

LA CONSERVACIÓ DE LES LLAVORS DE VARIETATS LOCALS AL BAGES

Una aproximació des de l'Antropologia Social

Núria Perramon Llussà

Universitat de Barcelona

Projecte final de recerca del màster en Gestió del Patrimoni Cultural

Tutor: Oriol Beltran Costa

Projecte final de recerca del Màster en Gestió del Patrimoni Cultural

Curs 2011-2012

Departament d'Antropologia Cultural i Història d'Amèrica i Àfrica

Facultat de Geografia i Història

Universitat de Barcelona

LA CONSERVACIÓ DE LES LLAVORS DE VARIETATS LOCALS AL BAGES

Una aproximació des de l'Antropologia Social

Resum

Al conservar les llavors de varietats locals també es conserva un coneixement local associat a aquestes i, per tant, part de la cultura. Aquest coneixement s'ha anat adaptant al medi a través d'un procés de transmissió de generació en generació i respon, tractant-se d'un saber implícit, als interessos socioculturals de la població en relació al medi. Qui conserva, però, les llavors? Quines es conserven i quines són les més conservades i per què? Com i quan es cultiven? Quin ús se'n fa? Qui i com els ha transmès aquest coneixement?

Aquesta recerca és una aproximació al procés de conservació de les varietats de llavors locals al Bages tot observant alguns aspectes que giren al seu voltant. Es vol demostrar, així, que la conservació i ús de les llavors locals suposa també la conservació d'un coneixement cultural que hi va associat, així com conèixer el paper d'aquest en la conservació de les llavors i veure quines són les pràctiques que la faciliten.

Paraules clau: antropologia, coneixement, conservació, llavors, patrimoni.

ÍNDIX

Agraïments	4
1. Introducció	
1.1. Presentació i objectius de la recerca	5
1.2. Metodologia	6
1.3. Apunts teòrics	
1.3.1. Les varietats locals i tradicionals	7
1.3.2. El coneixement i la memòria cultural	8
1.3.3. L'antropologia en aquest camp	11
2. El context	
2.1. Les llavors com a patrimoni	
2.1.1. La legislació	15
2.1.2. Els bancs de llavors locals	18
2.2. El Bages	22
2.3. El treball a l'hort	
2.3.1. L'ús	25
2.3.2. La terra i el regar	29
2.3.3. Els invents: pel fred i la calor	34
2.3.4. El calendari	37
2.3.5. El coneixement	40
3. Varietats locals conservades	
3.1. El que es planta	43
3.2. El que es guarda / el que es compra	47
3.3. Triar i guardar la llavor	49
3.4. L'intercanvi	49
3.5. Fitxes hortícoles	53
4. Conclusions	73
5. Bibliografia	76
6. Annexos	
Annex 1. Relació de persones entrevistades	80
Annex 2. Fitxa hortícola realitzada per L'Era	81
Annex 3. Fotografies d'horts d'informants	83

A la Marcelina,

AGRAÏMENTS

Agraeixo, sobretot, als qui m'heu parlat sobre el vostre hort i com el cuideu. També als qui en un moment o altre m'heu orientat amb les vostres reflexions i indicacions; especialment a l'Oriol Beltran, pel seu acompanyament, al Llorenç Prats i al Daniel Rementeria, qui amb els seus escrits m'han obert noves perspectives. També a la Xènia, la Florinda i l'Herminia, de L'Era, pel seu suport. A la Mireia, per compartir l'hort i l'entusiasme; i als companys amb qui ens hem anat trobant, especialment als de la feina, del Servei d'Atenció a l'Estudiant. També a l'Ares i la Sandra, per compartir el dia a dia. I a l'Anna, la Sílvia i la Jèssica, per ser-hi. I de manera especial, als avis, als pares i al Joan.

1. INTRODUCCIÓ

1.1. Presentació i objectius de la recerca

Amb aquesta recerca es pretén comprendre millor el procés de conservació de les varietats de llavors locals al Bages tot fent una aproximació a alguns aspectes que giren al seu voltant. Els objectius generals són: demostrar que la conservació i ús de les llavors locals suposa també la conservació d'un coneixement cultural associat a aquestes, conèixer el paper d'aquest en la conservació de les llavors, i veure quines són les pràctiques que la faciliten.

Una de les idees prèvies sobre el problema a investigar, la bàsica, és el veure la conservació de llavors locals d'hortalisses com la conservació, també, d'un coneixement local associat a aquestes i, per tant, de part de la cultura. Una altra idea és que el coneixement local s'ha anat adaptant al medi a través d'un procés de transmissió de generació en generació i respon, tractant-se d'un saber implícit, als interessos socioculturals de la població en relació al medi.

Quin paper té aquest coneixement en la conservació de les llavors? Com és transmès? Hi ha diferències en funció de l'edat, el sexe, el lloc de procedència, la posició social, etc.? Per aproximar-nos a aquestes qüestions ho farem preguntant-nos per unes altres: Qui conserva les llavors? Quines es conserven i quines són les més conservades i per què? Com i quan es cultiven? Quin ús se'n fa? Qui i com els ha transmès aquest coneixement?

El que m'ha dut a plantejar aquest projecte és el preguntar-me sobre una iniciativa en relació al patrimoni que comptés amb la implicació i participació de la població local per tractar i reflexionar entorn d'una problemàtica social que els afectés. La lectura d'una entrevista a una de les col·laboradores d'Esporus, en la qual reflexiona entorn la patent de llavors i plantes locals i la resposta enfront aquesta problemàtica, em du a conèixer el centre, un banc de llavors que es defineix com a centre de la biodiversitat cultivada, entenent-la com a patrimoni. Això, em du a preguntar-me sobre diverses qüestions envers el treball de l'entitat, però també sobre la percepció dels hortolans de la qüestió, la importància i el paper del seu coneixement en la conservació d'aquestes llavors.

S'ha realitzat un treball d'exploració previ. D'una banda, s'ha participat a algunes jornades i activitats en relació a la conservació de varietats organitzades per entitats diverses. I, d'altra banda, s'ha realitzat dues entrevistes, una a una participant del projecte i l'altra a un horticultor. També s'ha acompanyat la informant durant una jornada en una prospecció de llavors a la comarca d'Osona.

Es tracta d'una investigació bàsica que serà sincrònica i diacrònica ja que també tindrà un punt de vista històric d'uns 20-50 anys al tractar-se d'un procés de transformació. Les fonts seran primàries i secundàries i es basarà en la metodologia qualitativa pròpia de l'antropologia social, basada en l'observació participant i les entrevistes obertes o semi-estructurades.

Davant la pèrdua creixent de biodiversitat i l'interès entorn de la seva conservació en forma de bancs de llavors locals trobo pertinent dur a terme una aproximació a la conservació de les llavors a part de la comarca del Bages i al coneixement local que s'hi associa.

1.2. Metodologia

La recerca tindrà com a unitat d'anàlisi hortolans de la comarca del Bages, alguns dels quals hauran tingut o tenen contacte amb l'associació L'Era, Espai de Recursos Agroecològics, de Manresa¹. Ells constituïran la població objecte d'estudi. L'àmbit geogràfic que abastarà serà part de la comarca del Bages.

Les persones entrevistades són o han estat d'Aguilar de Segarra, Cabrianes, Cardona, Fonollosa, Manresa i Mura. S'ha fet aquesta delimitació, d'una banda, per limitacions de temps i, de l'altra, per la facilitat a l'hora d'establir contacte amb els informants. En el cas d'Aguilar de Segarra s'estudia especialment la zona de la Vall d'Amunt, on s'ha entrevistat alguns dels veïns.

La metodologia bàsica de la investigació a seguir és el treball de camp antropològic, basat en la observació participant i les entrevistes obertes i semi-dirigides.

¹ Annex 1 pg. 79. Relació de persones entrevistades.

Després de la documentació bibliogràfica i la prospecció de camp, em basaré en l'observació participant a diferents activitats realitzades en relació a la temàtica i en la realització d'entrevistes aprofundides a algunes persones hortolanes o que ho hagin estat. Les entrevistes seran obertes o semi-dirigides a hortolans de la comarca del Bages amb diferents peculiaritats (edat, sexe, posició social, lloc de residència, etc.). Quan els informants siguin coneguts a través de L'Era es realitzarà una recollida de dades en el marc d'una prospecció realitzada fa uns deu anys per l'entitat.

D'aquesta manera, a banda de facilitar el contacte amb els informants, sovint s'evitarà que la trobada sigui sobtada i es donarà un marc de certa confiança en les entrevistes. Així es col·laborarà amb el fi de l'associació en relació a la prospecció de camp, donant-se una reciprocitat. Hi haurà una relació i retroalimentació entre teoria i pràctica.

2.2. Apunts teòrics

2.2.3. Les varietats locals i tradicionals

Entendrem les varietats de llavors locals com “el producte de la selecció per part dels agricultors sobre les espècies silvestres i/o domesticades adaptant-les a les condicions ambientals i a les formes d'ús i gestió pròpies de la cultura agrària local” (Brown et al., 1978; Cleveland et al., 1994; Guzmán-Casado et al., 2000; Louette, 2000, cit. Calvet Mir, 2010).

Hi ha nombroses entitats i projectes que vetllen per la conservació d'aquestes, ja que això ha preocupat des de fa anys a científics i naturalistes (Vidal, 2010:62). En els últims anys, però, han sorgit varies entitats i bancs de llavors locals com a resposta i fenomen de recuperació i preservació de la biodiversitat genètica i cultural (Rementeria, 2007). Aquestes entenen les llavors com a patrimoni a conservar (Carolan, 2007:743).

En una tertúlia organitzada per una d'aquestes entitats, L'Era, el seu dinamitzador estableix la diferència entre llavor tradicional, que fa referència al temps, i local, que fa referència a l'àmbit geogràfic (Tertúlia L'Era, 04/04/12).

Calvet Mir (2010) utilitza el terme de varietat local per designar plantes conreades d'abast geogràfic restringit independentment que pertanyin o no a la categoria taxonòmica de varietat. Més concretament, el terme es refereix a plantes anuals i biennals que han estat cultivades durant més d'una generació (30 anys) en una àrea geogràfica determinada, conservant les llavors de forma continuada. De fet, Aceituno (2010:392), estant d'acord amb l'autora, considera que les varietats tradicionals estan en contínua evolució i es refereix a la llavor local com aquella que "s'ha cultivat i seleccionat en un temps suficient a la regió que l'ha permès adaptar-se a les condicions locals del cultiu". En aquest cas, com veurem, les seves característiques més acceptades són que "es tracta de poblacions molt heterogènies genèticament, estan adaptades a les condicions locals de cultiu i es seleccionen pels hortolans cada any" (Aceituno, 2010:391).

2.2.1. El coneixement i la memòria cultural

Si ens aproximem a part de la literatura referent al coneixement local veiem com aquest és definit com a "formes de percebre, concebre i conceptualitzar els ecosistemes dels quals depenen per viure" (Toledo, 1993: 211, cit. Gómez Benito, 1995). És vist com un cos acumulatiu de coneixements, pràctiques i creences provinents de l'experiència i transmeses de generació en generació en un context sociocultural concret (Barahana, 1987, cit. Gómez Benito, 1995; Berkes et al., 2000:1252, cit. Calvet Mir, 2010; Saenmi i Tillmann, 2006).

Es tracta d'una informació conceptualitzada socialment pels membres d'una mateixa generació, també particular de cada individu (Barahana, 1987:173, Toledo, 2002, cit. Gómez Benito, 1995), i compartida també a la llar (Toledo, 2002, cit. Gómez Benito, 1995).

Toledo i Barrera-Bassols (2008), que parlen de coneixement camperol, n'estableixen quatre tipus: estructural (elements naturals), dinàmic (processos i fenòmens), relacional i utilitari. I quatre escales: geogràfica, física, vegetal i biològica. Així mateix, diferencien entre el kosmos (creences), el corpus (els coneixements, compartible) i la praxis (la pràctica). Es parla també del saber i del conèixer com a

formes diferenciades de percepció a tenir en compte a l'hora de mirar cap al coneixement local (Barahana, 1987; Toledo, 1992; Van der Ploeg, 1990, cit. Gómez Benitez, 1995; Toledo i Barrera-Bassols, 2008:101).

El coneixement local s'ha anat adaptant al seu context a través d'aquest procés de transmissió (Berkes et al., 2000:1252, cit. Calvet Mir, 2010). De fet, tal com afirma Díaz Diego (2008), respon als interessos socioculturals de la comunitat sobre el seu entorn físic. Veiem, doncs, com és dinàmic. Mentre que Acosta parla de la producció i reproducció del coneixement local, Nazarea (2006) n'accentua la continuïtat i l'autenticitat. També de la memòria, per la seva fluïdesa, contingència, situació, i resistència/capacitat d'adaptació. És per això que només serà comprensible en el seu context. Hornborg afirma que hi ha significats locals i implícits, components bàsics d'una subsistència sostenible; mentre que Bourdieu es refereix a aquest saber implícit com a lògica pràctica, Bernstein parla de codi restringit (Acosta, 2005).

Diversos autors afirmen la racionalitat del coneixement local i també la seva relació amb la producció (Altieri, 1993; Van der Ploeg, 1990; Toledo, 1992, cit. Gómez Benitez, 1995). Tot i que Toledo i Barrera-Bassols (2008) neguen el sentit de comparar la ciència occidental i el que anomenen sabers tradicionals, podem veure com sovint la primera és vista des de la comprensió racional, objectiva, analítica i intel·lectual, i els segons com a intuïtius, emocionals i imaginatius. També s'ha dit que mentre la primera és creada o construïda per institucions socials, els segons ho són per individus.

Altres plantejaments molt recents són crítics també amb aquesta diferenciació, ja que tant una com l'altra tenen característiques intercanviables. El fet de no reconèixer al coneixement local i considerar-lo precientífic hauria dut a aquesta diferenciació (Nothnagel, 2001; Ellen et al., 2000, cit. Acosta, 2005; Toledo i Barrera-Bassols, 2008).

Seguint amb la idea de transmissió i d'adaptació al context, veiem com es poden observar diferències en funció del grup social, l'edat o el gènere (Acosta, 2005; Altieri, 1991). Aquí s'aprecia altra vegada la relació entre coneixement local i producció, ja que a mesura que es va perdent la relació del medi a través del treball es perden també sabers sobre aquest. S'observa una pèrdua de coneixement entre els joves, els quals en tenen menys que els vells (Acosta, 2005; Altieri, 1991).

Hi ha autors que parlen de memòria cultural (Misztol, 2003, cit. Barthel, Folke i Colding, 2010; Nazarea, 1998, 2006; Rigney, 2005, cit. Nazarea, 2006), memòria social (Cliwo i Caltell, 2002; Folke et al., 2003, Maintosh, 2000; cit. Barthel, Folke i Colding, 2010) o memòria socioecològica (Barthel, Folke i Colding, 2010). Rigney (2005, cit. Nazarea, 2006) veu la memòria cultural com a “working memory”, la qual es construeix i reconstrueix en actes públics de record conforme mecanismes clarament culturals.

Així mateix, Barthel, Folke i Colding (2010) veuen la memòria socioecològica com un recurs compartit de resiliència de la comunitat, el qual és emergent i persistent. En aquest sentit, Zerubavel (1995:10-11, cit. Nazarea, 2006), afirma que aquesta memòria, referint-s’hi com a “countermemory”, desafia l’hegemonia oferint una narrativa commemorativa diferent, representant així els punts de vista dels individus marginats o de grups a la societat.

Aquesta memòria, seguint la idea de Halbwachs (1926, cit. Barthel, Folke i Colding, 2010) al parlar sobre la memòria col·lectiva, és diferent de la memòria històrica, que inclou informació emmagatzemada en institucions, formes físiques, el lloc i l’acord per escrit, sinó que és autobiogràfica, sobre narratives de la identitat basades en experiències individuals. Va més enllà, però, del nivell individual, guardant experiències del passat i el comportament de la influència de societats i grups.

Quin és, però, el paper del coneixement local i la memòria cultural? Com hem vist, sobretot és una eina d’adaptació a l’entorn que reflecteix els interessos socioculturals de la comunitat sobre el seu medi físic (Díaz Diego, 2008). En aquest sentit, tot i no tenir el fort component d’identitat diferenciada que pot tenir a les comunitats camperoles llatinoamericanes, el coneixement local contribueix a l’especificitat cultural de la zona (Acosta, 2000:3).

Sovint s’ha destacat com a base per la conservació sostenible de l’ecosistema i la biodiversitat (Altieri, 1991; Barthel, Folke i Colding, 2010; Escobar, 2000, Hornborg, 2001, cit. Acosta, 2005; Nazarea, 2006; Saenmi i Tillmann, 2006). En relació a això, Nazarea (2006) afirma que serveix com a depositària d’opcions alternatives que mantenen la diversitat cultural i biològica.

2.3.1. L'antropologia en aquest camp

La conservació de les llavors i el coneixement que hi va associat s'insereix en un debat tractat des de fa temps des de l'antropologia: la relació dels humans amb el seu entorn natural. De fet, el medi ambient d'un determinat grup humà inclou elements culturals i biofísics (Rappaport, 1979, cit. Little, 1999). És per això que diferents autors han destacat la importància de la interdisciplinarietat en el seu estudi (Pardo de Santayana i Gómez Pellón, 2003; Funtowicz, 2000, cit. Sevilla Guzmán, 2008; Méndez i Gliessman, 2002).

Partint d'aquest precepte han estat varies les disciplines que s'hi han aproximat, com per exemple l'etnobotànica, l'etnoecologia o l'agroecologia. Totes elles tenen en comú que donen importància a la perspectiva local i al coneixement tradicional o local, conceptes als quals més endavant hi pararem atenció.

Tot i que sovint la contribució de l'antropologia no ha transcendit al discurs ambiental, hi ha tingut un paper (Milton, 1997:16, cit. Rementeria, 2007). La seva aportació és en dues vessants: una basada en el tipus de coneixement que ha generat (comprendre el paper de la cultura en les relacions entre els sers humans i l'entorn) i una altra basada en les orientacions teòriques dels antropòlegs (l'antropologia ecològica es dissol en la política, la legislació, el patrimoni i l'ecologia) (Rementeria, 2007).

La recerca antropològica en aquest sentit ha augmentat molt recentment a causa dels canvis significatius en les interrelacions entre els humans i el seu entorn, resultant de l'ús d'unes noves tecnologies de comunicació i biològiques (Little, 1999). Per la creixent amenaça dels ecosistemes que això representa i, per tant, dels sistemes productius del món (Abel, 1998). Hi ha una urgència etnogràfica (Díaz Diego, 2008), en la que s'hi entrellacen aspectes globals i locals, ja que la problemàtica ambiental va en relació als processos socials, polítics i econòmics (Blaikie i Brookfield, 1987; Bryant i Bailey, 1997; Peet i Watts, 1996, cit. Méndez i Gliessman, 2002).

És en aquest context que es dona també un augment de les polítiques i legislacions en relació a la conservació de la biodiversitat. De fet, el terme biodiversitat, entesa com “the variety of life focus, the ecological roles they perform, and the genetic

diversity they contain” (Wilcox, 1984:71, cit. Nazarea, 2006:318), és força recent, ja que va ser usat per primera vegada al 1986, al “National Forum of Bio Diversity”. Això, doncs, denota el constructe social i polític (Takacs, 1996; Ribiero, 1997, cit. Nazarea, 2006:318) i el discurs històric que hi ha al darrera (Escobar, 1998:54, cit. Nazarea, 2006:318).

Havent-hi un debat sobre si els tractats internacionals són universals o no, diferents autors destaquen la importància de tenir-hi en compte la perspectiva local (Kimberly i Humphey, 2007; Nazarea, 2006; Rementeria, 2007; Shiva, 2003). I és que, com dèiem, el coneixement local i la memòria cultural són crucials per la conservació de la biodiversitat perquè serveixen com a dipositàries d'opcions alternatives que mantenen la diversitat cultural i biològica (Nazarea, 2006).

Fent una primera aproximació podem veure, a grans trets, com alguns autors han estudiat en relació a la conservació de les varietats de llavors locals des de diferents perspectives.

Des del punt de vista de la conservació de les llavors locals, s'entén que la pèrdua d'aquestes, així com també de la biodiversitat en general, va de la mà de la desaparició de la cultura i del coneixement local associat a aquestes (Acosta Naranjo, 2008; Barthel, Folke, Colding, 2010; Calvet Mir, 2010; Carolan, 2007; Díaz Diego, 2008; Kloppenburg, 1987; Lacey, 2000; Miller, 1977; Nazarea, 2006; Rementeria, 2007; Saenmi i Tillmann, 2006; Shiva, 2001, 2003; Veteto, 2008). I implica, com afirma Acosta en unes jornades al desembre del 2011, la pèrdua també de la dimensió comunitària del coneixement.

Aquesta pèrdua, tal i com s'observa en els estudis indicats, s'està donant sobretot en els últims 50 anys amb el pas de l'agricultura tradicional a la industrial i la transformació de les societats rurals. Al darrera hi veiem temes clarament econòmics i polítics. I és que la relació entre allò global i allò local hi és, i hi ha tensions entre allò convenient localment i el model global (Nazarea, 2006:323).

És des d'aquestes premisses que sorgeixen els anomenats bancs de llavors locals. Duen a terme el que s'anomena conservació ex situ, conservació fora del seu hàbitat, que es dona en els bancs genètics, com una estratègia complementària a la

conservació in situ, definida com aquella conservació de les espècies dins del seu propi hàbitat (Altieri and Merrick 1987; Brush 1991; Iltis 1974; Oldfield i Alcorn 1987; Wilkes i Wilkes 1972 citat per Louette et al. 1997, cit. Calvet Mir, 2010:2).

Diferents autors han estudiat les qüestions plantejades prenent com a referència les llavors de varietats locals i els bancs de llavors (Acosta, 2008; Barthel, Folke i Colding, 2010; Calvet Mir, 2010; Díaz Diego, 2008; Rementeria, 2007; Vaqué-Nuñez, 2008; Veteto, 2007). Alguns d'ells han acompanyat el seu estudi d'una prospecció emmarcada en un projecte de conservació de llavors d'una entitat local (Acosta, 2008; Barthel, Folke i Colding, 2010; Vaqué-Nuñez, 2008; Veteto, 2007).

Investiguen on i com les pràctiques ecològiques, el coneixement i l'experiència són conservades i transmeses, al mateix temps que recullen llavors locals dels hortolans per ser conservades a l'entitat. Com a metodologia usen la observació participant i les entrevistes obertes o semidirigides.

En el cas de Barthel, Folke i Colding (2010) focalitzen en la memòria social o col·lectiva. Usen els horts de l'Estocolm urbà com un cas d'estudi per explorar els mitjans pels quals el coneixement, l'experiència i la pràctica sobre com manejar un ecosistema local i els seus serveis és retingut en una comunitat, és modificat, revisat i transmès en el temps. Veteto (2007) va usar dos mètodes principals usats en el "Memory Banking" (Nazarea, 1998) per estudis d'agrobiodiversitat: la història de vida, i col·lecta i preservació d'històries culturals i mostres de llavors.

D'altra banda, Rementeria (2006), apunta marcs d'anàlisi sobre els quals abordar aquesta qüestió des de l'antropologia social. Un és des del concepte de patrimoni cultural, tenint en compte les representacions entorn l'objecte que construeixen individus i comunitats que l'utilitzen. L'altre és des de l'antropologia ecològica, considerant les formes de relació del ser humà amb el seu entorn mediambiental, les maneres d'usar-lo, entendre'l i representar-lo.

Els processos d'apropiació tenen un component simbòlic representacional associat fonamentalment en la territorialització dels espais. En aquest cas, diu Rementeria (2006), la llavor s'ha convertit en un espai sobre el qual elaborar representacions, imatges culturals que completen d'alguna manera l'apropiació d'aquests espais on és possible traçar una línia frontera entre natura i cultura. Les

percepcions i les construccions socials seran diferents segons els actors, fet que influirà en la gestió de recursos (Rocheleau, 1999, cit. Méndez i Gliessman, 2002).

2. EL CONTEXT

2.1. Les llavors com a patrimoni

2.1.1. La legislació

El marc legal sobre la producció, ús i comercialització de llavors ecològiques és un tema complex, ja que depèn de diferents sectors, els quals són regulats per diversos departaments. Tal i com defensa la SEAE (Sociedad Española de Agricultura Ecológica), aquesta estableix unes garanties mínimes pel que fa als requeriments agronòmics de les llavors i a la qualitat dels aliments produïts. La legislació, a més, ha d'establir els drets i les obligacions de tots els agents que intervenen en el mercat (productors, comerciants i agricultors).

D'altra banda, cal tenir en compte que en l'actualitat s'estan produint nous plantejaments pel que fa a la legislació en relació a les llavors, ja que "els anys de lluita per part d'entitats conservacionistes i de pagesos comencen a donar els seus fruits" (Torres; Vinyals, 2012). Això fa que es prevegin canvis en aquest sentit, tan a nivell europeu com nacional. En el present repàs, basat en el recull editat per L'Era, Espai de Recursos Agroecològics, i CEDRICAT (Centre de Desenvolupament Rural Integrat de Catalunya), es té en compte la legislació vigent a principis del 2012.

L'agricultura ecològica es defineix com a "l'obtenció d'aliments i matèries primeres de màxima qualitat, respectant el medi ambient i conservant la fertilitat de la terra, mitjançant la utilització òptima dels recursos locals, i potenciant les cultures rurals, els valors ètics del desenvolupament social i la qualitat de vida". Amb això sorgeix la necessitat que, en el marc legal, les llavors ecològiques²: Garanteixin l'obtenció d'aliments i matèries primeres de màxima qualitat, es manegin dins de sistemes que promoguin l'ús òptim dels recursos locals, siguin un instruments de potenciació de la cultura local, els valors ètics del desenvolupament social i la qualitat de vida (Vinyals, Torres; 2012:170-171).

² Criteris definits per la Sociedad Económica de Agricultura Ecológica (SEAE).

A nivell internacional hi ha establerta una legislació sobre DPI (*Department of Primary Industries*) del GATT (*General Agreement on Tariffs and Trade*) i de la OMC (Organització Mundial del Comerç). Aquestes, segons afirma Rementeria (2007), es fonamenten en una noció eurocèntrica de propietat.

Hi ha un conflicte cultural i ideològic entre considerar el coneixement tradicional com una propietat intel·lectual susceptible de ser usat amb fins econòmics o comercials, o considerar-lo com a patrimoni col·lectiu de pobles i comunitats. La tendència en els tractats és de tractar-lo comercialment (Rementeria, 2007:13).

La biopirateria és l'apropiació del coneixement tradicional. Es tracta d'una trampa dialèctica, diu Rementeria (2007:14), en el sentit que es parla de protegir, però des del concepte eurocèntric. Els TLCs entre països del Nord i del Sud, en general, gestionen el patrimoni des del concepte de propietat.

Saenmi i Tillman relacionen la diversitat biològica amb la diversitat cultural. Això, diuen, és reconegut per la "Convention of Biological Diversity" de 1992, o per la "Convention on the Safeguarding on the Intangible Cultural Heritage", adoptada per la Conferència General de la UNESCO al 2003, en les que es reconeix la importància de conservar la biodiversitat agrícola per potenciar la seguretat alimentària.

Segons el Conveni de la diversitat biològica, signat a Río l'any 1992, els estats signants es comprometen a tenir el 60% de les espècies amenaçades del seu territori conservades en bancs de germoplasma i el 10% incloses en programes de recuperació (Rementeria, 2007).

Si parem ara atenció a nivell europeu veiem que segons el Reglament (CE) 834/2007 de 28 de juny sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics, una llavor ecològica és la llavor "mare" de la qual ha estat cultivada en condicions d'agricultura ecològica durant un cicle, o durant dos cicles per als cultius perennes. A més, no ha d'estar contaminada ni tenir parents relacionats amb organismes genèticament modificats; es permet l'excepció de que les llavors per fer llavors no cal que siguin d'origen ecològic.

El Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural (Reglament CE, 2005) recull directrius relacionades amb la conservació i posada en valor de la biodiversitat

cultivada, tant com a patrimoni i com a recurs: preservar els paisatges naturals i rurals a través de la protecció i conservació de la biodiversitat i sistemes agraris, apostar pel desenvolupament, donar suport a les sinèrgies entre les polítiques europees i nacionals en aquest sentit.

A nivell polític hi ha un interès creixent envers la conservació "in situ". En la Convenció sobre Diversitat Biològica de 1992 es contempla la conservació de la diversitat biològica a través d'estratègies, plans i/o programes nacionals. Al juny del 2008 la Comissió Europea permet que alguns cultius tradicionals siguin cultivats i venuts sense haver de ser registrats al catàleg comú d'espècies hortícoles, fet que representa un cost (Vidal, 2010)

Recentment s'està duent a terme nous plantejaments a nivell europeu en aquest sentit. S'està debatent judicialment si la prohibició de la comercialització de llavors de varietats locals no registrades és desproporcionada. El debat ha sorgit arran de la denúncia de l'associació Kokopelli (banc de llavors) per part d'una empresa per vendre llavors no registrades. Al gener del 2012 es va donar una resolució favorable a l'associació.

Amb això, doncs, es preveuen canvis importants en relació a la legislació de llavors, tant a nivell europeu com nacional i autonòmic.

A l'Estat espanyol i a Catalunya, com a Europa, s'han elaborat nombroses normatives en relació a l'agrobiodiversitat; la majoria desincentiven la conservació i comercialització de varietats locals per part dels pagesos. La principal legislació és la Llei 3/2000, de 7 de gener, de règim jurídic de la protecció de les obtencions vegetals. Reforça la protecció dels productors de llavor i millora el funcionament de l'Administració pública en l'exercici de les funcions relatives a l'obtenció de vegetals; limita bastant l'accés dels agricultors als recursos fitogenètics.

També hi ha la llei 30/2006, de 26 de juliol, de llavors i plantes de viver i de recursos fitogenètics. Aquesta estableix que només es poden comercialitzar les espècies i les varietats incloses en el registre de varietats de la Unió Europea. Aquí només s'hi poden incloure varietats que siguin homogènies, estables i que tinguin suficient valor agronòmic i d'ús. La directiva 2008/62/CE de la Comissió per la qual s'estableixen determinades exempcions per a l'acceptació de varietats locals d'espècies agrícoles

adaptades de manera natural a les condicions locals i regionals i amenaçades per l'erosió genètica. També per la comercialització de llavors i patates de sembra d'aquestes varietats (Vidal, 2010).

El Departament d'Agricultura està elaborant un projecte de decret per regular el registre oficial d'empreses proveïdores de material vegetal, a través del qual se n'establiran les normes d'autorització, inscripció i funcionament, es regularan activitats de producció i comercialització de material vegetal i es proposarà la creació del Catàleg de varietats locals d'interès agrari de Catalunya.

Actualment per produir llavors i planter cal estar inscrit al registre oficial de proveïdors de material vegetal, regulat pel Servei de Sanitat Vegetal de la Generalitat de Catalunya. En cas que es vulgui produir llavor s'ha de fer la inscripció al Registre de productors, d'àmbit estatal i gestionat per les comunitats autònomes.

2.1.2. Els bancs de llavors locals

En aquest context sorgeixen diferents iniciatives arreu que valoren les llavors i la biodiversitat, així com la contribució dels agricultors a la innovació agrícola i la conservació de les llavors. Algunes d'elles són la Comissió de Recursos Genètics Vegetals de la FAO, i el Diàleg Keystone, o iniciatives comunitàries a l'Àsia, l'Àfrica, l'Amèrica Llatina i Europa, per guardar i regenerar les llavors autòctones.

Des d'aquesta posició, s'entenen les llavors com un bé comunal i tenen una implicació política i social. Es tracta de la reivindicació d'allò local en un context on hi ha un conflicte entre la propietat privada i la propietat comunal de la biodiversitat, així com entre el seu ús global o local (Rementeria, 2007:8).

Els bancs de llavors locals, els quals entenen les llavors com a patrimoni a conservar (Carolan, 2007:743), en són un exemple. Es tracta de xarxes socials que pretenen recuperar varietats locals i promoure el seu consum, a la vegada que es reintrodueix el coneixement associat a aquestes varietats i es fa un repartiment del material vegetal per assegurar-ne l'ús (Vaqué, 2008:4).

Sorgeixen en un context on es veu que s'està produint una pèrdua de varietats de llavors locals i hi ha la necessitat de conservar-les. Una de les col·laboradores del Projecte Esporus, banc de llavors de l'associació L'Era, a Manresa, parla sobre l'origen del projecte fa deu anys:

...es van començar a ficar en el tema i van començar a veure que molts avis s'estaven morint, que s'estaven emportant, entre cometes, el secret a la tomba, que el fill no seguia... I bueno, els va agafar com una història d'anar a buscar llavors. I van estar dos persones fent prospecció, però en plan a saco (Herminia, 13/11/11).

Això denota la urgència de la recollida de llavors ja que, com afirma la responsable del projecte, es veu *poca cosa que s'estigui fent a nivell comercial de Catalunya* (Xènia, 10/04/12).

Són bancs de germoplasma i practiquen la conservació *ex situ*, en contraposició a la conservació *in situ*. Calvet Mir (2010:2) afirma que diverses investigacions han posat èmfasi en la conservació *in situ*, conservació de les espècies dins el seu propi habitat, com a estratègia complementària a l'*ex situ* que es dona als bancs genètics (Altieri i Merrick, 1987; Brush, 1991; Iltis, 1974; Oldfield i Alcors, 1987; Wilkes i Wilkes, 1972, cit. Per Louette et al., 1997).

El fet, però, que aquest tipus de conservació congela l'evolució, detenint els processos de selecció i adaptació permanent al seu hàbitat i altres inconvenients, han fet canviar el prisma sobre la conservació als bancs de germoplasma, a favor de la conservació *in situ* (Vaqué, 2008). La responsable del banc de llavors del Projecte Esporus ho expressa així:

...lo ideal seria que aquestes varietats seguissin guardant-se als horts, però des del moment que les guardem nosaltres òbviament que, ni la selecció que faig jo seria com la que faria el pagès i, a més, totes aquestes varietats estan a la mateixa climatologia, amb el mateix sol, amb el mateix maneig... A llavors amb el temps podrien arribar a fer-se al revés, una sola varietat no? Intentem mantenir distàncies perquè això no succeeixi, però, si pel que fos hi haguessin

dos varietats de tomàquets que sempre els féssim junts, que... amb el temps podria donar-se això no? (Xènia, 10/04/12).

A nivell estatal existeix la *Red de Semillas “Resembrando e intercambiando”*. Nascuda fa deu anys, es defineix com una organització descentralitzada de caràcter tècnic, social i polític. Està integrada per diferents bancs de llavors locals d'arreu de l'estat espanyol que tenen com a finalitat la recuperació, conservació, millora i utilització de les varietats locals.

Pel que fa a Catalunya, setze bancs de llavors locals d'arreu del territori estan agrupats a la Xarxa Catalana de Graners. Aquesta fa la funció de coordinació i facilita que les diferents entitats comparteixin informació i ajuda entre elles. D'altra banda, és una eina d'unió per tenir més força davant reivindicacions. Esporus i Les Refardes, els dos bancs de llavors al Bages, en formen part.

Esporus, a Manresa, i Les Refardes, a Mura, són els dos bancs de llavors existents a la comarca del Bages. Creats ambdós al 2005, comparteixen el mateix objectiu, tot i que en el cas d'Esporus es dediquen més a la difusió. Ens centrarem, en aquest punt, en Esporus, en explicar el seu fi i la seva organització.

Esporus és un projecte de l'associació L'Era, antiga associació Amics de l'Escola Agrària de Manresa. Neix amb la vocació, tal i com s'especifica a la web³, “de vetllar per aquells aspectes relacionats amb la biodiversitat cultivada que a casa nostra actualment estan més mancats, com és la conservació de varietats de conreus herbacis i les tasques de revalorització, divulgació, recerca de nous usos i garantir l'accés a aquest patrimoni, ja que la conservació en els bancs de germoplasma no garanteix l'accessibilitat al Patrimoni genètic agrícola per part dels agricultors”.

En el marc d'una de les tertúlies de l'entitat que es porta a terme una vegada al mes per parlar sobre temes d'agroecologia, en aquest cas de les llavors de varietats locals, entre els participants s'està d'acord que el problema més gros és trobar llavor. El dinamitzador de la tertúlia es refereix a l'objectiu d'Esporus com:

³ www.associaciolera.org

...fer-les, mantenir-les i difondre-les (les llavors). La idea és que cadascú faci llavors, i per això es fa cursos sobre això... (Tertúlia de L'Era, 04/04/12)

A L'Era normalment hi ha tres persones contractades i vària gent que els dóna suport, també en el cas del banc de llavors, en el qual, segons paraules de la seva responsable, *ve molt donat fer activitats de voluntariat. És molt fàcil, és molt dinàmic, organitzar activitats que hi participi... a tall més puntual, però que hi puguin participar* (Xènia, 10/04/12). També hi és senzill que hi participin estudiants amb els seus projectes.

L'entitat es finança a través dels socis i també dels projectes que els encarrega l'administració, els parcs naturals, alguna entitat que té interès en temes de prospeccions, etc. També amb projectes que cerquen ells a través de subvencions, o a través de la revista, la qual té uns vuit-cents cinquanta subscriptors, fet que junt amb la publicitat ja en cobreix el seu cost.

Segons la responsable del projecte, els socis de l'entitat, que no són necessàriament de Manresa o de la Catalunya Central, solen ser gent amb inquietud i interès per l'agroecologia, tot i no poder-hi participar perquè la seva vida laboral, familiar o personal no els ho permet. Pel que fa a la col·laboració amb el projecte del banc de llavors veiem que hi ha gent més propera geogràficament. Aquesta es basa, sobretot, en fer partícip a la gent en aquelles tasques on la seva organització és més fàcil, com sol ser la neteja de llavors. També hi ha col·laboracions a l'hora de plantar alguna varietat en horts externs a la finca de Can Poc Oli. Una de les participants ho explica així:

...els vaig fer una varietat a l'hort, perquè el problema que hi ha amb algunes varietats és que es pol·linitzen molt fàcilment entre elles. El tema és que si hi ha plantes que si les plantes o sembres a prop tens moltes possibilitats que se't creuin, llavors, què passa, que tens una varietat entre cometes contaminada, que s'acaba hibridant, no és autèntica. Llavors lo que fan és buscar gent amb hort que els hi planti ceba, blat de moro... (Herminia, 13/11/11).

Qui dóna les llavors a l'entitat acostumen a ser el que des de l'associació anomenen *prospectors espontanis*, els quals fan d'intermediaris entre qui cuida la llavor i el banc. El fet que normalment sigui una persona propera a l'agricultor fa que en cas

de necessitat de més informació des del banc es pugui acudir a ell. La responsable del projecte ho expressa així:

...moltes vegades són gent jove que es mou i que fa cosetes i sempre coneix un iaio del poble que, i llavors, just que el multipliques i d'allò el iaio ja s'ha mort. Mira, doncs, com que hi tenen certa relació... són gent que ha vist el cultiu o coneix a la filla de l'avi... bueno, saps, et pot tornar a guiar a reprendre aquella llavor si ha passat alguna cosa..." (Xènia, 10/04/12)

I és que a banda de la llavor en si també es té en compte la informació que hi va associada. És per això que s'omple una fitxa de cada una a omplir amb diferents dades⁴: per què guardar-la, què és, com és. També és important recollir-hi les dades de qui dóna la llavor per contrastar-ne, com a mínim, la primera multiplicació.

A l'hora de decidir què es guarda i què no al banc intenten ser poc selectius. Segueixen uns protocols de maneig del banc realitzats al 2010⁵. Els criteris bàsics és que hi hagi informació sobre la varietat i que sigui de la Catalunya Central.

2.2. El Bages

La comarca del Bages, amb una extensió d'uns 1.295 quilòmetres quadrats, està situada en un dels extrems de la Depressió Central Catalana, al cor de Catalunya. Limita amb les comarques del Berguedà, l'Osona, el Vallès Oriental, el Vallès Occidental, l'Anoia, la Segarra i el Solsonès. Es troba, d'aquesta manera, en lloc de pas entre el litoral, les muntanyes septentrionals i les terres interiors.

Tenint Manresa com a capital, està formada per trenta-cinc municipis: Aguilar de Segarra, Artés, Avinyó, Balsareny, Calders, Callús, Cardona, Castellbell i el Vilar, Castellfollit i el Boix, Castellgalí, Castellnou de Bages, L'Estany, Fonollosa, Gaià, Manresa, Marganell, Moià, Monistrol de Calders, Monistrol de Montserrat, Mura, Navarcles, Navàs, el Pont de Vilomara i Rocafort, Rajadell, Sallent, Sant Feliu Sasserra,

⁴ Annex 2. p. 80. Fitxa de prospecció d'hortícoles de l'associació L'Era.

⁵ http://www.esporus.org/bdgermen/recursos/htmlcontent/MiP-Esporus_Prospeccio.pdf

Sant Fruitós de Bages, Sant Joan de Vilatorrada, Sant Mateu de Bages, Sant Salvador de Guardiola, Sant Vicenç de Castellet, Santa Maria d'Oló, Santpedor, Súria i Talamanca.

Comarca del Bages

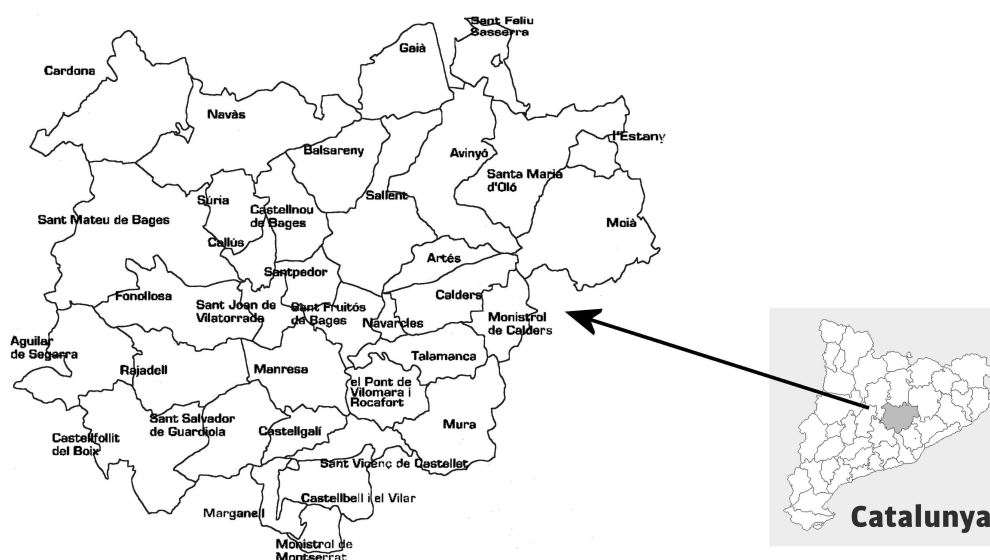


Fig. 1. Localització de la comarca del Bages i els seus municipis a Catalunya.

Segons dades de l'Idescat del 2007, la comarca té una població 185.865 habitants. D'aquests, mentre que un 51% es dedica al sector serveis, un 36,4% ho fa a la indústria i un 11% a la construcció.

Tot i que la comarca presenta trets comuns a altres terres de la Depressió Central, té unes característiques geològiques i geomorfològiques que la singularitzen. El relleu es resol a través d'una sèrie de conques i subconques excavades en sòls poc compactes (generalment compostos de gresos, argiles i margues) pels diferents corrents fluvials del Bages. També per un conjunt de terres més altes, formades per altiplans, vessants i serres.

Aquest relleu, format per aquestes dues unitats, les depressions i els altiplans, tot i que la diferència en altura entre una i altra no és massa elevada, exceptuant el massís

montserratí, produeix dues unitats climàtiques diferenciades: el clima dels plans i el dels altiplans.

Segons dades recollides entre el 1971 i el 2000 la major part de la comarca té clima mediterrani continental subhúmit, amb una precipitació mitjana anual de 600mm aproximadament i una temperatura mitjana de 12°C a 14°C. En zones elevades, com són el Moianès, el massís de Montserrat o la serra de l'Obac, la pluviositat augmenta i la temperatura és lleugerament més baixa.

S'observa un gran contrast entre les temperatures durant els mesos d'hivern, i les d'estiu, dominat per les masses d'aire subtropical procedents de l'Atlàntic i que donen dies clars i assolellats. L'amplitud tèrmica anual és alta, de fins a 20°C, i el període lliure de glaçades va de juny a octubre.

Pel que fa a la xarxa fluvial, aquesta és delimitada bàsicament per dos eixos: el Riu Llobregat i el seu afluent, el Cardener. Ambdues recullen aigua de diferents rius i rieres. És important, d'altra banda, l'aportació de les aigües del Riu Llobregat a través de la Sèquia, construïda al segle XIV, a la ciutat de Manresa i als pobles del voltant.

Els sòls bagencs estan ocupats per alzinar de carrasca, un bosc propi dels llocs secs. Al sud de la comarca, però, s'hi troba alzinar amb marfull, dens i ombrívol. Aquests, però, s'han anat transformant convertint-se alguns en cultius i boscos de pi blanc. A l'est de la comarca hi abunden les rouredes, amb roures de fulla petita, amb pinedes de pinassa, acompanyades per un sotabosc de joncada. Pel que fa a les vores dels rius i els llocs humits i frescals hi trobem arbres com l'om, el pollancre i l'àlber. La vegetació ruderal i arvense, pròpia dels conreus i els llocs més alterats per l'home, abunda també a la comarca del Bages.

Pel que fa a la fauna hi trobem gran varietat d'espècies, mediterrànies, però també nòrdiques. Hi ha, per exemple, mamífers com l'eriçó, el conill, la geneta, el talpó comú, etc. També altres de més pròpies del bosc caducifoli, com el senglar, el toixó o el liró. El mateix succeeix amb les aus, entre les quals n'hi ha també de migradores, com el martinet blanc o la cigonya negra.

2.3. El treball a l'hort

2.2.3. L'ús

Per casa

Segons els informants entrevistats, l'ús general que es fa de les hortalisses, de l'hort és *per casa*, per autoconsum. Se'n sol valorar el fet que la verdura que s'hi cull és fresca, natural i se sap d'on ve. També hi ha el fet que collint-la del teu hort i no comprant-la *t'ajuda a viure*, en el sentit que t'hi estalvies uns diners.

A mi m'agradava l'hort perquè, no sé, la vianda, la verdura, la podies anar a collir en allà, qualsevol la va a comprar que ja fa vuit dies que volta pel món de déu (...) I la verdura sembla que no però val cèntims eh, val cèntims eh la verdura. Perquè jo ara ho veig perquè l'haig de comprar (Marcelina, 15/01/12)

Una de les coses que es comenta és que actualment la verdura *dóna voltes* abans de poder-te-la menjar, fet que la fa menys natural. L'afirmació de que *és més natural* es podria contraposar a artificial. Així doncs, es veu com a no artificial, en el sentit que és produït per la natura i no degut a la mà de l'home.

En general es valora el cultivar-s'ho un mateix de manera ecològica.

...el tomate que tu sacas des del huerto, coges des de allí, limpias un poco, cortas, pones en una ensalada o comes el mismo, pues, es completamente diferente uno que da vueltas por España en camiones y tal... (Eric, 11/03/12)

La venda

En alguns casos, sobretot en aquells en que els pares ja s'hi dedicaven, es combina l'autoconsum amb la venda. És el cas, per exemple, del Josep, qui afirma – referint-se a la porta de casa seva des d'on ven cada matí- que *aquesta porta fa 52 anys que està oberta*.

La majoria s'hi dediquen a mitja jornada i s'ho combinen amb altres feines. És el cas, per exemple, del David, que fa d'electricista i altres feines que li puguin sorgir; o de la Dolors, qui fa de sequiaire.

És que una cosa va portar a l'altra. Jo vaig començar a la comunitat de regants, i llavors quan vaig ser a la comunitat de regants, pues vaig veure que hi havia gent que, la T.C. se n'hi vivia tota la família. I aquest en D. se n'hi ha viscut tota la família tota la vida. Vull dir que sí, sí, es pot viure, es pot fer. Tant és una feina com una altra. Poder igual fas més hores al cap del dia, però igual poder també les fas a gust (Dolors, 08/03/12)

Destaquen la qualitat dels seus productes. El Xavier i la seva mare, qui tenen una botiga on venen hortalisses, estan especialitzats en allò que no es pot trobar en altres llocs, especialment en tomàquets.

Un dels comentaris que sovint es fa és que la gent no li agrada aquelles varietats que no coneix, tot i que puguin ser igual de bones o més i ser de més qualitat. Segons comenta el David, qui ven entre veïns i pagesos, les nyàmeres, els moreus i el fajol, per exemple, són unes plantes que no es solen vendre per desconexença de la gent. El David, en relació aquest tema, afegeix:

...hi ha alguna patata de color negra que aquest fong no li afecta, però el que passa és que, clar, és una patata d'un color negra i és difícil de vendre. Doncs acostumar-nos a menjar patates negres... (David, 29/02/12)

Segons afirma la Dolors, que ven al mercat de Cardona, el que es sol vendre més és *l'amanida, de tota mena, tomàquet, cogombre, pastanaga, ceba...* i també la patata. Destaca que la mongeta li va molt bé, ja que si no en pot vendre ho ven el mes vinent. La del ganxet, diu, és la més venuda.

L'excedent

Un dels comentaris que es sol fer és que hi sol haver excedent, sobretot a l'estiu, per la dificultat a l'hora de calcular la quantitat d'hortalisses a plantar. Aquest, si no es reparteix entre veïns o familiars, s'acostuma a utilitzar per fer conserves, com les

de tomàquet. Aquest també es sol penjar, com en el cas del tomàquet de guardar o tomacó, o bé es congela.

Albergínies sí, sí que se'n venien, però també en tinc el congelador ple, vull dir que al final... (Dolors, 08/03/12)

El congelar també s'utilitza, d'altra banda, quan es vol que una hortalissa et duri per tot l'any.

...jo els vull tendres (els alls), llavors quan estan els trec, abans que em facin cabeça, que no m'agraden, els netejo, els tallo i els congelo. Tinc alls tendres tot l'any. Sí, jo sóc la reina de congelar... (Montse, 27/02/12)

Un altre ús de l'excedent és com a menjar pels animals, com les oques o als porcs, o per fer compost.

Aquí hi ha gallines, hi ha un conills i, llavors, bueno, quan engreixem el porc tot això jo en faig una pila, de tot el fem de tot això i, después, bueno, es torna a apilar i això es podreix, i llavors és el compost, que és això negre que queda, que és llavors lo que tires per adobar la terra (...) I les restes de l'hort, quan desmuntés l'hort, doncs això ho tiro tot allà...

El gaudi

El treball a l'hort és, en general, pels hortolans entrevistats, quelcom que els agrada fer i del qual en fan un ús, ja sigui per casa o per vendre. En molts casos, el treball que hi fan és valorat positivament i, gairebé, ja en justifica el seu treball. El Pablo, que regenta una botiga de dietètica amb la seva parella, en destaca el contacte amb la terra que representa treballar-hi.

...l'hort és com una teràpia també, és un, t'ha d'agradar molt per estar-hi i per... per dedicar-li temps i... Però bueno, és on et pots treure les sabates i tenir una mica contacte amb la terra... (Pablo, 03/02/12)

El terme *terra*, en aquest cas, s'utilitza referint-se al sòl vegetal, al material de l'escorça terrestre, però també es podria usar per referir-se al planeta terra, tenint una relació més propera, llavors, amb aquest. Veiem com el Pablo es refereix al treball a l'hort com una teràpia. De fet, són varis els informants que també ho consideren així,

com és el cas de la Montse, qui treballant i vivint a Barcelona anava els caps de setmana a una casa on hi tenia un hort i allà *es relaxava i se li anaven totes les dèries*. L'Eric, d'origen anglès, , també ho veu així.

...Siempre ha sido así, me gusta mucho el huerto, y me coge tranquilidad allí, haces un poco de ejercicio físico y mental. Yo creo que la mayoría de gente que tiene huerto y utiliza esto para la cab... también, sabes que están... bueno, solucionando cosas su vida en la cabeza, cuando estás allí solito y trabajando.
(Eric, 11/03/12)

El Joan, que viu a Sant Joan de Vilatorrada però té una casa i un hort a Aguilar de Segarra, assimila el treball a l'hort com a qui va a seure al Passeig a Manresa, en el sentit que és un entreteniment i que ell hi *disfruta*.

Sovint, d'altra banda, es recorda la infància i la relació amb l'hort amb il·lusió.

I l'hort el recordo amb il·lusió, és una cosa que sempre em via agradat molt, que a mi em semblava que l'hort poder no era per guanyar-s'hi la vida, però com a hobby a mi m'encantava (Dolors, 08/03/12)

Com afirma l'Ester, una de les responsables de Les Refardes, l'hort és quelcom que està *de moda*, que té èxit actualment i se'n parla, i que cada vegada més va en augment. El Pablo hi està d'acord.

...cada vegada ho veuràs més, que hi ha més necessitat de contacte amb la terra i de la gent, per exemple, el tema dels horts urbans, tant per gent gran com... o "el huerto balcón", o el "balcón comestible", gent que fa, bueno, que aquesta és la seva, enciams, que va traient fulles a fora, unes bledes... Perquè, bueno, realment tens connexió amb la natura no, que és bastant difícil de trobar a les grans ciutats no. I jo crec que la gent té aquesta necessitat... (Pablo, 03/02/12)

2.2.2. La terra i el regar

El preparar la terra

Un dels aspectes de cabdal importància a l'hora de cuidar un hort és la terra. D'aquesta se'n té cura i, per tant, es prepara abans de plantar-hi res.

Segons la zona hi ha un tipus de terra o una altra. La del Poal, zona d'horts als afores de Manresa, és descrita pel Josep, que ven verdura a Manresa, com a *terra per fer totxos*, en el sentit que *si es mulla es queda dura com el terra que trepitgem* (que és de rajoles). Considera millor la que hi ha en una altra zona, la del Mas del Pla, també als afores de Manresa, la qual és més petita. La planta, diu, en el seu cas, es desenvolupa igual, però li costa més. En Xavier, que també té un hort al Poal, afirma, però, *en principi nosaltres la terra és una terra bona, que tenim per aquesta zona d'aquí*.

Un altre tipus de terra la trobem a Aguilar de Segarra, concretament a la Vall d'Amunt. Aquí la terra és argilosa. És com fang i no és porosa, afirmen alguns dels informants. La Mercè, afirmant que és una terra que si li cau aigua no drena, la contraposa amb la del Maresme, la qual és *més sorrenca*.⁶

A casa l'Antonio i la Rosa, però, també a Aguilar però situada a una altra zona de la població, aquesta és descrita com a arenosa, però tampoc va bé per drenar si plou molt.

Més aviat és terra, que diuen, prima. I hi ha molts rocs, molta gravilla barrejada, hi ha molta gravilla barrejada i no és gaire... És una terra que si no té gaire aigua s'escapa l'aigua de pressa, li costa... de seguida torna a estar sec, no és argilosa. És terra prima, que diuen. Terra que vol... anys que ploqui, molt bé, però si no plou no... no gaire bé (Rosa, 05/04/2012).

En el cas de Sant Salvador de Guardiola, on té l'hort el Pablo, la terra sembla que és més arenosa, ja que comenta que *és una mica porosa, hi ha argila, però també hi ha marbre*.

La Dolors, que viu a Cardona, explica que mentre a la zona on viu, als voltants de la masia on també té un hort, la terra és més argilosa, i *allà baix*, on té l'hort més gran, tocant a la sèquia, és més arenosa. A l'hort, diu, *li va molt bé l'arenós*.

⁶ Annex pg. 82. Fig. 1

En tot cas, se la tracta perquè estigui equilibrada, perquè hi ha hagi una harmonia o proporció entre les parts que la integren. I és que, segons afirmen el David o el Xavier, si hi ha un equilibri a la terra les hortalisses no acostumen a agafar malalties o plagues.

Hi ha feina perquè durant l'hivern tens que fer un tractament, per tirar fems, per tirar... desinfectar la terra una miqueta... vull dir que bueno, i no cada any pots plantar lo mateix a cada tros, has d'anar canviant també el tema de cultius (Xavier, 10/02/2012).

Veiem, com també ens afirmen altres informants com la Montse, que el canviar de lloc les hortalisses a plantar, el fer rotació, és beneficiós per la terra. D'altra banda, com ens comenta el Xavier i també la resta d'informants, es sol tirar fems, així com herbes i compost a la terra per tal de millorar-la. La Montse ho expressa així:

Jo vaig començar l'hort fa tres anys i el primer any va ser horrorós, va ser horrorós. Eren tres... aquest estiu en farà quatre (...) Bueno, la patata, els fems, el compost... es clar, fins herba n'hi he tirat per millorar-la, cendra... hi tiro de tot. Els fems fins ara n'hi he tirat cada any (Montse, 27/02/12)

Quant el compost, en aquest hi ha d'haver un equilibri; s'hi barregen diferents materials⁷.

...I les restes de l'hort, quan desmuntas l'hort, doncs això ho tiro tot allà... És el compost, que diuen, no té... Bueno, lo que arpleguis, herbes... lo que tu vulguis, palla, lo que tu vulguis... Per anar bé has d'equilibrar una mica entre palla i, entre verd i sec, per exemple. També hi pots tirar restes de poda, bueno, tot lo que sigui orgànic perquè es podreixi. Vull dir, és bàsicament això (Mercè, 18/02/12)

El Pablo explica una tècnica que utilitza al seu hort i que li dona un bon resultat. És la Teràpia Homa, la qual prové de la medicina Ayurvèdica, a l'Índia. Tenint com a objectiu aconseguir aquest equilibri entre les parts de la natura, la Teràpia Homa es basa en l'Agnihotra, foc que es fa en unes piràmides de coure i les cendres del qual es distribueixen per l'hort. En la seva elaboració es realitza un ritual.

⁷ Annex pg. 82. Fig. 2

Són yacnes que són focs sagrats, que es diu agnihotra, aquest tipus de focs, i el ritual consisteix en... És un ritual molt maco on hi ha els cinc elements i es recita un mantra i es fa servir unes estructures, unes piràmides de coure invertides, amb foc, i representa que amb l'agnihotra el que estàs fent és harmonitzar tota la natura, el seu axioma és harmonitzem la natura, el que rep la natura, la natura ens ho dóna a nosaltres. I això està donant resultats impressionants a nivell d'eliminar radioactivitat, millorar terres... (Pablo, 03/02/12)

L'organització de l'hort

Els horts observats han estat de diferent mida, però tots ells amb una estructura similar⁸, semblants al que descriu la Marcelina que tenia a casa seva:

Aquintonat, i un feia un passadís pel mig perquè poguessis passar. Per un cantó regàvem, cap aquí cap aquí. Això era l'hort, teníem un tros d'hort molt maco eh (Marcelina, 15/01/12)

Aquests solen estar dins el recinte de la casa. En el cas de la Mercè veiem com ella, veient que així li resultava més pràctic a l'hora de treballar-hi perquè no se li cavalcaven les plantes, té un lloc on hi planta allò d'hivern, situat al costat del camí d'entrada a la casa, i un lloc on hi planta allò d'estiu, situat vora l'era⁹.

La Rosa i l'Antonio, d'Aguilar de Segarra, divideixen l'hort en dos diferenciant-ne dues zones: *a baix* hi solen fer el planter i hi tenen l'hivernacle, i ho trasplanten *a dalt* un cop ha crescut.

Una altra adaptació que es fa en el sentit de suposar una comoditat per l'hortolà és el que veiem també en el cas de la Dolors, de Cardona. Fa un hort a tocar de casa, on hi ha un pou, a més del que tenen a tocar de la sèquia, a un quart d'hora de casa en cotxe. Això, diu, li suposa una millora per qüestions familiars (li facilita la cura del nét) o per l'aigua de que disposa.

⁸ Annex p. 83 Fig. 3.

⁹ Annex p. 83 Fig. 4.

Un altre aspecte que es comenta, per exemple per part del Xavier o de la Montse, és que es veu important la rotació de cultius, com dèiem, per mantenir l'equilibri de la terra.

Vull dir, per exemple, al cantó que hi tinc les cols i els bròquils, allà aquest any hi aniran els tomàquets perquè l'any passat van anar en un altre cantó. Procuro fer rotació de cultius. Jo ho divideixo en tres zones, per exemple, a, b i c. A la zona que per exemple planto tomaques, albergínies, pebrots, que són més o menys de la mateixa família, tampoc hi entenc massa jo, un any els planto a l'a, l'any segon el planto al b i el tercer any els planto al c. Llavors vol dir que en l'a no hi han sigut durant dos anys. Perquè diuen que també va més bé la rotació de cultius, va més bé... Llavors és pensar "a veure, quan culli les faves allà hi posaré, per exemple, els pebrots i les albergínies, bueno..." (Montse, 27/02/12)

L'hort és per regar

Tal com afirma la Marcelina, *l'hort és de regadiu, és per regar*. Amb això veiem com, tot i que també pot ser de secà, l'aigua hi és molt important, i com la falta d'aquesta el condiciona i pot suposar un problema.

A Aguilar de Segarra, segons explica la Rosa, actualment no hi ha gaire aigua, ja que els torrents on tenien abans els horts s'han anat assecant i ara la gent té els horts vora casa. En el seu cas reguen amb aigua de la xarxa, de l'ajuntament, fet que els limita en aquest sentit per l'elevat cost econòmic que això suposa. En el cas de la Mercè o la Montse ho fan amb aigua de dipòsit on es recull aigua de les teulades, de la pluja, que tenen al costat de casa¹⁰. També utilitzen el sistema de reg¹¹. Veiem, doncs, tal i com ens comenta la Rosa en el seu cas, com no en gasten gaire.

La Mercè, qui recorda de petita els horts al torrent, comenta:

...llavors es regava allà a manta i, bueno, era diferent. Les plantes suposo que els agradava més eh, que ara. Lo que els estem fent amb goteros... Però, clar, és

¹⁰ Annex pg. 84. Fig. 5

¹¹ Annex p. 84-85. Fig. 6-7.

que a casa o ho fas amb gotero o... no pots gastar tanta aigua, ho has de controlar diferent (Mercè, 18/02/12)

En el cas de l'informant que té l'hort a Sant Salvador de Guardiola, el Pablo, veiem que també ha adaptat l'hort a l'escassetat d'aigua.

...En una zona molt dura, només hi havia un pou d'aquests pluvials i de secà totalment, no. Després creixia el romaní i el timó, i els pins i un volia plantar enciams. I ha sigut un procés, perquè veus que has d'anar treballant la terra, fins que acabes fent bancals, reg, posant una bassa a pic i pala, perquè allà no hi entra cap excavadora ni re... (Pablo, 03/02/12).

El fet que a Aguilar de Segarra no es disposi de gaire aigua per regar determina, segons m'explica la Mercè, que no hi hagi ningú que es dediqui a la venda d'hortalisses. Els informants entrevistats que destinen part de la producció a la venda veiem que són de Manresa, Cabrianes o Cardona i que utilitzen aigua de reg, de la sèquia. El goteig, segons comenta la Dolors, de Cardona, sembla que és la millor opció.

...aquí la gent està molt lligada a regar a manta, bueno al que es feia. A veure, podia haver canviat molt perquè, ja et dic, la situació de reg nosaltres l'hem millorada i llavorens en aquests moments jo penso que una persona que es vulgui dedicar a l'horta de ple és millor el goteig. El que passa que, ja et dic, només hi ha una sola persona que ho hagi practicat. Per tenir moltes plantes crec que és molt millor el goteig, molt millor. Perquè aquí ho faig en goteig; i allà baix, es clar, si no ho tinc planejat per fer-ho en goteig, he de comprar, he de posar una bomba, he de fer un dipòsit, he de fer, he de fer... Però aquí pràcticament amb la mateixa bomba amb el goteig et va bé. El goteig va molt bé, inclús amb aspersió aquí he fet néixer mongetes i va molt bé perquè poses l'aspersor i amb dos o tres dies una remulladeta cada dia al dematí... (Dolors, 08/03/12)

2.2.3. Els invents

Pel fred i la calor

Una construcció que s'usa entre alguns dels informants per protegir determinades hortalisses del fred, com és el tomàquet, és l'hivernacle. Aquest, descrit al diccionari com a “construcció amb coberta i parets on hom conrea plantes en les condicions més favorables perquè es facin”, es troba en alguns dels horts visitats. La Mercè el descriu així:

...era una caixa de camión (riu). Del desguace, que vem treure tot lo que ho tapava, i llavors hi vem tirar el plàstic nosaltres per sobre eh, vull dir, l'estructura és una caixa de camión (riu). Sí, perquè a mi m'agrada més les plantes de fora, lo que és principalment a l'estiu, bueno... milloren molt més (riu) a fora que a l'hivernacle (Mercè, 18/02/12)

L'efecte de l'hivernacle, segons ens explica la Dolors, de Cardona, també es pot aconseguir amb altres construccions. Al preguntar-li pel seu ús respon:

No, no tenim hivernacle, però llavors ens com l'inventem. (...) Poso unes arquetes de terra i llavors planto les tomaques a prop de la paret. Això és sempre la primera tomaca que planto. I llavors això, mira, fem planter, quan se pugui... (Dolors, 08/03/12)

En aquest punt veiem com el bricolatge és present a l'hort. Així doncs, amb alguns elements materials, com pot ser una coberta d'un camió, se'n poden crear uns altres, com és un hivernacle.

La Rosa afirma quelcom semblant quan explica que l'Antonio, el seu home, ha apujat la terra fins a cobrir-los una mica perquè no es morin amb el fred.

Un altre dels materials existents actualment que abans no hi eren i que es sol usar, com expliquen per exemple la Mercè o el Pablo, són les mantes tèrmiques. Aquestes serveixen per cobrir les hortalisses a l'hivern i així protegir-les del fred. La Mercè, al parlar sobre el que s'utilitzava fa uns anys, i que ho havia vist usar als seus pares o als veïns, diu:

...molts anys enredera, bueno, el planter, suposo que el protegien una mica com podien... al vespre el tapaven amb plàstics o amb saques i de dia el destapaven.

Llavors lo que és l'escarola jo hi via vist a tirar lo que és saques de roba a sobre, o palla o bé branques, branques de, bueno, pi, roure, lo que sigui perquè no els caigués tant la gelada a sobre. Sí, suposo que anys enreda és lo que hi havia i ara ha sortit això de les mantes tèrmiques. Els hivernacles, també és més d'ara. (Mercè, 18/02/12)

Pels animals i les plagues

El que explica la Rosa és comú entre els altres informants. Comenta que ha hagut de posar una tanca baixa a l'hort perquè no hi entrin els conills, que se li menjaven els enciams. *Això són invents*, diu. I és que, com s'observa, les tanques, especialment pensades per evitar l'entrada dels conills a l'hort, hi són freqüents¹².

Uns altres animals en que s'ha entrat sovint amb conflicte, fet que ha provocat que es posessin també tanques als horts, són els porcs senglars. Aquests sembla que són abundants a la zona, fins i tot molt més que fa uns anys, tal i com expliquen alguns veïns d'Aguilar de Segarra.

Des d'aquesta perspectiva es veu als animals que poden menjar-se les hortalisses de l'hort, en certa manera, com a contrincants. La Montse, al preguntar-li per la tanca que han posat pels conills, comenta:

...perquè aquí hi ha molts conills. Llavors, el primer any se'm cruspien tots els tomàquets i vem decidir que "o ells o jo" i que, ja que plantava jo els tomàquets em fotia jo les tomaques. I llavors vam vallar-ho per això. (Montse, 27/02/12)

Aquesta visió es contraposa a la que tenia el Joan quan va començar a treballar a l'hort a Aguilar de Segarra, qui no li feia res que entressin conills a dins el recinte.

Pel que fa a les plagues s'observen diferents maneres de combatre-les, en les quals s'hi veuen també diferents filosofies d'entendre l'hort. Una primera visió, comuna entre el David o la Mercè, per exemple, és que si a l'hort hi ha un equilibri i està ben cuidat no hi ha masses plagues i, per tant, no cal fer-hi front amb productes químics. Un

¹² Annex p. 85. Fig. 8

altre punt de vista, molt comú entre els informants, és aquesta, però, en cas que hi hagi una plaga gran combatre-li ensulfatant.

En alguns casos, com la Rosa, s'utilitzen infusions de determinades plantes per ensulfatar les hortalisses: la cua de cavall i les ortigues. Un dels motius de fer-ho amb altres plantes és el fet que amb químics es maten altres animals que poden ser bons per l'hort, com per exemple la marieta, que es menja el pugó.

La cua de cavall, de vegades, pel pugó. La cua de cavall també ho faig més, perquè segons amb què ho fas es maten les marietes, i les marietes em penso que sóc l'única que en tinc per aquí l'hort... que hi ha gent que ja s'acaben de perdre la mena... (Rosa, 05/04/2012)

En una tertúlia de L'Era (06/06/2012) dedicada a les *plantes que curen* es parla sobre l'ús de les plantes a l'hort. En ocasions es consulta un llibre: *Plantas para curar plantas*. Un dels participants comenta que fa infusió d'ortiga i de cua de cavall; alguns se n'estranyen que faci infusió i no decocció. En el cas de la Rosa també comenta, en una de les entrevistes, de fer-ne infusió. A la tertúlia, d'altra banda, també es comenta un altre *tractament*, fet amb ortiga, falguera i consolida. Es deixen fermentar, primer per separat. Un cop feta la infusió es fan tres *tractaments abans de la floració* i tres *tractaments després*, amb totes les plantes juntes.

Un altre ús de les plantes que es comenta és el plantar alfàbrega entre les tomaqueres. De fet, segons explica la Mercè, un planteraire del mercat de Calaf si compres planter de tomàquet te'n dona.

...de vegades entremig (de les tomaques) planto alguna alfàbrega perquè m'hi agrada i... bueno, això és l'hort de pràcticament d'estiu (...) perquè hi fa olor per allà l'hort, llavors de vegades si algun dia vols alguna fulla d'alfàbrega, per exemple, la pots agafar... bueno...(riu) I perquè diuen pues que també hi va bé, que les tomaques diu que són més bones si hi ha alfàbrega, bueno, bueno, diuen. De fet, quan compres planter de tomaquera, aquest de Calaf ja et regala dues alfàbregues, ui... una xorrada com una catedral. (Mercè, 18/02/12)

Qui utilitza habitualment aquests mètodes sol ser força contrari a utilitzar productes químics, ja que, com afirma l'Antonio, d'Aguilar de Segarra, si maten els animals *no ha de ser bo per menjar-s'ho*.

Alguns dels informants, d'altra banda, utilitzen productes químics per ensulfatar, com és el cas del Joan o la Dolors, de Manresa, en casos en que hi ha una plaga que no se'n va. Aquests es solen comprar, també antigament, al que es coneix com el *Sindicat de Pagesos*, la Cooperativa Agrícola Comarcal del Bages, a Manresa.

És comú pensar que cada vegada hi ha més productes químics al mercat i es comenta en to de queixa que quan algun va bé ho treuen del mercat i en surt un altre de nou.

...per les plagues i malalties no es podia tirar cap veneno ni cap cosa no? Però jo algo hi he de posar-hi, lo que ens venen al sindicat, lo que ens venen als puestos. Una cosa ho fas pels llimacs, pels cargols, per les erugues... totes aquestes coses s'han de tractar. Pels tomàquets si no els ensulfatéssim no tindríem mai re perquè es crema tot. (Ensulfatar vol dir...) Químics, coses químiques. I sulfat de coure també ho vaig fer l'altre dia pels presseguers. (...) Però cada vegada es pot fer menos i quan hi ha una cosa que sembla que va molt bé ja la prohibeixen, la treuen, te'n donen una altra, una altra que ja no va tant bé. I t'has d'anar espavilant (Joan, 03/03/12)

2.2.4. El calendari

Tal i com s'ha comentat, s'estableix una diferenciació entre les hortalisses d'hivern i les d'estiu. També, en algun cas, amb les de primavera. Això, doncs, és el que sol marcar el calendari a l'hora de plantar i també les demés tasques a dur a terme a l'hort. Es destaca que a l'hivern hi ha la parada biològica, la qual determinarà el desenvolupament de les hortalisses, que remuntaran passada aquesta època. Hi ha una oposició pronunciada entre un període i l'altre, ja que, mentre que a l'hivern no abunden les hortalisses, a l'estiu sí.

A l'hivern aquí, a vere, no pots fer grans coses eh, a l'hivern. Aquest any, passat aquests dies està fet caldo, el fred ho ha deixat tot molt parat, molt xafat i, ara, fins que no vingui bo que les plantes es recuperin, clar (riu), queden molt tocades, les cols..., bueno, l'ull sí, ahir en vaig collir un i està bé, però clar, tot a fora està com rostit, vulguis que no... Però bueno, l'hivern aquí ja se sap, poca cosa pots tindre-hi a l'hort (Mercè, 18/02/12)

El temps de la vianda de l'hort és a l'estiu. Patates que es planten al març, i darrera les patates que es cullen pel juny, primers de juliol, quan se cullen les patates, darrera hi van les mongetes... (Marcelina, 15/01/12)

Hi ha determinades fites al calendari que serviran de guia sobre quan s'ha de plantar les hortalisses a l'hort. Una d'elles és, com dèiem, el temps, les estacions de l'any i el canvi de temps que suposen. Unes altres referències que hi solen ser presents i que es tenen en compte per gran part dels hortolans entrevistats són els sants. Aquests seran diferents segons la persona i coincidiran, en gran mesura, amb l'inici o fi d'una estació de l'any i, per tant, d'un canvi de temperatura, com per exemple Tots Sants, a l'hivern, o per Sant Jordi, de cara a l'estiu.

Aquí, normalment, cap als voltants de Sant Jordi s'ha d'haver plantat ja lo d'estiu. Que si es planta més tard no passa re eh, perquè jo he arribat a plantar tomaqueres al juny, però bueno, lo normal per aquí diuen que per Sant Jordi és quan s'han tingut que plantar les coses. Llavors, més o menos, per Sant Jordi les faves ja les has collit, llavors ja pots anar plantant. (Montse, 27/02/12)

Una altra referència comuna, sobretot entre dones, com la Montse, la Mercè, la Rosa o la Dolors de Manresa, és la lluna i els diferents moments en què es troba. Creuen, doncs, en la influència d'aquesta sobre el creixement de les plantes.

Tot lo que tu plantis amb llavor, o sigui, agafis una llavoreta d'una mongeta... tot lo que et sigui llavor, siguin uns pèsols, siguin unes faves, tot, tot lo que sigui una cosa que has de plantar sota terra i ha de néixer, ha de ser tot amb lluna vella. Lluna vella o amb quart menguant; en el moment que ha fet el ple la lluna, a partir d'aquí. Aquella quinzena. I lo altre, lluna tendra (quan comença a créixer) és tot lo que es fa per sobre terra (Dolors, 03/04/12).

L'Antonio i la Rosa, qui tenen opinions diferents en aquest sentit, discuteixen sobre la qüestió. Mentre que la Rosa hi creu i està convençuda que la lluna té una influència en les plantes, l'Antonio s'hi mostra escèptic.

No sé aquest any què passarà... Les patates sempre s'havien fet per lluna vella, però aquest any va començar... com que van dir que plouria, les va fer abans, i les va fer ben bé de lluna tendra. (Rosa, 05/04/12)

Hi ha un refrany català que n'hi havia un que sempre ho deia: "Si es planta en lluna tendra n'hi ha per menjar, per donar i hasta per vendre" (riu) (Antonio, 05/04/2012)

Comenten, d'altra banda, com sempre havien tingut com a referència a l'hora de plantar a Sant Isidro, i sempre ho havien sentit a dir. La Rosa explica que hi ha uns veïns castellans, d'Andalusia, que segueixen el sol enlloc de la lluna, com fa ella, i que segurament els que seguien Sant Isidro seguien el sol.

...ho feia la constel·lació del sol perquè han passat els dies de ja de... per Sant Isidro és el quinze de maig, doncs ells veien que ho feia perquè era Sant Isidro, però jo diria que ho feia la constel·lació de la volta del sol. Perquè és aquests que et deia jo d'aquí dalt, que no creuen en els sants, però creuen en el sol (riu). I aquí aquests que creiem en els sants... (Rosa, 05/04/2012)

Un dels comentaris que s'han fet en relació a què tenir en compte a l'hora de plantar és, com és el cas de l'Eric o del Josep, que és quelcom que no s'escriu, que no es compta i que és el temps el que ho determina.

...cuando hay... el tomate no aguanta, el tiempo manda todo. Por ejemplo, si hay una helada o si baja la temperatura una o dos por la noche, pues los tomates están muertos por la mañana. Entonces cuando tú piensas que no hay peligro de frio por la noche, pues, plantas. Hay otra gente, los... gente como el Joan, el vecino de aquí... este hombre sabe un montón y él seguro te dice las fechas de hacer cosas. (Eric, 11/03/12)

I és que la idea de respectar el ritme de la natura i anar sobre la marxa a l'hora de cuidar l'hort hi és ben present entre els hortolans entrevistats.

Ara, per exemple, amb les gelades la terra també s'eixampla, després es torna a contreure i la terra queda molt esponjosa. I veus, clar, sembla, nosaltres estem llaurant i, ostres, a l'hivern ja es llaura la terra... Ho descobreixes anant i veient. O les brumes que fa, pues no plou, però ara hi ha una boira que sura que fa condensació, que la terra està humida, pots aprofitar per plantar no sé què o... És anant una mica sobre la marxa. (Pablo, 03/02/12)

2.3.5. El coneixement

Saber com i quan es fan les tasques a l'hort, conèixer les menes, saber quan regar o com actuar davant d'una plaga és un coneixement que s'ha anat adquirint de diferents maneres, però sobretot, equivocant-se i *de tradició*, de veure-ho fer als pares.

A base d'hòsties (riu). Com ho he après? (silenci) Coses perquè et surten malament i dius "això l'any vinent no ho faré així". Bueno, de parlar amb gent grans, de jo cagar-la i dir "ho he fet així i no m'ha funcionat, per tant, provaré l'altre sistema", de llegir algun llibre, però res eh, en tinc un parell, de llibres i prou. I genètic. El meu avi era pagès, però... (Montse, 27/02/12)

D'altres maneres, com veiem, és a través dels llibres i, fins i tot, com afirma la Montse, per genètica.

La idea que fent-ho i a base d'equivocar-te és com s'aprèn, però, és la més estesa entre els informants. El Pablo, al preguntar-li com ha après el que sap sobre l'hort, diu:

...anant a l'hort, no hi ha altra. Home, pots mirar llibres, però al final compres un llibre i te n'adones que tots diuen el mateix més o menys no. I, al final és anar i, sobretot, el mestre és l'escola, l'escola és anar-hi, és fotre't de lloros, és tornar a fer la mateixa cagada... (Pablo, 03/02/12)

També és el cas del David, que afirma que el que sap ho ha après del que ha vist que es fa bé i el que es fa malament, dels veïns i també de provar coses i veure com va. I és que compartir amb altres hortolans i observar el que es fa també és una manera comuna d'aprendre entre els informants. El Xavier, que té una botiga d'hortalisses, al preguntar-li com ha après el que sap sobre l'hort respon:

...això suposo que passa una miqueta de pares a fills i lo que vas sentint i lo que vas veient fer no, una miqueta funcionen... Et ve algú i t'explica alguna cosa, un altre d'aixòs, i bueno, canvies la manera de fer, o vas fent, o bueno, una miqueta sobre la marxa veient lo que es porta en el moment no, i bueno, una miqueta funciona així. (Xavier, 10/02/12)

Una manera d'adquirir informació i, per tant, coneixement és a través del *Sindicat de Pagesos*, a Manresa. Com explica la Marcelina, qui n'és sòcia, sempre l'han aconsellat sobre com matar les plagues, fet que li ha estat útil.

Deia (un del Sindicat de Pagesos) “goita, una cosa per ensulfatar les tomaqueres”, “mira, veus, això ho fas per quatre litres d’aigua, o per cinc...” I amb la màquina d’ensulfatar. Matar les plaques... de fet, costa i no costa, a mi no em costava re de matar-les, perquè ho feia tal i com me deien aquella gent i...
(Marcelina, 15/01/12)

Una altra manera de compartir informació, com explica la Mercè, és a través dels cursos de l’Escola Agrària de Manresa. Allà, diu, s’aprèn del que t’expliquen, però també, de vegades, amb la gent que, per exemple, un diu *jo em faig això i a mi em funciona...*

Especialment, però, es destaca el fet d’aprendre de la gent gran, així com també per tradició i de veure-ho fer als pares. La Montse, per exemple, destaca el fet que al principi no sabia que existia el *llunari*, un calendari lunar, sobre els cicles de la lluna que indica quan plantar les hortalisses, llavors, diu que *preguntant-ho a la gent gran al principi és com sabia*, ja que diu que *són els qui més poder s’hi miren amb aquestes coses*.

Dient que es fa *per tradició*, perquè *sempre s’ha fet així*, sembla que es fa referència al fet d’haver-ho vist fer així a casa, als pares. En aquest sentit, la Marcelina afirma haver comprat llavors de patates sempre, enlloc de guardar-les, tot i no saber el per què, perquè a casa així li manaven. En el cas de la Mercè veiem com afirma:

...Llavors, clar, tu quan la passes aquesta planta ja té força, per agafar-se i per tirar, perquè sinó, clar... no sé. És que en realitat exacte tampoc ho sé, sempre s’ha fet així (Mercè, 18/02/12)

En el cas de la Montse, com hem dit, també afirma haver adquirit aquest coneixement, a banda del fet d’anar provant i equivocant-se, *de genètica*, perquè el seu avi era pagès i, d’alguna manera o altra, ho du a la sang. Explica, sorpresa, com fa i ha fet algunes coses que el seu avi ja feia sense ella saber-ho, com per exemple plantar gladiols a l’hort, una *flor antiga* que li’n va costar trobar bulbs. Afirmar:

...hi han uns gens a dins meu que em tiren a la terra i... no ho sé, no t’ho sé dir ben bé, no t’ho sé explicar, jo crec que hi ha una part de gens. Vull dir... “per què ho fas aixins?””Hosti, no ho sé, no m’ho he plantejat mai, però ho faig

aixins” “Oh, és que l’avi ho feia aixins” “Vale...”. Però, saps, vull dir, no ho sé, no ho sé... (Montse, 27/02/12)

Els llibres representen, tot i que en un segon terme, una altra font de coneixement. Se’n destaca, sobretot entre algunes dones, com la Rosa o la Montse, el *Llunari* que edita cada any l’editorial Artús. Abans, diu la Rosa, feia servir l’ *Ermitaño* i ara, com que la seva filla li du l’altre, els té tots dos.

La Rosa m’obre la porta amb un llibre a les mans per ensenyar-me’l, ja que el fa servir com a guia, és *El huerto biológico*, de Claude Aubert. M’explica que fa anys ho feia *de rutina*, però que *ara ho mira aquí* (al llibre). Hi surten, diu, maneres de cultivar, eines...

L’Eric, d’origen anglès, em mostra uns llibres sobre plantes i hortalisses, anglesos. Em diu que *a parte de las cosas que pasan de generaciones, pues, también es importante que tienes algo de referencia*. Una opinió estesa entre alguns informants, com la Mercè –la filla de la Rosa- o el Pablo, és que dels llibre se n’aprèn, però que limiten en el sentit que diuen el mateix per totes les zones i que, segons la zona, pot variar la manera com treballar a l’hort.

...más o menos és de tradició... Amb ma mare: “ah, quan se fa això?”, o sinó per calendaris més o menos ho veus. Hi ha llibres que ho expliquen una mica, però més aviat t’has de regir, suposo, per zones, perquè, clar, tu agafes un llibre i, per exemple, lo que jo pugui fer aquí no és lo mateix que faran al Maresme, per dir algo. Llavors és, fixar-te amb els veïns, i ja està, de tradició de sempre. (Mercè, 18/02/2012)

Internet representa també una eina important a l’hora d’adquirir informació sobre com treballar a l’hort. Tant la Montse, que va treure-hi idees sobre com evitar que els porcs senglars s’apropessin a l’hort, com l’Eric ho afirmen. Al mostrar-me alguns llibres de fa anys anglesos, em diu:

...ya no hace falta todo esto, ya ni pensar en comprar más. Si me hace falta información ya me voy al Internet, como todo el mundo (Eric, 11/03/12)

3. VARIETATS LOCALS CONSERVADES

3.1. El que es planta

Les llavors que s'acostumen a plantar són aquelles de les quals després se'n podrà fer un ús domèstic, *per casa*, o bé es podran vendre i, per tant, agradaran als futurs clients.

Algunes de les afirmacions que s'utilitzen per considerar si una llavor és local o tradicional són: *quan tothom sap que s'ha fet sempre*, o *estan adaptades a un sistema, a una localitat...*, és el consens de la gent, que la gent la coneixi...

L'hort, tot i que com afirma la Marcelina, qui havia tingut un hort a Fonollosa, *pot fer plantes de tota mena*, es distingeixen les d'hivern i les d'estiu. Aquesta és una classificació que s'ha fet per part de tots els informants. Mentre que les primeres són les cols, les col-i-flors, les pastanagues, els apis, els naps, les escaroles, els porros, les cebes, la remolatxa, els espinacs, les carxofes o els pèsols, les segones, que hi són més abundants (es comenta que *a l'hivern hi ha poca cosa* degut al fred), són les carbasses, les albergínies, els pebrots, els tomàquets, les mongetes, els carbassons, les bledes, els bròquils, les patates, els apis, els raves, els cogombres, l'alfals, també les cebes, les cols, les escaroles o els enciams.

En algun cas, com és el de la Montse, veïna d'Aguilar de Segarra, les hortalisses es classifiquen segons allò que s'hi vol cuinar. Així, es parla d'algunes de les varietats d'estiu, com és l'albergínia o els pebrots, referint-se a la samfaina.

Enciams, la rúcula, els raves, cogombres... Què més planto a l'estiu? Em sembla que res més... Pebrots, esbergínies, carbassons... a veure, això per la samfaina...
(Montse, 27/02/12)

Un dels criteris clars que veiem que es segueixen a l'hora de guardar una llavor, com afirma la Xènia de L'Era, és que *ha de ser bona*, ha de tenir un gust agradable, ja que sinó la gent no la cultiva durant tants anys.

El que es planta, però, a banda de ser en funció del que agrada menjar i del que es ven, també és segons la comoditat que representa plantar-ho i la feina que et pots estalviar plantant-ne unes i no unes altres. La Marcelina, referint-se a l'enciam, diu:

El “trocadero” és aquell, fa aquells ulls així, blanc, és el “trocadero”. Després, l’escaroler, i el llarg, el de llarg, que és un que és llarg, que el lligues, no és blanc, l’has de lligar. Jo d’aquell no en feia mai perquè es via de lligar. El fèiem de l’escaroler i del “trocadero”, i aquest, aquest es cargola sol, aquest ja és blanc, sense lligar. Perquè mira, també, goita, de feina ens n’estalviàvem la que podíem. (Marcelina, 15/01/12)

Pel que fa a les varietats de llavors locals, les que més destaquen són les de tomàquet. Es comenta que és la que hi sol haver més varietat i que cadascú pot tenir-ne una mena diferent. El Xavier, qui regenta una botiga d’hortalisses juntament amb la seva mare, comenta:

Amb lo que més estàs jugant és amb el tomàquet, el tomàquet si que és, perquè hi ha moltes varietats de tomàquets. I així com aquí nosaltres tenim aquestes, a lo millor a la zona de Reus en tenen cinc o sis de seves no. Cap a dalt a Girona tenen les seves varietats, tomàquets n’hi han, de varietats, n’hi han a cents no. I llavors una miqueta cada zona gasta el seu, el que creu o el que té, el que pugui anar tenint (Xavier, 10/02/12)

O el Joan, que té un hort a Aguilar de Segarra, afirma que es fa un tomàquet que és molt seu.

...són molts tipus de tomàquets que això t’ho dirà tothom... perquè això són tomàquets que un en fa d’una mena, l’altre en fa d’una altre, l’esquenaverd també és bastant bo... Jo faig un tomàquet especial bastant meu que és el rosa mitjà. El rosa mitjà, que és aquest de Montserrat però el tipu mitjà, a mi m’agrada més (Joan, 03/03/12)

Quan comenta que és especial es refereix a que és més bo, és més gustós. I és que el gust, com veurem, també és una de les propietats destacades de les varietats de llavors locals.

Un altre fet que influeix a l’hora de plantar una llavor i no una altra és el fet de no trobar-ne al mercat. L’afirmació, doncs, que si no s’ho planta un mateix no se’n troba enlloc és habitual entre els informants.

...I bueno, no sé per què, és això que et quedes aquestes. El carbassó, per exemple, el faig blanc i aquesta varietat que faig jo no es troba al mercat, si no l'han agafat aquests, per exemple, de l'Era o Les Refardes, això no ho trobes al mercat. Llavors, bueno, són varietats que t'agraden i, si no te les guardes...
(Mercè, 18/02/12)

En aquest punt hi veiem el paper desenvolupat per les associacions de la comarca, L'Era i Les Refardes, dedicades a la conservació de llavors. La seva difusió, doncs, assegura en certa manera que la gent si ho desitja pugui comprar determinades llavors que potser al mercat ordinari no troba.

Les propietats

- El gust

Una de les qualitats que més es destaca de les varietats locals és el gust. L'Antonio, d'Aguilar de Segarra, contraposa la verdura feta a casa seva, a l'hort, a la que compra al mercat, en aquest cas de Calaf.

Però, la verdura, agafa la que vulguis, escarola... tot allà (al mercat) té, té un sabor molt diferent, vull dir, lo que ens collim aquí és rústic, però és gustós, i allà en menges i no trobes ni que tingui gust. (Antonio, 05/01/12)

Això es veu especialment, com afirma la Mercè, en els tomàquets; diu que si no se'ls fa ella mateixa ja no en compra.

En relació a això, el Pablo afirma que també es nota en els animals.

Les llavors que plantes tu, de llavors tradicionals, els agrada molt més als ocells també, i als animals. Sí, les altres no les volen... (Pablo, 03/02/12).

El Joan comenta que li agrada fer-se la seva pròpia llavor perquè l'any vinent li surten coses més bones. Amb bo ell es refereix de *qualitat* o *que faci molta producció*.

S'observa una contraposició a una altra opinió expressada per alguns informants, com l'Herminia, col·laboradora d'Esporus, qui afirma que en general les varietats locals fan menys producció, o un veí d'Aguilar de Segarra. Ell, havent plantat

unes llavors de varietats antigues de tomàquets l'any passat, afirma que no li van anar gens bé i comenta contundentment que fan menys producció i són igual de bons.

- **La resistència a plagues i malalties**

Un altre dels trets comuns comentats entre els informants és que, en general, les varietats locals es caracteritzen per ser més resistents a determinades malalties o plagues i estar, per tant, més adaptades a la zona.

El David, que es dedica a la venda d'hortalisses a jornada parcial, afirma que les varietats rústiques, locals, agafen menys malalties i no necessiten, per tant, tants agroquímics.

...crec jo que s'hauria de fer, de plantar varietats rústiques que agafen menys malalties, que s'hi ha de tirar menys agrotòxics o no se n'hi ha de tirar i fer productes de més qualitat i la gent s'haurà d'acostumar, crec jo, a comprar les coses a un preu poder una mica més alt però de més qualitat, de més valor nutricional i amb més qualitat (David, 29/02/12)

El Joan, mostrant-nos com les varietats locals poden ser més resistents a plagues, explica un exemple que es va trobar amb varietats de planter que va comprar, unes d'híbrides, enteses com a varietats en que s'ha fet una millora genètica, i unes que no ho eren.

Mira, tenia vint tomaqueres a l'hivernacle, vaig fer vint tomaqueres a carmel, que en diuen. I a llavors vaig fer vint tomaqueres més híbrides. Les híbrides es van empastar totes. Aquest any passat. I el carmel no es va empestar gens. I es va fer alt, va fer molts tomàquets, va ser més alt que jo i els vaig fer córrer per sobre així eh. Molt grossos, va fer molts tomàquets. I els altres quan va ser ja tomaquera normal, ja d'un metro, un metro i mig, ja es van anar empestant i, en canvi, tenia alguna de feta dintre d'aquelles, i aquelles no es van empestar. Que raro no? És molt raro perquè si plantes dues rengles de tomaqueres, un d'una mena i un d'una altra, un que s'empesta i l'altra no, perquè quan s'empesta una tomaquera s'empesten totes... Però bueno, aquestes no van fer-ho (Joan, 03/03/12)

3.2. El que es guarda / el que es compra

S'observa com hi ha algunes varietats de les que es guarda llavor i n'hi ha d'altres, en canvi, que es compren en sobres o bé ja fetes en planter per ser plantades directament a l'hort. Això, com veurem, depèn de diversos factors.

Un d'ells, determinant, és el que succeeix en el cas de les patates. La Marcelina afirma que recorda haver-les comprat sempre de llavor.

No ho sé, per què encara no t'ho podria dir perquè jo sempre les havia vistes comprar, ja les havia vistes comprar a l'avi al cel sigui. Sempre, "comprar les patates de llavor". Perquè ja per Sant Josep o així ja la gent les planta. "Hem de comprar les patates de llavor". Jo també, mira ara que érem en aquesta casa també en fèiem eh, un sac cada any (Marcelina, 15/01/12)

En el cas de les patates, aclareix la Xènia, responsable del projecte Esporus, és perquè és una varietat que necessita clima de muntanya per fer-se.

...patata per llavor, no es fa a menys de 1100 metres d'altitud. Té problemes de virus i... Realment el problema són els virus, que fan que degeneri bastant la varietat, a nivell sanitari i a nivell productiu, però el problema és que els pugons a més de 1100 metres, és qui transmet el virus, a més de 1100 metres no es reproduïen com per sota (Xènia, 10/04/2012)

Un altre motiu pel qual es fan unes varietats i no unes altres és la comoditat i el coneixement de com fer-ho. Així doncs, la Mercè comenta que si no coneix com fer-ho o li resulta molt complicat no ho fa. També comenta no fer-se la llavor de la ceba per la dificultat que representa. I és que la ceba és bianual, és a dir, que *tu plantes, l'has d'arrencar, tornar-la a plantar i fins al segon any, llavors quan s'espiga, és quan pots guardar-te la llavor* (Mercè, 18/02/12).

El fet que una varietat *et funcioni* és una altra factor determinant a l'hora de guardar-ne llavor o no. Això, com afirma la Mercè, fa que *a còpia d'anar-te-la fent tu aquí se t'adapta aquí*. Sovint es comenta que no és el mateix plantar una llavor aquí que a un altre lloc i que el clima, la terra o l'aigua influeixen en com aquesta creixerà. L'Herminia, col·laboradora de L'Era i qui va fer una prospecció a la comarca d'Osona, ho expressa així:

I per què les han anat guardant? Doncs perquè és un tomàquet molt dolç i, sobretot, són varietats que estan adaptades al terreny i a la zona. I això no ho podem descuidar perquè tu compres un sobre de llavors i potser han estat reproduïdes a Extremadura o, jo què sé, o a Andalusia. I què té a veure el Bages o Osona amb Andalusia? Home, alguna zona concreta sí, però no té... En canvi, la llavor que és d'aquí i és local, jolin, està... no patirà tantes malalties, no serà tan feble. (Herminia, 13/11/11).

En el cas de la Marcelina el fet de guardar-se les llavors o comprar-les anava lligat amb l'economia familiar, amb els diners que s'hi podien gastar. La finalitat era renovar les llavors. Per aquest motiu, no les guardaven durant gaire temps i, per no comprar-les totes, en guardaven.

Les llavors ens les guardàvem. Bueno, molt temps no. Les llavors, cada any en compràvem una mica de nova i cada any l'anàvem canviant. I el que teníem de l'altre any, i ho fèiem així (...) Per anar-ho renovant. Per no comprar-les cada any, perquè pobra gent de cèntims en deurien tenir ben pocs, per no comprar-les totes compràvem, si en fèiem quatre quilos, en compràvem dos. I dos de les nostres (Marcelina, 15/01/12)

Un comentari de la Dolors, de Cardona, també ens indica com en ocasions el fet de comprar llavor de sobre, comercial, va lligat amb l'economia, amb els diners a gastar-s'hi i el temps que s'hi està per fer-la.

Jo amb la llavor de vegades saps que faig quan fem els planters, vaig a l'Àrea de Guissona i de vegades agafo una cistella de llavors eh, sí, sí. Llavors un sobre d'aquests et valdrà un euro i no sé què, que em sembla que a Guissona poder et val vuitanta cèntims més d'IVA. I llavors, es clar, tens llavor per... (Dolors, 08/03/2012).

3.3. Triar i guardar la llavor

La tasca de triar i guardar la llavor es descriu com a senzilla, fàcil de fer i que no té cap mena de complicació. Com explica la Dolors, qui regenta una botiga d'hortalisses a Manresa, s'agafen unes llavors determinades que solen ser les de la mata de baix, maques i grosses, i es deixen assecar.

La llavor, per exemple, de tomàquet, de pebrot, de lo que sigui, tu quan buides, quan obres una planta, ha de ser de molt avall de la mata... Una mata et puja, doncs de les primeres tomàquets de baix que són els primers que fa la planta, els deixes ben madurs, els deixes a madurar a la planta si pot ser, i quan són ben madurs, sigui el que sigui (...), els has de deixar ben a madurar, els has d'obrir, has de buidar... jo agafo un filtre d'aquells (...) un colador d'aquells tan finets... jo ho poso allà, ho poso sota el reg de l'aigua, vas fregant que marxi tot lo que és la pulpa del tomàquet, com que és tan madura, se't volatilitza a les mans i també se't queda la llavor. Llavors agafes un drap, un drap blanc, escampes la llavor allà sobre i la deixes eixugar... Això ho fas al setembre normalment. Ho deixes eixugar, però a la sombra, mai que li toqui el sol (Dolors, 03/04/2012)

L'Herminia distingeix entre les llavors que es netegen en humit i les que es netegen en sec. En el primer cas es fa un *procés de fermentació* deixant tres o quatre dies en aigua perquè es morin alguns fongs que portin. En el segon cas, que es fa en les lleguminoses, es deixa que s'assequin a la mata, es cullen les mates i llavors *trepitjar-les o amb la força baldejar-les i anar separant; primer separem a lo gordo i llavors amb un garbell.*

3.4. L'intercanvi

És comú en els hortolans entrevistats compartir, intercanviar llavors o planter entre amics, veïns o familiars propers. L'intercanvi d'una llavor, com veurem, suposa també l'intercanvi de coneixements sobre com cuidar-la o sobre d'altres aspectes en relació al treball a l'hort. En molts casos les varietats intercanviades són de la zona a la que pertanyen i s'han fet i guardat durant anys per l'hortolà en qüestió.

El Joan, que sembla que sovint dóna llavors a amics i coneguts, explica com va donar una hortalissa de la qual se 'n va fer llavors.

...aquesta és la vigatana, és aquella ceba llarga rosada, però llarga, i tampoc no pica, però aquesta en diuen vigatana. I amb aquesta què vaig fer? Ho vaig guardar, vaig fer-ho pujar, que pugessin els ceballots aquells, va sortir la flor, es va fer la llavor i llavors la vaig tallar i la vaig donar en aquell home. Jo també me'n vaig quedar i en vaig fer una mica (Joan, 03/03/12)

Sovint el compartir informació i llavors es barreja en l'àmbit laboral de les persones entrevistades, especialment d'aquelles que s'hi dediquen o es dediquen també, com la Dolors, a un ofici, com el de sequiaire, que hi té relació.

Ella explica, per exemple, com el fet de treballar als regants de sequiaire li facilita poder fer més menes, en aquest cas, de tomàquets.

...hi ha hagut moments que algun dia tenia quaranta tomaqueres i tenia vint menes. Perquè, es clar, jo treballo per la comunitat de regants, o sigui, dono les claus de reg, i tothom té els planters per allà les hortes, i no em costa res a la primavera, tothom em dóna dues tomaques si vull. I llavors no em costa res agafar menes (Dolors, 08/03/12)

D'altra banda, la Dolors, de Manresa, explica com la relació entre persones en el sentit de compartir informació i llavors és present a la botiga d'hortalisses que regenta.

...un home que et venia i "Oye, que me he traído unos tomates de allá arriba...", doncs de persones normals i corrents que n'han portat un dia com jo n'he portat un altre dia d'algun puesto i ells n'han portat algun dia d'un lloc, doncs bueno, jo n'he agafat un tomaquero, algun tomàquet o dos o tres i he començat a fer-me la llavor per plantar-me-la jo, ja està (Dolors, 03/04/2012)

Les llavors, però, no només s'intercanvien dins de la mateixa zona, sinó que en alguns casos són d'altres llocs. En el cas de la síndria que cultiva el David, per exemple, la *síndria del país*, la primera llavor que en va tenir li va donar, fa anys, amb els seus pares, un home de Tarragona.

El fet de treure les llavors de fora el territori el veiem, també, en el cas de la Dolors, de Cardona, o la Dolors, de Manresa. Per exemple, quan van anar de vacances van agafar llavors d'allà on havien estat, del País Basc i de Sorrento, a Itàlia.

...vaig anar de vacances al País Basc, i jo quan vaig de vacances sempre porto una cosa o altra, i vaig portar aquestes mongetes, i em van dir “oh, poder no se t’adaptaran”. Sí que s’adapten eh, sí que s’adapten. El que passa que aquesta mongeta per vendre no fa gràcia a la gent. I per menjar és bona eh, aquesta mongeta amb xoriço, allò una mica d’alegria... és ben bona. (Dolors, 08/03/2012)

En general, el fet de guardar-se i fer-se llavors un mateix és vist com a positiu, així com també el fet que hi hagi una xarxa d’amics amb els quals s’intercanviïn. Segons expressa el Pablo és una manera de prestigiar el coneixement que envolta la llavor.

...hi ha gent que està fent temes d’horts i lo interessant de la llavor és que la gent la comparteixi, que es creïn xarxes, que la gent prestigii aquest coneixement i que el gaudeixi, perquè després veurà la diferència. (Pablo, 03/02/12)

I una manera de cultivar, com afirma la Dolors, una manera de fer i de preservar uns costums d’abans.

...aquí gràcies a Déu aquí de vegades et ve un que diu “Osti, que me he traído de abajo de Andalucía esto y aquello...”, “Bueno, pues tráete alguno, que lo voy a probar...” (...) quan jo ho he tingut aquí i ha hagut alguna persona d’aquelles que tens relació, dius, “escolta, té, emporta’t unes quantes tomaqueres d’aquestes i prova-les, ja t’apanyaràs, l’any que ve fes-te la llavor tu...” I s’ho fan, i s’ho guarden, i s’ho tenen... És una manera de cultivar una sèrie de coses i aguantar-les i mantenir les nostres costums d’abans, i ja està, i ja està... (Dolors, 03/04/2012)

En una de les tertúlies mensuals que es duen a terme en el marc de L’Era es parla sobre aquest tema. Es comenta, veient la dificultat per intercanviar llavors com un problema, que és un fet que s’està donant i que feia uns deu anys que no es donava. Un dels participants comenta:

El problema va millor de lo que ens pensem. Fa deu anys ningú en guardava..., ara sí (...) Lo que ha de funciona és això, l'intercanvi entre nosaltres, els nostres veïns. Com era abans. Això torna a funcionar... (...) Jo és lo que veig en el meu entorn. (Tertúlia L'Era, 04/04/12)

Si ens centrem ara en Aguilar de Segarra i, en especial, a la Vall d'Amunt, on s'ha entrevistat part dels informants, veiem com aquest intercanvi és ben present entre alguns dels seus veïns.

Al fer planter, per exemple, ens explica l'Antonio pensant, pel que dirà en una segona entrevista, en fa uns anys, hi ha un repartiment de feina, en el sentit que un en fa d'una cosa i l'altra d'una altra.

...si un fa planter d'una cosa, l'altre l'altra, ens la passem l'un a l'altre, ens ajudem. Per exemple, un fa de tomaqueres, l'altre fa de pebrots, l'altre fa d'això, llavors quan és l'hora, pos, entre quatre veïns ens ajudem, ens e servim l'un a l'altre. (Antonio, 05/01/12)

La seva filla, la Mercè, ho recorda de quan era ella petita. Veu que un dels motius que ho fessin així era la comoditat que suposava en contraposició a anar al Calaf a comprar, on les distàncies en aquella època eren més llargues i el fet d'anar-hi era més feixuc.

Quan érem petits jo diria que lo que és tema llavors s'ho feien pràcticament tot, el planter, o sigui, se'l feien néixer pràcticament tot. I lo que podien fer era canvi amb veïns. Això d'anar a comprar a comprar el planter com nem ara, la facilitat aquesta "vaig a Calaf i compro...", això no hi era eh (...). Llavors jo suposo que entre veïns "mira, jo tinc planter d'enciam, que en vols?" Això s'ha fet sempre. I llavors, pues, o s'ho canviaven o feien els planters ells. Això també ha d'haver canviat (Mercè, 18/02/12)

Actualment veiem com se segueix, en part, amb aquesta manera de fer. Ho afirma la Montse, qui diu que sovint alguns veïns li donen planter.

O la Mercè, que amb les seves explicacions confirma que és habitual entre els veïns que es doni aquest intercanvi, en aquest cas, de llavors. Al preguntar-li d'on va

treure ella la llavor del carbassó blanc que cultiva i que no es sol trobar al mercat si no és a través de L'Era, que li'n van recollir llavor, diu:

A vere, el carbassó blanc, per exemple, és de la meva mare, i hi ha varietats, jo què sé, de vegades algú, “goita tu, jo he provat això i a mi m'agrada”. És de canvi o intercanvi o algun veí que te la dóna o... bueno, coses així. Pràcticament són entre veïns o entre “goita, a mi això m'agrada, prova-ho”. Bueno, llavors t'agrada i t'ho quedes. És això lo que pràcticament aquestes varietats (riu). (Mercè, 18/02/12)

3.5. Fitxes hortícoles

A continuació es presenten un seguit de fitxes de diferents hortalisses i, per tant, de llavors de varietats locals. La informació que contenen ha estat recollida durant algunes de les entrevistes realitzades durant el treball de recerca; en algun cas, com en les de la Rosa, s'ha completat la informació recollida fa deu anys en el marc d'una prospecció de L'Era.

Data	18/02/2012	Lloc	Aguilar de Segarra (Cal Canonge)
Informant	Nom	Mercè Suárez Vilaró	
	Població	Aguilar de Segarra	Comarca Bages

Varietat	Nom	CARBASSÓ BLANC		
	Quan es planta i recull	Es planta <i>quan fa bo</i> Abril-maig Es recull <i>depèn de la calor</i> , cap al juny.	Com es planta	En planter o directament al terra. Quan es deixa carbassó per llavor pot ser que es neulin, es queda el fruit encongit. Si el fruit s’ha format correctament sabrem que és el moment òptim de collita per guardar llavor quan ja no s’hi clava l’ungla (L’Era).
	Descripció	Física	Suau. Verd de fora i blanc de dins.	
		Resistència / adaptació	Té com a malaltia la cendrosa (la provoca la boira) i alguna cuca que se’l menja (L’Era).	
		Gust	Suau.	
	Ús	Per fer crema, truita...		
	Destinació del producte	Autoconsum.		
Origen	De la seva mare, la Rosa Vilaró, de Cal Camalligat. Es cultiva de tota la vida.			

Valoració	En valora la suavitat, però com que diu que ja hi està acostumada potser ja el nota com l'altre. En destaquen que envaeix l'hort. També que per anar a mercat és problemàtic, ja que és fàcil que se li faci una rascada i llavors la gent no els vol.
------------------	--

Observacions	La fitxa s'ha completat també amb la informació donada per la mare de la informant, la Rosa Vilaró (Cal Camalligat, Aguilar de Segarra), recollida fa uns anys per L'Era.
---------------------	---

Data	05/01/2012		Lloc	Aguilar de Segarra (Cal Camalligat)	
Informant	Nom	Rosa Vilaró			
	Població	Aguilar de Segarra	Comarca	Bages	

Varietat	Nom	ENCIAM TRES ULLS		
	Quan es planta i recull	Es pot plantar tot l'any, però el sol plantar a la primavera, cap a l'abril. Es recull quan és gros (depèn de l'aigua que tingui).	Com es planta	Es selecciona l'enciam que té més ulls i és més llocat (més ufanós, més maco).
	Descripció	Física	L'enciam dels 3 ulls tot i ser una varietat de les que millor es comporta a l'estiu (li costa espigar amb altes temperatures). Té una aparença molt similar al romà però puja amb 3 ulls i té unes fulles molt fines que dificulten la seva comercialització.	
		Resistència / adaptació	Té les fulles el·líptiques mitjanes (allargades d'entre 15 i 18 cm.), de puntes arrodonides i de baixa consistència i de color verd clar. El marge de la fulla és dentat irregular. Fent honor al seu nom té 3 ulls. Fa les flors de color groc i les llavors de color marró (L'Era).	
		Gust	Com a malaltia pot tenir la podridura. El sol, d'altra banda, el crema bastant, però no és molt delicat.	
	Ús	És bastant fi i és bo.		
	Destinació del producte	Per amanides.		
	Origen	Per casa.		

Valoració	Se'n valora el gust; és bastant fi i bo.
------------------	--

Observacions	La fitxa s'ha completat també amb la informació recollida fa uns anys per L'Era.
---------------------	--

Data	05/01/2012	Lloc	Aguilar de Segarra (Cal Camalligat)
Informant	Nom	Rosa Vilaró	
	Població	Aguilar de Segarra	Comarca Bages

Varietat	Nom	ESPINAC BLEDA		
	Quan es planta i recull	Es pot sembrar durant tot l'any (L'Era), però la informant ho fa a l'agost. Es recull depenent del que es rega, i de l'hivern.	Com es planta	Per seleccionar, la Rosa selecciona aquells que tenen la fulla quadrada i descarta aquells que la tenen forçada (L'Era).
		Física Resistència / adaptació	És de color verd i té la fulla ampla, més de lo habitual en d'altres espinacs. No el mata el fred; a la primavera s'espiga. De plagues i malalties no en tenen; se'n destaca que se'l mengen els conills i els porcs senglars.	
	Descripció	Gust	Té un gust molt bo.	
	Ús	Es menja com a verdura, per truita, amb la fulla tendra per amanida. Les persones que prenen Sintrom, diu la Rosa, no en poden menjar, ja que té la fulla molt verda. Els que pateixen dels ronyons tampoc, però depèn de cada persona, hi afegeix. Va molt bé, afirma la informant, per les dones embarassades, pel fetus.		
	Destinació del producte	Per casa.		
	Origen	De tota la vida. La gent en feia per casa.		

Valoració	En destaca el fet que és saludable.
------------------	-------------------------------------

Observacions	La fitxa s'ha completat també amb la informació recollida fa uns anys per L'Era.
---------------------	--

Data	05/01/2012		Lloc	Aguilar de Segarra (Cal Camalligat)
Informant	Nom	Rosa Vilaró		
	Població	Aguilar de Segarra	Comarca	Bages

Varietat	Nom	FAVA DEL PAÍS		
	Quan es planta i recull	Es planta abans de Tots Sants i es recull a la primavera, cap al maig, depenent de la calor i el fred que hagi fet. També es pot plantar al febrer-març, però la informant comenta que no duren, que no va tant bé com fer-los a la primavera.	Com es planta	En selecciona aquelles granes més amples ja que segons ella és un caràcter de varietat antiga (L'Era)
	Descripció	Física	Ampla i llarga, bastant grossa.	
		Resistència / adaptació	Pot agafar el pugó. Segons la filla de la Rosa, però, no s'apugona tant com d'altres varietats perquè està més adaptada a la zona.	
		Gust	És dolça.	
	Ús	Es pot menjar amb la baina, com una mongeta tendra. També serveix com a grana pels animals, pels porcs, a més que pel gasto.		
	Destinació del producte	Pels animals i per menjar.		
	Origen	De tota la vida, pel gasto de la gent.		

Valoració	La informant en destaca la seva dolçor (L'Era). La seva filla, la Mercè, en destaca que no s'apugona tant com d'altres varietats, ja que està més adaptada a la zona.
------------------	---

Observacions	La fitxa s'ha completat també amb la informació recollida fa uns anys per L'Era.
---------------------	--

Data	06/04/2012	Lloc	Manresa (Botiga "L'Antic Molí")
Informant	Nom	Dolors	
	Població	Manresa	Comarca Bages

Varietat	Nom	PEBROT LLARG DE REUS		
	Quan es planta i recull	Es sembra al febrer. Es planta a l'abril-maig i es recull a l'agost.	Com es planta	Es tria el de més avall. És de secà.
	Descripció	Física	És vermell, llarg i gruixut. És d'un morro. La planta és alta i verda.	
		Resistència / adaptació	No se'n destaquen plagues o malalties.	
		Gust	La informant considera que, de pebrots, és el més bo de tots.	
	Ús	Per escalivar.		
	Destinació del producte	Venda i autoconsum.		
	Origen	Creu que ve de Tarragona.		

Valoració	En destaca el seu gust.
------------------	-------------------------

Observacions	
---------------------	--

Data	05/01/2012		Lloc	Aguilar de Segarra (Cal Camalligat)
Informant	Nom	Rosa Vilaró		
	Població	Aguilar de Segarra	Comarca	Bages

Varietat	Nom	PEBROT ROSA		
	Quan es planta i recull	Es sembra al febrer. Es planta a l'abril, maig. Es recull al juliol.	Com es planta	Se'n seleccionen els més macos.
	Descripció	Física	Són llisos, llargs, gruixuts i petits. És com un Morrón, però més llarg. Fa molts pebrots.	
		Resistència / adaptació	Volen aigua i terra bona; si els falta aigua queda un pebrot molt petit.	
		Gust	És boníssim.	
	Ús	Van molt bé per escalivar perquè és llis. Per amanir també va bé.		
	Destinació del producte	Per casa.		
Origen	Fa deu anys que els fa. Va comprar pebrot per escalivar al mercat a una pagesa. Li van agradar i se'n va guardar la llavor per fer-la.			

Valoració	En destaca que fa deu anys que els fa i no s'han degenerat.
------------------	---

Observacions	
---------------------	--

Data	29/02/2012	Lloc	Manresa (FUB)
Informant	Nom	David Moncunill	
	Població	Cabrianes	Comarca Bages

Varietat	Nom	SÍNDRIA DEL PAÍS		
	Quan es planta i recull	Es planta passat el fred, finals de març, principis d'abril. Es recull cap al juliol, agost.	Com es planta	
			Síndria rústica, de llavor grossa i pell gruixuda. Planta de port rastrer amb un vigor baix; les fulles són pentalobulars, amb lòbuls molt marcats. Els fruits són de mida mitjana (2,3 kg. mitjana), de color verd fosc, pell gruixuda i forma rodona. Les dimensions mitjanes dels fruits és de 14-15 cm. de diàmetre. La polpa és de color vermell intens. Les llavors són de mida grossa i de color negre (L'Era).	
		Física	S'ha adaptat bé a les condicions del Bages, fins i tot en secà (L'Era). No sol tenir plagues, però hi van els cargols i insectes com els cadells.	
		Resistència / adaptació		
	Descripció	Gust	És força dolça (L'Era). Té un gust molt bo, molt intens.	
	Ús	De la pell se'n fa melmelada.		
	Destinació del producte	Autoconsum i venda.		
Origen	La primera llavor li va donar un home de Tarragona als seus pares fa molts anys.			

Valoració	En valora la seva resistència al fred i les qualitats agronòmiques de la mermelada feta amb la pell de la síndria.
------------------	--

Observacions	L'informant comenta que a la gent no li sol agradar aquesta mena de síndria perquè té la pell molt gruixuda. La fitxa s'ha completat també amb la informació recollida fa uns anys per L'Era.
---------------------	--

Data	06/04/2012		Lloc	Manresa (Botiga "L'Antic Molí")
Informant	Nom	Dolors		
	Població	Manresa	Comarca	Bages

Varietat	Nom	TOMACÓ		
	Quan es sembra, planta i recull	Es sembra a finals de febrer. En lluna vella. Es planta a primers-mitjans d'abril, segons el fred. Es recull cap al juliol.	Com es planta	En selecciona els de la mata d'avall, que siguin macos i grossos.
	Descripció	Física	És un tomàquet que no és tant vermell, que és un tomàquet poder que queda en un to una mica més carbassenc.	
		Resistència / adaptació	Els tomàquets solen agafar el mildiu, el cul torrat i hi sol anar l'eruga.	
		Gust	És molt dolç i molt gustós.	
	Ús	Per sucra pa.		
	Destinació del producte	Autoconsum i venda.		
	Origen	La primera llavor és de cap allà baix a Tarragona.		

Valoració	En valora el seu gust i el fet que suca molt. I dura molt; el pots guardar en caixetes i ho guardes tot l'hivern i aguanta molt bé.
------------------	---

Observacions	
---------------------	--

Data	18/02/2012	Lloc	Aguilar de Segarra (Cal Canonge)
Informant	Nom	Mercé Suárez Vilaró	
	Població	Aguilar de Segarra	Comarca Bages

Varietat	Nom	TOMÀQUET BUIT		
	Quan es sembra, planta i recull	Es sembra cap al febrer/març. Es planta cap a l'abril/maig i es recull durant la primera quinzena de juliol (depèn de l'any, de la calor)	Com es planta	
	Descripció	Física	Té quatre o sis albiols, buits, i a dins hi ha una mica de llavor. És molt semblant al de Montserrat.	
		Resistència / adaptació	Volen molta calor.	
		Gust	No és gaire àcid.	
	Ús	És bo per amanides.		
	Destinació del producte	Per casa.		
	Origen	La família fa molts anys que se'n guarda la llavor.		

Valoració	La informant en valora el fet que sigui buit, ja que li permet fer-lo farcit i també va bé per amanir d'oli i sucari-hi pa.
------------------	---

Observacions	
---------------------	--

Data	18/02/2012		Lloc	Aguilar de Segarra (Cal Camalligat)	
Informant	Nom	Rosa Vilaró			
	Població	Aguilar de Segarra	Comarca	Bages	

Varietat	Nom	TOMÀQUET DOS COSSIOLS		
	Quan es planta i recull	Es sembra cap al febrer/març. Es planta cap a l'abril/maig i es recull la primera quinzena de juliol (depèn de l'any, de la calor) .	Com es planta	Se'n trien els més macos.
	Descripció	Física	Fan com una poma, fan dos cossiols. Fan dos rengs de llavor, fan llavor aquí i llavor allà. Són de color rosa. És com una espècie... té el mateix gust d'aquestes de Montserrat, però jo treba... No pesa tant, són molt bones i no és tan grossa. És una altra tipu de tomaca, però també és buida de dintre.	
		Resistència / adaptació	No se'n destaquen plagues o malalties.	
		Gust	No és gaire àcid, és una mica dolç.	
	Ús	Va bé per amanir i fer conserva.		
	Destinació del producte	Per casa.		
	Origen	El desconeix; en té de fa molts anys. Actualment es cultiva.		

Valoració	En valora el fet que es tenen tomàquets per tot l'any.
------------------	--

Observacions	
---------------------	--

Data	06/04/2012		Lloc	Manresa (Botiga "L' Antic Molí")	
Informant	Nom	Dolors Plana Casaponsa			
	Població	Manresa	Comarca	Bages	

Varietat	Nom	TOMÀQUET ESQUENAVERD		
	Quan es planta i recull	Es sembra a finals de febrer. En lluna vella. Es trasplanta a primers-mitjans d’abril, segons el fred. Es recull cap al juliol, agost.	Com es planta	En selecciona els de la mata d’avall, que siguin macos i grossos.
	Descripció	Física	Se li diu esquenaverd perquè el cul de sota és ben vermell i en canvi fa com unes estries que són verdoses, pel cantó de dalt. Té els dos colors. És aixatat.	
		Resistència / adaptació	Els tomàquets solen agafar el míldiu, el cul torrat i hi sol anar l’eruga.	
		Gust	No és gaire àcid.	
	Ús	Venda i per casa.		
	Destinació del producte	Per amanides. Si en sobra, per fer samfaina...		
	Origen	S’ha fet sempre. És del Bages.		

Valoració	En destaca el fet que no és gaire àcid.
------------------	---

Observacions	
---------------------	--

Data	06/04/2012	Lloc	Aguilar de Segarra (Cal Camalligat)
Informant	Nom	Mercè Suárez Vilaró	
	Població	Aguilar de Segarra	Comarca Bages

Varietat	Nom	TOMÀQUET FRANCÈS		
	Quan es planta i recull	Es sembra al febrer, març. Es trasplanta a l'abril, maig. Es recull la primera quinzena de juliol (depèn de l'any, de la calor)	Com es planta	En selecciona els de la mata d'avall, que siguin macos i grossos.
	Descripció	Física Resistència / adaptació Gust	Vigor: moltes pèrdues en el trasplant. Plantes molt altes. Inflorescències: col·locades en un raïm compost. Fullatge: fullatge dens, amb fulles petites. Immadur: verd amb un color força uniforme en tot el fruit i amb espatlles i solcs poc marcats. Madur: aplastat, color vermell intens i amb tonalitats roses, amb taques clares, sense solcs, amb espatlles marcades, amb una cicatriu estilar irregular, amb una cicatriu peduncular molt enfonsada, un pes mitjà de 272.7 g, una altura del fruit mitjà de 6.4 cm, un diàmetre major mitjà de 8.7 cm i menor de 8.2 cm, un gruix del pericarpí mitjà de 0.67 cm, una secció transversal de formes diverses, sense coll verd i un número de lòculs entre 5 a 8. Presència d'esberlat en un percentatge elevat de fruits. Collita: va realitzar-se des del 11 de juliol al 14 d'octubre de 2005. Producció: total per planta uniforme. Els fruits alterats representen un 69.3% respecte als totals collits. La mitjana del pes total de fruits sans promig per tomaquera ha estat de 0.9 kg. Els primers fruits collits estaven fortament alterats (L'Era). Vermell gros, ple, molt carnós. És tipus híbrid, però més bo. Té la pell molt suau i es fan molt grossos. No se'n destaquen plagues o malalties. Dolç.	
	Ús	És molt bo per fer conserves, ja que és molt carnós. També per amanides.		
	Destinació del producte	Per casa.		

	Origen	Li'n va donar una veïna, de tota la vida d'aquí (Aguilar de Segarra).
--	---------------	---

Valoració	En destaca el fet que és carnós i gros.
------------------	---

Observacions	La fitxa s'ha completat també amb la informació recollida fa uns anys per L'Era.
---------------------	--

Data	06/04/2012	Lloc	Manresa (Botiga "L'Antic Molí")
Informant	Nom	Dolors Plana Casaponsa	
	Població	Manresa	Comarca Bages

Varietat	Nom	TOMÀQUET DE PEBROT		
	Quan es planta i recull	Es sembra a finals de febrer. En lluna vella. Es trasplanta a primers-mitjans d’abril, segons el fred. Es recull cap al juliol.	Com es planta	En selecciona els de la mata d’avall, que siguin macos i grossos.
	Descripció	Física	Fa uns ramells que igual n’hi ha deu o dotze a cada ramell...Casi no fa llavors, és tot polpa.	
		Resistència / adaptació	Els tomàquets solen agafar el mildiu, el cul torrat i hi sol anar l’eruga.	
		Gust	És molt dolç. El vaig tastar i vaig dir “pues el millor que he trobat en ma vida”. “O sigui, jo que sóc una persona que l’acidesa em fa mal, no en puc menjar, doncs jo em menjo aquell tomàquet que en fa uns tallets rodonets així, no tens mai cap problema de sabor ni de gust ni que et faci una acidesa”.	
	Ús	Per amanida.		
	Destinació del producte	Venda i per casa.		
	Origen	De Manresa. La informant el va treure del Sadurní, un pagès de Manresa el pare del qual ja el feia. Comenta que durant un grapat d’anys aquí Manresa no el tenia ningú més, sinó aquell noi i jo mateixa. Ara, diu, ja el fan a molts llocs.		

Valoració	No és gaire productiu, però és molt bo. En destaca el fet que és dolç i no és gens àcid.
------------------	--

Observacions	
---------------------	--

Data	18/02/2012	Lloc	Aguilar de Segarra (Cal Canonge)
Informant	Nom	Mercè Suárez Vilaró	
	Població	Aguilar de Segarra	Comarca Bages

Varietat	Nom	TOMÀQUET DE PENJAR		
	Quan es planta i recull	Es sembra a finals de febrer. Es planta cap a l'abril, segons el fred. Es recull cap al juliol.	Com es planta	
	Descripció	Física	És el típic tomacó, fas tomaqueres, el penges i tens tomàquets per tot l'any.	
		Resistència / adaptació	No se'n destaquen plagues o malalties.	
		Gust	No és gaire àcid.	
	Ús	És més per sucar pa. A la informant no li agrada a l'amanida.		
	Destinació del producte	Autoconsum i venda.		
	Origen	De tota la vida.		

Valoració	En valora el fet que es tenen tomàquets per tot l'any.
------------------	--

Observacions	
---------------------	--

Data	06/04/2012		Lloc	Manresa (Botiga "L'Antic Molí")
Informant	Nom	Dolors Plana Casaponsa		
	Població	Manresa	Comarca	Bages
Varietat	Nom	TOMÀQUET REPÚBLICA		
	Quan es planta i recull	Es sembra a finals de febrer. En lluna vella. Es trasplanta a primers-mitjans d'abril, segons el fred. Es recull cap al juliol-agost.	Com es planta	En selecciona els de la mata d'avall, que siguin macos i grossos.
	Descripció	Física Resistència / adaptació Gust	És petit i fa uns ramells que igual n'hi ha deu o dotze a cada ramell... Els tomàquets solen agafar el mildiu, el cul torrat i hi sol anar l'eruga. Aquesta mena té molta resistència a la podridura. No és gaire àcid.	
	Ús	És per guardar, es penja.		
	Destinació del producte	Venda i per casa.		
	Origen	És del Bages.		

Valoració	La informant en valora el fet que és un tomàquet petit, molt bo i que es guarda per tot l'any. Té molta resistència, diu, a la podridura.
------------------	---

Observacions	
---------------------	--

Data	06/04/2012		Lloc	Manresa (Botiga “L’Antic Molí”)	
Informant	Nom	Dolors Plana Casaponsa			
	Població	Manresa	Comarca	Bages	

Varietat	Nom	TOMÀQUET ROSA O DE MONTSERRAT		
	Quan es planta i recull	Es sembra a finals de febrer. En lluna vella. Es trasplanta a primers-mitjans d'abril, segons el fred. Es recull cap al juliol, agost.	Com es planta	En selecciona els de la mata d'avall, que siguin macos i grossos
	Descripció	Física	És buit, gran i no té gaire pell. Té cinc o sis ratlles a sobre i a dins hi té unes coses buides.	
		Resistència / adaptació	Els tomàquets solen agafar el mildiu, el cul torrat i hi sol anar l'eruga.	
		Gust	És molt dolç.	
	Ús	Per amanides (per acompanyar amb ou dur...).		
	Destinació del producte	Per casa.		
	Origen	En té llavor de fa molts anys. És del Bages; alguns, diu, diuen que ve de Mura, d'altres de Súrria...		

Valoració	En valora el fet que per, per menjar, diu, és el millor que hi ha, ja que és buit, molt dolç i gairebé no té pell.
------------------	--

Observacions	
---------------------	--

Data	03/03/2012		Lloc	Aguilar de Segarra	
Informant	Nom	Joan Comallonga			
	Població	Sant Joan de Vilatorrada	Comarca	Bages	

Varietat	Nom	TOMÀQUET ROSA MITJÀ		
	Quan es planta i recull	Es sembra cap al febrer/març. Es planta cap a l'abril, maig. Es recull durant la primera quinzena de juliol (depèn de l'any, de la calor)	Com es planta	
	Descripció	Física	És com el de Montserrat, però més petit i amb dos cassoles a dins enlloc de sis. És buit per dins.	
		Resistència / adaptació	No se'n descriuen malalties específiques.	
		Gust	No és àcid, és una mica dolcet.	
	Ús	Per amanides, conserves, samfaina...		
	Destinació del producte	Per casa.		
	Origen	Els seus pares i avis ja en tenien i altra gent de Sant Joan encara en té. En desconeix l'origen.		

Valoració	Per ell és el millor tomàquet, ja que és mitjanet, no és gros, té la carn més gruixuda i no és àcid.
------------------	--

Observacions	
---------------------	--

Data	06/04/2012		Lloc	Manresa (Botiga "L' Antic Molí")	
Informant	Nom	Dolors			
	Població	Manresa	Comarca	Bages	

Varietat	Nom	TOMÀQUET ROSA PLE		
	Quan es planta i recull	Es sembra a finals de febrer. En lluna vella. Es trasplanta a primers-mitjans d’abril, segons el fred. Es recull cap a l’agost.	Com es planta	En selecciona els de la mata d’avall, que siguin macos i grossos.
	Descripció	Física Resistència / adaptació Gust	El rosa ple és un animal. Se solen fer uns tomàquets que de vegades han fet un quilo cada tomàquet o més. Es fan uns tomàquets grossos... Són de color de rosa, és com si fos el tomàquet aquell rosa buit de Montserrat, pues aquest no, aquest és ben llis, aquell... ja saps que fa aquelles estries el de color de rosa, bueno, aquest altre és completament llis i rodó. O sigui, fa un tomàquet rodó. Però pesa com un dimoni... No fa gens de pell. Els tomàquets solen agafar el míldiu, el cul torrat i hi sol anar l’eruga. Bo i dolç de menjar, d’aquells que no són àcids. Són boníssims.	
	Ús	És per amanides.		
	Destinació del producte	Autoconsum i venda.		
	Origen	És autòcton. Es diu que venia de Saragossa, d’aquí dalt a l’Aragó.		

Valoració	En destaca el fet que no són àcids.
------------------	-------------------------------------

Observacions	
---------------------	--

4. CONCLUSIONS

Les llavors de varietats locals han estat definides com a patrimoni en determinades ocasions, en l'àmbit legislatiu i també per algunes associacions o bancs de llavors; amb un objectiu comú: la seva preservació.

Darrera hi ha una ideologia, ja que, com afirmaria Prats (2005), es tracta d'una construcció social que en cap cas és neutra. D'una banda, veiem com l'activació, la posada en valor de les llavors de varietats locals es dóna des de dues vessants; d'una banda, per part de les multinacionals i, de l'altra, com a reacció de la població (Rementeria, 2007). Tot i que la posada en valor és la mateixa, les finalitats són diferents. El segon cas és el que s'ha tractat en aquest treball.

S'ha parat atenció als bancs de llavors locals i a la seva tasca, concretament de L'Era i, en especial, del seu projecte de conservació de llavors, Esporus, Centre de la Biodiversitat Cultivada. Veient la manera en que entenen les llavors de varietats locals, les quals descriuen com a patrimoni, ens apropem a la idea de Prats (2007) o de Garcia Canclini (1999), qui entenen el patrimoni com a herència de la humanitat, com a recurs per viure i no com a quelcom inert.

En el present treball, amb les entrevistes realitzades, s'ha observat certa preocupació entre els informants pel que fa a la pèrdua de llavors de varietats locals i del coneixement que hi va associat, així com també de quelcom que hi va relacionat, l'abandonament del camp per part de la població més jove i també de la industrialització de l'agricultura.

Tot i així, s'observa com hi ha un cert moviment en aquest sentit; les varietats locals, afirma l'Ester, de Les Refardes, *estan de moda*, se'n parla, hi ha diferents bancs de llavors locals a Catalunya agrupats en xarxa i cada vegada són més comuns els horts urbans.

Es tracta, com veiem, d'un patrimoni viu. Es dóna un intercanvi entre els hortolans fora del mercat ordinari, tant de llavors com de coneixements que hi van associats. És per això que es creu convenient parlar especial atenció en allò que el fan moure, com és la manera de difondre'l i d'utilitzar-lo, com és la seva venda, de la qual

es preveuen canvis a la normativa a nivell europeu, com en l'intercanvi entre els hortolans.

Degut a limitacions de temps no s'ha pogut dur a terme determinades tasques com es preveien a l'inici de la recerca, com és el respondre a quin paper té el coneixement en la conservació de les llavors o si hi ha diferències en funció de l'edat, el sexe, el lloc de procedència o la condició social en aquesta qüestió. El nombre d'entrevistes, en aquest cas, no ha estat suficient per respondre a aquest plantejament.

Aquest treball ha estat una contextualització, una primera mirada al tema en qüestió i alguns aspectes que hi van relacionats, com és la normativa i la manera de treballar a l'hort. En cap cas ha volgut ser un treball tancat ni tampoc un inventari, sinó que és un inici per on continuar indagant en allò assenyalat, així com una recollida d'informació referent a algunes de les llavors de varietats locals existents a la comarca del Bages.

Veiem que, com afirma la Xènia, responsable d'Esporus, en una de les entrevistes, s'observa que hi ha una conservació de les varietats locals, però no hi ha gaire difusió comercialment, ja que aquesta es dona sobretot entre gent que té horts i es dedica a l'autoconsum.

Si parem atenció a la venda, veiem com els hortolans que s'hi dediquen afirmen trobar dificultats a l'hora de vendre varietats que la gent no coneix. Aquí veiem un problema en relació al desconeixement, que significa una limitació per l'intercanvi de llavors. Altres qüestions en relació a la venda i la producció de llavors que sorgeixen arran de les entrevistes són: les varietats de llavors locals fan més o menys producció que les comercials? Hi ha menys o més adaptació per part d'aquestes a les condicions locals, plagues i malalties incloses?

També s'observa com l'intercanvi de llavors i de coneixements és ben present entre els hortolans entrevistats, sobretot entre veïns. Alguns de les qüestions que sorgeixen són: entre qui es fa? Per què? Alguns informants, com el Pablo o la Dolors, de Manresa, remarquen que amb aquest intercanvi es potencia aquest coneixement i es cultiven i mantenen uns costums. Què es potencia, però, amb aquest intercanvi?

Altres plantejaments que sorgeixen arran del treball són en relació a per què es guarden les llavors locals o si la lluna i els seus cicles influeixen en el creixement de les plantes.

5. BIBLIOGRAFIA

- ABEL, T. 1998, "Complex Adaptive Systems, Evolutionism, and Ecology within Anthropology: Interdisciplinary Research for Understanding Cultural and Ecological Dynamics", *Georgia Journal of Ecological Anthropology*, vol. 2, p.p. 6-29.
- ACEITUNO MATA, L. 2010, *Estudio etnobotánico y agroecológico de la Sierra Norte de Madrid*, Universidad Autónoma de Madrid.
- ACOSTA NARANJO, R.
2005, "Medio ambiente, grupos sociales y conocimiento local en la dehesa. Un caso de estudio en la Sierra Morena extremeña", *Revista de Estudios Agrosociales*, no. 206, pp. 63-85.
2000, "Palabras para los campos. Una aproximación al conocimiento del territorio en el sur de Extremadura", *Saber Popular*, no. 15, pp. 9-25.
- ACOSTA NARANJO, R., DÍAZ DIEGO, J. 2008, *Y en sus manos la vida: los cultivadores de las variedades locales de la Tentudía*, Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía, Monasterio Badajoz.
- ALTIERI, M.A. 1991, "¿Por qué estudiar la agricultura tradicional?", *Agroecología y Desarrollo*, no. número especial I. 13
- BARTHEL, S., FOLKE, C. & COLDING, J. 2010, "Social-ecological memory in urban gardens-retaining the capacity for management of ecosystem services", *Global Environmental Change*, vol. 20, no. 2, pp. 255-265.
- CALVET MIR, M. 2010, "L'intercanvi de llavors com a mecanisme per a la conservació de la biodiversitat. Estudi de cas al Pallars", *Memòria de projecte de final de carrera, llicenciatura de ciències ambientals*.
- CAROLAN, M.S. 2007, "Saving Seeds, Saving Culture: A Case Study of a Heritage Seed Bank", *Society and Natural Resources*, vol. 20, no. 8, pp. 739-739-750.
- CASAS GRIERA, E. 2006, *Memòria per la primera etapa de prospecció etnobotànica per l'hort demostratiu de varietats locals a Gerri de la Sal*.
- COMAS i CLOSAS, F. 1980, "El clima del Bages", *El Bages, aproximació al medi natural i humà de la comarca*, pp. 37-44, Montblanc-Martín, Granollers.
- DIAZ DIEGO, J. 2008, "Antropología y Diversidad Cultivada: Experiencias en Torno a la Biodiversidad Tradicional en el Sur de Extremadura, España.", *Ecological and Environmental Anthropology*, vol. 4, no. 1, pp. 13-27.

- DOÑATE I SASTRE, M., MÁRQUEZ PORRAS, R. & ROMERO I NOGUERA, P. 2008, "Conversando con Eduardo Sevilla Guzmán. De la Sociología Rural a la Agroecología: la revalorización del conocimiento local como constante", *(Con)textos. Revista d'Antropologia i Investigació Social*, no. 2, pp. 5-17.
- ELLEN, R.; PLATTEN, S. 2011, "The social life of seeds: the role of networks of relationships in the dispersal and cultural selection of plant germplasm", *Journal of the Royal Anthropological Institute*, vol. 17, no. 3, pp. 563-584.
- GARCÍA CANCLINI, N. 1999, "Los usos sociales del Patrimonio Cultural", *Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio*, pp. 16-33.
- GÓMEZ BENITO, C. 1995, "Diversidad biológica, conocimiento local y desarrollo", *Agricultura y Sociedad*, no. 77, pp. 127-146.
- JUNYENT i MAYDEU, F.; MATA i PERELLÓ, J.M. 1986, "La comarca del Bages: Aspectes físics", *Història de les comarques de Catalunya. El Bages*, pp. 21-40, Parcir, Manresa.
- KIMBERLY E. MEDLEY; HUMPHREY W. KALIBO 2007, "Global localism: Reentering the research agenda for biodiversity conservation", *Natural Resources Forum*, no. 31, pp. 151-161.
- KLOPPENBURG, J. 1987, "Seed Wars: Common Heritage, Private Property, and Political Strategy", *Socialist Review*, vol. 17, no. 5, pp. 7.
- LACEY, H. 2000, "Seeds and the Knowledge They Embody", *Peace Review*, vol. 12, no.4, pp. 563-569.
- LITTLE E., P. 1999, "Environments and environmentalisms in anthropological research: Facing a New Millennium", *Annual Review of Anthropology*, no. 28, pp. 253-284. 14
- MÉNDEZ, E.V.; GLIESSMAN, S.R. 2002, "Un enfoque interdisciplinario para la investigación en agroecología y desarrollo rural en el trópico latinoamericano", *Manejo Integrado de Plagas y Agroecología*, , no. 64, pp. 5-16.
- MILLER, F.C. 1977, "Knowledge and Power: Anthropology, Policy Research, and the Green Revolution", *American Ethnologist*, vol. 4, no. 1, pp. 190-198.
- NAZAREA, V.D. 2006, "Local Knowledge and Memory in Biodiversity Conservation", *Annual Review of Anthropology*, vol. 35, pp. 317-335.
- PARDO DE SANTAYANA, M.; GÓMEZ PELLÓN, E. 2003, "Etnobotánica: aprovechamiento tradicional de plantas y patrimonio cultural", *Anales Jardín Botánico de Madrid*, vol. 60, no. 1, pp. 171-182.

- PLANS, F.; TORRES, X.; VINYALS, N. 2011, *Manual i protocol de prospecció de varietats locals*, L'Era, Espai de Recursos Agroecològics, Manresa [en línia] http://www.esporus.org/bdgermen/recursos/htmlcontent/MiP-Esporus_Prospeccio.pdf
- PRATS, Ll. 2005, "Concepto y gestión del patrimonio local", *Cuadernos de Antropología Social*, no. 21, pp. 17-35.
- REMENTERIA ARRUZA, D. 2007, "Notas para una aproximación antropológica a los bancos de semillas locales.", *Perifèria: revista de recerca i formació en antropologia*, no.7, pp. 1-29.
- SAENMI, S.; TILLMANN, T. 2006, "ACBC: affirmation of cultures and biodiversity conservation", *International Social Science Journal*, vol. 58, no. 187, pp. 97.
- SHIVA, V. 2003, *Cosecha robada: el secuestro del suministro mundial de alimentos*, Paidós, Barcelona.
- SHIVA, V. 2001, *Biopiratería: el saqueo de la naturaleza y del conocimiento*, Icaria, Barcelona.
- TOLEDO, V. M., BARRERA-BASSOLS, N. 2008, *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*, Icaria, Barcelona.
- VAQUÉ-NUÑEZ, 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 Català.", *Llicenciatura en Ciències Ambientals. Institut de Ciència i Tecnologia Ambiental. UAB*, 15
- VETETO, J.R. 2008, "The history and survival of traditional heirloom vegetable varieties in the southern Appalachian Mountains of western North Carolina", *Agriculture and human values*, vol. 25, no. 1, pp. 121-134.
- VIDAL BEZIO, M. 2010, "El manteniment de l'agrobiodiversitat", *El valor de la biodiversitat*, no. 47, pp. 60-69.
- VINYALS, N; TORRES, X. 2012, *Manual de producció ecològica de llavors i planter d'hortícoles*, L'ERA, Espai de Recursos Agroecològics, i CEDRICAT, Montblanc.

ANNEXOS

Annex 1. Relació de persones entrevistades

PERSONES ENTREVISTADES					
Nom	Edat	Sexe	Població	Dedicació a l'hort	Núm. d'entrevistes
Antonio	70-75	Home	Aguilar de Segarra	Jubilat. Autoconsum.	2
David	35-40	Home	Cabrianes	Es dedica a l'hort a jornada parcial. Venda i autoconsum.	1
Dolors	55-60	Dona	Cardona	Es dedica a l'hort a jornada parcial. Venda i autoconsum.	1
Dolors	55-60	Dona	Manresa	Es dedica a l'hort a jornada parcial. Venda i autoconsum.	2
Eric	50-55	Home	Aguilar de Segarra	Autoconsum.	1
Ester	35-40	Dona	Mura	Autoconsum i banc de llavors. Responsable de Les Refardes.	1
Herminia	35-40	Dona	Barcelona	Autoconsum.	1
Joan	70-75	Home	Sant Joan de Vilatorrada	Col·laboradora de L'Era.	1
Josep	60-65	Home	Manresa	Jubilat. Autoconsum.	2
Marcelina	75-80	Dona	Manresa	Es dedica a l'hort a jornada completa. Venda i autoconsum.	1
Mercè	45-50	Dona	Aguilar de Segarra	Jubilada.	2
Montse	45-50	Dona	Aguilar de Segarra	Autoconsum.	1
Pablo	40-45	Home	Manresa	Autoconsum.	2
Rosa	70-75	Dona	Aguilar de Segarra	Autoconsum.	2
Xavier	40-45	Home	Manresa	Jubilada. Autoconsum.	1
Xènia	35-40	Dona	Manresa	Es dedica a l'hort a mitja jornada. Venda.	2
				Autoconsum i banc de llavors. Responsable d'Esporus.	2

Annex 2. Fitxa hortícola realitzada per L'Era

Fitxa de prospecció d'hortícoles				
Prospecció	Data:		Prospecció:	
	Prospector:			
Informant	Nom:			Telèfon:
	e-mail:		Domicili:	
	Població:		CP:	Comarca:
Mostra	Cultiu:		Varietat:	
	Var. Diferenciada:		Any collita:	Lloc:
Informació agronòmica	Característiques agronòmiques:			
	Època sembra:		È. trasplantament:	Època recol·lecció:
	Criteris de selecció:			

	Plagues i malalties:	
Informació cultural	Informació etnobotànica (usos, gastronomia, tradicions, dites):	
	Anys que es cultiva:	Origen primera llavor:
	Es cultivava molt?	Es cultiva actualment?
	Destinació del producte:	
Valoració	Característiques que el pagès valora de la varietat:	
	El prospector creu que és interessant conservar aquesta varietat perquè...	
Altres	Observacions:	

Annex 3. Fotografies d'horts d'informants



Fig. 1. Terra argilosa. Hort de Cal Canonge (Aguilar de Segarra)



Fig. 2. Terra amb cendra i compost. Hort de Cal Canonge (Aguilar de Segarra).



Fig. 3. Hort de Cal Met Nou (Aguilar de Segarra)



Fig. 4. Hort d'hivern i d'estiu de Cal Canonge (Aguilar de Segarra)



Fig. 5. Dipòsit. Cal Canonge (Aguilar de Segarra).



Fig. 6. Reg. Hort de Cal Met Nou (Aguilar de Segarra)



Fig. 7. Reg. Hort de Cal Canonge (Aguilar de Segarra).



Fig. 8. Tanca pels conills. Hort Cal Met (Aguilar de Segarra).