

CATÀLEG DE L'EXPOSICIÓ

EL MÓNAGRARI

a les terres de parla catalana



L'exposició «El món agrari a les terres de parla catalana» vol posar en valor el sector agrícola, ramader i silvícola de les terres de parla catalana, amb la mirada de l'ahir i de l'avui, i amb vocació de projecció de futur.

El projecte és el resultat d'un extens propòsit iniciat en una recerca fotogràfica en el territori: la construcció d'un banc d'imatges digitalitzades consultable al repositori públic Memòria Digital de Catalunya. Un total de quatre mil fotografies procedents d'uns cent cinquanta fons documentals estructuraven un nou conjunt patrimonial confeccionat des de la col·laboració desinteressada, des de la participació social. L'objectiu és documentar fotogràficament l'activitat agrària al llarg de més d'un segle, en la diversitat de circumstàncies, de conreus i de territoris.

L'exposició és el compendi ordenat, documentat i argumentat d'una petita selecció de les fotografies rebudes, amb la voluntat de difondre una percepció àmplia i generalitzada del món agrari a les terres de parla catalana. Una memòria dels paisatges sempre canviants, dels conreus i del bestiar que han anat ocupant les nostres terres segons han estat les necessitats, les demandes del mercat i la rendibilitat econòmica. Memòria també dels sistemes, coneixements i tècniques que homes i dones han aplicat en el conreu de la terra, de les formes de posseir-la, d'organitzar-se, de viure.

Tot plegat s'ha pensat i s'ha produït com la mirada d'un procés obert, mai com un bloc històric tancat. Aquest projecte pretén sensibilitzar la societat a partir de la fotografia i de la realitat viscuda i fer entendre que el futur del sector agrari és responsabilitat de tota la societat, com una necessitat inherent dels països avançats de ser curiosos amb el territori i la gent que hi treballa.

Exposició i projecte són construïts transversalment des de la mirada històrica, des de la reflexió intel·lectualment compromesa, per adonar-nos del valor d'un sector estratègic que aporta qualitat alimentària i el manteniment d'un territori que tots volem actiu, ordenat i bell.

La Coordinadora de Centres d'Estudis de Parla Catalana, l'Institut Ramon Muntaner i la Fundació del Món Rural, amb tot el que representen, us invitem a fer un recorregut a través del temps, a conèixer millor i a fer una reflexió serena per construir un futur més raonat, més just i més equilibrat.

EL MÓNAGRARI *a les terres de parla catalana*

L'edició d'aquest catàleg ha gaudit d'un ajut de:



Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència
Centre d'Història Contemporània de Catalunya

L'exposició ha gaudit d'un ajut del Departament de la
Presidència de la Generalitat de Catalunya



Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència

COMISSARIAT:

Josep Santesmases Ollé
Antoni Gavalrà Torrents
Meritxell Serret Aleu
Anna Vilaseca Puigpelat
Xavier del Hoyo Bernat

COORDINACIÓ GENERAL I DEL PROJECTE:

Eva Garcia Lleixà

CORRECCIÓ LINGÜÍSTICA I COORDINACIÓ TERRITORIAL

Pineda Vaquer Ferrando

PRODUCCIÓ:

M. Carme Jiménez Fernández
Francesc Viso Rodríguez

TREBALL DE CAMP:

Montse Caralt Sagalés
Ramon Padilla Àlvarez
Josep Maria Pascual Sabé
Natàlia Sintès Llopis
Josep Solé Armajach
Xavier Zaragoza Olivé

DISSENY I IMPRESSIÓ:

Psicogràfics, comunicació visual

COL·LABORACIONS:

Xesca Abelló Olivé
Salvador Calatayud Giner
Joaquim Carreras Barnés
Joan Cartanyà Martí
Elena Espuny Arasa
Àlex Farnós Bel
Josep Vicent Frechina Andreu
Pere Gifre Ribas
Vicent Marí Costa
Núria Jolis Masjuan
Santiago Juan Juan
Lourdes Melis Gomila
Joan Lluís Mas
Joan Molla Callís
Andreu Muntaner Darder
Jordi Peix Massip
Santi Ponce Vivet

Lourdes Plans Campderrós
Jordi Pomés Vives
Lídia Pons Griera
Màrius Pont Fandos
Biel Pubill Soler
Josep M. Ramon Muñoz
Pep Riera Porta
Montserrat Roma Uguet
Jordi Rosell Foxà
Enric Saguer Hom
Sebastià Serra Busquets
Marià Serra Planells
Salomó Torres Rodríguez
Joan Veny Clar
Josep Miquel Vidal Hernández
Federació de Cooperatives Agràries
de Catalunya

Primera edició: octubre 2011 D.L. B-33600-2011 ISBN: 00 00000000 000

© Els textos i continguts d'aquest catàleg són propietat dels comissaris, arxius, centres i instituts d'estudis;
les fotografies, dels propietaris i l'edició, de la Coordinadora de Centres d'Estudis de Parla Catalana,
l'Institut Ramon Muntaner i la Fundació del Món Rural

ORGANITZA I EDITA:



Coordinadora
de Centres
d'Estudis de
Parla Catalana
CCEPC



**Fundació del
Món Rural**

COL·LABOREN:



**FUNDACIÓ PRIVADA
MÚTUA CATALANA**

PATROCINAT PER:



**Generalitat
de Catalunya**



UnnimObraSocial
sumem per tu

AMB EL SUPORT DE:



**CONSELL INSULAR
DE MENORCA**



**Diputació
Barcelona**
xarxa de municipis



Diputació de Lleida



**INSTITUT
D'ESTUDIS
ILERDENCS**
Entitat Pública de la Diputació de Lleida



Diputació de Girona



**DIPUTACIÓ DE
TARRAGONA**



**nous
horitzons
fundació**



FUNDACIÓ ROCA I GALÈS



**memorial
democràtic**

**Generalitat
de Catalunya**

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:

EL PUNT AVUI+ **presència**

Centres d'estudis, arxius i col·leccions particulars

EL BANC D'IMATGES

EL
MÓNAGRARI
a les terres de parla catalana

Està allotjat en el repositori Memòria Digital de Catalunya. La col·lecció té gairebé quatre mil imatges disponibles per a la consulta digital, procedents d'uns cent vuitanta fons documentals. El banc d'imatges és un projecte viu que pot ser modificat i ampliat segons la demanda dels usuaris.

Si hi voleu participar, poseu-vos en contacte amb monagrari@irmu.org o trucant al telèfon 93-3248585 (ext. 132).

Descobriu els nostres mons agraris a:

www.mdc.cbuc.cat

Col·lecció

«El món agrari a les terres de parla catalana»

PER A MÉS INFORMACIÓ:

www.irmu.org www.ccepc.org www.fmr.cat

Agrícola de Barberà SCCL. *Barberà de la Conca (Conca de Barberà)*
Agrícola del Camp Santa Bàrbara, SCCL (*Montsià*)
Agropecuària de Guissona, S. Coop. Ltda. (*la Segarra*)
Agrupació Cultural la Femosà. *Artesa de Lleida (Segrià)*
Valentín Agut. *Porrera (Priorat)*
Ajuntament d'Albelda (*la Llitera*)
Ajuntament d'Altorricó (*la Llitera*)
Família Aldomà Buixadé. *Miralcamp (Pla d'Urgell)*
Santú Alfonso. *Móra d'Ebre (Ribera d'Ebre)*
Manel Alsina. *Moià (Bages)*
Àmbit de Recerques del Berguedà
Amics de Vallirana (*Baix Llobregat*)
Arxíu Generau d'Aran (*Val d'Aran*)
Arxíu Comarcal de la Cerdanya
Arxíu Comarcal de la Noguera
Arxíu Comarcal de la Selva
Arxíu Comarcal de l'Alt Empordà
Arxíu Comarcal de l'Anoia
Arxíu Comarcal de l'Urgell
Arxíu Comarcal del Baix Ebre
Arxíu Comarcal del Baix Empordà
Arxíu Comarcal del Baix Llobregat
Arxíu Comarcal del Baix Penedès
Arxíu Comarcal del Pallars Jussà
Arxíu Comarcal del Pallars Sobirà
Arxíu Comarcal del Solsonès
Arxíu Comarcal d'Osona
Arxíu de Castillonroy - Francisco Rivas (*la Llitera*)
Arxíu d'Imatge i So de Menorca
Arxíu Fotogràfic de Taradell (*Osona*)
Arxíu Gràfic de Ponts i Revista Portaveu del Segre Mitjà. *Ponts (la Noguera)*
Arxíu Històric de l'Escala - Museu de l'Anxova i de la Sal. *L'Escala (Alt Empordà)*
Arxíu Històric de Lleida
Arxíu Històric de Tarragona
Arxíu Històric Municipal de la Ciutat d'Eivissa (*Eivissa*)
Arxíu Municipal de Centelles (*Osona*)
Arxíu Municipal de Molins de Rei (*Baix Llobregat*)
Arxíu Municipal de Palafrugell (*Baix Empordà*)
Arxíu Municipal de Premià de Dalt (*Maresme*)

Arxíu Municipal de Rubí (*Vallès Occidental*)
Arxíu Municipal de Sant Sadurn d'Anoia (*Alt Penedès*)
Arxíu Municipal de Terrassa (*Vallès Occidental*)
Arxíu Municipal de Valls (*Alt Camp*)
Arxíu Municipal Figaró-Montmany (*Vallès Oriental*)
Arxíu Nacional d'Andorra
Arxíu Pujol-Vilà-Puig - Arxíu Municipal de Premià de Dalt (*Maresme*)
Família Hortència Asens. *Porrera (Priorat)*
Associació Cultural la Riuada. *Móra d'Ebre (Ribera d'Ebre)*
Associació Cultural Terrall. *Les Borges Blanques (les Garrigues)*
Associació de Masos de Torroella de Montgrí i l'Estartit (*Baix Empordà*)
Associació de Veïns Partida de Grenyana (*Segrià*)
Associació Hípica Tonis. *Folgueroles (Osona)*
Josep Ayats. *Santa Maria de Palautordera (Vallès Oriental)*
Ramon Batllés. *Tona (Osona)*
Biblioteca Municipal d'Alcanar (*Montsià*)
M. Glòria Biosca. *Tortosa (Baix Ebre)*
Carles Brull. *Falset (Priorat)*
Josep Bujons. *Sant Vicenç de Torelló (Osona)*
Javier Cabello. *Vilaller (Alta Ribagorça)*
Joan M. Cabré. *Els Guiamets (Priorat)*
Cadí, SCCL. *La Seu d'Urgell (Alt Urgell)*
Cambra Arrossera del Montsià, SCCL
Cambra Agrària de Girona
Lluís Canals Gonfau. *Avià (Berguedà)*
Família Cardona Orfila. *Sant Lluís (Menorca)*
Família Carreras Orfila. *Es Castell (Menorca)*
Família Casa Amorós. *Porrera (Priorat)*
Família Casas Sordé. *La Riera de Gaià (Tarragonès)*
Marina Castellví. *Els Guiamets (Priorat)*
Celler Cooperatiu de Salelles (*Bages*)
Celler Agrícola i Secció de Crèdit de Bellvei del Penedès, SCCL (*Baix Penedès*)
Centre d'Estudis d'Avià (*Berguedà*)
Centre d'Estudis del Priorat
Centre d'Estudis d'Ulldecona (*Montsià*)
Centre d'Estudis Planers. *Santa Bàrbara (Montsià)*



FONS FOTOGRÀFICS DEL BANC D'IMATGES I EXPOSICIÓ

Centre d'Estudis Seniençs. *La Sénia (Montsià)*
Centre de Recerques i Estudis Mogoda. *Santa Perpètua de Mogoda (Vallès Occidental)*
Centre d'Estudis de l'Horta Nord
Centre d'Estudis de l'Hospitalet (Barcelonès)
Centre d'Estudis de Sant Cebrià de Vallalta (Maresme)
Centre d'Estudis de Sant Pere de Vilamajor (Vallès Oriental)
Centre d'Estudis Històrics de Terrassa (Vallès Occidental)
Centre d'Estudis Lliterans (la Llitera)
Centre d'Estudis Sadurninencs. Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)
Centre d'Estudis Santfostencs «Amics de Cabanyes». *Sant Fost de Campsentelles (Vallès Oriental)*
Centre d'Estudis Santjustencs. *Sant Just Desvern (Baix Llobregat)*
Centre d'Estudis Vilassarencs. *Vilassar de Mar (Maresme)*
Centre Miró-Grup Barracaire de Montroig del Camp (Baix Camp)
Josep Codinachs. *Gurb (Osona)*
Col·lecció Comissió de Festes de Sant Vicent de sa Cala (Eivissa)
Col·lecció Jeroni Juan Tous. *Palma de Mallorca (Mallorca)*
Josep M. Coll. *Rodonyà (Alt Camp)*
Família Coll Perxachs. *Malgrat de Mar (Maresme)*
Comunitat General de Regants del Canal de Pinyana. *Lleida (Segrià)*
Confederació Hidrogràfica de l'Ebre. *Saragossa (Aragó)*
Consell Cultural de les Valls d'Àneu (Pallars Sobirà)
Consorci de l'Estany d'Ivars i Vila-sana (Pla d'Urgell)
Consorti del Museu de l'Aigua dels Canals d'Urgell. *Mollerussa (Pla d'Urgell)*
Cooperativa Agrícola i Caixa Agrària i Secció de Crèdit de Castellvell del Camp, SCCL. (Baix Camp)
Cooperativa d'Ivars d'Urgell, SCCL (Pla d'Urgell)
Marc Costa. *Santpedor (Bages)*
Mercedes Díaz. *Barcelona (Barcelonès)*
El Iris - Revistes i Setmanaris SL.

Ciutadella (Menorca)
Lluís Eroles Benabarre. *Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)*
Escola per a la Sostenibilitat Territorial. *Sant Privat d'en Bas (Garrotxa)*
Formatgeria Serrat Gros, SCCL. *Ossera (Alt Urgell)*
Fotografia Gómez Vidal, S.L. *Lleida (Segrià)*
Fototeca de Huesca
Fundació Arxiu Tobella. Terrassa (Vallès Occidental)
Fundació del Món Rural. *Lleida (Segrià)*
Fundació Destí Menorca. *Maó (Menorca)*
Fundació el Solà. *La Fatarella (Terra Alta)*
Fundació Pública Institut d'Estudis Ilerdenes de la Diputació de Lleida
Família Gallissans. *Santa Cecília de Voltregà (Osona)*
Ramon Gassió Monico. *Les Borges Blanques (les Garrigues)*
Ramon Giné. *Masroig (Priorat)*
Família Gómez Gomila. *Es Mercadal (Menorca)*
Grup de Recerques Històriques de Sant Pere de Riudebitlles (Alt Penedès)
Grup d'Estudis Històrics i Culturals de Sant Quintí de Mediona (Alt Penedès)
Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. *Barcelona (Barcelonès)*
Institut d'Estudis Eivissencs (Eivissa)
Institut d'Estudis Penedesencs. *Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)*
Institut d'Estudis Baleàrics (Mallorca)
Institut Menorquí d'Estudis (Menorca)
Can Toni Joan. *Sant Joan de Labritja (Eivissa)*
Santiago Juan (Formentera)
Joan Llompарт Coll «Torrelló». *Palma de Mallorca (Mallorca)*
Família Llopis Orfila. *Es Castell (Menorca)*
l'Olivera Cooperativa. *Vallbona de les Monges (Urgell)*
Antoni Mari «Rota». *Sant Joan de Labritja (Eivissa)*
Lluís Martí. *Porrera (Priorat)*
M. Àngels Mata Quintana. *Sant Quintí de Mediona (Alt Penedès)*
Albert Mateu. *Santa Margarida de Montbui (Anoia)*

Maria Mestre. *Gratallops (Priorat)*
Andreu Muntaner Darder. *Palma de Mallorca (Mallorca)*
Museu Comarcal de l'Urgell. *Tàrrrega (Urgell)*
Museu Comarcal del Montsià. *Ampostà (Montsià)*
Museu de la Mediterrània. *Torroella de Montgrí (Baix Empordà)*
Museu de la Taronja. *Borrjana (Plana Baixa)*
Museu de la Vida Rural. *L'Espluga de Francolí (Conca de Barberà)*
Observatori de l'Educcació Rural de Catalunya. *Lleida (Segrià)*
Família Orfila Orfila. *Sant Lluís (Menorca)*
Família Panadés. *El Poal (Pla d'Urgell)*
Parc Agrari del Baix Llobregat
Jordi Parera Cardús. *Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)*
Família Pascual. *Vallfogona de Balaguer (la Noguera)*
Patronat de la Vall de Boí (Alta Ribagorça)
Lluís Perpiñà. *Els Guaiquets (Priorat)*
Família Pi Arbonés. *Falset (Priorat)*
Maite Piñol. *EMD Jesús (Baix Ebre)*
Família Piqué. *Lleida (Segrià)*
Poma de Girona, IGP. (Gironès)
Família Pons Pons. *Sant Climent (Menorca)*
Família Puigpelat. *La Molsosa (Solsonès)*
Família Mas Puigseslloses. *Folgueroles (Osona)*
Jordi Pujiula. *Olot (Garrotxa)*
Família Quintana Ramon. *Boí (Alta Ribagorça)*
Pep Rafart. *Avià (Berguedà)*
Regs de Catalunya, S.A. *Lleida (Segrià)*
Vicent Ribas «Trull». *Sant Josep de sa Talaia (Eivissa)*
Mateu Riera Bauçà. *Sant Llorenç des Cardassar (Mallorca)*
Família Roca Riera. *Folgueroles (Osona)*
Juanita Roca Vaquè. *Porrera (Priorat)*
Josep Romeu. *Ulldacona (Montsià)*
Família Rovira. *Lleida (Segrià)*
Juan Francisco Rullan Vallcaneras. *Sóller (Mallorca)*
Josep Sabaté Vallès. *El Joar (Priorat)*
Pere Sadurní. *Sant Pere Molanta (Alt Penedès)*
M. Dolors Sans. *Gratallops (Priorat)*

Arxiu Santesmases-Rabadà. *Vila-radona (Alt Camp)*
Núria Sauch Cruz. *Ulldacona (Montsià)*
Família Segalés-Sagalés. *Vic (Osona)*
Família Seguí Pons. *Es Castell (Menorca)*
Carme Segura. *Els Guaiquets (Priorat)*
Família Serrabassa. *Folgueroles (Osona)*
Antònia Serres. *Pinell de Brai (Terra Alta)*
Meritxell Serret. *Vallfogona de Balaguer (la Noguera)*
Servei d'Informació i Atenció a les Dones. *Lleida (Segrià)*
Sindicat Agrícola La Perpetuència. *Santa Perpètua de Mogoda (Vallès Occidental)*
Família Sintes Carreras. *Es Castell (Menorca)*
Miquel Sintes Llopis. *Es Castell (Menorca)*
Família Sintes Seguí. *Sant Lluís (Menorca)*
Família Socías Pons. *Sant Climent (Menorca)*
Josep Solé Armajach. *Bellvei del Penedès (Baix Penedès)*
Família Suriñach-Rodríguez. *Folgueroles (Osona)*
Taller d'Història Local de Godella (Horta Nord)
Família Terés. *Lleida (Segrià)*
Terra dels Avis. *Elna (Rosselló)*
Quim Tor, fotògraf. *La Bisbal d'Empordà (Baix Empordà)*
Família Trepà i Deltell. *Lleida (Segrià)*
Unió de Pagesos de Catalunya
Fons Josep Miquel Vidal Hernández. *Maó (Menorca)*
Família Vilaseca. *Prades de la Molsosa (Solsonès)*
Vinseum - Museu de les Cultures del Vi de Catalunya. *Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)*
Jaume Vinyals. *Santa Perpètua de Mogoda (Vallès Occidental)*
Família Vinyals-Rovira. *Santa Perpètua de Mogoda (Vallès Occidental)*
Vinícola de Nulles, SCCL (Alt Camp)
Vinícola de Sarra i Secció de Crèdit, Covisal, SCCL (Conca de Barberà)
Elena Viusà Vinyals. *L'Hospitalet de Llobregat (Barcelonès)*
Viure als Pirineus. *La Sen d'Urgell (Alt Urgell)*

Pròleg

Joan Vilà. "El món agrari, un món poc conegut" 8

Àmbits de l'exposició

1	Els paisatges	13
	Selecció fotogràfica de l'àmbit 1	14
	Martí Boada. "Pagesia i paisatges al segle XXI"	20
2	Els conreus	23
	Selecció fotogràfica de l'àmbit 2	24
	Jordi Peix. "Els conreus a Catalunya"	54
3	La ramaderia	57
	Selecció fotogràfica de l'àmbit 3	58
	Meritxell Serret. "Del ramader a la nevera... i tot això per un litre de llet?!"	68
4	L'home, la dona i la terra	70
	Selecció fotogràfica de l'àmbit 4	71
	Joan Rendé. "L'escàs planter entre tanta herbota"	82
5	El treball	85
	Selecció fotogràfica de l'àmbit 5	86
	Ignasi Aldomà. "La roda dels anys, les feines del camp i la llibertat i supervivència del pagès"	106
6	Les formes de vida	109
	Selecció fotogràfica de l'àmbit 6	110
	Pep Riera. "L'agricultura, entre l'evolució i l'abandonament"	130
7	Present i futur	133
	Selecció fotogràfica de l'àmbit 7	134
	Francesc Reguant. "Present i futur: explotacions agràries preparades per canviar"	148
	Epíleg	
	Jordí Llavina. "Literatura del camp? Uns apunts d'aproximació"	152

El món agrari, un món poc conegut

Quan vam assabentar-nos que tres destacades entitats catalanes de caràcter social i cultural s'interessaven per organitzar una exposició sobre el món agrari, la idea ens va omplir de goig. Dites entitats són la Coordinadora de Centres d'Estudis de Parla Catalana, l'Institut Ramon Muntaner i la Fundació Món Rural. L'àrea considerada comprèn Catalunya, el País Valencià, les Balears i la Franja, més el petit estat d'Andorra, plenament pirinenc. La nostra satisfacció naixia sens dubte de què una exposició sobre el món agrari podia representar una decisiva solució a la ignorància o al mal coneixement que poguéssim tenir respecte a l'esmentat món agrari. Un món que, precisament en les nostres terres i a partir de l'època medieval, ha tingut i té encara una acusada i singular importància.

Intentem definir alguns mots, abans de referir-nos als diversos aspectes que puguin relacionar-se amb el concepte de món agrari. L'adjectiu «agrari» deriva del mot llatí *ager* que significa, en primer lloc, «camp de conreu». Immediatament, hom pot pensar en les característiques laborals del conreador, que s'oposen clarament als treballs i activitats pròpies de l'home de la ciutat, però *ager* pot referir-se també a tot el que és «camp» en general i que significa en conjunt el paisatge, d'origen humà o simplement natural, que sol acompanyar les terres i parcel·les dedicades al conreu. Indiquem el nom d'algun d'aquests sectors territorials: «mas», «bosc» «pastura», «gespa» o «erm», posem per cas. Llavors és tot un extens i divers territori el que s'oposa als concrets espais coberts per les cases i edificis que constitueixen una ciutat –*urbs* en llatí–, és a dir, als territoris urbans. Referent al conreador, una paraula molt característica i pròpia del català és la de «pagès», derivat del llatí *pagus*, en un dels sentits que té aquest mot, exactament el que correspon a «camp». Així doncs, el que volem dir amb el mot «pagès» és inicialment «habitant i treballador del camp». Aquesta mateixa idea s'expressa d'una manera més explícita, però en un terme molt menys utilitzat en català, quan ens referim a l'habitant del camp com un «camperol».



Inauguració de l'exposició pel Molt Hble Conseller d'Agricultura, Josep M. Pelegrí. Palau Robert, 2 de març de 2011. Fons: CCEPC.

Ara podem adonar-nos que les paraules que acabem d'assenyalar són poc corrents en les informacions que, a diaris i revistes, normalment rebem. Sovint hi manquen els mots i, és clar, totes les referències paisatgístiques i econòmiques que puguin suggerir, en un viu contrast, certament, respecte al que succeeix amb les ciutats i amb llurs habitants, amb una rica i abundant informació des de les característiques, la dinàmica i el creixement d'aquelles als trets socials, demogràfics, culturals i econòmics d'aquests.

Precisament, el principal objectiu que perseguïen les tres entitats abans indicades en concebre el projecte d'organitzar una exposició i oferir una informació i unes imatges sobre el món agrari, era omplir aquest buit existent i aconseguir un bon coneixement, actual i del passat, respecte al camp i als seus habitants. A l'esmentat projecte s'uniren sortosament nombroses entitats i persones. Els invitem a llegir el nom dels organismes que hi han col·laborat, patrocinat o donat suport i la llarga llista de patrocinadors, coordinadors i col·laboradors. Impressiona realment, per altra banda, el quantíós nombre de

persones que han enviat material gràfic i tot tipus de notes i comentaris. Finalment, l'exposició consistí en el material gràfic escollit, acompanyat en cada cas de l'explicació corresponent. Aquest és també el contingut d'aquesta publicació, que en bona part constitueix un catàleg d'imatges i comentaris que ara tenim el goig de prologar.

Com succeeix sempre, o gairebé sempre, en un treball de cerca i fins a cert punt de recerca, al final pot haver-hi algunes sorpreses. En el nostre cas, així ha ocorregut. Sol haver-hi la idea i el convenciment, diguem-ne potser creença, que el món agrari és un món, a diferència de l'urbà, que no té capacitat d'evolucionar i que es manté rígidament encarcerat, unit a les característiques del passat. Si tenim en compte els segles d'existència d'aquest món agrari, així ha succeït en diferents èpoques, però no han faltat pas períodes de reacció, amb modificacions i renovacions en les persones i en les activitats del món agrari.

Reduint-nos a Catalunya, indicarem que una certa crisi afectà el món agrari des de mitjan segle XIX, en determinats sectors territorials, davant l'avenç industrial i urbà. Ara bé, és interessant observar com en altres territoris hi ha unes notables modificacions i reaccions per part de les activitats agràries. De nou apareixen fortes limitacions i estancaments en el món agrari català a mitjan segle passat, però no manquen pas nombroses reaccions en les formes de producció agrària i del comerç conseguint o en la preferència respecte a certes plantes de conreu o en quant a unes concretes espècies ramaderes. Un cas ben interessant és la profunda renovació que s'efectuà recentment en les àrees vinícoles de Catalunya, tot cercant varietats que asseguressin l'obtenció d'uns vins o uns caves d'unes determinades característiques.

Queda ben clar, en definitiva, després del que hem dit, que el món agrari ens apareix, a diferència del que podria semblar, com un món complex i, fins a un cert punt, canviant. Si volen efectuar l'anàlisi o simplement la mostra d'aquesta complexitat en un concret sector territorial del món agrari, haurem de tenir en compte les característiques i les singularitats que presenta el mateix territori, que pot ser al mateix temps un element passiu de sosteniment, i actiu respecte a la producció, la població que l'ocupa, dispersa en masos aïllats o agrupada en pobles, per una part estant sobre el territori i per l'altra activa respecte a ell, i totes les característiques que hi presenten les diverses produccions agrícoles, ramaderes o forestals, així com la distribució i comercialització consegüents.

La majoria de les fotografies que apareixen en l'exposició i que configuren també la singular aportació d'aquesta publicació es refereixen en general al moment actual. Cal recordar que sovint poden mostrar canvis més o menys recents i que, en ocasions, així s'indica en el comentari corresponent. Aquests canvis poden haver tingut, especialment a Catalunya, una notable importància, tal com ja hem assenyalat anteriorment. Convé ara assenyalar que hi ha hagut en els tres últims decennis del segle passat, i durant els primers anys de l'actual, notables canvis en les diverses produccions, amb la minva en importància de determinades plantes de conreu i alguna espècie ramadera i, pel contrari, l'avenç de certes plantes i d'un cert tipus de bestiar. Fins i tot hi ha hagut uns curiosos i singulars canvis que fa uns decennis era difícil preveure. En efecte, l'augment i millora de les xarxes de comunicació i les majors possibilitats en el transport privat han donat com a resultat una certa penetració sobre els territoris agraris de la població urbana i, en ocasions, la turística. Un exemple ben clar és el canvi d'ús en els edificis corresponents a determinats masos aïllats, que perden el seu caràcter agrícola i ramader i són ocupats, d'una manera contínua o estacional, per una població aliena al món agrari.



Inauguració de l'exposició dins les XXVI Jornades sobre Cooperativisme.
UCE a Prada de Conflent, 17 d'agost de 2011. Fons: CCEPC.

Una adequada i convenient presentació i anàlisi de les fotografies i comentaris que apareixen en aquesta publicació comporta l'ordenació i agrupació de tot aquest material d'acord amb l'aspecte que, en cada cas, poguéssim considerar-se preponderant, dins d'aquest complex de factors i elements que podem trobar en un determinat fet del món agrari. Això ha donat lloc a una divisió en set àmbits, a cadascun dels quals dedicarem un breu comentari sobre el seu contingut i significació. Abans assenyalarem que en cada àmbit apareix una introducció sobre els fets en ell compresos i que, per altra banda, va acompanyat d'un text escrit expressament per aquesta ocasió.

En l'àmbit primer, titulat «Els paisatges», hom efectua unes consideracions sobre el paisatge natural, però s'insisteix especialment en el paisatge agrari, com a resultat de l'establiment i el treball dels conreadors. Nosaltres recordarem, respecte al primer punt, que una anàlisi de qualsevol sector territorial de tres dels països compresos en aquest treball comporta la consideració de la proximitat o llunyania respecte al mar, que precisament apareix almenys en algun costat en tres casos, prescindint ara del reduït i muntanyenc país andorrà. Ja lluny de la Mediterrània, com succeeix en certes terres de Catalunya, el clima presenta un caràcter continental i, a més l'aparició d'alts relleus motiva un clima clarament de muntanya. Andorra esdevé llavors el més complet i millor exemple del que acabem de dir. Això pot explicar la importància que tingué durant segles el moviment transhumant del bestiar oví, tot cercant a l'estiu les herbes de l'alta muntanya.

Tot el capítol constitueix una bona mostra de les diverses formes paisatgístiques que apareixen com a resultat de l'existència d'unes característiques que responen encara a uns trets naturals, en especial respecte al relleu, o bé que cal referir singularment al treball pagesívol. Aquestes últimes formes seran sens dubte les predominants i en gran part respondran a la diversa aparença que poden presentar els camps de conreu, d'acord en cada cas a l'adaptació al relleu inicial i molt especialment a les plantes cultivades.

Dues qüestions fonamentals en una exposició gràfica i una informació escrita sobre el món agrari es refereixen, és clar, a les plantes de conreu i a les espècies ramaderes. Són les qüestions tractades en els àmbits segon i tercer. Els canvis i les novetats que hi ha hagut es reflecteixen curiosament fins i tot en les denominacions utilitzades per distingir les diferents plantes i animals, com succeeix quan, referint-nos a l'origen, parlem amb encert de «gall dindi», és a dir, procedent de les Índies, o quan ens referim al «blat de moro», suposant-lo erròniament originari de l'agricultura aràbiga. Les característiques d'aquestes espècies, els treballs a què donen lloc i les produccions que se'n aconsegueixen constitueixen un conjunt de fets que defineixen decisivament els trets primordials d'un determinat món agrari.

Gràfics i comentaris de l'exposició mostren i informen àmpliament sobre tots aquests diversos i canviants aspectes d'aquest món agrícola i ramader, especialment del primer. Cal subratllar que, en diverses ocasions, apareixen amb claredat els canvis recents, iniciats i desenvolupats a partir del setè i vuitè decenni del passat segle, i que configuren netament el present, amb notables novetats en diferents aspectes tècnics, socials i econòmics. Determinades unitats de producció s'han convertit en veritables empreses i els antics conreadors —recordem la figura del pagès, sovint amb un treball i una actitud individualistes— poden aparèixer agrupats amb un cert sentit social, per exemple sindicats, o tècnic i econòmic, per exemple cooperatives. Els canvis es donen també entre el personal auxiliar, de forma que, en l'actualitat, mossos i temporers solen ser immigrants estrangers.

Tota la informació que es dona en els capítols posteriors i tots els comentaris i dades que hi van apareixent mostren l'afany que els directors, organitzadors i col·laboradors d'aquesta exposició tenien i mantenen d'omplir aquest possible buit de coneixement que podia existir sobre el món agrari i la vida rural, fet del qual ja n'hem parlat en començar aquest pròleg. Afegim llavors que aquest món agrari no sols es presentava i es presenta com una realitat complexa, sinó que també mostra, en especial en certs moments i certes èpoques, una indubtable capacitat de canvi. El que no havíem indicat i creiem que precisament ara cal dir-ho, és que, per part de les entitats organitzadores de l'exposició, no hi havia tan sols l'objectiu primordial de mostrar, descriure i comentar uns determinats fets i realitats, sinó també el desig d'aconseguir-ne una millora, que és en ocasions al·ludida en parlar del present i també en apuntar el possible futur immediat.

Voldríem ara referir-nos breument als àmbits quart, cinquè i sisè i destacar, per la seva singular importància, el contingut de l'àmbit setè. Els tres àmbits que acabem d'assenyalar van presentant diversos aspectes d'aquest complex món agrari. En l'àmbit quart vol destacar-se les diverses relacions que poden establir-se



entre els pagesos i els territoris respecte a les formes de propietat i de drets d'ús de la terra (propietaris, masovers, parcers, arrendataris) i les diferents formes contractuals d'aquells que col·laboren en el treball (jornalers, mossos, temporers). En els àmbits cinquè i sisè hi ha referències a les tècniques del treball agrari i a les tasques de producció i comercialització, realitzades simplement de forma individual pel pagès i la pagesa en el passat o regides en força casos de manera empresarial en l'actualitat. L'anàlisi d'altres aspectes de les col·lectivitats i agrupacions pageses dóna lloc a la consideració d'aspectes socials (relacions i organismes sociològics) i ètnics (creences, costums, festes).

L'àmbit setè, en mostrar i parlar del conjunt del present del món agrari en els països considerats, adquireix de sobte un caràcter general i fins a cert punt conclusiu. Ara apareix gairebé forçosament l'adjectiu «rural», que, derivat de l'arrel llatina *rur*, té, des del primer moment, un caràcter complex i global. En efecte, *rur* s'oposa a tot allò (territori, població, formes d'activitats i de poblament) que és propi de les *urbs*, és a dir, de la ciutat. En el passat no cal pas recordar que, en general, el territori i la població rurals presentaven una extensió i una massa poblacional superior, i fins i tot molt superior, a les xifres que es referien als nuclis que podem considerar urbans.

Recordem que les àrees rurals són aquelles que són ocupades per gent dedicada a les activitats agràries i que viu en pobles, en reduïts nuclis de població o en cases aïllades. Els sectors conreats constitueixen un contrast respecte als sectors coberts per la vegetació (arbres, arbusts, herba) o als sectors parcialment o totalment erms. Les estadístiques que apareixen en aquest setè i últim àmbit es refereixen inicialment a l'extensió d'aquestes àrees rurals en l'actualitat per passar, a continuació, a reflectir dades sobre la població rural, les formes de producció i els resultats econòmics d'aquesta producció. En l'aspecte tècnic és important el procés de mecanització en les tasques agràries i de motorització respecte al transport.

En acabar la consulta i la lectura d'aquesta publicació, a tots se'ns pot acudir un conjunt de reflexions. No és pas en va que hom llegeix un bon llibre com aquest amb un bon nombre d'antics i nous conceptes, d'antigues i noves realitats, o almenys de conceptes i realitats poc o mal conegudes. A l'autor d'aquest pròleg se li ocorre fer-se una pregunta semblant a la que diversos autors, ja fa una colla d'anys, cap allà al sisè i setè decennis del segle passat, van formular-se respecte a aquest món agrari. En efecte, en aquells moments, sota una política que actuava a Catalunya amb absolut desconeixement i fins i tot en contra de les característiques socials i culturals del poble català, inclosa és clar la llengua, certs autors reaccionaren insistint en la definició i l'estudi de fets i actituds que han col·laborat i col·laboren d'una manera decisiva a la definició pròpia i original del nostre país. És quan Josep Pla (*Els pagesos*, 1952) i Josep Ferrater i Mora (*Les formes de la vida catalanes*, 1955) s'interessaren pel món agrari i pels seus protagonistes i pel que tot això podia representar en aquells moments.

La pregunta ara podria ser semblant i referir-se a una actualitat ben diferent, després de l'evolució recent del món agrari a Catalunya. Podria formular-se així d'una manera força precisa: què en queda en el nostre país, en el nostre poble i en nosaltres mateixos de les característiques que ha presentat tradicionalment i encara presenta la pagesia catalana?

Recordem el que hem vist i hem après del pagès respecte a la constància i l'esforç en el treball diari, la contínua i assenyada relació amb el territori, les plantes, els animals i les diverses persones que l'envolten, algunes en el propi mas, altres en els masos propers o en el poble. No oblidem pas les dones, les pageses, amb una vida doble, semblant però radicalment diferent de la dona de ciutat: la pagesa tenia i té unes nombroses obligacions familiars, *casa endins*; però també relació amb plantes (l'hort) i animals de corral, gàbies i corts (gallines, conills, porcs), junt o prop de casa; però, a més, podia i pot cuidar-se de vendes i compres al mercat, setmanal o alguns dies per setmana, ja lluny de casa, diguem-ne *casa enfora*. L'autor d'aquest pròleg pensa que alguna cosa en queda, de tot això, i hom pensa en la capacitat de treball que alguns catalans i catalanes mostren, juntament amb una bona organització d'aquest treball i una assenyada conducta i actitud respecte als altres i en quant als problemes que puguin presentar-se.

Si ens hem permès la digressió que acabem d'expressar era simplement per reconèixer la fecunditat que un llibre, com el que tenim el goig de prologar, pot presentar de cara a promoure noves qüestions, noves valoracions i nous judicis. És la virtut de les obres ben fetes. A nosaltres ens pertoca ara, en primer lloc, agrair ben sincerament l'honrós encàrrec que ens feren els organitzadors d'aquesta publicació d'escriure aquest pròleg. El nostre agraïment també a aquells i aquelles que l'han llegit, tot desitjant que potser els hagi servit d'una primerenca orientació. Girin pàgina i llavors començarà el fruit madur d'aquesta excel·lent obra.

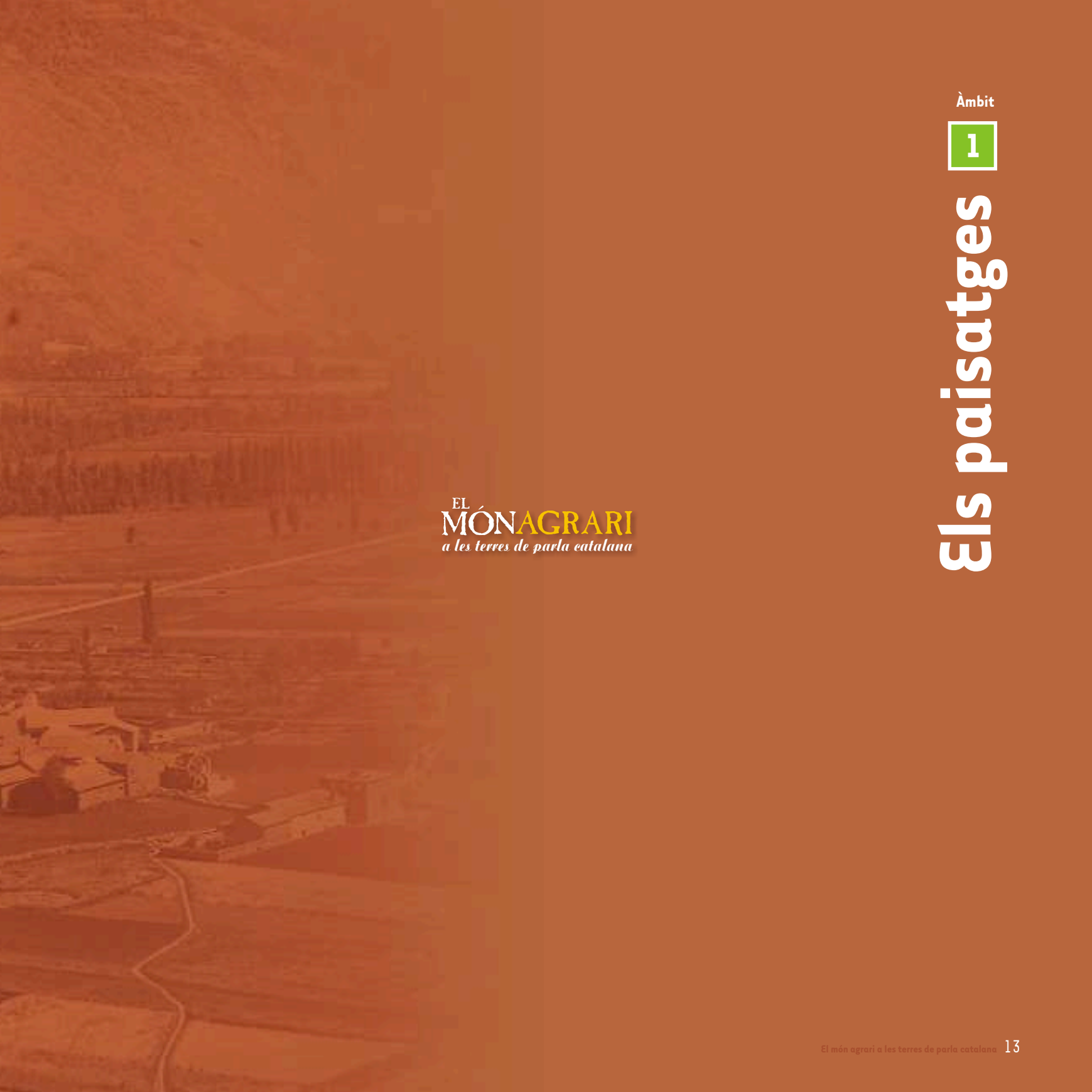
Joan Vilà

Catedràtic emèrit de Geografia de la Universitat de Barcelona

Membre emèrit de l'Institut d'Estudis Catalans

Acadèmic de l'Acadèmia de Bones Lletres

i de l'Acadèmia de Ciències i Arts



EL
MÓNAGRARI
a les terres de parla catalana

Àmbit



Els paisatges

Les terres de parla catalana contenen una gran diversitat de paisatges agraris, des dels de secà als de regadiu, dels planers als escalonats en feixes, dels del litoral als d'alta muntanya. La pagesia ha estat la gran constructora de paisatges en permanent evolució, en l'adequació dels terrenys o pels canvis de cultius. Al llarg de la història s'han anat ocupant i abandonant terres, artificant, anivellant, desempedregant, assecant aiguamolls, fent-hi arribar l'aigua per regar-les, en un gran esforç fet a fi de conrear-les segons els usos, costums i tècniques de cada moment.

El manteniment, l'augment i la disminució de l'espai agrari han anat de bracet de les demandes de productes per part del mercat i de la rendibilitat econòmica, entre d'altres. Quan els preus dels productes agraris per circumstàncies diverses han anat a l'alça, cobrint el cost de producció i un guany raonable, s'han ocupat més terres. Podria ser el cas històric del període anterior a l'arribada de la fil·loxera, quan les vinyes van ascendir per les falques de les muntanyes en forma de feixes marginades. En canvi, quan els preus van per sota o cobreixen escassament les despeses de producció, constantment s'abandonen terres, es tanquen explotacions agràries i pleguen pagesos. La rendibilitat dels conreus és, en gran mesura, la responsable del major o menor grau de conservació dels paisatges agraris i, en el fons, de la bellesa que sempre emergeix d'unes terres ben conreades.

En la major part de les terres de parla catalana l'abandonament de terres agràries és sinònim de passar en pocs anys de l'erm al bosc. Des de la segona meitat del segle XX s'ha produït un creixement continuat de la massa forestal, amb el repte del manteniment del paisatge agroforestal, que depèn de la rendibilitat econòmica dels seus recursos, fins ara baixa. Per altra part, el futur de les terres conreades també depèn de les polítiques agràries i de situacions que sovint es couen a l'altre cap de món, sigui per la producció a costos laborals més baixos, per polítiques de subvenció a l'exportació o per rendibilitats més altes derivades de les característiques dels territoris. En el futur, la conscienciació de la societat serà clau per a mantenir els paisatges agraris a les terres de parla catalana.



Els paisatges històrics

Comparacions amb el present



Als afores de les poblacions que tenien recursos hídrics hi creixien hortes dedicades al consum familiar o a la producció per a la venda local. Sovint els eixamples urbans s'han menjat aquests espais. En aquest cas, darrere els horts ben conreats de cal Font de Rubí, podem contemplar les xemeneies d'alguna fàbrica. El creixement urbà de la segona dècada del segle XX canviaria radicalment el paisatge agrari periurbà de moltes poblacions vallesanes.

Rubí (Vallès Occidental)

FOTOGRAFIA: JOSEP BOIXADERA PONSA. AJUNTAMENT DE RUBÍ - L'ABANS.
RECALL GRÀFIC DE RUBÍ (JOSEP MOLINER I RAMONEDA). CA. 1916.



Les infraestructures de comunicació viària, com ara les autopistes i autovies, sovint han trossejat l'espai agrari. L'agricultura periurbana no només ha de suportar la pressió urbanística, sinó també la de les xarxes viària i ferroviària. El paisatge agrari de regadiu del Baix Llobregat ha hagut de conviure amb una expansió urbana sense aturador.

Gavà-Viladecans (Baix Llobregat)

FOTOGRAFIA: CONSORCI DEL
PARC AGRARI DEL BAIX
LLOBREGAT. 2006.



La transformació del paisatge amb l'ocupació de sòl agrari pels eixamplaments urbans s'ha donat també en zones turístiques de muntanya, com és el cas del pla d'Esterri d'Àneu, població que, com d'altres de pirinenques, ha experimentat un creixement residencial amb ocupació estacional o de temporada molt significatiu. Alhora, l'agricultura i la ramaderia s'han reduït a xifres testimoniales i s'ha elevat a hegemònic el sector serveis.

Esterri d'Àneu (Pallars Sobirà)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. CONSELL CULTURAL DE LES VALLS D'ÀNEU - FONTS CORBERA. CA. 1920.



Les terres fèrtils de regadiu properes a les àrees metropolitanes abastien tradicionalment les grans ciutats de productes hortícoles, com per exemple l'Horta de València o les del delta del Llobregat. Al darrer segle han sofert reduccions importants d'espai sacrificades per l'expansió urbanística i industrial. La seva preservació dependrà de la voluntat política de voler endreçar el país i de la conscienciació social de mantenir un pulmó verd proper que, a més, aporta aliments de qualitat i proximitat.

Sant Boi de Llobregat (Baix Llobregat)

FOTOGRAFIA: CONSORCI DEL PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT. 2010.



Els paisatges de qualsevol zona estan en permanent evolució. L'acció de l'home és bàsica per visualitzar els canvis. Aquest espai del Baix Llobregat dels anys trenta del segle XX mostra un aprofitament del terreny al voltant d'una casa pairal, amb la rompuda del bosc per dedicar-lo a l'agricultura més productiva.

Vallirana (Baix Llobregat)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU AMICS DE VALLIRANA. CA. 1930.

El paisatge correspon al Baix Llobregat, a inicis del segle XXI. Pot comparar-se amb la foto superior. En aquesta s'hi veu que la massa forestal i unes edificacions han envaït el terreny que molts anys abans era productiu, senyal que l'agricultura ha perdut l'empenta que tenia. Actualment, el bosc evidencia una manca de gestió de l'home de l'entorn i del paisatge.

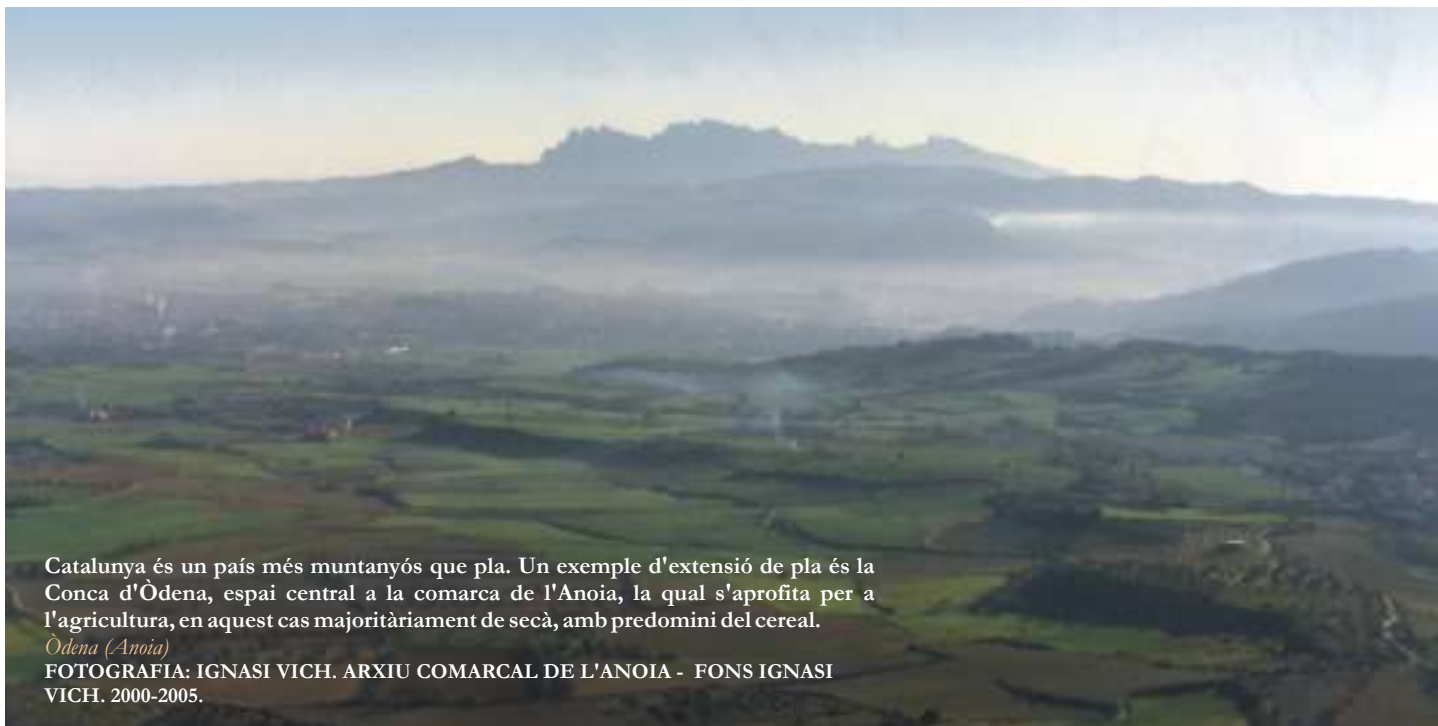
Vallirana (Baix Llobregat)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU AMICS DE VALLIRANA. 2004.





Les planes



Catalunya és un país més muntanyós que pla. Un exemple d'extensió de pla és la Conca d'Òdena, espai central a la comarca de l'Anoia, la qual s'aprofita per a l'agricultura, en aquest cas majoritàriament de secà, amb predomini del cereal.

Òdena (Anoia)

FOTOGRAFIA: IGNASI VICH. ARXIU COMARCAL DE L'ANOIA - FONS IGNASI VICH. 2000-2005.



Eivissa és una illa on es troben alguns terrenys plans, aptes per al conreu. Aproximadament la meitat de la superfície de l'illa és terra per conrear i l'altra és terra no productiva, amb un predomini abassegador del secà respecte del regadiu. Els ametllers florits demostren aquesta perspectiva, tot i que no és pas el producte agrari principal, ja que per hectàrees conreades ho són el cereal i el garrover.

Santa Agnès de Corona - Sant Antoni de Portmany (Eivissa)

FOTOGRAFIA: VICENT RIBAS PRATS «TRULL». INSTITUT D'ESTUDIS EIVISSENCS - ARXIU VICENT RIBAS «TRULL». 1995.



Els cereals i la ramaderia són dues activitats que sovint trobem associades, en aquest cas a les terres de secà de la Noguera. A la comarca, els cereals ocupen les dues terceres parts de la superfície cultivada. Els camps queden delimitats per alguns arbres escadussers en rengleres, símbols muts de partions de terres, o de petites clapes de carrasca.

Noguera

FOTOGRAFIA: EDUARD TREPAT I DELTELL. ARXIU FAMÍLIA TREPAT I DELTELL. 2007.



Els paisatges terrassats



El paisatge terrassat és una característica de zones muntanyoses que s'ha creat per fer plantacions en feixes de terreny. L'home, sobretot al segle XIX, els féu per guanyar terra per conrear, desmuntant el camp i fent marges. A les terres de parla catalana hi ha força conreus que han aprofitat els terrenys marginats, com ara les oliveres, els garrofers, la vinya i els cítrics. Aquest de la Serra de Tramuntana a l'illa de Mallorca té la peculiaritat que és vora la mar.

Serra de Tramuntana (Mallorca)

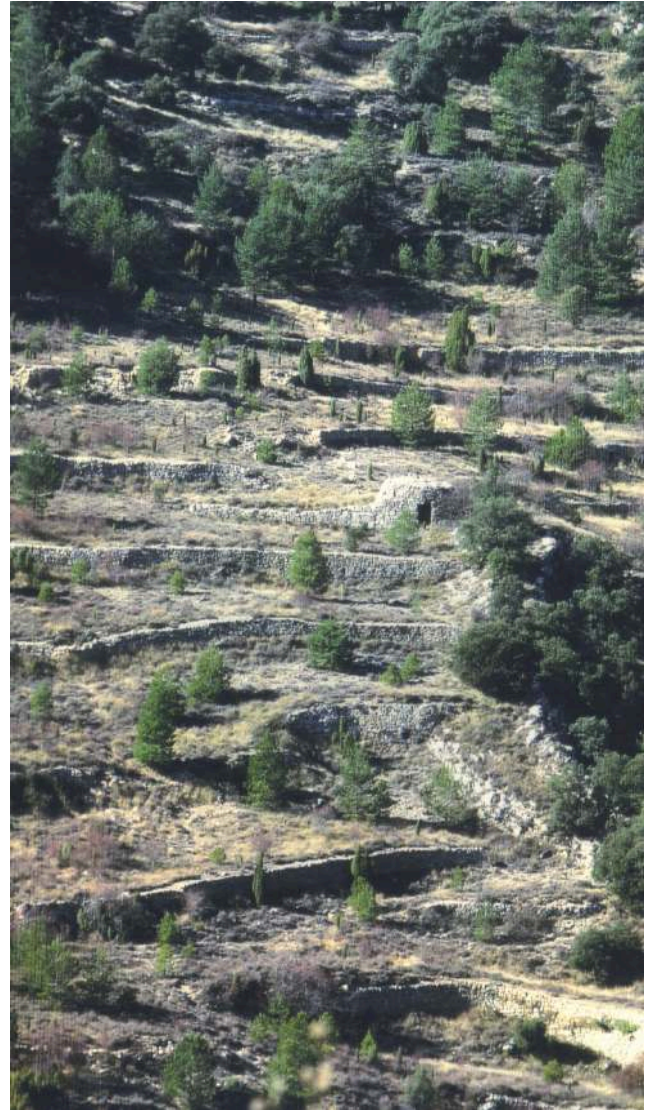
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. INSTITUT D'ESTUDIS BALEÀRICS - ARXIU JUAN FRANCISCO RULLAN. CA. 1940.



Paisatge de la plana d'Urgell caracteritzat pel conreu extensiu dels cereals, on no hi arriben els regadius, i que ocupa la major part del territori. Amb la plana de Lleida, la de l'Empordà, la del delta de l'Ebre i la del Camp de Tarragona, conforma la zona de terres planes més extensa del Principat.

Urgell

FOTOGRAFIA: IGNASI ALDOMÀ BUIXADÉ.
ARXIU FAMÍLIA ALDOMÀ. 2007.



Paisatge de secà, en bancals, al Baix Maestrat. El treball dels margeners al segle XIX implicà guanyar terres al bosc, per a tot tipus de conreus. Entre les marjades s'hi veu la barraca de pedra seca, extreta del mateix terreny. Al segle XX, un cop les feines amb animal es van superar per la mecanització, en molts llocs es va produir l'abandonament posterior de la terra.

El Boixar (Baix Maestrat)

FOTOGRAFIA: QUICO CARRETÉ. FUNDACIÓ EL SOLÀ. S/D.



L'alta muntanya

El poble d'Encamp al centre de la vista panoràmica de la vall. A Andorra, els canvis succeïts d'un cap a l'altre del segle XX van ser espectaculars, originats pel comerç i el turisme. Han estat aquests dos sectors dominants els que han desplaçat l'economia tradicional basada en l'agricultura i la ramaderia i han transformat els paisatges de les valls andorranes habitades.

Encamp (Andorra)

FOTOGRAFIA: JOSEP ALSINA MARTÍ. ARXIU NACIONAL D'ANDORRA. 1940-1959.





Els paisatges de regadiu



A la comarca de la Llitera, a la Franja de Ponent en territori aragonès, s'hi troba aquesta plana, curiosament treballada en contrast amb el muntanyam pelat com un jonc a banda i banda de la vall. L'aprofitament d'aigua, en aquest cas del canal de Pinyana, fa que estiguem davant una agricultura de regadiu, que arrela la pagesia al territori.

Castillonroi (la Llitera)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU COMUNITAT GENERAL DE REGANTS DEL CANAL DE PINYANA. 1990.



Construcció del síf d'Albelda a la Llitera (Osca) per a regar. Obra d'enginyeria monumental construïda entre 1908 i 1909, per salvar el desnivell del canal d'Aragó i Catalunya. La longitud de 725 m., amb un diàmetre del tub de 4 m. i un gruix de 20 cm., va significar que en el moment de la construcció es convertís en la major canonada forçada del món.

Albelda (la Llitera)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU CONFEDERACIÓ HIDROGRÀFICA DE L'EBRE. 1910-1919.



Les sínies són màquines per a elevar aigua, emprades sobretot per a treure l'aigua de pous poc profunds. Sovint eren de tracció animal i l'aigua s'utilitzava per al reg de conreus hortícoles. En el cas de la sínia de la foto, prop de Solsona, l'aigua s'extreu d'una sèquia per elevar-la a terres més altes.

Solsonès

FOTOGRAFIA: JOSEP M. VICENS. ARXIU COMARCAL DEL SOLSONÈS - FONS JOSEP M. VICENS. 1930-1939.

Comporta de regulació mixta del Canal de Pinyana a Alguaire. L'àrea regada pel canal de Pinyana, a la part oriental del Segrià, comprèn els termes municipals de la Portella, Benavent de Segrià i Torreserona, i part dels de Castillonroi (Osca), Alfarràs, Almenar, Alguaire, Vilanova de Segrià, Corbins, Rosselló, Torrefarrera, Alpicat, Lleida, Alcarràs i Torres de Segre.

Alguaire (Segrià)

FOTOGRAFIA: FERNANDO SOLER ROPERO.
ARXIU COMUNITAT GENERAL DE REGANTS
DEL CANAL DE PINYANA. 2000-2009.



El canal d'Urgell, majestuós, ple d'aigua del Segre, consta de dos canals —el principal i l'auxiliar— i quatre sèquies. El canal principal agafa l'aigua a Ponts i finalitza el seu recorregut, de 144 km., a Montoliu de Lleida. L'auxiliar agafa l'aigua de la presa de Sant Llorenç de Montgai, ajuntant-se amb el principal a Artesa, en un recorregut de 76 km. Destinat sobretot al regatge, du aigua a diferents municipis de les comarques de l'Urgell, el Pla d'Urgell, la Noguera, el Segrià i les Garrigues. El 1862 entrà en funcionament parcial.

Noguera

FOTOGRAFIA: RAMON GASSIÓ MONICO. CA.
2000.



En l'àmbit del Parc Agrari del Baix Llobregat es duu a terme una activitat agrària productiva que ofereix, a tocar de casa, uns productes que es caracteritzen per la qualitat i la frescor. La producció d'hortalissa comparteix protagonisme amb la taca urbana en el paisatge del Baix Llobregat (a la fotografia, al Prat de Llobregat). És el que actualment coneixem com a consum de proximitat, en aquest cas proper a l'àrea més densament poblada de Catalunya.

El Prat de Llobregat (Baix Llobregat)

FOTOGRAFIA: CONSORCI DEL PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT.
2005.



El reg a manta que es practica en els regadius tradicionals de l'Horta requereix de la perfecta anivellació de la parcel·la. Els cavallons que rebran les plàntules d'hortalisses formen una perfecta alineació que permetrà la pràctica del reg i l'estalvi d'aigua. Les irregularitats en el perímetre de les parcel·les i la seva reduïda grandària impedeixen la total mecanització de les feines d'arranjament.

Massalfassar (Horta Nord)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. CENTRE D'ESTUDIS DE L'HORTA NORD. 1985.



Abans de la plantació, les parcel·les de l'Horta es reguen abundantment per a garantir el bon arrelament de les plantes. La parcel·la es prepara per a ser inundada en la seva totalitat després d'haver romàs en guaret posteriorment a l'última collita.

Meliana (Horta Nord)

FOTOGRAFIA: VICENT SALES MARTÍNEZ.
CENTRE D'ESTUDIS DE L'HORTA NORD. 2002.



Filera i bancal de pomeres de la varietat selecta *pink lady* a la Noguera, amb l'estructura de reg per degoteig.

Els productors d'aquesta varietat es reparteixen entre les comarques de Lleida i la Costa Brava. Més d'un setanta per cent de la producció s'exporta a altres països europeus, com ara Alemanya o el Regne Unit. Diversificant les varietats, aquesta explotació aconsegueix collir durant sis mesos de l'any. En aquests llocs, el paisatge ha quedat definit pels bancals plantats d'arbres fruiters.

Albesa (Noguera)

FOTOGRAFIA: ANNA VILASECA PUIGPELAT.
FUNDACIÓ DEL MÓN RURAL – ARXIU PARTICULAR. 2010.



El regadiu és la riquesa del Rosselló. Des de l'edat mitjana ha permès domesticar l'aigua dels rius per fer funcionar molins, regar les terres, evacuar les aigües de pluja o assecar els aiguamolls, gràcies a una xarxa de recs i a una acurada organització social. El rec de l'Albera, un dels més ben conservats, segueix sempre en activitat i travessa paisatges de gran bellesa.

Terme del Voló (Rosselló)

FOTOGRAFIA: JOAN LLUÍS MAS. ARXIU DE TERRA DELS AVIS. 2008.

El regatge de les finques es féu des de temps antics a base de recs i sèquies, agafant aigua de rius i torrents. En temps dels àrabs, aquests portaren l'enginy de la sínia, per treure aigua dels pous o d'un corrent d'aigua. A les terres catalanes, les sínies eren accionades per mules, rucs i someres que donaven voltes a un pal horitzontal encaixat a un eix vertical que movia una cadena, accionant uns recipients anomenats catúfols que agafaven aigua del pou per pujar-la a la superfície.

Bellvei (Baix Penedès)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DEL CELLER AGRÍCOLA I SECCIÓ DE CRÈDIT DE BELLVEI SCCL. CA. 1960.





Pagesia i paisatges al segle XXI

En un context de crisi com l'actual, hi ha un consens generalitzat en acceptar que no es tracta d'una crisi de model econòmic, en el sentit més estricte, sinó de model "civilitzatori" en sentit ampli, que no de civilització, ja que si fos així es referiria a una determinada civilització. Cal no oblidar que totes les civilitzacions que hi ha hagut al llarg de la història han tingut un final de cicle. Anteriorment a la nostra han estat in comptables les que ens han precedit; de moltes d'elles no n'ha quedat empremta; d'altres, la majoria de les conegudes, han deixat això, tant sols l'empremta. Però la nostra, l'actual, la d'ara mateix, és civilitzadora, car és transversal i afecta a totes les variables de civilització planetària, si bé en intensitats diferents. Tanmateix, d'algunes de les manifestacions d'aquesta crisi no se n'escapa ningú; un exemple el tenim amb l'increment de la temperatura planetària, provocada en llur major part per les emissions derivades de l'ús massiu i encara creixent dels hidrocarburs fòssils, entre d'altres gasos d'efecte hivernacle.

Una altra característica d'aquesta societat en crisi és el seu caràcter urbà: una fracció molt notòria de la població es concentra a les ciutats. La ciutat es mostra com un model socialment d'èxit, d'un èxit quasi incontestable. Tanmateix, reconeixent els aspectes virtuoses del sistema urbà i de la cultura urbana que se'n deriva, cal reconèixer-ne alguns elements crítics. En efecte, el sistema urbà és extraordinàriament efectiu com a generador de tot tipus de serveis terciaris, això és innegable; serveis de tot tipus: institucionals, acadèmics, formatius, lúdics i un llarg etcètera. Es tracta, no obstant, d'un sistema que funciona metabòlicament mercès a l'entrada de grans contingents de matèria i energia externes al sistema urbà: en forma d'aigua i electricitat procedents de les conques hidrològiques d'arreu del territori, així com de les tèrmiques i nuclears, i, pel què fa a l'alimentació, mercès a l'entrada de grans contingents d'aliments, procedents dels sectors primaris tant a escala local com global.

Un sistema, la ciutat, que, si bé és d'una innegable eficiència terciària, és d'una debilitat incontestable en quant al seu sistema metabòlic bàsic. Tot el terciari s'ensorraria si en vint-i-quatre hores les entrades de matèria i energia que la sustenten no hi arribessin. Per posar un exemple, si en una situació imprevista es produís un col·lapse en l'entrada de recursos bàsics a Barcelona, no a l'àrea metropolitana, i s'hagués d'abastir d'aliments, es necessitaria una superfície agrícola tres vegades superior al total de la superfície de Catalunya. Altrament, a dia d'avui, la petjada ecològica, és a dir, la superfície agrícola necessària per a satisfer la demanda d'un ciutadà barceloní, és de prop de sis hectàrees. La mitjana de consum diari *per càpita* és d'unes trenta mil Kcal, de les quals 4.500 són per a endocomsum (metabolisme) i la resta per a exocomsum (mobilitat, serveis). Aquest és un model de consum que té uns costos energètics per al sistema realment insuportables.

Una fracció d'aquests costos són ambientals, car, tot i algunes virtuts de la globalització, hi ha aspectes ambientalment difícils de sostenir. Un exemple paradigmàtic el tenim en un kiwi de Nova Zelanda, que ens donarà unes 100 Kcal al nostre organisme, quan el seu transport i procés productiu serà unes quantes vegades més alt del que ens ha proporcionat. Aquests costos els paguem en termes no estrictament econòmics sinó ambientals, en forma d'emissions de CO₂ i d'increment de la temperatura planetària. És un model que cap altre organisme viu aplica: gastar més energia en el transport que allò que arriba o es captura en forma d'energia, via aliment.

La globalització, les polítiques de la PAC i el propi procés de metropolinització han contribuït a un deixondiment del sector primari, sobtant la intensitat amb què s'ha produït a Catalunya. Com uns nous rics, ens ha semblat que el món de la pagesia representava l'endarreriment; el món rural s'ha pogut arribar a entendre com una expressió d'una activitat i una cultura condemnada a extingir-se. Encara no fa molts anys recordo que un dels pitjors insults que es podia dedicar a una persona era qualificar-lo de pagès. Avui, a la vigília d'una crisi que està ensenyant les dents, no hi ha dubte que la pagesia s'ha de posar en el lloc que li pertoca: un sector estratègic per al país. Sense ella no es pot parlar de futur amb criteris de sostenibilitat, un futur que ja tenim aquí, que parla de la necessitat a

mig termini de sobirania alimentària (tanta com sigui possible), de *slow food* i de quilòmetre zero com a formes de producció agrària de caràcter estratègic absolutament necessàries, cara al futur immediat.

Dimensió paisatgística de l'activitat pagesa

El paisatge és l'expressió de la història natural i de la història social d'un territori. Les visions clàssiques insistien en la separació de la natura i la societat, del «natural» i l'«artificial». Actualment, aquesta formulació tendiria a quedar superada per la consideració que la societat i les persones que la conformen no estariem fora del sistema natural sinó que en formaríem part.

En el cas de Catalunya, una primera constatació pel què fa a les característiques paisatgístiques i territorials n'és la remarcable diversitat. Tanmateix, la fesomia, la dinàmica dels paisatges i la biodiversitat responen també als factors humans, a les formes en què ha evolucionat la població, a com aquesta s'ha distribuït en el territori, a les formes de propietat i de producció, als usos, a la cosmovisió i, molt principalment, a les formes de producció del sector primari.

Per situació biogeogràfica, si als nostres territoris sols hi actuessin les forces inductores de caràcter biofísic, és a dir, sense presència humana, el paisatge donaria majoritàriament boscos, de manera generalitzada. La gradual ocupació humana del territori ha portat associada una transformació continuada d'aquest. De fet, podem parlar d'una construcció dels paisatges actuals, i aquests serien una expressió híbrida d'història natural i d'història social.

Crisi, territori i pagesia

El món de la pagesia, més enllà de la seva significança cultural expressada de múltiples maneres (territorialment, paisatgísticament i socialment), ha estat determinant com a constructora de paisatges.

L'excepcionalitat del paisatge del país —dels més alts d'Europa—, expressat per la diversitat de paisatges i de biodiversitat, en una part molt important és una conseqüència de l'activitat pagesa. Aquest és un primer reconeixement que la societat urbana hauria de fer. Altrament, caldria precisar que no podem parlar d'una cultura pagesa en general, car no podem parlar d'una pagesia caracteritzada per una única forma d'activitat productiva del sector primari.

Es pot parlar de tres sectors (amb molts matisos) dintre del sector primari: el **primari —primari—**, que es refereix al món forestal; el **primari —secundari—**, que seria el món ramader, i el **—primari — terciari—**, que el formaria el món agrícola pròpiament. Cadascun té unes formes de producció, culturals i d'expressió en el territori ben diferenciades, tot i que no és del tot estrany que en alguns sectors del país la pagesia, especialment la de muntanya, pugui participar dels tres móns; ens referim a l'activitat agrosilvopastoral.

El **sector primari —primari—** es caracteritza per unes formes d'apropiació directa. És la producció més primària del sistema: es realitza la retirada directa de la matèria sense dedicació prèvia de temps i d'energia, és a dir, es retira la fusta, la llenya i els fruits silvestres de manera directa.

Les activitats forestals requereixen unes tècniques i unes formes de relació amb el medi que tenen poc a veure amb les dels agricultors o els pastors i ramaders. Al bosc, l'apropiació directa ha generat unes formes culturals, perfilades per l'acció directa. De manera clàssica, els treballadors de bosc han estat gent amb unes característiques físiques aptes per suportar la duresa d'un treball a la intempèrie i unes formes de vida autosuficients.

Els criteris de gestió del bosc estan determinats per l'administració forestal, aplicats pel silvicultor i executats pels professionals del bosc, mitjançant aclarides, estassades i els torns de tallada. Tot plegat és determinant per entendre l'actual composició i estructura i fins i tot la dinàmica dels boscos actuals. Els boscos del país són com són i són on són, no per biologia estricta sinó també pel factor humà.

Amb el **sector primari —secundari—** ens referim a l'activitat ramadera, en les seves formes diverses de producció, fins i tot de formes de fer culturalment. Una primera divisòria la determina el caràcter intensiu o extensiu de la seva pràctica; en funció de l'un o de l'altre es donaran expressions diferents en els paisatges. En el primer cas, sigui quin sigui el tipus d'animal, la seva demanda tròfica se satisfarà —no del tot— amb la producció de farratges, amb la conseqüent ocupació de superfícies de conreus, que també variarà en funció de les característiques del tipus de plantació, sobretot amb dos models: regadiu o secà; en funció de la tipologia de conreu, la superfície ocupada serà diferent, i el paisatge resultant, un o altre.

En les formes extensives del sector equí, vaquí, caprí i oví, la seva pràctica és essencial per entendre els paisatges pradencs, particularment a les terres de la muntanya mitjana fins a l'alta muntanya; unes pràctiques que, en part, serien les responsables del manteniment de les tipologies de paisatge més ben valorades socialment, amb una biodiversitat faunística i vegetal remarcables. La retirada d'aquestes pràctiques ramaderes representa una pèrdua de la qualitat ambiental del territori on es produeix, car condueix a l'homogeneïtzació del paisatge. Des de la perspectiva del paisatge, la reducció dels ramats significa un descens dels sistemes de paisatges herbacis, a favor dels de plantes llenyoses, en una primera etapa arbusts i posteriorment, arbres

Finalment, **el primari —terciari—**, referit a l'agricultura pròpiament, encara mostra molta més varietat, doncs en funció de la seva naturalesa, ja sigui intensiva o extensiva, de secà o de regadiu, tindrà una expressió territorial ben diferent. Actualment, un pagès dels secans segarrencs, per posar un exemple, necessita una unitat superficial de producció mínima d'unes cinquanta hectàrees, mentre un hortolà del Maresme opera en una superfície màxima d'unes tres hectàrees.

No cal dir que aquest sector productiu ha tingut un paper clau paisatgísticament i culturalment, expressat amb el mas i la seva gent: constructors, modeladors i mantenidors de paisatges, convertint-los de feréstecs a amables, en forma de grans espais oberts o bé en formes escalonades de feixes, suportades per parets seques a les quals se'ls reconeix un paper clau per al manteniment de la biodiversitat.

Aquesta biodiversitat s'ha d'entendre no com un món de curiositats biològiques, destinades al gaudi dels «aficionats» a la «natura», sinó com un indicador de qualitat ambiental, del territori i del país.

L'abandó dels masos i dels conreus associats, així com la reducció de la superfície de pastures, expliquen de quina manera Catalunya, en uns trenta anys, ha passat de tenir una superfície forestal del 40% del territori a superar actualment el 60%. Aquest increment representa la continuïtat de la massa forestal i la reducció de la diversitat paisatgística i de la biodiversitat i de l'increment del risc d'incendi i el descens de disponibilitat hídrica dels sistemes hidrològics del país.

A la cultura pagesa li hem d'agrair, entre moltes d'altres coses, la seva excepcional contribució a la qualitat paisatgística i a la riquesa en biodiversitat del país.

Martí Boada.

Investigador de l'IRTA.

Professor titular del Departament de Geografia de la UAB.

EL
MÓNAGRARI
a les terres de parla catalana

Àmbit

2

Els conreus

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

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

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

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



La fruita seca



Família pagesa esclovent ametlles a Eivissa. Aquesta feina era reservada, sobretot, a dones, persones grans i infants. A l'estiu, les ametlles, una vegada recollides, s'escloven o esclofollaven per, tot seguit, assolellar-les durant el dia a terra, en canyissos o en estris de tela metàl·lica, per treure-hi la humitat. Després, s'ensacaven o es guardaven a granel fins a la seva venda, reservant-se'n una part per al consum familiar.

Sant Vicent de sa Cala - Sant Joan de Labritja (Eivissa)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. INSTITUT D'ESTUDIS EIVISSENC - ARXIU FAMILIAR CAN MORNÀ (EIVISSA). 1950-59.

L'avellaner es conrea majoritàriament al Camp de Tarragona i a una part del Priorat. Es planta sobretot en regadiu, tot i que se'n troba també en terres frescals de secà. És un arbre que requereix treure cada any els plançons i fer-li el tractament sobretot per a la plaga del diabló i del pugó. Des de finals dels anys vuitanta el conreu ha entrat en crisi per l'ensorrament dels preus, originant mobilitzacions liderades per Unió de Pagesos conegudes com la «guerra de l'avellana».

Brnyola (la Selva)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU COMARCAL DE LA SELVA. 2000.





Moment en què es pleguen les avellanes manualment. S'observa la duresa de la posició de la persona per realitzar el seu treball, sempre acotxada o asseguda a terra. Una persona qualificada de bona plegadora era aquella que en un dia plegava un sac d'avellanes de 58,5 kg o s'hi apropava. Aquesta feina manual ha evolucionat amb màquines de plegar avellanes, motiu pel qual els arbres i la terra s'han hagut d'adequar. La terra s'ha compactat per tal que la màquina pugui realitzar una feina eficient.

Porrera (Priorat)

FOTOGRAFIA: LLUÍS MARTÍ MIRÓ. ARXIU PARTICULAR DE LLUÍS MARTÍ MIRÓ. 1963.



Família recollint les ametlles a la Terra Alta. La recollida es fa picant les branques amb canyes perquè caiguin les ametlles damunt de les borasses. Una vegada ensacades, es porten a les cases i un cop covades es pelen manualment. Avui en dia hi ha màquines que sacsegen l'arbre des del tronc fent caure les ametlles dins d'un enorme paraigua, i d'allí s'aboquen al remolc.

El Pinell de Brai (Terra Alta)

FOTOGRAFIA: ANTÒNIA SERRES BUENAVENTURA. FONTS PARTICULAR SERRES BUENAVENTURA. 2009.



Sequer de figues a Mallorca. Al segle XIX, la figuera esdevingué l'arbre més estès de Mallorca, després de l'olivera, amb una forta presència a les explotacions petites i mitjanes. A finals d'estiu és quan comença la temporada de les figues, que una vegada collides es destinaven al consum humà o animal, bé com a fruita fresca o bé assecades. El procés de dessecació durava set o vuit dies i consistia en estendre les figues al sol damunt canyissos, que calia entrar al vespre per evitar les humitats.

Alcúdia (Mallorca)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. INSTITUT D'ESTUDIS BALEÀRICS - ARXIU ANDREU MUNTANER. CA. 1930.



Els farratges



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

Olot (Garrotxa)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU PARTICULAR DE JORDI PUJULA. INICIS DEL S. XX.

Estampa d'empacar alfals sense màquina. S'hi observa unes persones que traginen el farratge per posar-lo dins d'un motlle, mentre un home el trepitja amb els peus perquè quedi atapeït i n'hi càpiga més. En el fons resulta el prelude del què després va ser l'empaquetadora, quan sortiren les màquines recol·lectores de cereal.

EMD de Jesús, Tortosa (Baix Ebre)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU FAMÍLIA PIÑOL-CURTO. CA. 1955.





L'exploració del bosc



Grup d'homes serrant troncs de pollancre. A partir de mitjans del segle XIX, les conques fluvials gironines, la del Fluvià, el Ter i la Tordera es van adaptar bé al conreu de pollancre, fins al punt que s'han desenvolupat varietats pròpies, com la Bordils (1865) o la Poncella (1870). El destí principal de la fusta de pollancre va ser la indústria de les caixes de fruita, principalment la taronja. El conreu del pollancre encara es manté al llarg dels terrenys propers als grans rius gironins.

Alt Empordà

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU COMARCAL DE L'ALT EMPORDÀ - FONS JOAN CORNEY. 1900.

Camió carregat de troncs i un grup de llenyataires. L'exploració dels boscos ha estat una constant immemorial per a aprofitaments diversos: fusta, llenya, brançam i per a carbó. A les comarques dels Pirineus la major qualitat de la fusta va fer possible una explotació més industrial del bosc. Les imatges de finals del segle XIX i principis del XX ens mostren un territori, comparat amb el present, molt desforestat, a causa de la sobreexplotació del bosc.

Val d'Aran

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. COLLECCION FOTOGRAFIES DER ARCHIU GENERAU D'ARAN. S/D.



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

Santa Coloma de Farners (la Selva)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU COMARCAL DE LA SELVA. CA. 1900.





L'olivera i el garrofer



Treballador d'un celler cooperatiu del Vallès davant de la premsa hidràulica. La pasta de les olives, ja ben mòlta, s'estenia en uns cofins d'espart que es posaven un damunt de l'altre i s'introduïen a la premsa hidràulica que, amb la força del pistó que pujava, premia els cofins cap al coll de la premsa mentre anava rajant l'oli que es derivava cap a unes piques o basses de decantació.

Terrassa (Vallès Occidental)

FOTOGRAFIA: FOTOS ALTIMIRA. CENTRE D'ESTUDIS HISTÒRICS DE TERRASSA - ARXIU MUNICIPAL DE TERRASSA. 1940-60.



Mols còniques, conegudes amb el nom de «curres», d'un molí d'oli. Les olives calia portar-les a moldre netes de fulles, feina que s'havia fet manualment i fins no fa gaires anys a través d'un purgador. Les olives, un cop collides, no poden ser guardades als sacs, perquè es floreixen i produeixen un oli dolent. Les pedres o rodes de molí xafen les olives fins que es converteixen en una pasta, trencant els teixits de l'oliva perquè alliberin l'oli.

Santa Bàrbara (Montsià)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU D'AGRÍCOLA DEL CAMP SANTA BÀRBARA SCCL. 1957.

Instal·lacions d'un molí d'oli modern. En els darrers anys moltes cooperatives han anat substituint la maquinària tradicional per procediments de tecnologia moderna en la qual cal contemplar els molinets metàl·lics de martells, les termobatedores i les premses que funcionen amb una força centrífuga. En alguns casos s'han produït agrupacions cooperatives per a optimitzar-ne la transformació i la comercialització.

Santa Bàrbara (Montsià)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU D'AGRÍCOLA DEL CAMP SANTA BÀRBARA SCCL. 2001.





Primer pla parcial d'un garrofer ple de fruit. Els garrofers tradicionalment havien estat conreats prop de la costa, a les comarques meridionals de Catalunya, al País Valencià i a les Illes, ja que a temperatures inferiors a 5 graus sota zero corren el risc de morir. Les garrofes en bona part eren emprades com a aliment dels animals de treball. La llavor, el garrofi, s'utilitza per a fabricar additius alimentaris.

Bellvei del Penedès (Baix Penedès)

FOTOGRAFIA: JOSEP SOLÉ ARMAJACH. ARXIU PRIVAT JOSEP SOLÉ ARMAJACH. 2009.

Una colla de plegadors d'olives enfilats dalt de les escales per arribar a la capçalera de l'olivera mentre un grup de dones plega les olives que ja han caigut a la solada. La collita de les olives s'inicia a mitjans de novembre, arribant fins al febrer en segons quins territoris. En alguns llocs és costum plegar-les de terra quan cauen de madures i en la major part es fan caure de l'olivera damunt de borasses esteses a terra. Aquesta segona pràctica produeix un oli de menor acidesa.

La Sénia (Montsià)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU CENTRE D'ESTUDIS SENIENCÉS - FONDS MARIA VIDAL CAPSETA. INICIS DEL S. XX.



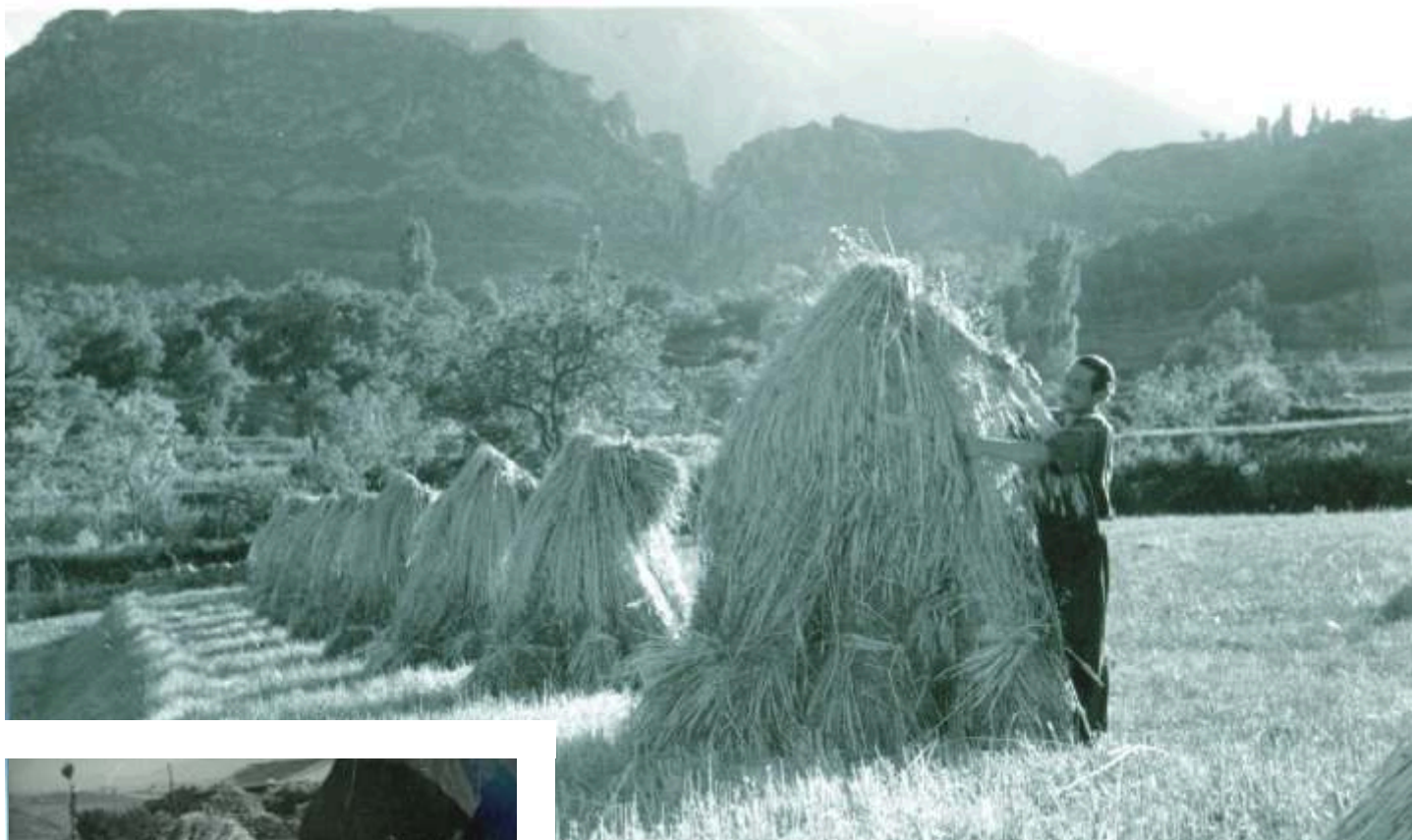
Olivera mil·lenària o monumental. La Mancomunitat de la Taula del Sénia ha inventariat més de quatre mil oliveres mil·lenàries amb un perímetre igual o superior als 3,5 metres —mesurant la soca a una alçada d'1,30 metres des del terra—, de la varietat farga. Constitueixen un patrimoni natural extraordinari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

Ulldecona (Montsià)

FOTOGRAFIA: JOSEP ROMEU CASTELL.
ARXIU ROMEU. 2008.



Els cereals



Un cop segat el cereal, les garbes s'amuntegaven en garberes a punt per a ser transportades a l'era de batre, on primer es batia amb els trills estirats pels animals fins que les màquines de batre substituïren progressivament el sistema ancestral. La imatge ens mostra un pagès apilant garbes.

Vallcebre (Berguedà)

FOTOGRAFIA: VICENÇ APARICIO. ÀMBIT DE RECERQUES DEL BERGUEDÀ. 1950-60.

Garbes de cereal de la varietat «Vallès». Per millorar el rendiment en la producció i qualitat s'utilitzaren camps experimentals en què es conreaven diverses varietats per comparar-les. A partir de la dècada del 1880 destacaren iniciatives de propietaris, però sobretot la Granja Experimental de Barcelona i la Granja Experimental del Jardí del Real de València.

Santa Perpètua de Mogoda (Vallès Occidental)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. CENTRE DE RECERQUES I ESTUDIS MOGODA - ARXIU VINYALS-ROVIRA - SINDICAT AGRÍCOLA LA PERPETUENCA. 1952.



A les zones humides del nord del país, conrear amb bous era usual. Aquests animals servien també per transportar el cereal a l'era o el farratge cap a la masia, a resguard de les inclemències del temps.

Camprodon (Ripollès)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU QUIM TOR. 1915-20.



Pagesos segant amb una mà a la falç o el volant, i a l'altra l'esclonet per guardar-se d'un tall. També era freqüent segar amb dalla, eina consistent en una fulla d'acer de quatre o cinc pams de llargada posada al capdavant d'un mànec llarg. A la sega es formaven colles que començaven a la zona de marina i seguïen cap a muntanya, allargant d'aquesta manera l'ocupació temporal.

Camprodon (Ripollès)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU QUIM TOR. 1915-20.



Batuda a l'era. Homes amb forques giren la batuda, un cop passat el corró, adequant-la per la tanda en què hi tornaran a passar els animals, ara amb el trill —corró de pedra o de fusta armada de llenques de ferro, que va rodant, arrossegat per l'animal. En el procés de batuda, un cop fetes aquestes dues operacions, venien les feines de treure i amuntegar la palla, ventar per treure el gra del boll i ensacar el gra.

Alt Empordà

FOTOGRAFIA: JOSEP ESQUIROL PÉREZ. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA - MUSEU DE L'ANXOVA I DE LA SAL DE L'ESCALA - FONDS JOSEP ESQUIROL. 1910.



Pallers en temps d'hivern, quan n'ha estat tret la palla per al seu ús quotidià. Els pallers eren el sistema emprat per a conservar la palla després de la batuda. Aquests són de base rodona sostinguts per un pal a l'entorn del qual s'hi amuntega la palla. Tanmateix, segons el lloc, se'n feien de diferents formes, de base quadrada o quadrangular, que culminaven en forma de teulada a dues vessants.

Lloc desconegut

FOTOGRAFIA: LLUÍS CARULLA. MUSEU DE LA VIDA RURAL - FONDS LLUÍS CARULLA. S/D.



Pagesa i pinyes de dacs (blat de moro, panís, moresc). Usualment, en la tasca de desgranar la dacs hi participaven els membres de la família i també els veïns. En molts pobles era freqüent penjar les panotxes de blat de moro als balcons de les cases per assecar-lo. El moresc és un excel·lent aliment per al bestiar, sobretot per a l'aviram.

Sant Agustí des Vedrà - Sant Josep de sa Talaia (Eivissa)

FOTOGRAFIA: VICENT RIBAS PRATS «TRULL». INSTITUT D'ESTUDIS EIVISSENCs - ARXIU VICENT RIBAS «TRULL». 1987.



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

Bellprat (Anoia)

FOTOGRAFIA: JOSEP SANTEsmASES I OLLÉ. ARXIU SANTEsmASES-RABADÀ. 1998.



Pagesos i pageses i els fills d'aquests en una escena del batre familiar a una era d'Osona. La palla sortida de la màquina de batre s'acumula als pallers fets a peu d'era. Els bous han estat els mitjans de transport de tot el procés: de dur les garbes a l'era i de portar els sacs de gra net a la casa del pagès.

Folgueroles (Osona)

FOTOGRAFIA: FRANCISCO COMA SERRABOU. ARXIU PRIVAT DE PUIGSESLLOSES. 1950-55.



L'arròs

Avui en dia l'arròs se sembra directament, però al llarg de bona part del s. XX es feia primer el planter i després es trasplantava. Les garbes del planter es distribuïen regularment per tot el «quadro», amb l'ajuda del tiràs o del barquet estirats per l'animal. Els homes es disposaven a plantar, marcats per la posició i el ritme del tallador, mentre els garbers repartien el planter a mesura que es necessitava. La plantada era una feina que requeria molta mà d'obra.

Delta de l'Ebre. Amposta (Montsià)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DEL MUSEU COMARCAL DE MONTSIÀ (COL·LECCIÓ FAMÍLIA SUBIRATS ADELL). 1920-29.



Després de passar l'hivern, amb els camps secs, comencen les feines preparatòries del cultiu de l'arròs. Xarugar i revoldre en sec permeten remoure i airejar la terra. Posteriorment s'entaulava —de forma tradicional amb l'animal, com es pot veure en la imatge— amb el camp ja inundat per tal d'anivellar el sòl i d'aconseguir una òptima distribució de la làmina d'aigua abans de plantar l'arròs.

L'loc desconegut

FOTOGRAFIA: JOSEP MESTRES HERO. ARXIU FOTOGRÀFIC VINSEUM MUSEU DE LES CULTURES DEL VI DE CATALUNYA. 1950-65.





Cap al setembre, començava la tasca de segar a mans, ans que el fort vent o les pluges de tardor malmetessin en poc temps la collita. Les feines començaven primer a València, després a l'Ebre i acabaven als arrossars de Girona. Aquest treball requeria abans una gran quantitat de temporers, alguns agrupats en colles, els quals anaven seguint aquest recorregut de sud a nord. Amb la falç tallaven les motes d'arròs, per després ajuntar-les en garbes, que eren transportades fins a les eres.

Delta de l'Ebre. Amposta (Montsià)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DE LA CAMBRA ARROSSERA DEL MONTSIÀ. S/D.

Cap al juny es procedia a tirar l'adob o «guano» que es composava de sulfat amònic i fosfat de calci. Sovint les finques petites deixaven assecar el camp i tiraven l'adob a mans. En les finques més grans, hi deixaven només una mica d'aigua, la suficient per poder tirar el guano amb el barquet. Actualment els tractors equipats amb rodes especials i «bombes» tiren l'adob abans de començar la collita.

Delta de l'Ebre. Amposta (Montsià)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DE LA CAMBRA ARROSSERA DEL MONTSIÀ. S/D.

Les primeres trilladores es comencen a utilitzar cap als anys vint iniciant el procés de mecanització del conreu de l'arròs. Amb el seu ús es va poder substituir la tasca de batre a potes, practicada a l'era on era xafat per l'animal que anava voltant per damunt arrossegant un trill, per tal de separar el gra de la palla.

Als anys seixanta, la introducció de les recol·lectores vindria a substituir definitivament les colles de segadors, les antigues trilladores i el batre a potes.

Amposta (Montsià)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DEL MUSEU COMARCAL DE MONTSIÀ (AJUNTAMENT DE BARCELONA. ARXIU HISTÒRIC DE LA CIUTAT). 1920-29.





El tabac



Tabac assecat i premsat portat a vendre amb l'ajut de l'animal i d'un camàlic. A la majoria dels estats europeus el conreu del tabac ha estat objecte de monopoli. La fulla és madura entre els setanta-cinc i els cent dies després de la plantació. Llavors es talla i es deixa estesa al terra en blocs de dos o tres fulles perquè es mustiguin, per evitar que es trenquin en el recorregut. Si el transport era llarg s'havien de disposar en pisos per evitar que les fulles es premsessin.

Escaldes-Engordany (Principat d'Andorra)

FOTOGRAFIA: JOSEP ALSINA MARTÍ. ARXIU NACIONAL D'ANDORRA. 1940-59.



El tabac és una planta herbàcia que es cultiva per les fulles, en format de raïms, les quals, un cop assecades, serveixen per fer cigarretes, cigars, etc. El seu conreu és a les terres fèrtils vora els rius. En aquesta fotografia d'Andorra ni l'església romànica s'escapà de penjar-hi fulles per a l'assecat. La planta entrà a Europa procedent d'Amèrica, a través dels espanyols, en observar que els indígenes la consumien aspirant el fum pels conductes nasals. Les varietats més usuals dels territoris de parla catalana són la Maryland i l'híbrida anomenada València.

Juberrí - Sant Julià de Lòria (Principat d'Andorra)

FOTOGRAFIA: JOSEP ALSINA MARTÍ. ARXIU NACIONAL D'ANDORRA. 1940-59.



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

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

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



Les hortalisses



Concentració de petits horts als afores de Vallirana. A moltes poblacions on ha estat possible el reg a partir de l'aigua manllevada a rius o torrents, de mina o de pous, es conserven encara zones de petites hortes familiars, que eren usuals per a totes les famílies pageses i fins i tot per a la menestralia, com a font alimentària de primer ordre que asseguraven bona part del que es posava a taula.

Vallirana (Baix Llobregat)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU AMICS DE VALLIRANA. 2006.

Sembrant amb una plantadora mecànica. La introducció de les màquines ha substituït la mà de l'home o n'ha disminuït el seu protagonisme, com en aquest cas, on observem com se sembra planter d'enciams a gran escala amb una plantadora mecànica. El planter, dipositat a les safates de suro blanc que descansen a les baldes davanteres de la màquina, es col·loca sobre unes pines que, gràcies a la força del tractor i al moviment de les rodes de la plantadora, introdueixen la planta a la terra.

Maó (Menorca)

FOTOGRAFIA: JOSEP MIQUEL VIDAL HERNÁNDEZ. INSTITUT MENORQUÍ D'ESTUDIS - FONS JOSEP MIQUEL VIDAL HERNÁNDEZ - ARXIU D'IMATGE I SO DE MENORCA. 1998.





La carxofa del Prat és un dels cultius més emblemàtics i apreciats del Delta del Llobregat. La zona de regadiu del Baix Llobregat dedicada bàsicament a les hortalisses s'ha mantingut en disputa permanent amb el creixement industrial i urbà que n'ha ocupat una part significativa. La creació del Parc Agrari del Baix Llobregat intenta fixar un espai agrari protegit que no es pugui malmetre.

El Prat de Llobregat (Baix Llobregat)

FOTOGRAFIA: CONSORCI DEL PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT. ARXIU DEL CONSORCI DEL PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT 2006.

L'Amadeu Esteve, de cal Julià, amb una ensofradora a la mà en un camp de cols. Les plagues més usuals eren els llimacs, les erugues i fins i tot els caragols. Cols, cebes i patates, bullides, han confegit una menja usual que se'n diu *verdura*. Les fulles més externes de les cols també han estat un bon aliment per a l'alimentació del bestiar, sobretot els conills.

Sant Pere de Riudebitlles (Alt Penedès)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU GRUP DE RECERQUES HISTÒRIQUES DE SANT PERE DE RIUDEBITLLES. 1940-45.

Rest de tomates de penjar o tomacons. Els tomacons es penjaven en filferros o canyes, per afavorir la seva conservació, evitant que el podrit els fes malbé. El tomacó és molt preuat perquè, si és sa, pot arribar a durar tot l'hivern. La utilitat per sucra el pa amb tomàquet l'ha fet universal. Sovint es penjaven a les golfes de les cases.

Sant Josep de sa Talaia (Eivissa)

FOTOGRAFIA: VICENT RIBAS PRATS «TRULL». INSTITUT D'ESTUDIS EIVISSENCOS - ARXIU VICENT RIBAS «TRULL». 1995.





Envasament de la ceba. Conjunt nombrós de dones i homes treballant en la selecció i envasament de la ceba en un paisatge de l'horta de València. Una variant és la ceba blanca, de la qual en surt el calçot. La ceba normal està a la terra uns quatre mesos mentre el calçot hi està uns vuit mesos, en dos períodes de quatre mesos diferents.

Godella (Horta Nord)

FOTOGRAFIA: SALVADOR FERRANDO. TALLER
D'HISTÒRIA LOCAL DE GODELLA - FONTS FOTOGRÀFIC
RICARDO GARCIA DE VARGAS. S/D.



Les lleguminoses



Llauradors en la batuda de fesols a l'Horta Nord de València. Els fesols eren i són una menja preuada per la seva conservació al llarg de l'hivern, pel seu valor nutritiu i pel seu bon gust i facilitat culinària. Es conreaven en terres d'horta i un cop morta la planta es baten en eres, al davant de masos i en indrets en terrer ferm. El procediment era picar damunt de les plantes amb forques i amb força per desgranar els fesols de les tavelles.

Godella (Horta Nord)

FOTOGRAFIA: SALVADOR FERRANDO.

TALLER D'HISTÒRIA LOCAL DE GODELLA -
FONS FOTOGRÀFIC RICARDO GARCIA DE
VARGAS. 1920-29.

Camp de faves al Maresme. Aquesta lleguminosa té la peculiaritat que fixa el nitrogen al terra, i ha servit fins no fa gaires anys per fer rotació de conreus. Les faves es recol·lecten tendres o seques, essent les primeres destinades al consum humà i les segones per al bestiar.

Premià de Dalt (Maresme)

FOTOGRAFIA: JUST ROS. ARXIU MUNICIPAL
DE PREMIÀ DE DALT - ARXIU PUJOL-VILLÀ-
PUIG. 1975-80.





Les patates



Un tractor amb la màquina d'arrencar patates en plena feina, sistema que permet una ràpida recol·lecció. Les patates eren un aliment molt preuat que a totes les cases de pagès procuraven conrear per al consum propi. Eren garantia d'una font alimentària que es conservava durant tot l'hivern fins a la nova collita.

Bellvei (Baix Penedès)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DEL CELLER AGRÍCOLA I SECCIÓ DE CRÈDIT DE BELLVEI SCCL. CA. 1990.

La trumfa és un dels cultius més representatius del Rosselló. Les terres sorralenques dels horts li donen un gust dolç i una forma suau. La trumfa del Rosselló gaudeix avui d'una denominació d'origen. A la foto, s'observen també les característiques vores de xiprers, que protegeixen els cultius de la forta tramuntana.

Elna (Rosselló)

FOTOGRAFIA: JOAN LLUÍS MAS. ARXIU DE TERRA DELS AVIS. 2005.



«Mataró's Potatoes» va esdevenir la marca internacional per excel·lència de l'exportació de patates primerenques catalanes, bàsicament al Regne Unit. L'exportació va iniciar-se a la dècada del 1870 a França i a començaments de segle XX a Anglaterra. El clima, la terra i una política comercial adequada van dur el nom d'aquesta població maresmenca, i per extensió de la comarca, als mercats internacionals.

Malgrat de Mar (Maresme)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. FONDS LLUÍS COLL PERXACHS - ARXIU MUNICIPAL DE MALGRAT DE MAR. 1937.



Les flors i les plantes ornamentals



Plantació de clavells. Són plantats amb canya, en lloc d'estaques de fusta d'avellaner. El sistema era diferent al de les estaques perquè es posaven canyes separades per uns 15 cm i després es filaven, de manera que el clavell també quedava protegit. Aquest sistema és anterior al de les estaques d'avellaner, on la malla que es col·locava ja estava filada en quadrats.

Premià de Dalt (Maresme)

FOTOGRAFIA: ENRIC GASSOL MARQUÈS. ARXIU MUNICIPAL DE PREMIÀ DE DALT - FONS ENRIC GASSOL MARQUÈS. 1954.

Cultiu de planter en els hivernacles de la cooperativa CORMA, distribuïdora i exportadora de la planta ornamental dels seus socis. El Maresme és una comarca amb una llarga tradició del conreu de la flor i la planta ornamental. El Mercat de Flor i Planta Ornamental de Catalunya, a Vilassar de Mar, és un mercat majorista que està integrat per més de quatre-cents socis i cinc mil compradors.

Premià de Dalt (Maresme)

FOTOGRAFIA: JUST ROS. ARXIU MUNICIPAL DE PREMIÀ DE DALT - ARXIU PUJOL-VILLÀ-PUIG . 1975-80.





Els cítrics



Les tasques de manipulació de la taronja al magatzem era un treball quasi predominantment femení. La venda es feia a comissionistes, a ull, comptant-hi tota la parada o propietat, o bé per milers, no comptant en aquest darrer cas la taronja petita i la ratllada. En algunes ocasions la compra d'aquesta darrera opció es feia en arroves de pes. L'exportació de la taronja per antonomàsia ha estat al Regne Unit.

Borriana (Plana Baixa)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT.
MUSEU-ARXIU DE LA TARONJA. 1940-49.

Els cítrics —bàsicament taronges, mandarines i llimones— són un fruit procedent de la zona asiàtica del sud de la Xina i el Japó. Als territoris de parla catalana, els arbres van ser introduïts pels romans i a gran escala pels àrabs. A la fotografia, un pagès carrega els seus dos ases amb cabassos plens de taronges per portar-les als magatzems per fer-ne una classificació per mides.

Borriana (Plana Baixa)

FOTOGRAFIA: F. PÉREZ APARISI. MUSEU-ARXIU DE LA TARONJA.
1960-69.



Dones triant les taronges. Les visites d'autoritats a un magatzem era i és cosa usual, en plena producció, a fi de donar-se a conèixer i per demostrar, en algunes ocasions, que el polític compartia la seva preocupació amb el magatzemista, el pagès o el comissionista.

Borriana (Plana Baixa)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT.
MUSEU-ARXIU DE LA TARONJA. 1910-19.



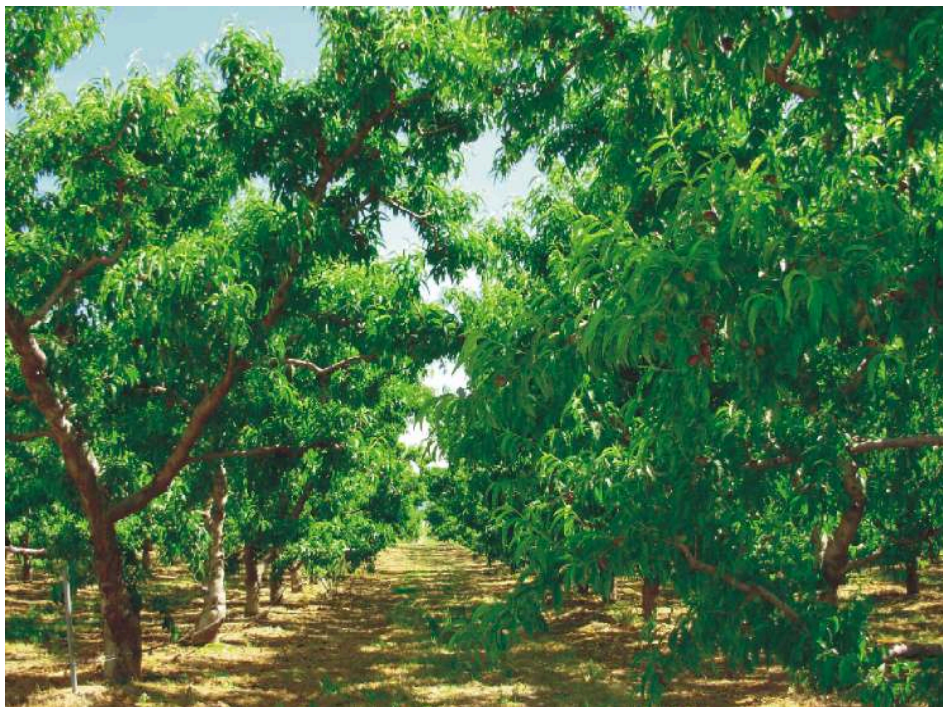
Magatzem de neteja i classificació de taronges. La taronja, collida per colles, s'havia de fer en dies clars i sense rosada. La taronja dedicada a l'exportació requeria una cura especial en collir-la. Les taronges tocades o macades eren venudes a preu més barat, transportades en carros. Als magatzems, l'embalatge de les taronges es feia en caixes ventilades que poguessin aguantar el transport i, en força casos, les taronges d'alta qualitat eren embolicades en paper de seda.

Sagunt (Camp de Morvedre)

FOTOGRAFIA: FIREZAS. MUSEU-ARXIU DE LA TARONJA. 1960-69.



La fruita dolça



Arbres florits de pera llimonera a la Noguera. La pera s'acostuma a collir entre mitjans i finals de juliol, que és quan normalment la recol·lecció és més intensa a les terres de Lleida, essent aquesta la temporada en què l'afluència de temporers que desenvolupen aquestes tasques és més elevada. Per a la seva producció, aquesta varietat de pera té unes necessitats elevades de fred hivernal, cosa que la fa apta per a la producció a Lleida. La pera llimonera floreix entre el 20 i el 25 de març.

Albesa (Noguera)

FOTOGRAFIA: CISCO PIQUÉ. ARXIU PARTICULAR. 2010.



Al costat dels llegums, les fruites primerenques han constituït la flor i nata de l'economia agrícola del Rosselló, generant milers de llocs de treball. El cultiu intensiu del préssec, avui en gran retrocés, ha donat lloc a la creació de conserveries i s'ha beneficiat de la infraestructura dels mercats de Perpinyà, Elna i Illa de Tet.

Elna (Rosselló)

FOTOGRAFIA: JOAN LLUÍS MAS. ARXIU DE TERRA DELS AVIS. 2005.

Col·locació de malles per a la protecció contra les pedregades en un camp de pomeres. Aquesta acció és una de tantes per evitar que la pedra faci malbé la collita. Als primers intents de solució via pregàries i oracions, propiciats per la religió, els seguiren d'altres més efectius, el més estès dels quals ha estat el dels cartutxos tirats per canons centrífugs per trencar els núvols.

(Baix Empordà)

FOTOGRAFIA: JOSEP LLUÍS REXACH I CIRICI. ASSOCIACIÓ DE MASOS DE TORROELLA DE MONTGRÍ I L'ESTARTIT. CA. 1990.



Grup de dones en el treball d'assecar albercoacs. En primer terme, el grup prepara els canyissos sobre els quals s'hi posaran els albercoacs per ésser assecats al sol. La producció d'albercoacs s'exportava al mercat internacional, principalment als països nòrdics. Al fons, el port i la ciutat antiga d'Eivissa.

Prat de ses Monges (Eivissa)

FOTOGRAFIA: DOMINGO VIÑETS DEORDAL.
 INSTITUT D'ESTUDIS EIVISSENCOS - ARXIU
 HISTÒRIC MUNICIPAL DE LA CIUTAT
 D'EIVISSA - ARXIU D'IMATGE I SO
 MUNICIPAL. 1920-29.



Pagesos enfilats dalt de les escales recollint pomes. El conreu de les pomes té una llarga tradició a les regions més plujoses i de regadiu dels territoris de parla catalana. De pomes se'n coneixien i conreaven una multitud de varietats, que s'han reduït dràsticament. La poma era una fruita preuada per la seva bona conservació hivernal, esteses a les golfes de les cases. El seu conreu en plantacions regulars es va iniciar als regadius de Lleida cap a la segona meitat dels anys cinquanta del segle XX.

Estelmaç (Pallars Sobirà)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT.
 CONSELL CULTURAL DE LES VALLS D'ÀNEU -
 FONS CORBERA. CA. 1950.



La vinya



Pagès ensulfatant els ceps amb sulfat de coure i calç, amb la màquina a l'esquena, de forma preventiva contra el mildiu, malaltia que comporta l'aparició de taques als pàmpols i al raïm quan hi ha molta humitat. Hi ha zones del país que en anys dolents de moltes pluges als mesos de maig —la brosta— i juny i part de juliol —la floració— s'arriben a sulfatar fins a set o vuit vegades. Una altra activitat preventiva era la d'ensofrar. Avui en dia tot es fa a màquina.

Sant Pere de Riudebitlles (Alt Penedès)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU GRUP DE RECERQUES HISTÒRIQUES DE SANT PERE DE RIUDEBITLLES. CA. 1950.



Celler on arribava el raïm per a premsar. Els cellers particulars de pagesos requerien un treball extra a la nit després de veremar per fer anar la premsa. Només els pagesos benestants tenien cellers particulars: la resta de pagesos processaven el raïm en cellers comunals. El primer celler cooperatiu de l'Estat espanyol va ser el de Barberà de la Conca (Conca de Barberà) el 1895. El celler comunal representà un avenç en l'elaboració d'un vi de més qualitat, a partir d'un major control de tot el procés de fermentació.

Rubí (Vallès Occidental)

FOTOGRAFIA: PERE XERCAVINS I AMBRÒS. ARXIU MUNICIPAL DE RUBÍ - ARXIU FAMÍLIA XERCAVINS. CA. 1918.

Les condicions de veremar no són iguals arreu. En terres costerudes, com a molta part de les vinyes de la comarca del Priorat, on no hi podien entrar els carros, el treball esdevenia molt dur. La il·lustració mostra animals carregats a bast, amb portadores curulles de raïm.

Torroja del Priorat (Priorat)

FOTOGRAFIA: RAMON ALABART I SANS. ARXIU PARTICULAR MARIA GLÒRIA BIOSCA - FONS RAMON ALABART I SANS. 1942.



A la Catalunya del Nord, la vinya s'ha instal·lat pertot on el regadiu no podia arribar: els turons de la plana i les faldes de l'Albera, del Canigó i de les Corberes. El cultiu intensiu de la vinya comença durant la segona meitat del segle XIX. Un segle més tard, els vins del Rosselló presumeixen d'una diversitat de denominacions d'origen, malgrat que la crisi actual condueixi a arrencar una gran part del vinyer.

Elna (Rosselló)

FOTOGRAFIA: JOAN LLUÍS MAS. ARXIU DE TERRA DELS AVIS. 2005.





Interior d'un celler, en aquest cas un celler cooperatiu de la Conca de Barberà. Portar el raïm a un celler cooperatiu significà una millora del procés amb tecnologia moderna, fer en alguns casos venda en comú, l'aprofitament dels baixos i de la brisa, etc. El pagès s'estalviava la feina complementària que tenia en acabar la jornada si elaborava el vi a casa tot sol.

L'Espluga de Francolí (Conca de Barberà)

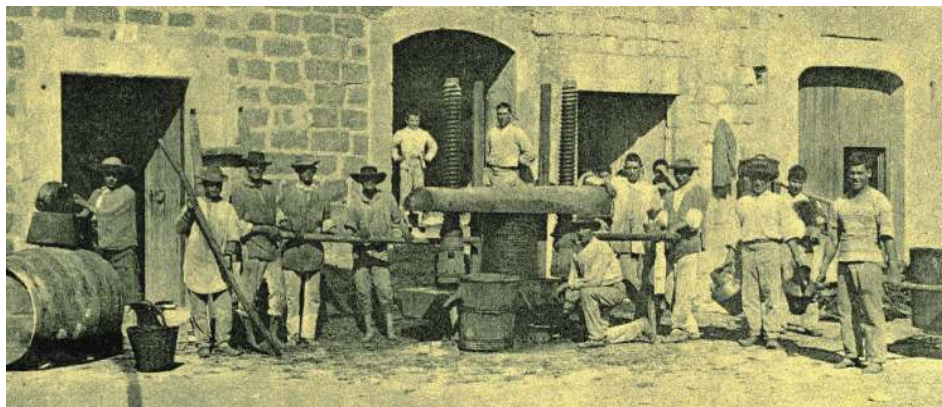
FOTOGRAFIA: LLUÍS CARULLA. MUSEU DE LA VIDA RURAL - FONS LLUÍS CARULLA. CA. 1920.



Tractors descarregant raïm, altres esperant torn per buidar i altres ja buits. La perspectiva permet veure el volum de feina d'un celler en l'època àlgida de la verema. Els remolcs plens de raïm es pesen, se'ls fa el grau i aboquen la càrrega a unes grans tremuges on un vis sens fi conduirà la verema a les premses que en trauran el most, que anirà a les tines d'acer inoxidable per a la seva fermentació.

Sarral (Conca de Barberà)

FOTOGRAFIA: GRETA BALAGUER. ARXIU DE LA COOPERATIVA VINÍCOLA DE SARRAL. 2004.



Premsa de raïm a Binissalem el 1908. Grup de pagesos premsant el raïm. Podem veure una gran premsa de caragol, així com altres utensilis: bocois, bótes de vi de fusta o pitxers de ceràmica, etc. Fruit del volum de raïm que hi hagué a l'illa, a Felanitx, l'Estat espanyol hi muntà una estació enològica, entitat essencial per formar els pagesos en tot tipus de tècniques —empeltar, podar, tenir cura dels ceps davant les malalties, maneres d'estibar el vi, etc.—, aconseguint millorar el procés productiu.

Binissalem (Mallorca)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. INSTITUT D'ESTUDIS BALEÀRICS - ARXIU ANDREU MUNTANER. CA. 1908.

Anunci publicat a les revistes de viticultura dels anys 1900-1920. La casa Codorniu, a més d'elaborar vi per a la seva marca de xampany, també contribuï a la replantació de les vinyes, després de la plaga de la fil·loxera que va anorrear-les. Ho féu amb la venda de peus americans, els quals, un cop arrelats a terra, s'havien d'empeltar de la varietat que volgués el pagès.

FONT: ARXIU PARTICULAR DE LLUÍS EROLES. 1900-20. SANT SADURNÍ D'ANOIA (ALT PENEDEÈS).



Màquina de collir raïm en ple procés de treball. A partir de la dècada dels noranta del segle XX alguns pagesos empararen els ceps per poder veremar amb màquina, de manera similar a com es feia a la veïna França. La feina prèvia, molt costosa, de plantar estaques i filats i de conduir els ceps per tal que la màquina pugui actuar ha comportat unes despeses afegides al cultivador. Amb aquesta actuació, les colles de veremadors itinerants han disminuït a les zones on els emparats han fet forat.

Bellvei (Baix Penedès)

FOTOGRAFIA: JOSEP SOLÉ ARMAJACH. AXIU PRIVAT DE JOSEP SOLÉ ARMAJACH. 2009.

Pagesos del Vallès en la verema. Als peus dels pagesos hi ha uns coves per fer la verema i unes portadores per tragar el raïm per ser premsat. Al marge esquerra hi ha l'animal de tir. Veremar comportava el ritual de la menja a l'esmorzar: arengada amb raïm, regat amb vi, i la beguda d'aigua fresca a mig matí. Un entrebanc de la verema era la possible mullena del matí, tot i que el més molest era l'enfangament del terreny en cas de pluja, que en dificultava el transport.

Rubí (Vallès Occidental)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU MUNICIPAL DE RUBÍ - L'ABANS. RECULL GRÀFIC DE RUBÍ (JOSEP MOLINER I RAMONEDA). 1930-39.



Els conreus a Catalunya

Catalunya és un país on la majoria de conreus són possibles, excepte els tropicals, degut a la diversitat de climes i de sòls. Però per sobre de tot hi ha una munió de pagesos que l'han anat afaïçonant amb amor i força, cultivant la terra i els prats, construint espones, masies, pous i regadius, per tal de guanyar-se la vida i subministrar allò que els mercats demanen. «La geografia proposa i la història disposa», ens anunciava en Pierre Vilar, un dels grans historiadors de la Catalunya moderna. L'agricultor està sempre amatent als preus dels mercats, tant propers com llunyans. La història de Catalunya, país de comerciants, es desenvolupa al recer del seu comerç global. Amb els romans ja exportàvem vins a la capital; a l'Edat Mitjana, el mercat es va eixamplar vers tota la Mediterrània i, amb la conquesta del nou món, Amèrica ens va marcar la pauta, sense oblidar el mercat proper i el subministrament a les ciutats. Vet aquí que la globalització que avui defineix els mercats ja era una constant des de l'antigor. D'aquí neix la trilogia mediterrània que defineix els nostres conreus bàsics: cereals, vinya i olivera, o dit d'una altra manera, menjar per subsistir, beure per conviure i combustible per il·luminar les nostres llars.

El medi ha significat un marc per al desenvolupament, però sovint també una limitació per als conreus. El pagesos dels Pirineus han de lluitar contra el fred i les boires, però gaudeixen de pluges abundants. El clima mediterrani de la costa ens facilita els conreus, que creixen amb la bonança. En les zones subtropicals del Delta del Ebre i del País Valencià es conreen l'arròs i les mandarines i les taronges, que trobem també en les zones abrigades de Mallorca. En el Mediterrani, la primera lluita dels pagesos és la de l'aigua. La resposta es plasma en els marges de pedra, que permeten retenir la terra i l'aigua, però també es va cercar mitjançant pous, recuperant els petits cabals de rieres i rierols, i també en les grans obres de regatge a partir dels quatre grans rius que fertilitzen la terra catalana: el Ter, el Llobregat, el Segre i les Nogueres, que s'aboquen al mar en l'Ebre. La gent de les capitals, que sovint parla del problema de l'aigua, no ha d'oblidar que l'aigua es genera en primer lloc als Pirineus, primer embassament natural de Catalunya; els conreus, els prats i la curosa explotació forestal la hi retenen, la filtren i la van aviant poc a poc per abastir els rius i les ciutats. L'acte de llaurar és una acció que té com a finalitat esponjar la terra per tal de conservar l'aigua, i els conreus eviten que l'aigua llisqui massa ràpidament vers els rius. Ben al contrari, el ciment, les urbanitzacions i les carreteres i autopistes escupen l'aigua, que flueix sense retenció i sovint catastròficament, vers els poblaments costaners. Mentre que a les ciutats, l'aigua es destina primordialment a arrossegat la brutícia, claveguera avall, en l'agricultura es destina a produir aliments. Els regadius suposen el 70% de la producció agrícola del nostre país.

Els mercats i les botigues de proximitat ens donen una visió real, acolorida i plaent d'allò que consumim i de la insospitada varietat de productes que l'agricultura ens porta a taula. Els pagesos, amb les cooperatives i indústries transformadores, han sabut crear el primer sector econòmic de Catalunya. Com en tots els sectors, cal competir, innovar i proposar nous productes; és així que el sector, any rere any, és líder en la millora de la productivitat. Les empreses agràries s'han fusionat i en els darrers anys l'ocupació agrària ha pujat constantment, introduint nous models de producció i mecanitzant els sistemes de conreu. Ho han aconseguit organitzant-se en sindicats, participant i dialogant col·lectivament amb les institucions agràries, amb agrupacions de defensa vegetal, sanitària o forestal, amb denominacions de qualitat, per lluitar i defensar la seva terra. L'agricultura en els darrers anys es troba en crisi contínua, perquè el comerç es globalitza constantment i cada vegada el sector es redreça amb noves propostes. Els pagesos són conscients que, per reeixir, no només cal alimentar la població i els nombrosos turistes que ens visiten regularment, sinó també exportar els nostres productes de qualitat, situant-se també com el primer sector exportador de la nostra economia, que permet equilibrar les necessàries importacions de matèries primeres. Per a la persona, menjar i beure és un comportament basat en la necessitat d'alimentar-se, però a més hi ha la necessitat de rebre unes sensacions en l'olfacte i el gust que l'emplenin de plaer estètic. Per comprovar-ho, només cal anar al mercat, sentir-hi les olors i veure-hi l'elevada gama de fruita i verdura que acolorix les parades oferint productes del temps. Per degustar-ho, és millor comprar els productes de temporada de casa. El mes de gener, l'enciam «trocadero» representa l'inici de totes les varietats d'enciam que es van succeint tot l'any,

dominats pel romà. Al febrer s'ofereixen faves; al març, espàrrecs; a l'abril, les primeres maduixes; al maig, cireres de la Terra Alta o del Baix Llobregat; al juny, nespres i albercocs, sobretot del Baix Segrià; al juliol, prunes i els primers tomàquets, préssecs, nectarines i ara bresquilles; els melons i les síndries ja les trobarem tot l'estiu; a l'agost hi ha un devessall de fruita i les primeres figues; al setembre, raïm i pera llimonera; a l'octubre, préssec tardà de Pinyana; al novembre ja arriben les taronges, les mandarines, els apis, i les fruites de llavor (pomes i peres) que ens acompanyaran tot l'hivern. Comprar productes de temporada ens permet gaudir d'aliments frescos, a punt de maduració, rics en vitamines i prestos a ser consumits. Ara que comencem a valorar la problemàtica del medi ambient i del canvi climàtic hem de ser conscients que aquests productes són els que els afecten mínimament, amb una menor petjada ecològica: no han consumit energia en hivernacles, ni en llargs transports, ni en cambres frigorífiques. Són els de millor qualitat.

La fruita és el producte que distingeix la dieta mediterrània i és el primer aliment consumit a Catalunya. Aporta vitamines, fibra i neteja la boca després d'un bon àpat. Els nutricionistes aconsellen prendre'n cinc peces al dia. Tots els nens anglesos saben que «una poma cada dia, espanta el metge i la malaltia». Els cítrics, amb les mandarines i taronges de les Terres del Ebre, ens vénen a portar un aire d'exotisme durant la tardor i el hivern. Una part de la producció és destinada a l'elaboració de suc. Les mandarines dominen la superfície conreada; degut a la seva qualitat i a la facilitat per pelar-les han guanyat una major demanda, especialment al nord d'Europa. La fruita també representa al centre de la taula una presència real de la natura dins de casa. Es cultiva en les zones de regadiu i la gran majoria de pagesos catalans la reguen mitjançant les noves tecnologies de reg localitzat, estalviadores d'aigua, i practiquen la producció integrada, seleccionant varietats noves i de qualitat amb un ús molt reduït de productes fitosanitaris i adobs. El sector fruiter és el que ocupa un major nombre de pagesos i és el primer exportador agrari del Estat.

A Catalunya, les hortalisses fresques tenen un mercat esplèndid si l'objectiu és el subministre de proximitat. La competència ve de fora per les produccions contraestacionals o més extensives i, per tant, més competitives. És el segon producte més consumit de Catalunya i suposa el complement ideal de la dieta mediterrània, que avui és reconeguda internacionalment com la més saludable. Al mercat d'abastiment de Barcelona, MERCABARNA, és on es concentra la distribució, i avui se situa com el primer mercat de l'Estat. Aquest sector ha incorporat en les seves produccions les darreres novetats de varietats i també les velles varietats recuperades que s'havien deixat de consumir, tant de tomàquets com de patates i de plantes per a les amanides. També s'han introduït en el mercat hortalisses preparades per al seu consum, fresques o congelades si vénen de fora, que han arraonat les conserves. Dins els productes d'horta cal destacar el calçots, especialment els de Valls, una varietat típicament catalana que marca el final de l'hivern i l'inici del bon temps, amb un consum social complementat per les escalivades, on el foc directe aporta un valor afegit de ruralitat.

Les flors i plantes ornamentals de Catalunya són pura artesanía. El Maresme, a partir de la producció tradicional de clavells, ha desenvolupat una àmplia gamma de productes que va des de les plantes d'interior i les flors fins a la jardineria. El Mercat de Vilassar, el més important de l'Estat, és l'aparador d'aquest creixement i també la porta per on arriben els nous productes d'Holanda. Girona s'ha especialitzat en la jardineria més urbana i de zones industrials; el Vallès Oriental, en les plantes de jardineria exterior, i el Camp de Tarragona, en les plantes de climes més càlids. La crisi actual de les llars, les limitacions pressupostàries de les administracions i la caiguda de la construcció han determinat una forta caiguda de la demanda.

Els conreus extensius són els que predominen en els sòls de la depressió central i estan marcats per una forta mecanització. En els regadius, l'alfals representa una alternativa en la rotació de conreus extensius. Ha estat empès per les ajudes europees i per les fortes sequeres centreeuropees. L'alfals deshidratat s'ha consolidat en el mercat exterior, degut a la seva qualitat. En els secans predomina l'ordi destinat a la forta demanda de la ramaderia intensiva, que es cria prop de les zones cultivades i defineix el paisatge. Les llegums cuites, cigrons, mongetes seques i llenties, representen una tradició en els mercats i van suposar la venda dels primers plats precuinats destinats a les llars de treballadors. Darrerament hi ha hagut una forta recuperació de varietats tradicionals com la del ganxet, que ha merescut una qualificació com a denominació d'origen. El gran consum ve abastit per importacions, degut als seus costos de producció més baixos. En el Delta

de l'Ebre, i també en el del Ter, l'arròs és el cultiu predominant. Els alts preus internacionals n'estan ampliant la superfície productiva i representen un model reconegut internacionalment en la lluita contra les plagues sense ús de pesticides, degut al seu mínim consum, conscients de la seva funció preservadora dels espais naturals situats en les zones humides.

L'aridesa de les comarques de la costa, de les Balears o de la depressió central solament permet el conreu de plantes com la vinya, l'olivera, el garrofer o els ametllers, amb arrels profundes que s'endinsen al sòl per tal de suportar la sequera. En el sector del vi i de l'oli, les denominacions d'origen han ennoblit el treball dels pagesos, donant prestigi a la nostra terra, tant a casa com a l'exterior. El cava, els vins i l'oli són els nostres millors ambaixadors al món. L'oli que il·luminava les llars és avui recomanat internacionalment per conservar la salut. Les garrofes, que eren l'energia motriu per excel·lència en alimentar cavalls i mules, avui s'empren en la indústria alimentària com a espessant i estabilitzant natural. Les ametlles i avellanes són un fet diferencial de la cuina de les terres de parla catalana, en la picada i els pastissos. Tots plegats constitueixen els ingredients de la paleta dels artistes restauradors que lideren la gastronomia occidental.

Tots poden seguir el mateix camí vers el plaer comprant productes genuïns de la terra, anant a botigues de prop de casa i escollint productes de proximitat que són frescos i han viatjat poc. També podem anar a comprar productes artesans a les agrobotigues dispersades per tots els pobles, que ens permeten conèixer la nostra terra fent un turisme casolà. Així, recordant els nostres orígens, ja que totes les famílies vénen del camp, fem una Catalunya més forta.

Jordi Peix

Enginyer tècnic agrícola i expert en política agrària

Àmbit

3

La ramaderia

EL
MÓNAGRARI
a les terres de parla catalana

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

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

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

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

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

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



El bestiar oví i cabrum



Pastor amb samarra i esclòps al Ripollès, pasturant amb el ramat d'ovelles esquilades.

A les comarques prepirinenques era freqüent la transhumància d'estiu cap als prats d'alta muntanya, combinada amb la hivernada propera al mas, tenint el bestiar establut o pasturant pel seu entorn.

Ripollès

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU QUIMTOR. 1915-1920.



El sector ramader extensiu passa un moment delicat pel que fa a la seva continuïtat. Cada cop hi ha menys pastors i ramats. El nombre d'explotacions ramaderes s'ha anat reduint de forma accelerada en els darrers vint anys i, en el cas concret dels subsectors de l'oví i el cabrum, el degoteig d'explotacions encara ha estat més accentuat.

Torroella de Montgrí (Baix Empordà)

FOTOGRAFIA: JAUME MUXACH I COLL.
ASSOCIACIÓ DE MASOS DE TORROELLA
DE MONTGRÍ I L'ESTARTIT. 1970-1980.



Xolla d'ovelles a la Ribagorça. «Primavera arribada, ovella xollada» és una dita que confirma l'hàbit usual de xollar o esquil·lar les ovelles arribat el bon temps. Actualment un xollador acostuma a fer dues-centes ovelles al dia. La venda de la llana que antany era un bon negoci, avui no cobreix ni de bon tros el cost de l'esquilada, sent difícil, a més, trobar comprador.

Betesa (Ribagorça)

FOTOGRAFIA: IGNASI ALDOMÀ
BUIXADÉ. ARXIU FAMILIAR ALDOMÀ
BUIXADÉ. CA. 2000.



Grup d'homes al Berguedà a punt d'esquil·lar o xollar ovelles, lligades de les potes. Es considerava que el jornal del xollador consistia en esquil·lar cinquanta ovelles al dia, tot i que sovint en feien fins a seixanta. El dia de la xolla hi havia un continuat moviment: dones que havien de preparar el menjar per a tota la gent que hi rondava; mossos i pastors que conduïen el ramat; xolladors que feien la feina i plegadors de llana que la guardaven.

Gúsol (Berguedà)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DE L'ÀMBIT DE
RECERQUES DEL BERGUEDÀ. 1908-1920.



Pas pels carrers de Lleida d'un ramat en trànsit en direcció a l'Alta Ribagorça.

La transhumància és la pastura estacional que consisteix en el desplaçament de ramats d'una regió a una altra a la cerca de pastures d'hivern i d'estiu. El recorregut es realitzava per camins ramaders o carrerades que constituïen un autèntic entramat des de l'alta muntanya fins arran de mar. A Catalunya existeix una xarxa total estimada d'uns vint mil quilòmetres de camins ramaders.

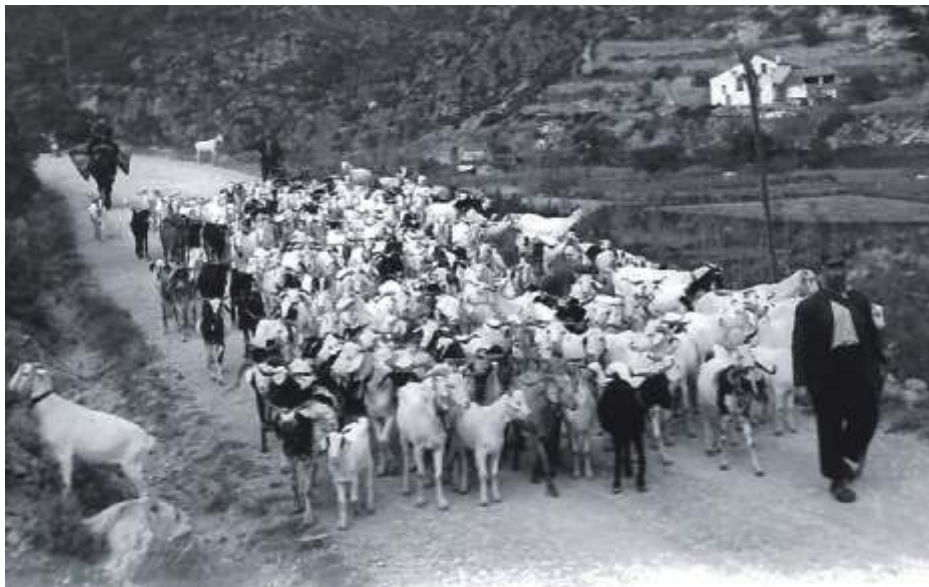
Lleida (Segrià)

FOTOGRAFIA: GÓMEZ VIDAL. ARXIU FOTOGRAFIA GÓMEZ VIDAL, S.L. 1997.

Una rabera o ramat de cabres baixant cap a la Sénia. Les cabres s'adapten millor que les ovelles a les característiques geològiques i climàtiques del massís dels Ports, a la neu i al terreny rocós i abrupte. El nombre de cabres de cada ramat oscil·lava entre els vuitanta i els dos-cents exemplars. A l'estiu, els Ports s'omplien de ramats.

La Sénia (Montsià)

FOTOGRAFIA: EULOGIO ANDREU HUARTE. ARXIU CENTRE D'ESTUDIS SENIENC. CA 1960.



La transhumància a peu com a pràctica usual ha quedat reduïda a una minsa expressió. Alguns ramaders van substituir els llargs camins, que portaven de la marina als Pirineus en dotze o quinze jornades, pel transport en camió. L'abandonament de la pràctica transhumant ha posat en perill de desaparició molts dels camins ramaders, per altra part protegits per llei.

Torroella de Montgrí (Baix Empordà)

FOTOGRAFIA: JOAN SURROCA. ASSOCIACIÓ DE MASOS DE TORROELLA DE MONTGRÍ I L'ESTARTIT. CA. 1960.





El bestiar porcí



Escorxador de porcs a la Noguera de començaments dels anys setanta, en què s'hi veu l'especejament de l'animal. El 2006, segons dades de l'Agència de Protecció de la Salut, en els 126 escorxadors catalans censats de bous, cavalls, porcs, bous i cabres se sacrificaren 15,5 milions de porcs, amb un volum de 1.162.329 tones. Aquesta quantitat significava una mica més del 71% del total de carn sacrificada als escorxadors.

Balaguer (Noguera)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU AGROPECUÀRIA DE GUISSONA, S. COOP. LTDA. 1971.

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

Folgueroles (Osona)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU FAMILIAR ROCA-RIERA. 1962-1963.



Escena de la matança del porc al centre de la població de Vila-rodona. Moltes famílies pageses engrèixaven un o més porcs, un dels quals era freqüent que es dediqués al consum propi, utilitzant diverses formes de conservació, com l'assecatge o la tupina en oli i llard.

Vila-rodona (Alt Camp)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU SANTESMASES-RABADÀ. CA. 1930.





Granja de porcs de l'Agropecuària de Guissona.

El cens de porcs a Catalunya l'any 2008 era de 26.025.000 caps, que representaven el 25,55% de tot l'Estat. A l'Aragó era del 20,87 % i al País Valencià i a les Illes la producció era molt més minsa, del 4,24% i del 0,27% respectivament. A Catalunya, el sacrifici de bestiar porcí tenia uns percentatges encara més elevats, del 39,62 %, xifres que exemplifiquen la importància del sector porcí. Hi és destinat el 59 % dels pinsos que es produeixen.

Guissona (Segarra)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU AGROPECUÀRIA DE GUISSONA, S. COOP. LTDA. CA. 2000.



La cunicultura

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

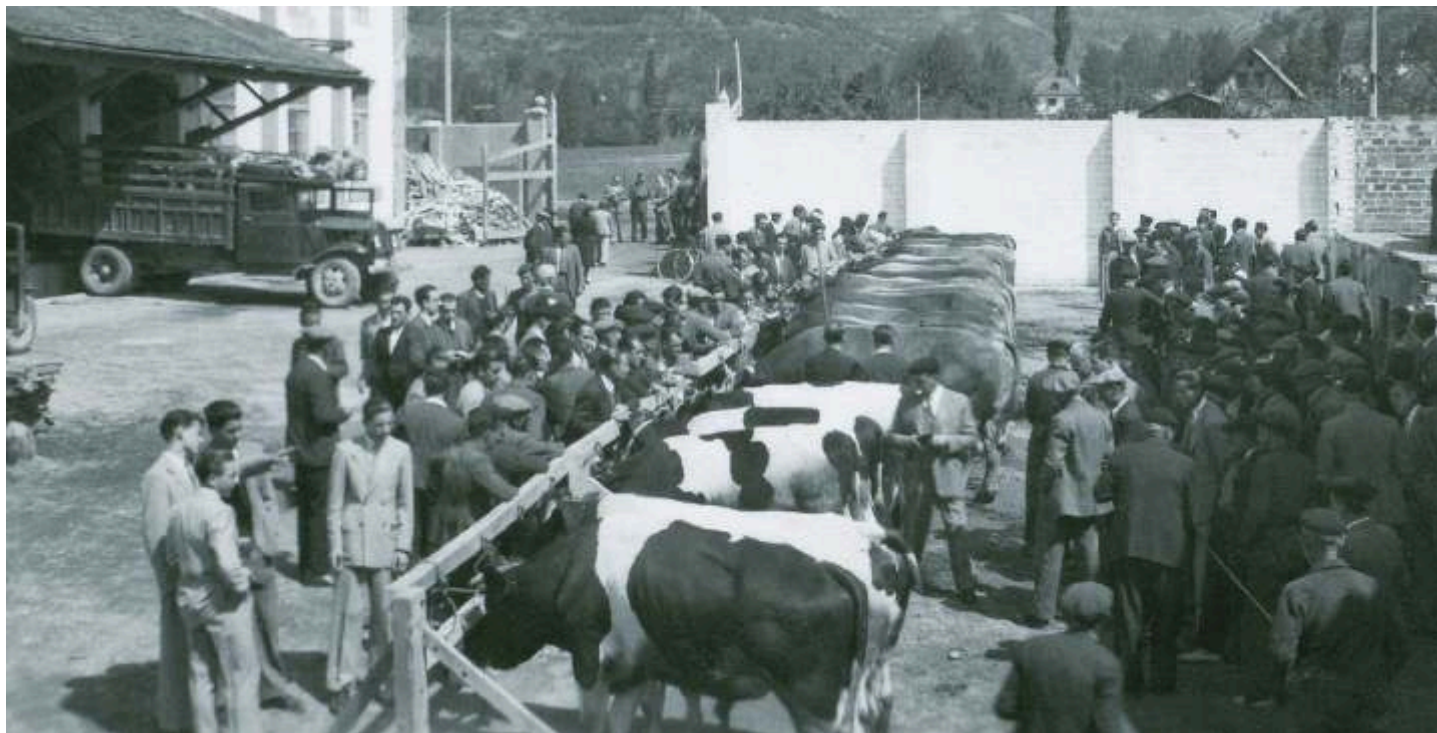
Bages

FOTOGRAFIA: MERCEDES DÍAZ. ARXIU PARTICULAR MERCEDES DÍAZ. S/D.





El bestiar boví



Concurs de vaques a la Cooperativa del Cadí.

Amb l'extensió del consum de productes ramaders a les ciutats també va evolucionar la producció i el dinamisme econòmic al voltant del sector agrari. Una clara mostra va ser la proliferació de fires i mercats especialitzats amb bestiar, en què es feien contactes, negocis i es difonien novetats i innovacions, sobretot en millora genètica, a través de concursos. Les fires han estat protagonistes a l'hora d'impulsar l'especialització i professionalització sectorial i a la vegada han dinamitzat econòmicament els sectors i les comarques on s'han celebrat.

La Sen d'Urgell (Alt Urgell)

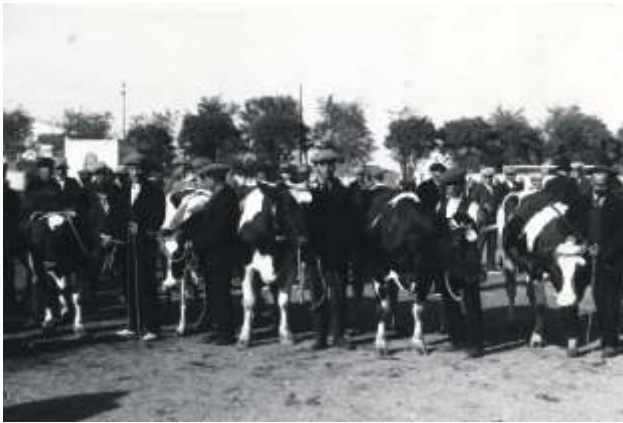
FOTOGRAFIA: CADÍ SOCIETAT COOPERATIVA CATALANA LIMITADA. ARXIU CADÍ SCCL. CA. 1950.



A partir de finals del segle XIX, amb el procés d'industrialització i la concentració de població a les zones urbanes, va augmentar el consum de llet de vaca. A la dècada dels vint, a València es va passar de consumir 9 litres de llet de vaca per persona i any a 35. A les dècades vint i trenta, les comarques properes a Barcelona es van especialitzar i van augmentar-ne la producció per subministrar a la ciutat. En canvi, a les zones rurals, la producció i el consum no van augmentar en la mateixa proporció ni rapidesa.

Palma (Mallorca)

FOTOGRAFIA: JERONI JUAN TOUS. INSTITUT D'ESTUDIS BALEÀRICS - MUSEU DE MALLORCA - COL·LECCIÓ JERONI JUAN TOUS. 1950.



Una vaca en plena producció donava uns 15-25 litres de llet al dia, baixant aquesta quantitat a partir dels vuit o nou anys. Tot i que abans el consum de llet era minoritari entre la població, fins als anys setanta va ser habitual trobar vaqueries als barris de ciutats grans. El consum de carn de vedella en segons quines zones era molt anecdòtica, de dia de festa molt significada.

La Bisbal d'Empordà (Baix Empordà)

FOTOGRAFIA: EMILI CASAS. ARXIU COMARCAL DEL BAIX EMPORDÀ – FONDS EMILI CASAS. 1928.



La producció total del formatge de Maó-Menorca l'any 2009 va ser de 2.170 tones, un 21% del qual correspon a la producció artesana. El formatge és un producte emblemàtic de Menorca, elaborat amb llet de vaca quallada a baixa temperatura.

Després de passar un dia sota la premsa, la peça de formatge es treu del motlle i es posa a la salera, on hi ha d'estar entre 24 i 48 hores per a adquirir el punt de sal adequat.

Es Castell (Menorca)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU FAMILIAR SEGUÍ - PONS. 2002

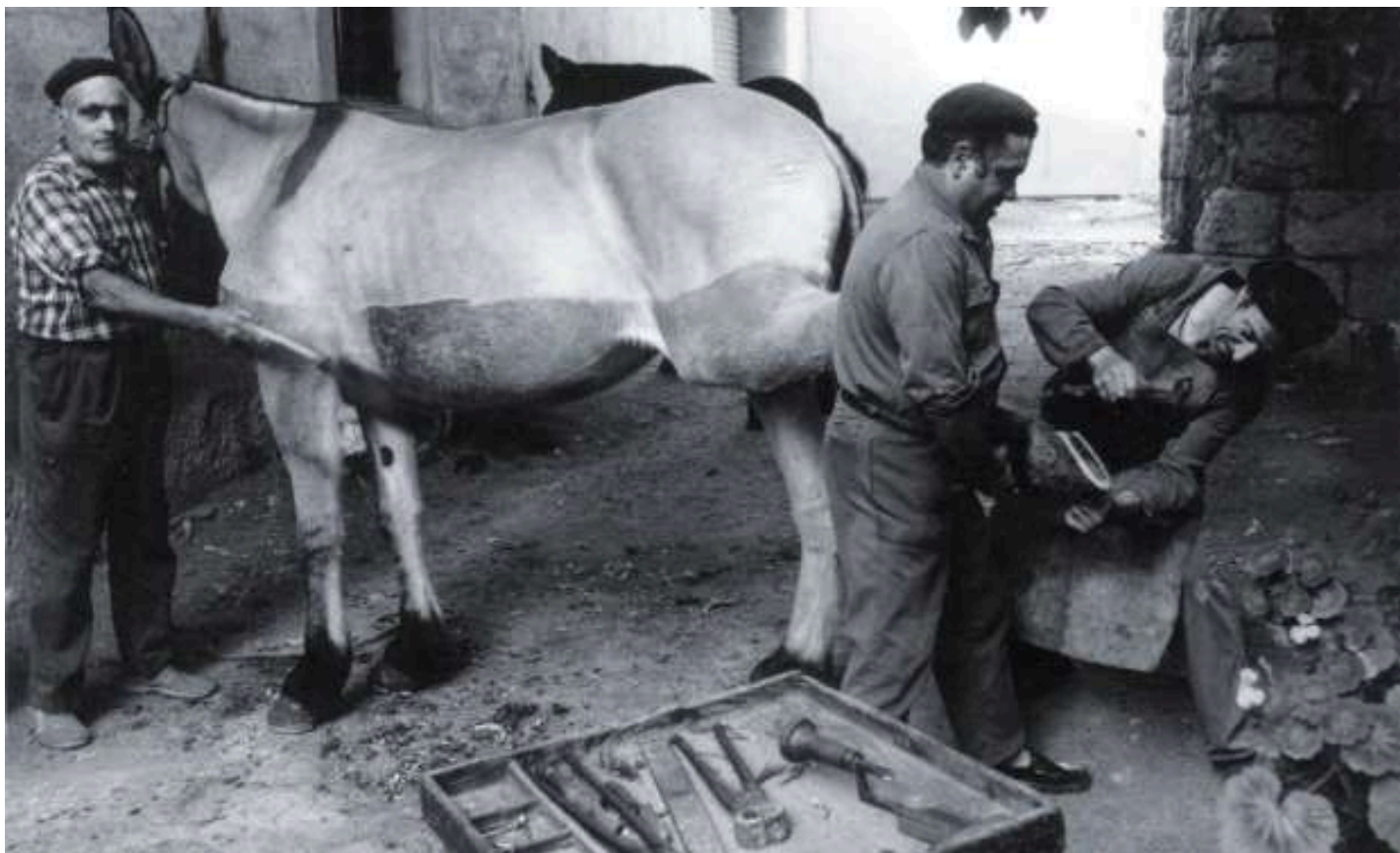
Elaboració del formatge de Maó. En un primer plànol, veiem un dels pagesos omplint el drap amb la quallada, mentre que al fons veiem com l'amo està pressionant la peça per treure'n tot el serigot, que va a parar a una gerra d'alumini. Aquest subproducte també era aprofitat pels pagesos i es donava com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

Maó (Menorca)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU FAMILIAR PONS PONS. CA. 1960.



El bestiar de peu rodó



Ferradors a Montblanc (Conca de Barberà) ferrant una mula. La ferradura és una làmina metàl·lica, de forma variable, que protegeix el casc de l'animal del desgast. Se subjecta amb claus. L'operació comportava un cert risc tant per al ferrador com per a qui aguantava la pota de la bèstia, ja que si l'animal sentia dolor, etzibava una coça. Aquesta acció ha generat una variada lletania de renecs a animals esquerps.

Montblanc (Conca de Barberà)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. MUSEU DE LA VIDA RURAL - COL·LECCIÓ MUSEU COMARCAL DE LA CONCA DE BARBERÀ. S/D.

Mules menjant a la menjadora. L'estable és una zona coberta on es tanca l'animal pel seu descans i alimentació. La mula ha estat l'animal més usual a la pagesia mediterrània pel treball i pel transport. És forta, resistent a la fatiga i amb poques malalties. No existeix cap èquid quant a força, longevitat, solidesa del casc i potència digestibles, pels aliments grossos, tipus garrofes.

Santa Coloma d'Erdo - Sarroca de Bellera (Pallars Jussà)

FOTOGRAFIA: CLAUDI GÓMEZ GRAU. ARXIU FUNDACIÓ PÚBLICA INSTITUT D'ESTUDIS ILLERDENCs DE LA DIPUTACIÓ DE LLEIDA. SEGLE XX.





L'aviram



Explotació a gran escala d'engreix de pollets a l'Urgell.

El pollet surt de l'ou de la gallina lloca, incubat. Mentre la gallina covava els ous no podia ser molestada ja que si no, abandonava els ous. Ara la tècnica implica la incubació artificial. El pollet necessita vint-i-un dies per sortir de la closca en condicions apropiades de temperatura -37° i d'humitat relativa -55% augmentada al 70% els tres darrers dies per ablanir la closca

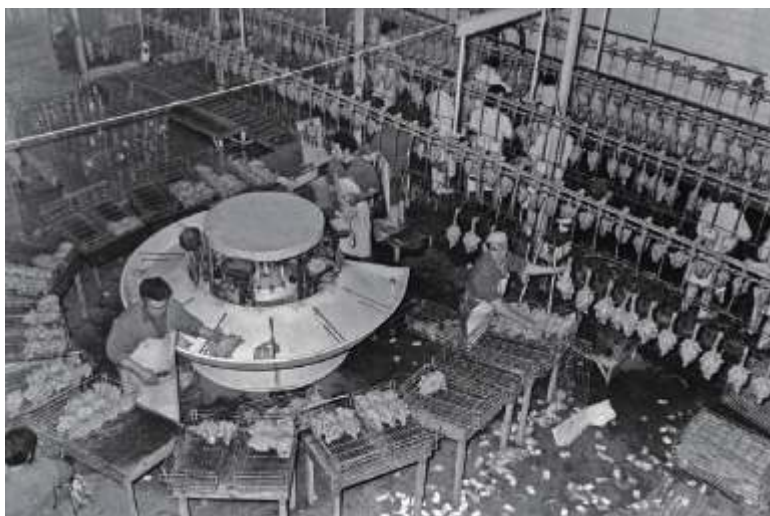
Verdú (Urgell)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU AGROPECUÀRIA DE GUISSONA, S. COOP. LTDA. CA. 2000.

Escorxador industrial d'aviram de granja a la Segarra. L'explotació d'aviram és una indústria ramadera important del país. El 2006, segons dades de l'Agència de Protecció de la Salut, se sacrificaren més de 153 milions de pollastres als cinquanta-sis escorxadors catalans d'aus que hi havia, amb un volum de prop de 250 mil tones. Aquesta quantitat significava una mica més del 15% del total de carn sacrificada als escorxadors.

Guissona (Segarra)

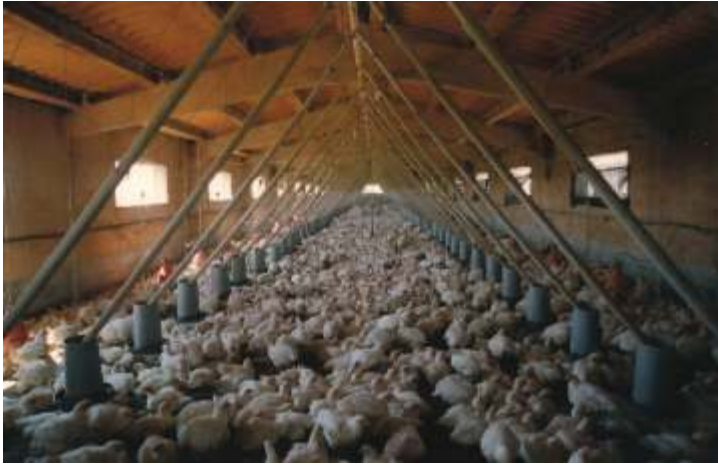
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU AGROPECUÀRIA DE GUISSONA, S. COOP. LTDA. 1970-1972.



Granja de gallines d'ous ecològics al Berguedà. S'hi veuen les caixes o ponedors on les gallines ponen. Una alimentació natural, l'absència de productes que afavoreixin el creixement i la posta i una reducció d'animals per metre quadrat faciliten que l'aviram aportí qualitat.

Montclar (Berguedà)

FOTOGRAFIA: RAMON VILADÉS. ARXIU DE L'ÀMBIT DE RECERQUES DEL BERGUEDÀ. 2001.



Granja de pollastres actual al Pla d'Urgell. La cria de l'aviram fins els anys cinquanta i seixanta era una activitat complementària de l'agricultura. A partir d'aquesta data s'inicià el *boom* de la producció, convertint-se la ciutat de Reus en la capital del país en comercialització i fixació de preu. En aquesta època foren moltes les cases que ompliren les golfes de pollastres.

Bellbrís (Pla d'Urgell)

FOTOGRAFIA: XAVIER COLL GILABERT; EMILI MANGUES GUIU.
ARXIU COOPERATIVA D'IVARS. 1990-1999.



L'apicultura

Recollida de mel al Maresme. La producció de mel als territoris de parla catalana es concentra en la major part al País Valencià, que en produeix més de 7.000 tones. A Catalunya, la producció és d'unes 2.000 tones i a les Illes, d'unes 100. Molta part de la producció és de característiques transhumants, com la que es produeix entre la Ribera d'Ebre i els Ports o entre les regions valencianes de Xàtiva i Requena. Econòmicament és molt important el paper pol·linitzador de les abelles, sobretot en els arbres fruiters.

Premià de Dalt (Maresme)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. FONDS
RIERA BOATELLA - ARXIU MUNICIPAL DE
PREMIÀ DE DALT. 1930.



Del ramader a la nevera... i tot això per un litre de llet?!

Quan ens plantejem què mengem tenim algunes qüestions, assimilades de manera general, a part de què ens agrada més, com ara si el menjar és prou fresc i està en bones condicions, si ens permet mantenir una dieta equilibrada, si té millors qualitats organolèptiques, si encaixa amb la nostra capacitat adquisitiva i fins i tot si és més fàcil de preparar i consumir o menys.

Tot això, que com a consumidors ens plantejem i demanem a l'hora d'anar a comprar, és el que el sector agroalimentari, des de la producció fins a la distribució, ha d'oferir: aliments sans i segurs, variats, amb una qualitat assegurada, a preus assequibles i adaptats als hàbits i tendències de consum. En aquesta oferta, la primera part, la producció, és essencial.

Plantejem-nos un parell de situacions hipotètiques:

» *L'Anna obre la nevera: ha de sopar quelcom però és tard i no té pas massa ganes de cuinar. Dubta entre fer-se una truita o uns ous ferrats, o bé un entrepà de pernil o formatge, o bé descongelar-se una pizza. Potser millor els ous, que ja fa dies que són a la nevera i deuen estar a punt de caducar, i acompanyats d'una amanida li vénen de gust. I per postres, amb un iogurt o un préssec ja farà!*

» *En Josep dubta: diumenge té convidats a dinar a casa i no sap què fer. Vol que sigui quelcom especial, però sense passar-se perquè el pressupost dóna pel que dóna. La seva mare li ha passat la recepta per fer xai al forn, que li encanta. A la carnisseria de la cantonada en venen un d'ecològic i que és molt tendre, però tem que se li dispari el pressupost i que hagi de retallar dels vins o del primer plat, i una bona carn, sense un bon vi, no s'hi adiu. Definitivament, farà uns entrants més senzills, una bona amanida o bé una vichyssoise... Decidit! Les postres, per sort, les porten els convidats: potser un bon pastís!*

L'impacte de la producció ramadera...

En aquestes dues situacions quotidianes i habituals apareixen una bona colla d'aliments que provenen de la ramaderia, tant frescos com transformats: el xai, els ous, el formatge, el iogurt i la crema de llet, el pernil... La producció ramadera proveeix, doncs, una part notable dels aliments bàsics de la nostra dieta i val a dir que a Catalunya és prou important: criem porcs, vaques, vedelles i vedells, xais i cabres, pollastres i gallines, eugues i poltres, conills, i fins i tot hi podem considerar els cargols i les abelles. Així, a partir de la producció autòctona podem consumir carns, llets, ous, mels i tots els seus transformats.

Aquesta producció ramadera és important no només perquè representa el 62,51% de la producció final agrària (2009) i gairebé el 24,5% de les exportacions agroalimentàries; o perquè en el global de la indústria alimentària catalana el sector carni aporta prop del 30% de la facturació i un percentatge similar en plantilla; o perquè, tot i que som deficitaris en producció de llet respecte al consum, tenim un dels millors nivells de productivitat i qualitat d'Europa, sinó també perquè contribueix a la dinamització de les economies locals, a través de les granges ubicades a les diferents comarques i de l'ocupació que directament i indirectament generen, i a la sobirania alimentària de Catalunya.

La ramaderia catalana ha de ser coneguda i reconeguda pels consumidors, però val a dir que això pot ser fàcil de dir, tot i que a vegades resulta difícil d'esdevenir, perquè la seva realitat no deixa de ser complexa. Aquesta complexitat ve donada sobretot perquè cadascun dels subsectors té unes realitats i característiques pròpies que impliquen unes dinàmiques diferents, que estan tan condicionades pel propi bestiar i les seves necessitats com per les dinàmiques de consum, l'estructuració de la indústria transformadora o les normes que els regulen, entre altres.

... i el ramader, també rep impactes

Un parell de situacions hipotètiques que podrien donar-se en qualsevol explotació ramadera ens poden ajudar a entendre-ho:

»L'Enric està acabant de sopar ràpid i neguitós; en acabat de fer la segona munyida del dia i passant revista ha vist que una vaca ja està de part i té por que la cosa no es compliqui com l'últim cop, que va haver d'avisar el veterinari i el vedell va néixer mort. Com a mínim no era una femella, es mig consola. Sort de la migdiada, perquè la nit pot ser llarga i encara arrossega el cansament de tres nits passades, que li va tocar regar. Com sempre, tot ve a munts i recorda que ha de parlar amb el seu germà i un company granger veí perquè l'ajudin fent-se càrrec de la granja un parell de dies: li ha promès un cap de setmana romàntic a la Rosa en el cinquè aniversari de casats, que ja toca!

»La Mireia està davant de l'ordinador, fent temps per anar a una xerrada sobre què cal fer per adequar-se a la norma de benestar animal. Revisa les últimes dades i fa comptes: quants porcs van sortir de la granja, quant pesaven i a quant preveu que es paguin, quantes baixes d'animals hi va haver en aquest període, el cost del pinso, del veterinari, de la reparació del sistema de ventilació... Realment, el programa informàtic de gestió va bé, però tampoc pot fer meravelles, i tot i que els rendiments són bons el marge final no és per tirar coets. A veure si aquesta propera engreixada recupera. Per cert, ha de fer la revisió dels menjadors i abeuradors, el buidatge de la fossa de purí i la neteja i desinfecció de la granja perquè la matinada del l'altre diumenge vénen a descarregar garrins de nou.

El ramader que és al capdavant d'una explotació està format i capacitat, tant en tot allò referent a la biologia i maneig de l'animal que està criant com en allò referent a la pròpia gestió tècnica i econòmica de l'explotació. Així, un ramader ha de tenir nocions mínimes de veterinària, per a reconèixer malalties i fer cures, per a reconèixer els efectes de l'alimentació i si s'escau millorar-la, per a la millora genètica...; ha de tenir coneixements mecànics i tècnics per al manteniment mínim de les instal·lacions i dels equipaments (dispensadors d'alimentació, equips de munyida, instal·lacions de ventilació, tractor, etc.); ha de tenir coneixements i habilitats a l'hora de gestionar econòmicament, tècnicament i administrativament l'explotació (càlculs de rendiments i rendibilitats, informàtica i comptabilitat, negociació amb clients i proveïdors o amb entitats financeres, llibres de registre i permisos, etc.), sense oblidar que en la majoria de casos el ramader disposa de terres en què conrea cultius destinats en gran mesura a l'alimentació del propi bestiar.

A Catalunya hi ha molta diversitat en tipus i dimensions d'explotacions ramaderes, des de les més especialitzades i intensives, amb un nombre elevat de caps de bestiar i una considerable automatització del maneig i dels processos, fins a explotacions de perfil extensiu o semi-intensiu; des de les que tenen tasques externalitzades a serveis de tercers o realitzades per personal assalariat, fins a les que el ramader titular assumeix la major part de tasques; des de les que engreixen animals per a una empresa integradora o destinen la seva producció a una cooperativa, fins a les que fan tot el cicle de cria i/o engreix i comercialitzen directament la seva producció (sigui carn, llet, ous...).

El comú denominador en tota aquesta diversitat és l'exigència per part del ramader d'adequar-se als requisits sanitaris i mediambientals, així com d'assolir uns nivells de qualitat en la producció, és a dir, en l'aliment final.

Tota la producció ramadera catalana està sotmesa a controls de traçabilitat i sanitaris estrictes. S'identifiquen tots els animals des del seu naixement i es controla el seu cicle vital, inclòs el seu moviment o trasllat. A nivell d'explotació, a més del cens de bestiar es fa seguiment dels tractaments veterinaris que rep cada animal, de l'alimentació que se li dona o de la reproducció, quan és el cas. Aquest control implica la tasca feixuga de portar registres i arxivar informació i documentació per part del ramader, però també implica suport en aquesta tasca, que rep per part de la pròpia administració o de tècnics professionals de cooperatives, associacions de productors, empreses integradores o independents. Tota aquesta feina ajuda a l'hora d'assegurar la salubritat de les produccions ramaderes i el control i eradicació de malalties animals.

Així mateix, les explotacions ramaderes gestionen o col·laboren en la gestió dels subproductes i residus que s'hi generen: dejeccions (fems i purins), restes de maquinària i d'instal·lacions deteriorades, restes de medicaments, animals morts, etc. Segurament el cas més mediàtic, que no necessàriament el més conegut, és el de les dejeccions, sobretot dels purins (més líquids que els fems); certament, la gestió de les dejeccions va plantejar problemes seriosos de contaminació ambiental allà on hi va haver una concentració elevada de caps de bestiar, on la terra disponible va ser insuficient per absorbir com adob aquestes dejeccions i on una mala aplicació de purins i fems com a fertilitzant va acabar contaminant els aqüífers i la pròpia terra. Per a limitar i eradicar aquests efectes nocius es van iniciar tot un seguit de polítiques: es van declarar "zones vulnerables" a la contaminació d'aqüífers, es van implantar els plans de gestió de dejeccions ramaderes a les explotacions, es van impulsar centres de gestió i tractament, es van incrementar els esforços en formació i assistència tècnica i, sobretot en els darrers anys, s'ha fet molta recerca per incorporar tecnologies que minimitzin l'impacte negatiu de les dejeccions i millorin la seva gestió, des del maneig en origen i la fertilització agrària, fins a la logística del transport i l'adequació dels tractaments a cada realitat local.

D'aquesta manera, el ramader ha de vetllar per tenir les instal·lacions i les mesures adequades per emmagatzemar i gestionar les dejeccions, però també la resta de subproductes i residus. En aquest sentit, la correcta gestió dels animals morts a l'explotació també és una de les exigències sanitàries i ambientals que les explotacions han de complir en major o menor mesura en funció del tipus de bestiar, tant a nivell d'emmagatzematge, fins que l'empresa responsable no els passa a recollir per a dur-los a la planta de tractament, com a nivell administratiu, amb el registre i la comunicació de la baixa de l'animal a l'administració.

Una altra de les exigències que s'està implantant actualment a les explotacions ramaderes, sobretot a les més intensives, és la de complir una sèrie de requisits en matèria de benestar animal, tant en les condicions de producció com de transport, per assolir objectius en matèria de qualitat, seguretat i higiene i la pròpia protecció del bestiar. També en aquest cas, per facilitar l'adaptació del ramader a aquestes noves condicions, s'estan impulsant accions de formació i assessorament tècnic per al maneig dels animals i la gestió de l'explotació, així com ajuts per a l'adequació d'instal·lacions productives.

I encara, fa temps que des del sector s'impulsa el control i l'assoliment d'uns nivells de qualitat en la producció ramadera catalana. A nivell d'explotació, això implica millores constants en el maneig, l'alimentació, la genètica, la tecnologia... Per assolir aquestes millores, els ramaders recorren a la formació contínua i a l'assessorament especialitzat de tècnics. En la major part de produccions, aquests nivells de qualitat es tradueixen en la retribució econòmica que obtindran quan vinguin la seva producció i són la base per a sumar-se a estratègies de comercialització basades en la diferenciació, com ara les marques de qualitat i d'origen o la producció ecològica.

I tot plegat, per a bé!

Certament, la professió de ramader té la seva complexitat, però això no treu que sigui enriquidora per a qui la desenvolupa i, alhora, generadora de riquesa per a la resta de la societat. Com qualsevol altra activitat econòmica, però sobretot pel fet d'actuar en el territori, amb animals i enmig del medi natural, la ramaderia està en constant evolució i el ramader ha d'adaptar-se als canvis i exigències que la societat i el propi sector demanden. De la mateixa manera, la visió que la societat té de la ramaderia també ha d'evolucionar; cal ser conscient de la diversitat ramadera catalana i de tot el que aporta, perquè al final tinguem a la nevera aliments d'aquí, sans, segurs i de qualitat.

En definitiva, a través del nostre consum diari raonat, de manera més conscient o menys, incidim en el desenvolupament de les explotacions ramaderes, amb la valoració de la producció local i, indirectament, en el repartiment de riquesa al territori i en la fixació de població arrelada i responsable.



EL
MÓNAGRARI
a les terres de parla catalana

Àmbit

4

L'home, la dona i la terra

L'agricultura és el conjunt de coneixements i pràctiques destinades al conreu de la terra per a l'obtenció d'aliments a partir del treball de l'home i la dona. La terra en els nostres territoris està administrada per persones o empreses.

La propietat de la terra és el resultat històric de múltiples factors (concessions, arrogacions, atorgaments, herències, compres, cessions, etc.) que s'han anat produint al llarg de segles, a l'empena del poder o les lleis de cada època. La propietat de la terra no ha estat, per tant, patrimoni exclusiu de la pagesia que l'ha conreada. Mentre determinats segments socials n'han posseït molta, d'altres —molts pagesos i pageses— n'han tingut la justa i, en alguns casos, gens. En èpoques passades, un nombre significat de propietaris va poder viure del rendiment de la terra, sense treballar-la. Aquesta disfunció va generar conflictes entre els propietaris i els pagesos que la conreaven en formes diverses d'explotació i quan es va procurar regular més equitativament les relacions contractuals, a través de la Llei de contractes de conreu emanada de la Generalitat republicana, l'any 1934, hi hagué un xoc social.

Les formes contractuals majoritàries del segle xx han estat la parcel·laria, l'arrendament i la masoveria. A la parcel·laria, el propietari cedia la terra al pagès que la treballava, partint la collita. L'arrendament es basava en pagar un cànon econòmic per part del pagès al propietari, mentre que la masoveria era un contracte en què el propietari, a més de la terra, hi posava el mas, que servia d'habitatge per al pagès. Pel que fa al treball assalariat a la terra, hi havia tres figures preponderants: els jornalers, els mossos i els temporers.

Les dones han estat un puntal per a l'estructura agrària familiar, massa sovint no reconegut. El seu treball ha ajudat en molts eixos de la subsistència familiar. En són exemples la cura dels animals, les feines de temporada al camp, l'alimentació —com la transformació dels fruits en conserva o l'elaboració de formatges— o la comercialització —la venda d'excedents agraris al mercat.



La propietat de la terra



Llaurant les faixes de terra que formen estrets bancals, sostinguts per marges de pedra, a la Terra Alta. La petita pagesia, sempre que les circumstàncies l'hi han permès, ha procurat comprar terra per tenir-la en propietat i no haver de lliurar les parts. Per a molts, però, ha estat un somni no realitzat. La compra depenia d'haver-hi terra disponible a preus raonables.

El Pinell de Brai (Terra Alta)

FOTOGRAFIA: ANTÒNIA SERRES BUENAVENTURA. FONDS PARTICULAR SERRES BUENAVENTURA. CA. 1970.





Portell d'entrada a una finca menorquina tancada per una barrera —porta— d'ullastre. El model d'explotació tradicional familiar de Menorca és el «lloc». Aquest es fragmentava en tanques —parcel·la de terra entre parets de pedra— que s'organitzaven en funció de la producció agrària i el pasturatge. A partir dels anys seixanta, les explotacions agràries rendibles orientaren la seva producció cap a la ramaderia vacuna de llet.

Maó (Menorca)

FOTOGRAFIA: FUNDACIÓ DESTÍ MENORCA. INSTITUT MENORQUÍ D'ESTUDIS - ARXIU FUNDACIÓ DESTÍ MENORCA. 2008.



Mosaic de camps amb diversos cultius, oliveres i cereals, a terres planes de l'Urgell. La parcel·lació indica que cada tros de terra probablement és d'una propietat diferent. Exceptuant alguns territoris de la Catalunya Vella, la pagesia acostuma a tenir la terra dispersa en trossos diferents i separats els uns dels altres, resultat de compres realitzades al llarg del temps.

Belianes (l'Urgell)

FOTOGRAFIA: EDUARD TREPAT I DELTELL. ARXIU FAMÍLIA TREPAT. 2000.

Grup de persones menjant al camp durant la feina de la sega. La propietat repartida que hi ha a bona part del país facilitava que la família que pogués arreplegués el cereal sense haver de llogar. En algunes ocasions el treball es feia a base de tornajornals, o sigui, d'autoajuda entre pagesos, començant per una propietat per passar a una altra, i així successivament.

Lloc desconegut

FOTOGRAFIA: JOSEP ESQUIROL PÉREZ. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA - MUSEU DE L'ANXOVA I DE LA SAL DE L'ESCALA - FONS JOSEP ESQUIROL. 1910-1925.



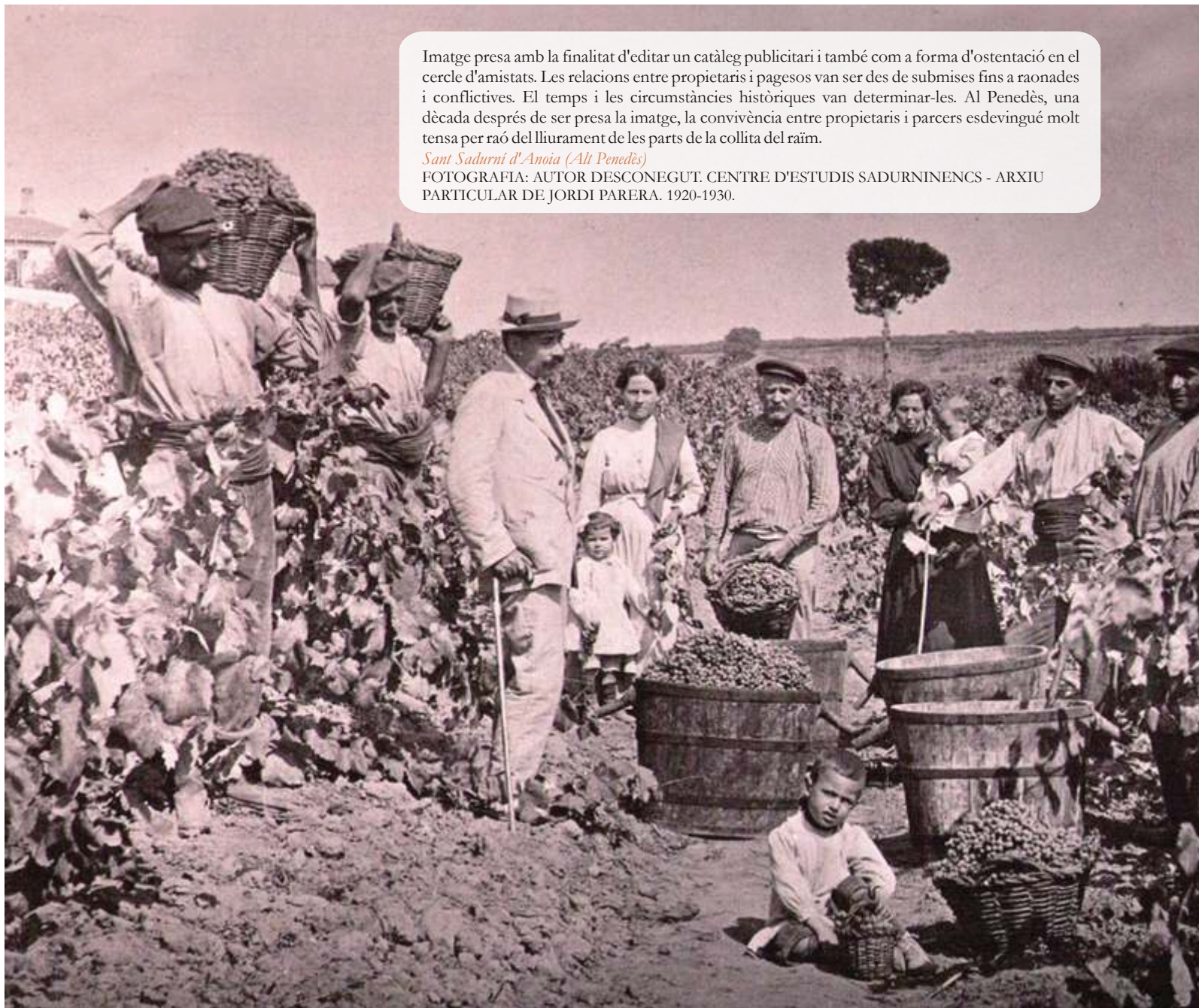


Les formes contractuals de l'ús de la terra

Imatge presa amb la finalitat d'editar un catàleg publicitari i també com a forma d'ostentació en el cercle d'amistats. Les relacions entre propietaris i pagesos van ser des de submises fins a raonades i conflictives. El temps i les circumstàncies històriques van determinar-les. Al Penedès, una dècada després de ser presa la imatge, la convivència entre propietaris i parcers esdevingué molt tensa per raó del lliurament de les parts de la collita del raïm.

Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. CENTRE D'ESTUDIS SADURNINENCS - ARXIU PARTICULAR DE JORDI PARERA. 1920-1930.





Pagesos jornalers fotografiats sota uns ametllers, probablement després de dinar o fent un descans del treball a la vinya de can Xercavins de Rubí.

El propietari ha vingut a supervisar el treball del dia acompanyat del fill, que seu entre els jornalers. La vinya és un conreu que necessitava molta mà d'obra i en propietats mitjanes o grans era imprescindible el treball de mossos o jornalers.

Rubí (Vallès Occidental)

FOTOGRAFIA: PERE XERCAVINS I AMBRÓS. AJUNTAMENT DE RUBÍ - ARXIU ROSET. CA.1929.



Carros carregats d'arròs arribant a l'era d'un mas del Baix Empordà, on es batia a l'era amb els animals. Es poden veure les altes garberes on s'amuntegava l'arròs abans de batre'l. L'època de les collites era i és el moment de tancar l'any; de vendre el producte, de lliurar les parts en el cas de les parceries, de pagar l'arrendament si és terra llogada o de pagar els jornals si s'ha necessitat mà d'obra suplementària. En definitiva, l'hora de fer comptes dels resultats per afrontar el futur amb més o menys optimisme.

Bellaire d'Empordà (Baix Empordà)

FOTOGRAFIA: JOSEP ESQUIROL PÉREZ. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA - MUSEU DE L'ANXOVA I DE LA SAL DE L'ESCALA - FONS JOSEP ESQUIROL INICIS SEGLE XX.





Els jornalers, els mossos, els temporers



Escena de pagesos damunt de la palla a l'era de la casa Corominons de Tona, en la qual tots volen mostrar alguna eina —forques, cistell i rampí— o escenificar alguna acció com ara beure vi en porró o aigua amb el càntir. Les feines de segar i batre necessitaven una gran quantitat de mà d'obra. Sovint s'organitzaven colles de segadors que marxaven temporalment de casa per fer un sou temporal, començant la sega a la marina i desplaçant-se cap a les terres de muntanya.

Tona (Osona)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU PARTICULAR RAMON BATLLÉS. CA. 1940.



Recol·lecció de pomes al Baix Empordà. L'època de les collites sempre ha necessitat reforç humà, suplementari del dedicat en les altres èpoques de l'any a cada conreu determinat. La major part de les collites cal realitzar-les en dies concrets, si no el producte es deteriora, perd qualitat o resta exposat a les inclemències del temps, com és el cas de la major part de la fruita dolça.

Torroella de Montgrí (Baix Empordà)

FOTOGRAFIA: TERESA ESPLUGAS I VILANOVA. ASSOCIACIÓ DE MASOS DE TORROELLA DE MONTGRÍ I L'ESTARTIT. 2000-2008.



Carregant un camió amb caixes de taronges. La collita dels cítrics requereix, com la major part de collites realitzades no mecànicament, mà d'obra externa i eventual que al llarg del temps s'ha proveït amb jornalers temporers, treballadors procedents d'altres territoris de l'Estat o persones immigrades d'altres països. La collita comporta unes despeses considerables, fet que a vegades, quan els preus van per terra, no compensa el valor de la producció.

Borriana (Plana Baixa)

FOTOGRAFIA: F. PÉREZ APARISI. MUSEU-ARXIU DE LA TARONJA. 1960-69.

Pagesos en una batuda, fent pallers a Moià (Bages), en una estona d'oci i descans, havent dinat, amb cigars i cigarretes en plena combustió. L'estampa aporta detalls variats: la menja comunitària, el càntir d'aigua fresca i la bóta de vi. De la indumentària, destaquen els mocadors al coll per evitar que els entrés palla o bolló al cos, provocant-los una picor molesta; les camises de màniga llarga per suportar millor la calor i la faixa per evitar el mal de ronyons.



Moià (Bages)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU PARTICULAR MANEL ALSINA. 1930

Mans d'un treballador marroquí recol·lectant poma golden.

Les terres de Lleida són la principal zona productora de fruita dolça del país. En època de recol·lecta es requereix mà d'obra intensiva. Al voltant d'un noranta-cinc per cent d'aquests treballadors eventuals són actualment persones immigrades que tenen la situació regularitzada. Principalment provenen dels països de l'est, el Magreb, l'Àfrica subsahariana i l'Amèrica Llatina. El cinc per cent restant són treballadors contractats en origen, amb drets adquirits segons la llei d'estrangeria.

Albesa (Noguera)

FOTOGRAFIA: ANNA VILASECA PUIGPELAT. FUNDACIÓ DEL MÓN RURAL - ARXIU PARTICULAR. 2010.





El treball de les dones



Grup de dones birbant, és a dir, traient les males herbes dels sembrats. «Lo que no es birba en febrer, es queda tot l'any per fer», diu un refrany, volent significar que és feina que cal fer a temps, quan els sembrats encara no són molt crescuts. A les dones, que aquí veiem vestides amb robes molt apedaçades, se'ls adjudicaven feines més aviat de temporada, algunes de les quals, si bé per fer-les no es necessitava molta força física, no per això deixaven de ser dures.

La Sénia (Montsià)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT.
ARXIU CENTRE D'ESTUDIS SENIENS -
FONS CINTA ESTELLER. CA. 1930.

Dones i homes espellofant blat de moro a Tona (Osona). La imatge ens mostra com la dona de primer terme a la dreta té a les mans panotxes preparades per penjar i assecar, per així aprofitar-les per fer llavor (gra) per plantar l'any vinent.

Tona (Osona)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU PARTICULAR
RAMON BATLLÉS. CA. 1960.



Pagesa donant menjar a l'aviram a l'exterior d'un mas. Galls, gallines, pollastres, capons, «periquines» i oques se les campaven lliurement cercant menjar complementari sense abandonar mai l'àmbit extern de la masia. La feina amb les bèsties de corral, sobretot l'aviram i els conills, era realitzada per les dones. A part dels recursos per al propi consum, n'obtenien diners complementaris amb la venda particular o als mercats.

L'Estartit - Torroella de Montgrí (Baix Empordà)

FOTOGRAFIA: FRANCESC CALVET. ASSOCIACIÓ DE MASOS DE
TORROELLA DE MONTGRÍ I L'ESTARTIT. CA. 1940.



Noia dels Pirineus amb collader i un parell de ferrats (galledes) —de fusta amb cèrcols de ferro— disposada a transportar aigua del roll que salta damunt del còm. Darrere, dos pagesos amb barretina preparen la mula amb dos coves.

Sovint, l'aigua, per més abundant que fos, calia transportar-la manualment des de la font o el riu al lloc on s'havia d'usar, sigui per subvenir les necessitats domèstiques, sigui per a determinat bestiar.

Pallars Sobirà

FOTOGRAFIA: CARLOS ESTEBAN MEMBRADO.
CONSELL CULTURAL DE LES VALLS D'ÀNEU - FONTS MEMBRADO. 1900-1903.





Pagesa abocant una llauna plena de raïm a la portadora. La dona, en èpoques de collita, contribuïa activament en les tasques de recol·lecció, en alguns casos acompanyada dels fills que, durant el temps de collites com la verema, sovint no assistien a escola. El pal que està dins la portadora era el pitxot, instrument de fusta en forma de maça utilitzat per prémer el raïm, per fer-n'hi cabre més.

Lloc desconegut

FOTOGRAFIA: JOSEP MESTRES-HERO. ARXIU FOTOGRÀFIC VINSEUM. 1950-1965.



Retrat de tres pageses amb l'aixadell o cavaguet preparades per treure les males herbes de les patateres i les cebes de l'horta i estovar la terra. Van amb la tradicional vestimenta pagesa mallorquina: mocador al cap amb capell de garballó, camisa de màniga llarga i els manegots, unes mànegues postisses que protegien l'avantbraç, per damunt. Duen també la típica falda de cotó, amb el davantal per sobre.

Mallorca

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. INSTITUT D'ESTUDIS BALEÀRICS - ARXIU JUAN FRANCISCO RULLAN. CA. 1940.





Treballadores de la cooperativa d'Alcarràs posant la fruita en caixes. El sector de la indústria de productes alimentaris és el sector amb una major paritat de sexes pel que fa a l'afiliació a la seguretat social: al 2007, les dones suposaven més d'un quaranta per cent del conjunt de la força de treball. Cal destacar la creixent presència de població immigrada en aquest sector.

Alcarràs (Segrià)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT.
SERVEI D'INFORMACIÓ I ATENCIÓ A LES DONES DE LLEIDA. 2007.

Clavant canyes a les fesoleres. En moltes parts del territori els fesols han estat un aliment molt preuat per consumir durant l'hivern. Necessiten terres de regadiu i canyes per enfilar-se. On hi havia regadiu, la majoria de famílies pageses tenien horta on conreaven sobretot els productes per al consum propi, a part d'alguna quantitat sobrera que posaven a la venda al mateix poble. Les feines d'horta necessiten atenció continuada. Bona part del treball el realitzaven les dones pageses.

Vila-rodona (Alt Camp)

FOTOGRAFIA: CONXITA RABADÀ.
ARXIU SANTESMASSES-RABADÀ. 1981.



El treball al conreu de l'arròs requeria molta mà d'obra en èpoques concretes. En la plantada i la sega era usual la presència de colles d'homes vinguts de fora. Les dones, de procedència local, feien sobretot la feina de birbar —treure les males herbes— i més excepcionalment també intervenien en la plantada.

Delta de l'Ebre. Amposta (Montsià)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DEL MUSEU COMARCAL DE MONTSIÀ (COL·LECCIÓ MARIO LÓPEZ). CA. 1930.



L'escàs planter entre tanta herbota

Què és avui allò que sempre hem anomenat, tan poèticament, «amor a la terra»? És un empedreïment en allò més ranci de les tradicions? És una consciència de l'ofici de pagès i dels costums i institucions ancestrals que l'organització d'aquesta feina ens ha imprès? És una destil·lació, ja més aviat abstracta, d'allò que hem mamat i hem perdut?

D'uns anys ençà, la cosa rural ha anat esdevenint una qüestió cada vegada més turística i més de cap de setmana. La tendència tot just ha començat. Això, dit així, pot semblar una afirmació més aviat radical i catastrofista, de manera que no hi ha més remei que argumentar-ho.

Segons una constatació oficial del 1904, a l'Espluga de Francolí, una vila de la Conca de Barberà que aleshores tenia més de 3.500 habitants, només seixanta-tres majors d'edat sabien llegir i escriure. Avui, cent anys després, agafeu el tren del diumenge a la tarda, que va de Lleida a Barcelona, i a l'estació espluguina trobareu més de seixanta-tres joves que l'agafen per ser a la Universitat de la capital el dilluns a primera hora. Aquest tren va de gom a gom d'estudiants de totes les comarques del seu trajecte, que hi viatgen amb la mateixa finalitat.

Diàspora o progrés?

La democratització del país ha comportat, aneu a saber per quina conseqüència, una comarcalització de les universitats. Què vol dir això? Doncs vol dir que les administracions de govern han cregut convenient atansar al consumidor la institució formativa d'alt nivell. No ens demanem si això s'ha fet amb cap motivació de racionalitat econòmica directa. Ja se sap que les millores socials tenen un cost i que l'home no ha nascut per estalviar, sinó per progressar cap a la felicitat (el cel, com més a prop de la terra, millor). Doncs bé: aneu a qualsevol d'aquestes facultats, diguem-ne comarcals, i pregunteu als seus alumnes i als seus professors d'on vénen. Us fareu creus del confortable percentatge d'universitaris que us reconeixeran que els seus pares o els seus avis fan o feien més o menys de pagès. I aquest percentatge també té la seva representació relativa a les universitats purament urbanes, barcelonines, les de sempre. Això té res de dolent? De cap manera! Pregunteu-ho als pares i als avis d'aquests alumnes i professors i us respondran que s'han ajupit tota la vida per arramassar un petit capital que els assegurés que els seus fills o els seus néts no haguessin de fer de pagesos.

I aquest només és l'aspecte d'excel·lència de la qüestió. No cal dir que la diàspora de la pagesia no té com a destinació principal la formació en els alts estudis, sinó, molt més sovint, un lloc segur de dependent darrere un taulell, una cadira en una sucursal bancària o en una dependència de l'administració, o un petit taller de mecànic que s'obre a les vuit del matí, es tanca a les set o a les vuit del vespre i fa festa dissabtes i diumenges, amb unes vacances pagades, de tres setmanes, a l'estiu. El pagès, malgrat els progressos de la tecnologia agrària, no pot dir mai quin dia farà festa ni si les vacances les tindrà quan vol, i menys encara convenientment pagades pels capricis de la meteorologia i dels preus dels fruits a les llotges de ciutat.

Sí que és veritat que la taronja ha estat i és un conreu rendible al País Valencià i a una part de les Terres de l'Ebre, de la mateixa manera que els milions de boques de les grans conurbacions constitueixen una renda confortable per als pagesos de les zones de regadiu. Però, així i tot, el taronger o l'hortolà més s'estima que el seu fill trobi una feina segura o inverteixi els diners del patrimoni familiar en un negoci menys exposat a la pluja.

Solucions que porten problemes

Amb molt bon sentit, alguns empresaris privats i, sobretot, les administracions de govern —unes més que les altres— han anat establint la tendència a què cada poble tingui un polígon industrial a la seva rodalia per tal d'assimilar la mà d'obra que abandona l'agricultura o només s'hi dedica a temps parcial, i, al mateix temps, per provar d'impedir que tot aquest jovent que es forma en activitats no rurals hagi d'abandonar forçosament el lloc de naixença per guanyar-se la vida. Aquestes mesures pal·lien l'èxode, però no sostenen amb cap garantia la continuïtat dels valors genuïns de la pagesia, aquells valors amb què el camp hauria de poder orientar el magma inestable de les grans urbs que propaguen, inexorablement, les inèrcies massives de la nostra societat. Però, a més a més, els polígons industrials atreuen, molt sovint, més immigració que població autòctona. No els és fàcil als pagesos produir missatges d'atracció genuïns destinats a l'assimilació i integració d'aquests impactes de població nova i accentuadament heterogènia. Amb tot, fenòmens de la nostra tradició rural, com els castellers, la Muixeranga d'Algemés, la Patum, els foguerons de les festes illenques, algun efecte de seducció tenen.

Diem i volem creure que encara tenim en comú una llengua que ens uneix i ens identifica i necessitem creure que l'autenticitat més espontània i més ben arrelada es manté en el sagrari rural. Però, al mateix temps, els pagesos anomenen «pienso» a allò que sempre havien anomenat pinso, i diuen «iegua» a aquell animal de treball que sempre havien anomenat euga o egua, diuen «cossetxadora» a la màquina que fa les feines de segar i batre alhora i «abono» a allò que sempre havien conegut com adob. Però què hi voleu fer, si el bombardeig de la publicitat ho infiltra així. I no és només el vocabulari de l'ofici: allò que decau sota la pressió cosmopolita dels mitjans de comunicació és també la riquesa de les varietats dialectals, que va perdent vigor sota la força, sovint tan poc matisada, de l'estàndard; no podem pas deixar de veure la televisió, ni tapar-nos les orelles davant de la ràdio, ni deixar de llegir els diaris, ara que en tenim en català.

L'amor a la terra

Si entre els claroscurs de la realitat només ens deixem afectar per la zona fosca, podríem arribar-nos a plantejar si no hi ha un antagonisme inevitable entre les essències de la pagesia i la modernitat. Només podem arribar a resoldre el dubte si tenim en compte que al pagès d'avui l'interessa més el progrés que no la modernitat, que l'impressiona menys allò insòlit que allò positiu, que el concepte de positiu és encara força diferent en la mentalitat urbana i en la mentalitat rural, acostumat com està el pagès a la renúncia dels béns cosmètics i volàtils i a la fe en les coses que creixen si es planten i si es reguen.

I, amb tot, és el pagès, o també qui ha hagut de deixar de fer-ne, aquell que encara sosté i practica espontàniament unes formes de solidaritat que recorden el bon costum de «treballar a torna jornals» i de «l'obra de vila»; són les dones pageses les que reaccionen i revifen o ressusciten una cuina, una artesanía, un treball comunitari, capaces de convertir-ho en iniciatives d'empresa, amb un autèntic sentit econòmic i social que no ha de menester gaires teories. I és la pagesia la que, malgrat la minoria a què ha quedat reduïda, o potser gràcies al contacte estret i resistent que aquesta situació produeix, sosté una mena d'amor, dolorós i sàviament orgullós, que és allò que anomenem amor a la terra. El pagès i qui ha hagut de deixar de ser-ho tenen la mirada molt a prop d'allò que és el país i d'allò que voldríem que fos. I qui es nega a abandonar l'àmbit rural —malgrat la manca de serveis públics i malgrat el poc «guai» que és això de quedar-se al poble i malgrat els cants de sirena amb què se li ofereix la vida en multitud—, qui té el tremp de triar aquesta opció, ho fa per amor a la terra, que deu voler dir amor a la proximitat, amor a poder badar quan toca, amor a reconèixer en cada cosa la seva arrel, el seu brancatge i el seu fruit, l'amor a poder dir «ja ho trobarem».

Joan Rendé
Escriptor

Àmbit

5

El treball

EL
MÓNAGRARI
a les terres de parla catalana



El treball manual

L'home i la dona han hagut de realitzar infinitat de tasques a la terra per a adequar-la i convertir-la —des de l'erm o el bosc— en terres fèrtils de conreu. Les tècniques de treball s'han transmès de generació en generació, introduint —cada vegada més acceleradament— canvis tècnics per a millorar la qualitat i la quantitat de la producció. La pagesia és dipositària d'uns coneixements extraordinaris, adquirits a partir de l'experiència acumulada en el treball del conreu de la terra.

Antigament, el treball de pagès i ramader era dur i, en determinats conreus i tipus de bestiar, èpoques o circumstàncies, molt dur. Com a força motriu potent s'utilitzava la tracció animal: mules i matxos, cavalls i eugues, ases o bous. Però tota una infinitat de feines es realitzaven a partir de la força humana, utilitzant eines manuals, com ara l'aixada, el pic, els arpiots, el rasplet, les forques, la fanga, el rampill, etc.

Les formes de treballar no són uniformes, calcades d'un a altre conreu o bestiar. Les eines, la maquinària, el mètode i els coneixements que implica el treball en l'agricultura i la ramaderia s'han adequat al llarg dels anys a les especificitats dels conreus, a les característiques del bestiar i, de la mateixa manera, a la conjuntura econòmica, política i social de cada època.

L'organització del treball que ha sostingut l'agricultura i la ramaderia ha anat subjecta als canvis econòmics i socials. Els pagesos i les pageses d'avui en dia són empresaris agraris i com a tals es formen professionalment i de manera contínua per a dominar les novetats que ofereixen constantment les màquines, les tecnologies informàtiques i les noves tècniques de maneig. Han d'adquirir coneixements sobre espècies animals i varietats de plantes que van apareixent al mercat o sobre productes per millorar la qualitat i la seguretat dels aliments que produeixen. La formació ha de ser adequada a les constants novetats que s'ofereixen i al coneixement de les necessitats i apetències del mercat.

De sempre la pagesia ha intentat comercialitzar la seva producció de la millor manera, sense que possiblement mai s'hagi aconseguit del tot. Mercats i fires són un exemple clar de la comercialització més directa, establerta entre el productor i el consumidor. El ramader hi portava els seus productes a vendre, però la major part de les vendes de la producció agrària van i han anat per altres vies. Una part es realitza a través de les cooperatives i l'altra, a partir de transaccions amb majoristes o indústries agroalimentàries.

Sota aquestes premisses, cal posar valor en el paper clau i estratègic que realitza la pagesia en la producció d'aliments i en la gestió d'una part molt considerable de territori. Evidentment, també es fan necessàries polítiques públiques que possibilitin l'existència d'un sector agrari professional adequadament retribuït.



Treball de sega a començaments de segle. Acostumava a fer-se per colles. La sega consisteix en tallar el cereal arran de terra, amb palla i espiga, i fer-ne menats o garbes per ser batuts a l'era. L'època de la sega variava, però majoritàriament era al juny. La sega es feia amb la falç a una mà, per tallar el cereal, i l'esclonet, estri de fusta per resguardar els dits d'un possible tall, a l'altra. També se segava amb dalla. Per segar una hectàrea en un dia es necessitaven cinc pagesos pràctics.

Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU PARTICULAR LLUÍS EROLES. 1900-1920.



Pagès adobant la terra amb adobs orgànics. Els adobs són substàncies que s'afegeixen a la terra per augmentar-ne la fertilitat. Els adobs orgànics procedeixen de la descomposició de matèries animals i vegetals —sang, carn, restes de peixos, fems, plantes, etc.—. Quan, ben entrat el segle XX, es generalitzaren els adobs minerals —aquells fertilitzants inorgànics que aporten suplement minerals al sòl— els orgànics anaren perdent protagonisme i van ser desbancats. Amb tot, s'ha mantingut l'adobat amb fems i purins.

Sant Quintí de Mediona (Alt Penedès)

FOTOGRAFIA: MIQUEL CARBÓ CASTANY. GRUP D'ESTUDIS HISTÒRICS I CULTURALS DE SANT QUINTÍ DE MEDIONA - ARXIU PARTICULAR M. ÀNGELS MATA QUINTANA. 1945-1948.

El treball de la pagesia varia segons el conreu. En el cas de la vinya, les tasques principals consisteixen en llaurar, podar, cremar o trinxar els sarments, adobar, esporgar, escavallar, ensofrar, ensulfatar i collir. Esporgar consisteix en treure els pàmpols de sota el raïm i escavallar, en treure els brots que surten de damunt del raïm i de la redolta mare. Esporgar i escavallar eviten malalties dels raïms.

Bellvei (Baix-Penedès)

FOTOGRAFIA: JOSEP SOLÉ ARMAJACH. ARXIU PRIVAT JOSEP SOLÉ ARMAJACH. 2009.





Formiguers en plena combustió. Els formiguers són petites muntanyes de terra de 50 a 70 cm d'altura, de forma cònica, plens d'arrels, rames i herbes del terreny. S'hi fa foc i es tapa la boca amb terra buscant que la combustió sigui lenta. Un cop cremat i apagat, les muntanyetes s'escampen. La finalitat dels formiguers era matar les males herbes, desinfectar el terra i proporcionar adob. Resultaren avantatjosos en terrenys recuperats de bosc i en hortes. Aquesta pràctica va ser força estesa fins a mitjans del segle XX.

Valls (Alt Camp)

FOTOGRAFIA: VALERO LLUSÀ. ARXIU MUNICIPAL DE VALLS - FONS VALERO LLUSÀ. CA. 1950.



Pagesos podant presseguers al Pla d'Urgell. La poda és l'operació que es fa als arbres per modificar-ne les copes, perquè donin més fruit i que aquest sigui de major qualitat. Per podar són necessàries les tisores de podar i el xerrac. L'estampa que es veu era usual fins fa pocs anys, pel fet de treballar amb escales, degut a què els arbres eren alts. Avui en dia es procura rebaixar els arbres per facilitar la rapidesa de la poda i de la collita.

El Poal (Pla d'Urgell)

FOTOGRAFIA: JOAN PANADÉS. ARXIU FAMÍLIA PANADÉS. 1965-1975.

Una vegada llaurada, la terra podia quedar amb molts terrossos, si es llaurava en terrenys secs i forts. En aquest cas, i en d'altres d'horta, una de les tasques era esplanar. Esplanar consistia en col·locar-se dret, dalt d'una post o empostissat, fent una nova passada amb l'animal, per desfer els terrossos i deixar la terra més fina. En espais de poca terra aquesta acció es feia manualment fent servir el rasclat.

Sant Agustí des Vedrà - Sant Josep de sa Talaia (Eivissa)
FOTOGRAFIA: VICENT RIBAS PRATS «TRULL».
INSTITUT D'ESTUDIS EIVISSENCIS - ARXIU
VICENT RIBAS «TRULL». 1992.



Un dels treballs per antonomàsia de la pagesia era el de llaurar els conreus. Llaurar és bàsic per oxigenar la terra i esponjar-la, i per treure'n les males herbes. Les llaurades eren més o menys profundes en funció de la necessitat de la planta i de la potència de l'animal. El fet d'enganxar més d'un animal a l'arada era per la dificultat de llaurar una terra excessivament seca, dura, o per fer la llaurada més potent. Entrat el segle XX arribaren els tractors.

Bellvei (Baix Penedès)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DEL CELLER AGRÍCOLA I
SECCIÓ DE CRÈDIT DE BELLVEI SCCL. CA.1960.





Les eines i utensilis de treball



Pagès esmolant la dalla; a darrere seu, un altre que sega i dos més que lliguen feixos de garbes. La dalla és un instrument que permet segar, dret, farratges i cereals. Es compona d'una fulla metàl·lica afilada subjecta a un mànec recte o lleugerament corbat que té un o dos agafadors. El tall de la dalla varia entre els 60 i els 120 cm. Accionada per rotació de braços, pot abastar una amplitud de tall de 60°. En terrenys de pastura tendra, en una hora, un dallador podia arribar a segar 30 m².

Alt Empordà

FOTOGRAFIA: JOSEP ESQUIROL PÉREZ. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA - MUSEU DE L'ANXOVA I DE LA SAL DE L'ESCALA - FONS JOSEP ESQUIROL. PRINCIPI DEL SEGLE XX.

Escena global de la batuda amb la intervenció de tota la família. A un costat s'hi veu la garbera i a peu de l'era, garbes per ser-hi introduïdes. El treball dels homes és amb forques, aixecant les espigues amb gra per millorar la batuda, mentre que la dona mena els animals, un dels quals estira el trill de batre —instrument amb tallants a sota—, amb un xiquet assegut per fer més pes, i l'altre, el corró —pedra cilíndrica per aixafar i desgranar el cereal—.

L'Esplugu de Francolí (Conca de Barberà)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. MUSEU DE LA VIDA RURAL - FONS AIDA MARTÍ. S/D.



Construint un arreu al Pallars. La pagesia, per necessitat, ha estat manyosa i destra en la construcció de molts dels elements que ha

necessitat per a l'exercici de la seva professió, sobretot eines. Amb enginy ha sabut aprofitar els recursos que tenia a mà: la fusta, la pedra, diversos vegetals, etc., i, actualment, també la mecànica. Això li ha permès optimitzar el temps de menor feina al camp o els dies de mal temps, estalviant en material i mà d'obra aliena.

Les Esglésies - Sarroca de Bellera (Pallars Jussà)

FOTOGRAFIA: CLAUDI GÓMEZ GRAU. ARXIU FUNDACIÓ PÚBLICA INSTITUT D'ESTUDIS ILERDENCs DE LA DIPUTACIÓ DE LLEIDA. CA. 1940.





Procés de fabricació de forques a Alentorn amb la maduració de les branques de lledoner sota l'aigua per fer-les flexibles. La forca és una eina amb un mànec llarg i amb llargues puntes paral·leles, generalment de dues a sis. S'utilitza per moure o apilar palla, farratge i altres materials agrícoles. La seva fabricació artesanal comporta un llarg procés: des de donar-li la forma amb les branques encara unides a l'arbre, fins al pelatge, el remull, l'allisament, la curvatura i el capolat.

Alentorn - Artesa de Segre (Noguera)

FOTOGRAFIA: CLAUDI GÓMEZ GRAU. ARXIU FUNDACIÓ PÚBLICA INSTITUT D'ESTUDIS ILLERDENCOS DE LA DIPUTACIÓ DE LLEIDA. CA. 1940.

Pagesos esmolant el volant, eina que servia per a la recollecció de cereals i farratges o per desbrossar malesa. L'acció d'esmolat aquesta eina, si es feia al mateix camp, consistia a fregar el tall amb una pedra d'esmolat arenosa. Si l'esmolada no es realitzava al camp, es feien servir moles giratòries a calcs ferrers, a les quals es donava moviment de rotació amb un mecanisme de pedal i biela.

Andorra

FOTOGRAFIA: JOSEP ALSINA MARTÍ. ARXIU NACIONAL D'ANDORRA. 1940-1959.



La durada dels ceps és limitada, en funció del rendiment que se'n vulgui treure. La vinya, inicialment, s'arrencava fent un clot amb eines, descarnant les arrels, fins que aparegué la màquina d'arrencar ceps que es veu a la foto. Aquesta consistia en un trípede fet amb fustes, encaixades i lligades a la part superior per un ferro, d'on sortia una politja que es maniobrava des d'un lateral. Aquesta politja lligada al cep permetia arrencar-lo sencer, amb un mínim esforç de palanca.

Valls (Alt Camp)

FOTOGRAFIA: RAMON ROZADA. ARXIU MUNICIPAL DE VALLS - FONS IMPREMTA CASTELLS. CA. 1900.





El bestiar de tracció: els carros i el transport

Homes carregant sacs a un carro tirat per bous, a Andorra. Els bous utilitzats com a tracció cal localitzar-los en zones de muntanya o en territoris de la Catalunya Vella. El carro ha estat el gran mitjà de transport des que els camins van tenir les condicions necessàries d'amplària, per reemplaçar la càrrega dels animals a bast. Ambdós van subsistir fins a la dècada dels seixanta, quan el tractor i el remolc van substituir-los.

Andorra

FOTOGRAFIA: JOSEP ALSINA MARTÍ.
ARXIU NACIONAL D'ANDORRA. 1940-1959.



Pagès llaurant una feixa de terra aspra, prop del poble del Pinell de Brai, a la Terra Alta. Aquesta comarca, com totes les de les Terres de l'Ebre, per mor de ser front a la guerra civil quedà, a la postguerra, amb una cabana de bestiar de tir i de treball molt minvada, en comparació a la resta del país. Aquesta davallada de caps de bestiar es va recuperar molt lentament.

Pinell de Brai (Terra Alta)

FOTOGRAFIA: ANTÒNIA SERRES BUENAVENTURA. FONDS PARTICULAR SERRES BUENAVENTURA. CA.1970.



Els cítrics són uns cultius que es produeixen sobretot al País Valencià i a les Terres de l'Ebre, tot i que n'hi ha clapes disperses en altres llocs del territori. Procedents de la Xina i el Japó, passaren a l'Índia, arribant a Europa a partir de Grècia i Itàlia. Sembla ser que a les terres de parla catalana arribaren de la mà dels àrabs. La taronja, un cop collida, es classifica, sobretot amb treball femení.

Borriana (Plana Baixa)

FOTOGRAFIA: F. PÉREZ APARISI. MUSEU-ARXIU DE LA TARONJA. CA. 1960.



Sènia amb la ciutat d'Eivissa al fons. Accionada per la força d'un animal, extreu l'aigua del pou que s'acumula al safareig i a la bassa. Durant segles, aquests elements, introduïts a Eivissa amb la dominació musulmana, constituïren la base de l'agricultura de regadiu de les Pitiüses.

Eivissa

FOTOGRAFIA: DOMINGO VIÑETS DEORDAL. INSTITUT D'ESTUDIS EIVISSENCS - ARXIU HISTÒRIC MUNICIPAL DE LA CIUTAT D'EIVISSA - ARXIU D'IMATGE I SO MUNICIPAL. CA. 1950.





Pagès de les Valls d'Àneu preparant el cavall per carregar l'herba o el farratge necessari per a l'alimentació del bestiar estabulat durant l'hivern. La major part de l'agricultura de comarques de muntanya com el Pallars Sobirà està encaminada a subvenir la ramaderia. El pas de l'agricultura d'autoconsum a la de mercat va comportar la substitució de la ramaderia tradicional per la de vacum de llet, molt tocada amb l'entrada a la Comunitat Europea i la implementació de les quotes lleteres.

Gavàs - La Guingueta d'Àneu (Pallars Sobirà)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT.
CONSELL CULTURAL DE LES VALLS D'ÀNEU - CASA FELIP DE GAVÀS. S/D.



Estampa d'un pagès amb el carro transportant estuejants, en aquest cas a una de les fonts minerals existents a l'Espluga de Francolí. De les fonts minerals espluguines són famoses les ferruginoses, caracteritzades per ser fredes, sense àcid carbònic lliure però amb bicarbonat de ferro. Quant a fonts minerals, han estat o són famoses les fonts salines de Rubinat (la Segarra) o les carbonatades de Caldes de Malavella (la Selva), entre altres.

L'Espluga de Francolí (Conca de Barberà)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. MUSEU DE LA VIDA RURAL - FONS RAMON ROSICH. S/D.



Jove pagès llaurant amb bous a Artà, entre oliveres centenàries. Per l'aparença dels arbres, amb un brancatge altíssim, sense podes aparents, i pel pedregar que s'observa a la terra, la imatge reflecteix unes formes de treball antigues i dures, lluny encara de la modernització tecnològica que s'anà introduint a partir de mitjans del segle XX.

Artà (Mallorca)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT.
INSTITUT D'ESTUDIS BALEÀRICS - ARXIU ANDREU MUNTANER. PRINCIPI DEL SEGLE XX.



Els tractors i la mecanització del camp

El tractor va ser la màquina que revolucionà el treball del camp a l'època franquista. De passar de llaurar amb un animal, potent o escanyolit, es passà gradualment a posseir tractors comuns, a través de societats cooperatives, o a comprar-los per necessitats particulars. Aquest cas concret és el tractor de la Cooperativa Agrícola de Terrassa, el qual fa una llaurada profunda, amb un segon pagès que dirigeix l'operació de l'arada giratòria.

Terrassa (Vallès Occidental)

FOTOGRAFIA: FOTOS ALTMIRA. ARXIU MUNICIPAL DE TERRASSA - CENTRE D'ESTUDIS HISTÒRICS DE TERRASSA. 1940-1960.



Imatge estàtica de dos pagesos de Mallorca amb una primitiva segadora tirada per un animal. Hi podem observar les garbes apilades en un camp on s'intercalaven els cereals i els ametllers. Després de les màquines de segar de tracció animal van venir les segadores lligadores, mogudes amb tractor, les quals deixaven les garbes fetes.

Mallorca

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. INSTITUT D'ESTUDIS BALEÀRICS - ARXIU ANDREU MUNTANER. 1904.



Vista frontal d'una antiga màquina de recol·lectar panís o blat de moro. És un exemple més de l'especialització tecnològica aplicada a cada conreu concret. En la recol·lecció de cereals la mecanització va arribar abans que en altres conreus, com la vinya, la fruita seca o la fruita dolça.

Santa Maria de Gimenells (Segrià)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. CENTRE DE RECERQUES I ESTUDIS MOGODA - ARXIU JAUME VINYALS ROVIRA. S/D.



Curiosa imatge d'uns turistes a un mas de l'Estartit, participant en el desgranat del blat de moro. El desgranat es feia amb una màquina on rodava una maneta moguda manualment, en la qual s'introduïen una a una les panotxes de blat de moro. Una part de la producció era destinada al consum dels animals que es criaven a les masies o cases de pagès.

L'Estartit - Torroella de Montgrí (Baix Empordà)

FOTOGRAFIA: PERE RIERA MATAS. ASSOCIACIÓ DE MASOS DE TORROELLA DE MONTGRÍ I L'ESTARTIT. 1960-1970.



Màquina de plegar olives amb el motocoltor, al Montsià. Les olives es poden recollir de dues maneres: plegant-les del terra o collint-les de l'arbre mateix. En la primera es pleguen a mà o amb una màquina com la que mostra la foto. En la segona, es cullen de l'arbre manualment, recollint-les amb borasses esteses sota l'olivera. Un cop recollides es porten al trull per fer-ne oli.

Santa Bàrbara (Montsià)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. CENTRE D'ESTUDIS PLANERS. 2000-2005

Treball de transformació del secà en regadiu mitjançant maquinària. La imatge ens mostra un tractor eruga amb una voluminosa rella per llaurar en profunditat la terra. La transformació de terres de secà en regadiu comportava uns treballs ingents d'anivellació de la terra per tal de possibilitar el regatge. En aquest cas, l'ús de maquinària indica l'excepcionalitat del fet en una època en la qual el treball es realitzava a partir de la força humana i la tracció animal.

Borriana (Plana Baixa)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. MUSEU-ARXIU DE LA TARONJA. CA. 1930.



Pagès atomitant camps de fruiters a Artesa de Lleida (el Segrià). L'aparició dels tractors va comportar canvis substancials en el conreu de la terra, en el treball de llaurar-la i en el transport. Progressivament van incorporar-s'hi noves funcions, a mesura que s'oferia maquinària específica, com ara l'adequada per fer els tractaments fitosanitaris.

Artesa de Lleida (Segrià)

FOTOGRAFIA: ANTONI IGLÉSIAS BAQUERÓ. ARXIU AGRUPACIÓ CULTURAL LA FEMOSA. CA. 1970.



Màquina de veremar al Penedès, abocant els raïms al remolc per dur-los al celler. L'aparició de les màquines a finals del segle passat i la seva generalització a la primera dècada d'aquest segle canvien el sentit de la verema. Una màquina pot collir el raïm de 5 a 6 hectàrees de vinya en un dia, feina per a la qual abans es necessitaven de cinquanta a seixanta jornals.

Bellvei (Baix Penedès)

FOTOGRAFIA: JOSEP SOLÉ ARMAJACH. ARXIU PRIVAT JOSEP SOLÉ ARMAJACH. 2009.





Primitiva màquina de batre moguda per una màquina de vapor, situada a l'era d'un mas del Baix Empordà. Hi ressalta la llarga xemeneia traient fum. Les màquines de batre van canviar el sistema de treball de l'ancestral batuda a l'era amb animals. Tanmateix, les dues formes de batre van conviure durant diverses dècades.

Belcaira d'Empordà (Baix Empordà)

FOTOGRAFIA: JOSEP ESQUIROL PÉREZ. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA - MUSEU DE L'ANXOVA I DE LA SAL DE L'ESCALA - FONDS JOSEP ESQUIROL. PRINCIPI DEL SEGLE XX.



La comercialització dels productes. Els mercats i les fires



Les botigues dels pobles rurals, com aquesta d'Altorricó, a la Llitera, acostumaven a vendre tota classe de productes i queviures per a les llars. Subministraven tot allò necessari que no es produïa o elaborava al lloc. Sovint els pagesos també hi portaven verdures a vendre, a canvi de petites comissions.

Altorricó (Llitera)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT.
AJUNTAMENT D'ALTORRICÓ - ARXIU FAMILIAR ESTRADA. CA. 1950.

La publicitat és un element clau per donar a conèixer els productes elaborats i per promocionar-ne la venda. Pels productes característics d'un determinat territori és important saber transmetre la relació entre la qualitat i la seva localització geogràfica. Propaganda dels formatges de la Cooperativa Llitera del Cadí, amb el rerefons de la serra que li dona nom.

La Sen d'Urgell (Alt Urgell)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU CADÍ SOCIETAT COOPERATIVA CATALANA LIMITADA (CADÍ SCCL). CA. 1950.



Antiga fotografia d'un celler de Reus que hem de situar en la comercialització de vins. Els personatges que apareixen a la imatge cal suposar-los com a comerciants vinícoles. La imatge cal situar-la al període en què la fil·loxa entrava per l'Empordà i quan el preu del vi va arribar a xifres molt altes per la demanda feta des de França, on les vinyes eren assolades per la plaga.

Reus (Baix Camp)

FOTOGRAFIA: MIQUEL MARTÍNEZ. ARXIU MUNICIPAL DE VALLS - FONTS MERCADÉ. CA. 1880.





La pagesia ha comercialitzat els productes agraris —en aquest exemple el vi— de forma individual o col·lectiva, en aquest darrer cas a través de les cooperatives. En el vi hi havia corredors de cases comercials que compraven a preu fixat aquest producte, que es duïa a l'estació de tren o als ports per a l'exportació. Bótes de vi de la Cooperativa Vinícola de Sarral (la Conca de Barberà) transportades al moll de càrrega.

Lloc desconegut

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU COOPERATIVA VINÍCOLA DE SARRAL. S/D.



Visita de comerciants de Barcelona al celler del Sindicat Agrícola de Vila-rodona. Alguns cellers cooperatius van apostar per vendre part de la producció de vi embotellada, mentre molts d'altres la venien tota a doll i fins i tot en vendes individualitzades per a cada soci. Un repte permanent del cooperativisme agrari ha estat el d'aconseguir una posició forta en la cadena de valor de cada sector o producte i també el d'obrir nous mercats.

Vila-rodona (Alt Camp)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU SANTESMASES-RABADÀ. CA. 1930.

La plaça del Blat de Valls en dia de mercat. Cada mercat tenia la seva rodalia, d'on provenien els homes i les dones que el visitaven per efectuar compres setmanals o per posar els productes de la collita pròpia a la venda, fent els tractes pertinents.

Valls (Alt Camp)

FOTOGRAFIA: PERE CATALÀ PIC. ARXIU MUNICIPAL DE VALLS - COL·LECCIÓ PERE CATALÀ PIC. CA. 1920.



La fira de Verdú (l'Urgell) fou una de les fires més importants de Catalunya. Concedida l'any 1378, començava el 25 d'abril, dia de Sant Marc, i durava deu dies. S'hi havien arribat a concentrar entre vuit i deu mil mules. Al voltant de la fira ramadera de peu rodó, boví i de llana s'hi reunien comerciants que venien grans, safrà, lli, cànem, etc., així com artesans de tota mena, des de basters fins a daguers, ganiveters, blanquers, soguers, faïxers...

Verdú (Urgell)

FOTOGRAFIA: CLAUDI GÓMEZ GRAU. ARXIU FUNDACIÓ PÚBLICA INSTITUT D'ESTUDIS ILERDENCIS DE LA DIPUTACIÓ DE LLEIDA. 1940.



Fira ramadera a Ciutadella. Les fires agrícoles i ramaderes, que encara avui se segueixen realitzant de forma periòdica a diversos municipis de l'illa de Menorca, són un aparador des del qual es poden fomentar les relacions comercials, ajudant a mantenir un vincle entre el camp i la societat. En aquest cas, veiem una imatge corresponent a una fira ramadera realitzada als anys seixanta a la plaça des Pins.

Ciutadella (Menorca)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. INSTITUT MENORQUÍ D'ESTUDIS - ARXIU REVISTES I SETMANARIS S.L. CA. 1960.



Mercat al Baix Empordà, on podem veure-hi una parada d'ous, probablement de compra venda. També hi veiem al fons les característiques gàbies d'aviram. Cap a la segona meitat del segle XX, a moltes cases pageses es van habilitar petits o més grans galliners, per posar-hi pollastres o gallines ponedores. Sovint va ser un complement a les dificultats econòmiques de la pagesia.

Baix Empordà

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU COMARCAL DEL BAIX EMPORDÀ - FONTS JOAN FOXÀ. S/D.

Mercat a la plaça Major de Vic. Cada dissabte la ciutat de Vic acull un dels mercats més importants de la Catalunya Vella. En primer terme hi veiem els pagesos i pageses que venen la verdura i les parades de cistells, de ceràmica, etc. Anar a mercat era gairebé un ritual setmanal que, transaccions comercials a banda, s'aprofitava per fer tertúlia i, en molts casos, un bon esmorzar de forquilla.

Vic (Osona)

FOTOGRAFIA: VALLE. ARXIU COMARCAL D'OSONA. S. XX.



Parada de verdures i fruita al mercat de Balaguer. La mestressa ha portat a vendre els fruits de la producció familiar, que exposa posats en coves i senalles, mesurant la compra amb unes balances de pesos.

Balaguer (Noguera)

FOTOGRAFIA: DANIEL TORRUELLA. ARXIU COMARCAL DE LA NOGUERA - FONTS TORRUELLA. 1930-1937.





Les fires de bestiar de tota mena, instituïdes algunes des de temps medievals, han estat una font de transacció, de trobada i d'intercanvi. Les fires, des de fa uns anys, s'han especialitzat, però abans eren multisectorials, de base agrària i ramadera, per la qual cosa s'hi podia trobar tot tipus de bestiar. Amb el temps, a més, han esdevingut el lloc on assabentar-se de novetats i innovacions en el sector.

Segrià

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU COOPERATIVA D'IVARS D'URGELL. CA. 1960.

La Fira de Sant Joan a Bossost és una fira tradicional ramadera en què s'hi concentren els millors exemplars d'ovelles, cabres, vaques i cavalls de tota la zona. Actualment es complementa amb exhibicions de tradicions agrícoles i ramaderes. Una particularitat d'aquesta fira cal cercar-la en les freqüents transaccions comercials efectuades per ramaders catalans i francesos.

Bossost (Val d'Aran)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT.
ARCHIU GENERAU D'ARAN - COLLECCION
FRÈRES LABOUCHE. 1900-1930.



Mollerussa, al Pla d'Urgell, ha esdevingut una població referent de les fires dedicades al sector agrícola. A la històrica i tradicional Fira de Sant Josep cal sumar-hi les fires dedicades a la maquinària agrícola i industrial d'ocasió, celebrades des de fa un parell de dècades a la primavera i a la tardor.

Mollerussa (Pla d'Urgell)

FOTOGRAFIA: IGNASI ALDOMÀ BUIXADÉ. ARXIU FAMILIAR ALDOMÀ BUIXADÉ. CA. 2000.



Estand del Parc Agrari del Baix Llobregat del Saló d'Alimentació per al Consumidor. En aquestes darreres dècades han sorgit els conceptes de productes i consum de proximitat, amb la voluntat d'afavorir l'agricultura local, mantenir l'espai agrari, garantir la qualitat dels productes i reduir el consum de les energies fòssils del transport.

Barcelona (Barcelonès)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. CONSORCI DEL PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT. 2009.



La roda dels anys, les feines del camp i la llibertat i supervivència del pagès

"En el segar cereals, els homes segadors de volant i dalla fan plaça, ço és, amb l'eina al coll es presenten, en clarejar el dia, en un punt especial de contractació, que sol ser la plaça, i allí ofereixen llurs serveis i es fixa el preu, que és sempre un tant en metàl·lic i la despesa. Els seguidors o gavelladors, igualment..." Amb aquest i altres retrats Valeri Serra i Boldú (*Folklore de la pagesia*, 1918) ens deixà un panorama de la pagesia de fa cent anys que avui se'ns fa entranyable. Des de la perspectiva actual, el llegat de Valeri Serra i el d'altres testimonis dels temps pretèrits ens permet veure el molt que ha canviat el camp i el que han canviat els pobles en cent anys.

Pel camí de les transformacions seculars, però, ni es perden tots els referents, ni les transformacions són lineals i progressives, ni molt menys. La presència mateixa de mossos o jornalers a la plaça del poble a l'espera de l'amo que els passava a contractar per fer la feina del dia ha tingut les seves davallades i revingudes. Aquesta forma de contractació, que ens ofereix la cara menys amable del mercadeig de la mà d'obra del camp i que s'ha vinculat als sectors més desfavorits dels nostres pobles, ha anat en general a la baixa, però encara avui es poden veure petites concentracions de joves en algunes poblacions fructíferes que esperen l'arribada d'algun empresari redemptor.

« La mà d'obra assalariada o «no-familiar» del camp ja no està formada, per altra part, pels cabalers desheretats o pels hereus de les famílies pageses humils. La mà d'obra del camp és avui dia fonamentalment immigrada, prové majoritàriament dels països subsaharians, i és una mà d'obra assalariada que quan ha pogut s'ha canviat cap a la construcció i a altres sectors d'activitat que oferien remuneracions millors que les feines del camp. La presència d'aquest assalariat camperol real o potencial es fa més notòria en els darrers anys, quan la crisi econòmica ha tornat a posar les coses difícils per a tothom i l'agricultura, que no dóna grans beneficis als seus empresaris però manté el seu ritme productiu, és un refugi i una esperança per als grans damnificats de la crisi, que han estat els treballadors immigrants. »

A propòsit de tot plegat, tant ahir com avui les feines del camp no solament segueixen inexorablement la roda anual de les estacions, amb alguns moments de cuites i d'altres de deixondiment, sinó que de vegades semblen seguir una roda del temps molt més gran i lenta. Durant els tres primers quarts del segle XX s'assistí a una caiguda continuada de la mà d'obra assalariada al camp; les feines es mecanitzaren i els ritmes de treball s'intensificaren, de manera que el camp va deixar anar una gran quantitat de braços que passaren a sostenir les cadenes de producció de la indústria i els seients dels serveis urbans.

Gira la roda del temps i en els dos darrers decennis tornem altre cop cap a una agricultura mantinguda per assalariats. No hem arribat del tot a les concentracions de jornalers a les places descrites per Valeri Serra i Boldú, però tampoc les podem descartar. Amb totes les dificultats de mesura i els contrastos entre les diferents fonts d'informació, les estadístiques apunten com en els darrers anys el nombre total de persones que treballen al sector agrari tendeix a l'estabilitat, mentre es produeix una recomposició en el seu interior i el nombre d'assalariats agraris supera actualment el dels empresaris i els seus familiars que treballen en el sector agrari.

Si a la primera meitat del segle XX la davallada del total d'actius agraris apareix com relativament moderada i, fins i tot, presenta una petita remuntada a la postguerra, a partir del 1950 l'ocupació al camp davallà de manera substantiva i general. Dels 328.382 actius consignats el 1950 es passarà a 87.822 el 1991 (base censal), xifres que corresponen a la pèrdua de la meitat dels actius cada vint anys. El desglossament d'aquestes xifres ja no és tant net i clar, però es pot assenyalar una davallada que afectà fonamentalment tres subgrups: els assalariats del sector, els petits pagesos que depenien de sous d'assalariat i les grans propietaris que havien viscut històricament d'aquests assalariats.

En el context anterior s'arribà en els anys 1960 i 1970 a un moment de maduresa de l'explotació familiar agrària. Podríem parlar d'una societat ideal o idíl·lica de petits productors que, amb el treball aportat pels membres de la pròpia família, satisfien les necessitats del mercat i les pròpies, i que no utilitzaven pràcticament mossos o jornalers, que en el camp sempre han estat relativament mal pagats. Però ni tots els territoris es beneficiaren de l'arcàdia rural del tardofranquisme, ni aquesta arcàdia tindria una estabilitat en el temps. A banda de les dificultats que hagueren de passar els qui emigraren dels camps i pobles, a les comarques i poblacions interiors es produí un despoblament de conseqüències nefastes. A les comarques de muntanya i als secans interiors que no es diversificaren cap a la producció de fruites o cap a l'engreix de porcs i pollastres i que no incorporaren indústries o serveis turístics (aquests arribaren més tard), la pèrdua de mà d'obra al camp resultaria catastròfica per a la continuïtat social i, fins i tot, física de molts pobles i masies. Per altra part, la mecanització de la collita del cereal, que era l'activitat més important de la Catalunya agrària preindustrial, i la mecanització de les moltes altres activitats culturals agràries aniran acompanyades d'altres canvis en profunditat de l'agricultura i de l'alimentació que minaran totes les virtuts de l'arcàdia rural i que ens situen en els darrers anys davant d'una agricultura i unes explotacions agràries que serien completament desconegudes pels avantpassats.

Darrere dels tractors i les collidores dels anys 1960 i darrere les sembradores i recol·lectores automàtiques que no paren d'incorporar-se als treballs del camp, el pagès ha trobat un alleujament extraordinari a la duresa del treball del camp. La mecanització d'ahir i avui significa, però, la disminució de braços que s'ha assenyalat abans i comporta el pas, tant o més remarcable, cap a una dependència de les indústries que produeixen les màquines i dels bancs que ajuden a comprar-les. I en aquesta transició no solament compten les màquines, sinó la incorporació dels adobs químics, les llavors híbrides i després transgèniques, els insecticides, els herbicides, els antibiòtics... Des dels anys 1960 l'agricultura ha fet i continua fent la seva revolució industrial, que comporta la substitució del gremi de pagesos per la sectorial d'empresaris del camp; s'han de conèixer i dominar els continguts dels productes químics que s'utilitzen, aplicar-los en les quantitats i els moments adients, conèixer mínimament i mantenir una gran diversitat de màquines i eines, disposar i distribuir els recursos humans quan toca, controlar la tresoreria i conèixer les diverses fonts de finançament...

La industrialització del camp va, però, molt més enllà dels canvis en la manera de conrear i de pujar els animals i dels canvis en el contingut de les feines i l'organització del temps dels agricultors i ramaders. En la industrialització del camp, és la mateixa feina del conreu i la cria la que passa a un segon terme i es veu desdibuixada i engolida per la indústria i els serveis que abans comerciaven amb el pagès. Aquesta mena de subducció és en un primer moment tecnològic: el pagès ja no conrea les llavors que ha produït l'any anterior i passa a dependre completament de les innovacions que es produeixen en les indústries de llavors, maquinària, pinsos... Tot seguit s'anirà convertint en una absorció empresarial, en la qual l'industrial o el comerciant assumeixen directament el conreu o la cria ramadera. Es començà de bon hora amb les integracions ramaderes, amb les quals els pinsaires esdevenien amos de porcs, pollastres i vedells, i més recentment la frontera entre uns i altres es difumina per totes bandes. Ja no n'hi ha prou amb ser agricultor o ramader: s'ha de ser industrial i comerciant agroalimentari, si no, els beneficis i la subsistència tenen els dies comptats.

En la mesura que les operacions de conreu o cria i els productes finals del camp s'han anat estandarditzant i han augmentat en contingut tecnològic, l'aplicació de processos industrials és més fàcil i l'industrial aferma el seu domini sobre l'agricultura. I en la mesura que la societat consumeix cada cop més productes elaborats i serveis, és l'imperi comercial qui reforça la seva empremta. En conseqüència, el sector agrari ha quedat integrat en una cadena de producció en la qual el comercial mana, l'industrial creu, els tècnics de les empreses de serveis organitzen i controlen i uns operaris sense gaire qualificació i amb una remuneració de subsistència executen. Alguns d'aquests darrers operaris són els que treballen a les granges i els camps de conreu i constitueixen els elements més visibles de l'agricultura actual.

I enmig de tot plegat, quin és el destí de les restes del naufragi que encara queden de l'arcàdia pagesa? Naturalment, hi ha pagesos que es fan i poden fer-se industrials i comerciants; ara bé, per això han de canviar radicalment de manera de fer i vendre's l'ànima. A dia d'avui existeixen, amb tot, petits segments o

nínxols del comerç i la indústria on aquestes darreres activitats englotidores tenen un pes més reduït i on l'art del conreu de la terra o de la cria d'animals (paraules amb les quals descriuen encara els diccionaris l'agricultura i la ramaderia) mantenen un sentit i vigor. Són els petits productors que es mantenen a través de la venda de petites produccions a la plaça, les vendes en botigues autònomes, la distribució domiciliària... És on es troben els darrers reductes dels sabers i les llibertats pageses.

I quin és el futur d'aquest petit món pagès d'avui? No gaire falaguer, si continuen les forces dominants dels darrers anys. La gasolina augmenta de preu, els riscos alimentaris creixen, la finança que nodreix el poder comercial flaqueja... I la roda del temps segueix la seva marxa; potser no ben bé cap al seu punt d'origen, però sí en una espiral que obliga a replantejar-se interrogants de sempre i aspectes que tornen a l'actualitat. Al cap i a la fi, l'ou de la gallina del corral o del jardí pot fer trontollar la més gran fortuna alimentària i, com diu la rondalla popular recollida per Valeri Serra:

*Balleu, fadrinets, balleu,
que demà no ballareu:
l'un agafarà l'aixada,
l'altre agafarà l'arreu.*

Ignasi Aldomà
Professor de la Universitat de Lleida

Àmbit

6

Les formes de vida

EL
MÓNAGRARI
a les terres de parla catalana

El conreu de la terra ha configurat les maneres de viure i les formes d'organització social de la pagesia. Són molts els factors que han intervingut en l'estructuració de la vida familiar i social: la diversitat de conreus, de clima, d'orografia, d'hàbitat, de tinença de la propietat o de condicions contractuals. Les formes de vida s'han trobat amb un profund canvi, accentuat des de finals del segle XIX fins al present. S'han produït transformacions de tot tipus, des de canvis de conreus fins a la metamorfosi ocasionada per la mecanització dels sistemes de producció i de comercialització. A la major part del territori, la pagesia ha passat de ser el sector que més ocupació generava a esdevenir una minoria, fet que ha condicionat les formes col·lectives de ser i de viure.

Un element important a considerar és l'espai de vida, la residència. Les formes d'administració de la terra han marcat les condicions de vida i el llegat de la seva ocupació. Les categories socials han predeterminat els papers dels membres de les famílies pageses segons la tinença de terra, des de grans i mitjans propietaris fins a masovers, parcers, rabassaires o jornalers.

La vida a pagès ha anat estretament lligada al bestiar. La convivència entre les persones i les bèsties ha estat una característica que ha condicionat l'hàbitat pagès. L'estable, el corral, la cort o la soll i les granges, més modernament, han estat espais situats dins o a l'entorn de la casa. La cura dels animals ha comportat una part de l'ocupació diària. La major part de l'alimentació de la família es basava en producció pròpia: aliments carnis, llet o ous, i els d'origen vegetal, la farina per al pa o els productes d'horta. Amb el temps s'ha abandonat la producció d'autoconsum i la pagesia s'ha especialitzat en produccions amb destinació al mercat.

La dedicació laboral de les famílies pageses ha variat substancialment. L'ocupació formal era indiscutible pel que feia als homes, reconeguda públicament. Les dones pageses, però, treballaven duent a terme tasques agrícoles, sovint de temporada, a banda d'ocupar-se del bestiar i de l'hort —i, per tant, de l'alimentació de la família—, així com de les tasques de la llar i la cura de tots els membres de la família i sovint dels jornalers. Fins

fa ben poc no s'ha començat a donar visibilitat a totes aquestes tasques. La implicació de la major part de la família en les tasques agràries ha evolucionat cap a la diversificació de rendes, procedents d'altres ocupacions laborals, i en la professionalització pagesa regulada d'un o més membres, sovint amb formació reglada específica. Les famílies pageses han generat un èxode o emigració dels seus excedents cap a d'altres professions —si el lloc de residència n'oferia— o cap a d'altres poblacions —si no hi havia altra oferta que l'agrària. En molts llocs ha sorgit el pagès a temps parcial, que té la seva feina principalment fora del sector agrari però que conrea complementàriament terres familiars.

La complexitat de l'activitat agrària estava condicionada per múltiples factors, un dels quals eren les creences i els costums. La vida social depenia d'advocacions amb pràctiques religioses encaminades a la protecció dels animals i dels fruits i de costums vinculats al pas de les estacions i el temps. Les festes de Sant Antoni i de Sant Isidre són un dels exemples més estesos. Unes festes que, com a factor lúdic, trobaren a partir dels inicis del segle XX la seva expressió organitzativa en les societats i sindicats agrícoles, que en molts indrets conformaren bona part de l'activitat social de cada poble. Amb la reculada demogràfica del sector, les festes d'arrels pageses han derivat en una remembrança del passat i en una promoció dels productes de proximitat, com ara les festes de la verema, les del segar i batre o les del vi i l'oli novell.

En conjunt, des de finals del segle XIX els canvis en les formes i condicions de vida han anat paral·leles a l'organització associativa per a la protecció dels pagesos —les mútues—, la cooperació per a la transformació i comercialització de la producció agrària —les societats, els sindicats i les cooperatives— i el sindicalisme per a la defensa dels interessos dels homes i dones que treballen la terra, fórmules canviants al llarg del temps, condicionades per les circumstàncies polítiques i per l'època.



La família pagesa



Fotografia de la família Serrabassa de la casa Xuclà de Tavèrnoles, en què es pot apreciar la indumentària típica de mudar a l'època. El personatge central és l'avi Ton, vestit amb la barretina al cap, amb una jaqueta americana de pana gruixuda fosca, un jupetí o armilla també de pana, uns pantalons a conjunt, uns mitjons i els esclops. Les dones porten la manteleta al voltant del coll i davantal llaçat damunt les faldilles. L'home, brusa llarga, armilla i gorra al cap.

Tavèrnoles (Osona)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU FAMILIAR SERRABASSA. 1911-1913.

Home vestit amb calçons de punxa, espadnyes de pitra, caputxo o saio i barretina; i dona amb gonella, davantal, gipó, mocador pel cap i capell de floc.

En l'economia agrària tradicional eivissenca predominava el règim d'explotació directa de la terra per part dels propietaris. La família era una unitat econòmica autosuficient i posseïa les terres que treballava. L'hereu garantia el manteniment de la propietat en el cercle familiar, el qual tenia el seu marc de convivència en la casa aïllada al camp.

Sant Vicent de sa Cala - Sant Joan de Labritja (Eivissa)

FOTOGRAFIA: NARCÍS PUGET VIÑAS. INSTITUT D'ESTUDIS EIVISSENCOS - ARXIU HISTÒRIC MUNICIPAL DE LA CIUTAT D'EIVISSA - ARXIU D'IMATGE I SO MUNICIPAL. 1909.



IBIZA. Balears.
Viejos campesinos de la «Cala»



La vida al camp



Fent el dinar a un hort de Santa Bàrbara, al Montsià. Quan la terra on es treballava era lluny del poble era costum i necessitat dinar al tros. La imatge escenifica la preparació del menjar en una paella. Paelles o cassoles —dites en algunes parts cassoles de tros— servien per preparar el dinar condimentant productes que tenien a mà, portats de casa o collits de l'hort.

Santa Bàrbara (Montsià)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. CENTRE D'ESTUDIS PLANERS - ARXIU PARTICULAR MIGUEL FERRÉ CASTELL. CA. 1960.



Curiosa imatge d'una jove senyora dalt de l'animal, amb paraigües per a la protecció solar, acompanyada d'un mosso o masover colrat pel sol, prop del castell de Milmanda, a la Conca de Barberà, segurament de visita per les terres de la propietat. L'escena exemplifica les relacions de dependència, sovint submissa, que s'establien entre els propietaris i els pagesos que en distintes formes contractuals treballaven la terra.

Vimbodí (Conca de Barberà)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. MUSEU DE LA VIDA RURAL - FONS LLUÍS CARULLA. S/D.



Dues dones enfornant pa a Son Servera. Es reunien els dissabtes per pastar el pa i enfornar-lo en el forn d'algun dels familiars i amics; d'aquesta manera tenien el diumenge lliure. D'aquí ve la dita «qui prest pasta, prest es renta». A la fotografia apareixen diferents forns; un d'ells és el forn de pa, per coure-hi el pa i altres menjars com coques o figues, i el forn de pebre, amb l'entrada més grossa per ficar-hi les llaunes amb els pebres dels quals s'obtenia l'espècie del pebre vermell.

Son Servera (Mallorca)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. INSTITUT D'ESTUDIS BALEÀRICS - ARXIU ANDREU MUNTANER. CA. 1930.



Els habitatges Els habitatges aïllats. Les cases de poble.



Dona donant menjar a l'aviram al mas de Cuní d'Olot. Un mas era un món singular, una unitat diferenciada de les altres. L'explotació agrícola tradicional d'un mas la conformaven els conreus, l'habitable familiar, els estables, els corrals, el celler, els magatzems, etc. En aquest espai de territori —masia, espai adjacent i terres— es desenvolupava la vida de les persones que hi residien, sigui com a propietaris, masovers, arrendataris, mossos o minyones.

Olot (Garrotxa)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU PARTICULAR JORDI PUJULA. CA. 1910.



El mas Cortal Gran de Sant Pere Pescador a l'Empordà, propietat de casa Caramany. Sòlida construcció amb matacà damunt de la porta, tronera lateral i l'antiga torre que treu el cap damunt de la teulada a quatre aigües. La casa mare dels Caramany era al Fenollet, a la frontera del Rosselló, i va ser un membre d'aquesta casa, Ponç, qui fundà la branca catalana al segle XIII. Un mas d'aquestes característiques implicava que la terra fos portada, sovint, per masovers.

Sant Pere Pescador (Alt Empordà)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU QUIMTOR. 1915-1920.

Qualsevol percepció bucòlica del passat es desmunta si mirem amb atenció la imatge que ens mostra un grup de cases d'un poble. Hi apareixen dones velles i criatures, que probablement són les que resten a les cases i al carrer toscament empedrat, mentre homes i dones treballen a la terra. La rusticitat de les cases, amb portes i porticons sense vidres, és senyal feient d'un es de vida dures. Sota del porxo un trill de post de fusta espera el temps del batre.

Lloc desconegut

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. MUSEU DE LA VIDA RURAL - FONS LLUÍS CARULLA. S/D.





Estampa bucòlica del mas pirinenc de Sant Marc, a la Cerdanya, al primer terç del segle XX. El mas de les terres de muntanya, amb temperatures d'hivern rabiosament baixes, en general era gran, amb habitacle per a les persones i per a les bèsties, i també per posar-hi el farratge assecat. El treball de muntanya era mig de pagès i sobretot de ramader. L'herba dels prats ufanosos era l'aliment bàsic de la major part del bestiar, que un cop engreixat es venia en mercats o fires i a tractants.

Talló – Bellver de Cerdanya (Cerdanya)

FOTOGRAFIA: JUAN BERTRAN BERTRAN. ARXIU COMARCAL DE LA Cerdanya - FONDS JUAN BERTRAN. 1910-1930.

Vista aèria del mas de les Heures de Torroella de Montgrí, a l'Empordà. A la construcció inicial s'hi endevinen afegits, senyal d'expansions. En aquests tipus de masos es treballaven les terres de la propietat adjacent. En el curs dels darrers anys, per la dificultat de viure de la terra i per la mecanització continuada, els pagesos a temps complert sovint han incorporat més terres a l'explotació familiar o empresarial, en distintes formes contractuals.

Torroella de Montgrí

FOTOGRAFIA: JOSEP RIBOT I PADRÓS. ASSOCIACIÓ DE MASOS DE TORROELLA DE MONTGRÍ I L'ESTARIT. 1970-1980.



Construccions que conformen una finca menorquina dedicada a l'explotació ramadera. A banda de les destinades a l'habitatge, a la imatge se superposen altres construccions, com els bouers i les pallisses. La geografia agrària menorquina és una immensa quadrícula dividida en «tanques», parcel·les de terra delimitades per parets de pedra seca on s'hi accedeix pel «portell», que compta amb una «barrera» feta amb branques d'ullastre. Les tanques de Menorca tenen dues funcions: despedregar i tancar.

Es Mercadal (Menorca)

FOTOGRAFIA: FUNDACIÓ DESTÍ MENORCA. INSTITUT MENORQUÍ D'ESTUDIS - ARXIU FUNDACIÓ DESTÍ MENORCA. 2008.





Família davant de l'entrada de casa utilitzada com a espai de treball i de vida. L'escena, segurament preparada pel fotògraf, ens mostra la utilitat de l'espai extern a la casa on el noi hi menja i on s'hi acumula la palla, l'herba tallada per al bestiar i la llenya que l'home ascla amb la maça. Dins de les bosses del carro amb les estores d'espart hi ha una portadora. La vestimenta apedaçada dels protagonistes i la mísera entrada de la casa són indicadors de les condicions de vida de l'època.

L'loc desconegut

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. MUSEU DE LA VIDA RURAL - FONS LLUÍS CARULLA. S/D.



Les construccions de sopluiç



Les barraques i cabanes de pedra seca són construccions molt freqüents en una gran part del territori on la pedra és abundosa. Hi ha diverses tipologies constructives, segons el tipus de pedra o l'adequació al terreny. Les barraques de parets lleugerament inclinades podien ser de planta quadrada o circular i les cobertes, amb falsa cúpula, de volta i de cúpula semiesfèrica. Damunt de la cúpula era freqüent plantar-hi lliris blaus.

Mont-roig del Camp (Baix Camp)

FOTOGRAFIA: ESTHER BARGALLÓ BARGALLÓ. CENTRE MIRÓ - GRUP BARRACAIRE DE MONT-ROIG DEL CAMP. 2002.



Evolució de les construccions de sopluiç a l'Urgell i adaptació al medi. En primer terme, enmig d'una parada de rostoll, una cabana de pedra seca, antiga, de temps immemorial, construïda per resguardar-se d'una pluja d'estiu sense control, i al seu costat, una de tàpia, amb teula al sostre, més gran, per encabir-hi estris i sobretot l'animal. El pagès procurava tenir al tros un cobert tant per menjar-hi com per aixoplugar-s'hi.

Verdú (Urgell)

FOTOGRAFIA: EDUARD TREPAT I DELTELL. ARXIU FAMÍLIA TREPAT I DELTELL. 2007.



Els espais dels animals



Els animals han estat un component essencial per a la pagesia en el sosteniment del treball i també en la pròpia alimentació i com a ingrés econòmic. Escena del sacrifici d'un animal al corral d'una masia per part de les dones, amb la canalla mirant i la família a l'espera. Al pati s'hi veuen altres animals, com els porcs, impassibles, o els conills, engabiats, sota el rafal fet de teulada per evitar les inclemències meteorològiques.

Baix Empordà

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU COMARCAL DEL BAIX EMPORDÀ - FONTS EMILI CASAS. S/D.



La convivència de persones i animals era del tot normal en la vida als masos i a les cases de pagès, fins que la mecanització i la urbanització dels pobles els desplaçà paulatinament. A les cases, qui tenia un animal de tir, el tenia a l'estable, mentre que la família vivia al pis de dalt. L'exemple visual és prou clar, amb la cabra lligada, amb una criatura inquieta i el rastre de gàbies de conills. Es complementaria, en moltes ocasions, amb galls, gallines i oques i algun porc o fins i tot una vaca.

L'loc desconegut

FOTOGRAFIA: BLANCAFORT. ARXIU COMARCAL D'OSONA. 1906.



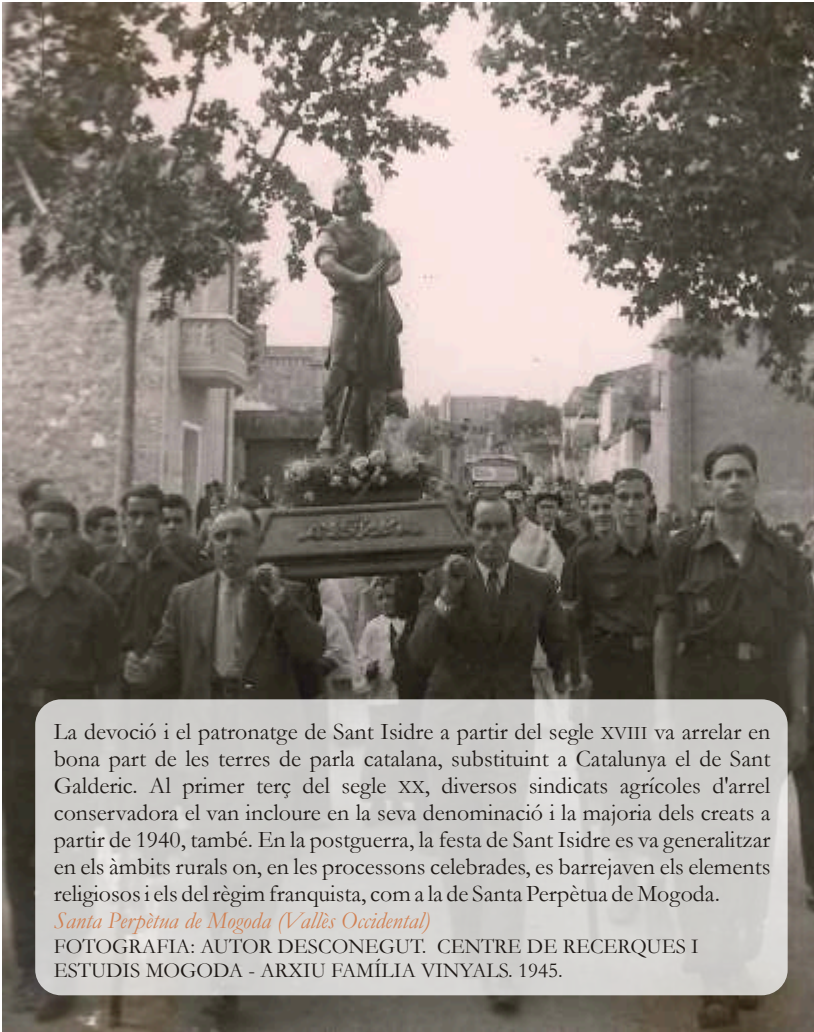
Escena d'una masovera donant menjar a l'aviram, en un mas de l'Empordà que ens permet identificar que qui tenia cura dels animals eren les dones de la casa, mentre els homes només treballaven al camp. El menjar que es donava als animals era producte de la terra —segurament morenc o algun cereal—, que es complementava amb altres aliments bullits o trinxats, rebuig dels productes de l'horta o sobrants de la menja diària.

Alt Empordà

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU COMARCAL DE L'ALT EMPORDÀ - FONTS JOAN CORNEY. 1900.



Les festes vinculades al camp



La devoció i el patronatge de Sant Isidre a partir del segle XVIII va arrelar en bona part de les terres de parla catalana, substituint a Catalunya el de Sant Galderic. Al primer terç del segle XX, diversos sindicats agrícoles d'arrel conservadora el van incloure en la seva denominació i la majoria dels creats a partir de 1940, també. En la postguerra, la festa de Sant Isidre es va generalitzar en els àmbits rurals on, en les processons celebrades, es barrejaven els elements religiosos i els del règim franquista, com a la de Santa Perpètua de Mogoda.

Santa Perpètua de Mogoda (Vallès Occidental)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. CENTRE DE RECERQUES I ESTUDIS MOGODA - ARXIU FAMÍLIA VINYALS. 1945.

El rector acompanyat dels escolans beneeix, al peu de la creu de terme, els camps de Godella, el dia de Sant Isidre. La benedicció dels camps o del terme en molts llocs se celebrava, amb litúrgia pròpia, el dia 3 de maig, dia del trobament de la Santa Creu. Podia coincidir també amb festes locals o, com és el cas, el dia de Sant Isidre.

Godella (l'Horta Nord)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. TALLER D'HISTÒRIA LOCAL DE GODELLA- FONS FOTOGRÀFIC RICARDO GARCIA DE VARGAS. 1969.



Benedicció d'animals per Sant Antoni a Artesa de Lleida.

Tradicionalment eren diversos els actes que incloïa la festivitat de Sant Antoni. En general, arreu es precedia a la processó amb la imatge del Sant, que recorria els carrers dels pobles, seguida dels veïns que hi duïen a beneir els animals. Eren els anomenats «Tres Tombs», que avui encara se celebren en diverses poblacions.

Artesa de Lleida (Segrià)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU AGRUPACIÓ CULTURAL LA FEMOSA. CA. 1950.



Celebració de la festa de Sant Antoni a la Sénia amb la benedicció dels animals a la plaça Major. És indiscutible l'arrelament que aquesta festa ha tingut a les zones rurals de les terres de parla catalana, i en particular a les Terres de l'Ebre, on encara es viu amb molta intensitat, amb multitud d'actes que denoten la devoció a la imatge del Sant, protector dels animals.

La Sénia (Montsià)

FOTOGRAFIA: EULOGIO ANDREU HUARTE.
ARXIU CENTRE D'ESTUDIS SENIENCIS - FONTS
JUAN JOSÉ MARTÍ. 1963.



Grup familiar fotografiat, en temps de verema, sota del noguer de l'hort del molí Marimón, abans de dinar. Davant de tot, els cistells amb la vianda, el pa, el vi i el raïm. Alguns horts, com aquest del Priorat, s'utilitzaven puntualment per fer trobades al voltant d'un àpat familiar. En aquests casos, la terra esdevenia també espai de reunió festiva.

Torroja del Priorat (Priorat)

FOTOGRAFIA: RAMON ALABART I SANS. FONTS
RAMON ALABART I SANS. 1912.





El primer concurs de gossos d'atura a les terres de parla catalana es va celebrar a Ribes de Freser (Ripollès) l'any 1948. Actualment se'n celebren a Osseja, Canillo, Prades, Llavorsí, Castellar de n'Hug, Ribes de Freser, Castellterçol, Felanitx i Torroella de Montgrí. A la imatge, la gossa «Coloma» i el seu pastor Jordi Muxach, que van esdevenir molt populars.

Torroella de Montgrí (Baix Empordà)

FOTOGRAFIA: JORDI MUXACH I PAGÈS.

ASSOCIACIÓ DE MASOS DE TORROELLA DE MONTGRÍ I L'ESTARTIT. 1991.



La caça era una de les distraccions usuals d'una part important de la pagesia. Era també una manera d'aprovisionament de carn per al propi consum.

Davant de les cases d'un poble del Ripollès, el caçador, dalt de la mula, mostra orgullós l'isard abatut.

Ripollès

FOTOGRAFIA: AUTOR
DESCONEGUT. ARXIU QUIM TOR.
1915-1920.

En les darreres dècades s'han instituït i consolidat festes basades en la reconstrucció de les formes de treball agrari anteriors a la mecanització de la segona meitat del segle XX, sobretot les dedicades a les collites. Festes de la verema —com aquesta de l'Empordà— de la sega, del batre, etc., o també festes vinculades al producte anual nou, com ara les festes del vi o de l'oli novell.

Peralada (Alt Empordà)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU COMARCAL DE L'ALT EMPORDÀ - COL·LECCIÓ DE L'AJUNTAMENT DE BOADELLA D'EMPORDÀ. 1963-1975.



A Terrassa, durant la dictadura, l'organització dels actes de la diada de Sant Isidre requeria en la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos. A la dècada dels quaranta s'iniciava a l'església, on es repartien trossets de coca i els goigs. Després de l'ofici s'oferia un concert al local del Frente de Juventudes amb un vermut, per assistir posteriorment al dinar de germanor.

Terrassa (Vallès Occidental)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. CENTRE D'ESTUDIS HISTÒRICS DE TERRASSA - ARXIU MUNICIPAL DE TERRASSA. 1940-1955.



Festa de Sant Isidre. A mitjans de segle passat encara pervivien algunes masies als afores de Terrassa. Coexistien amb els pagesos alguns obrers industrials que, per completar el seu sou, es dedicaven a la pagesia a temps parcial. Era una pagesia de secà amb poques possibilitats de conrear els productes de l'horta per manca d'aigua, una pagesia amenaçada pel creixement industrial i urbanístic de la ciutat i que va acabar desapareixent durant la dècada dels seixanta.

Terrassa (Vallès Occidental)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. CENTRE D'ESTUDIS HISTÒRICS DE TERRASSA - ARXIU MUNICIPAL DE TERRASSA. 1940-1955.



Els moviments i les organitzacions sindicals



A finals de febrer de 1977 i fins al 6 de març del mateix any, els pagesos de tot l'Estat van treure els tractors a la carretera. A Catalunya arribaren a estacionar divuit mil tractors i a tot l'Estat, cent dotze mil. Les reivindicacions eren clares: llibertat sindical, seguretat social equiparada i revisió de preus. Escena de la concentració a Valls, on arribaren a concentrar-se sis-cents cinquanta tractors.

Valls (Alt Camp)

FOTOGRAFIA: JOSEP SANTESMASES I OLLÉ. ARXIU SANTESMASES-RABADÀ. 1977.

Manifestació d'Unió de Pagesos a Lleida l'any 1993. La Unió de Pagesos es va constituir l'any 1974 en la clandestinitat. Va iniciar l'activitat molt ràpidament i ja des de la il·legalitat va promoure nombroses mobilitzacions per exigir millores per als pagesos i la representativitat sindical. Amb les eleccions de 1994, finalment es van reconèixer els sindicats agraris que hi van concórrer.

Lleida (Segrià)

FOTOGRAFIA: GÓMEZ VIDAL. ARXIU FOTOGRAFIA GÓMEZ VIDAL, S.L. 1993.



A la postguerra, sota el domini de la FET y de las JONS es van crear a cada poble las Hermandades de Labradores y Ganaderos, supeditant-hi la Societat o el Sindicat Agrícola. Els sindicalisme s'organitzà sota una estructura piramidal: local, provincial i estatal. A la foto, la cúpula estatal al Vallès, encapçalada pel «jefe nacional de Sindicatos» Fermín Sanz Orrio.

Santa Perpètua de Mogoda (Vallès Occidental)

FOTOGRAFIA: CARLOS PÉREZ DE ROZAS. CENTRE DE RECERQUES I ESTUDIS MOGODA - ARXIU SINDICAT AGRÍCOLA LA PERPETUENCA. 1944.

Fruita escampada a Lleida, en una protesta dels pagesos. El sector primari des dels anys seixanta del segle XX ha patit una reconversió sense precedents. Les reformes de la Política Agrària Comunitària de 1992 van ser l'origen de moltes manifestacions.

Les reivindicacions, emparades sovint amb el sindicat Unió de Pagesos, han protagonitzat escenes de lluita als despaxos, a les carreteres o amb repartiment de productes gratuïts.

Lleida (Segrià)

FOTOGRAFIA: GÓMEZ VIDAL. ARXIU
FOTOGRAFIA GÓMEZ VIDAL, S.L. 1993.



Els conflictes d'interessos entre la propietat i els pagesos que la treballen els trobem exemplificats en el desallotjament dels parcers de Montagut (Alcarràs), que conreaven terres de l'empresa Agrolérida, antiga propietat dels canonges del Capítol Catedralici. Les imatges ens mostren veïns de Montagut darrera d'una barricada de pneumàtics cremant, davant de la Guàrdia Civil. Les lluites es van desenvolupar durant un llarg període amb manifestacions, enfrontaments, agressions, desnonaments i processos judicials.

Montagut – Alcarràs (Segrià)

FOTOGRAFIA: GÓMEZ VIDAL. ARXIU
FOTOGRAFIA GÓMEZ VIDAL, S.L. 1987.





Protesta del sector del vi de la Unió de Pagesos, amb la col·laboració dels cellers cooperatius. El míting celebrat a Tarragona es va cloure amb una manifestació fins al Govern Civil. A nivell de l'Estat es van fer actes similars a Utiel, Jumilla, Còrdova i Ciudad Real, en protesta per la importació d'alcohol de melasses no apte per a ús de boca, que feia abaixar el preu de l'alcohol vínic.

Tarragona (Tarragonès)

FOTOGRAFIA: JOSEP SANTESMASES I OLLÉ. ARXIU SANTESMASES-RABADÀ. 1979.



Manifestació de la pagesia duta a terme l'any 2000 en contra de les polítiques agràries del Govern Balear.

La Unió de Pagesos de Mallorca fou creada l'any 1977 —després d'un procés constituent iniciat el 1976 a partir de l'àmbit d'agricultura del Congrés de Cultura Catalana a Mallorca— per aconseguir la continuïtat de les explotacions agràries familiars de l'illa.

Palma (Mallorca)

FOTOGRAFIA: JOAN LLOMPART COLL «TORRELLÓ». INSTITUT D'ESTUDIS BALEÀRICS - ARXIU PARTICULAR JOAN LLOMPART COLL «TORRELLÓ». 2000.

El 26 d'agost de 1977, cinc mil pagesos van omplir el Camp de Mart de Tarragona en recolzament a les negociacions de la Unió de Pagesos davant de l'administració. Els temes candents eren la cobertura de la Seguretat Social Agrària, els preus i les cambres agràries. En finalitzar el míting, els pagesos marxaren en manifestació fins davant del Govern Civil. La imatge reflecteix la manifestació, encapçalada pels dirigents sindicals de la Unió de Pagesos.

Tarragona (Tarragonès)

FOTOGRAFIA: JOSEP SANTESMASES I OLLÉ. ARXIU SANTESMASES-RABADÀ. 1977.



El cooperativisme agrari



Celler de l'Espluga de Francolí (Conca de Barberà) amb carros carregats de portadores de raïm esperant poder abocar-lo. El celler entrà en funcionament durant la verema de 1913. En va ser l'ànima el pròcer agrarista Josep M. Rendé, junt amb altres vilatans. Pel fet que no hi entressin els pagesos que més ho necessitaven —el petit colliter—, Rendé reconegué que el celler havia resultat un fracàs, sense adonar-se que en el fons s'havia construït per un determinat segment social.

L'Espluga de Francolí (Conca de Barberà)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. MUSEU DE LA VIDA RURAL - FONDS COOPERATIVA DE L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ. S/D.



La cooperativa d'Ivars d'Urgell, al Pla d'Urgell, sorgeix el 1915 del Sindicat Agrícola i Caixa Rural d'Ivars d'Urgell. La cooperació es distingeix per donar serveis als socis, a través de seccions, en funció de la demanda d'aquests. Els darrers anys dona servei en la venda de pinsos compostos —té diverses fàbriques—, en farmàcia veterinària, en assecador de panís i recollida de cereal, en un supermercat, en carburants, en assessoria fiscal, en la secció de crèdit, etc.

Ivars d'Urgell (Pla d'Urgell)

FOTOGRAFIA: XAVIER COLL GILABERT; EMILI MANGUES GUIU. ARXIU COOPERATIVA D'IVARS D'URGELL. CA. 1990.



Celler de la Cooperativa Agrícola de Nulles, construït per l'arquitecte Cèsar Martinell, entre 1919 i 1920. La cooperació agrària s'inicià a Catalunya a partir de la Llei d'Associacions de 1887 i la seva eclosió va venir de la mà de la Llei de Sindicats de 1906. A alguns pobles del Camp de Tarragona i de la Conca de Barberà sorgiren dues societats o sindicats agraris, en funció d'adscripcions ideològiques, anomenats sindicats dels rics i dels pobres.

Nulles (Alt Camp)

FOTOGRAFIA: SERGI MASIP. COOPERATIVA VINÍCOLA DE NULLES - ARXIU PERSONAL DE SERGI MASIP. S/D.



El cooperativisme agrari a la Catalunya del Nord arrenca el 1884 a Perpinyà i, uns anys més tard, a Elna; en aquesta ciutat, el sindicat dels hortolans crea el primer mercat a l'engròs (1896) i la cooperativa de productes per a l'agricultura. L'edifici de la foto es construeix a principi dels anys trenta.

Elna (Rosselló)

FOTOGRAFIA: P. BILLES. ASSOCIACIÓ TERRA DELS AVIS - COL·LECCIÓ MICHEL GUISET. CA. 1930.

Durant bona part del segle xx, a moltes poblacions els sindicats i les societats agrícoles van jugar un paper molt important més enllà de les qüestions específicament agràries i econòmiques, administrant i organitzant el lleure col·lectiu de la pagesia i de la major part de la població, sovint amb edificis propis. El cafè i la sala de ball i també de cinema eren espais habituals a molts llocs. A la imatge, la festa dels Tres Tombs a Avià passant per davant de l'edifici del Sindicat Agrícola.

Avià (Berguedà)

FOTOGRAFIA: ARXIU MAS. ARXIU DE L'ÀMBIT DE RECERQUES DEL BERGUEDÀ. 1913-1925.



Estand dels vins del Sindicat Agrícola de Vila-rodona a la Fira de Mostres de Barcelona. Les polítiques internes dels cellers cooperatius en relació a les vendes foren dues: la venda comunal, que gestionava el Sindicat Agrícola, i la particular, en la qual es designava a cada soci la quantitat a vendre. Només en el primer cas va ser possible la venda embotellada, que en alguns cellers va assolir volums i qualitats remarcables.

Barcelona

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU SANTESMASES-RABADÀ . CA. 1930.



Al Penedès la construcció de cellers cooperatius va anar a remolc de comarques veïnes. Es van construir per evitar vendre el raïm a corre-cuita, per estalviar-se premsar fins a hores intempestives i per fer un vi de més qualitat i vendre a millor preu. La construcció d'un celler era l'obra conjunta pròpia més important d'un poble en temps pretèrits, després de la de l'església. A la foto, inauguració del celler de Bellvei del Penedès.

Bellvei (Baix Penedès)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DEL CELLER AGRÍCOLA I SECCIÓ DE CRÈDIT DE BELLVEI, SCCL. 1966.



El sindicat d'Elna funcionava també com a lloc de sociabilitat i, per aquesta raó, el pis de la cooperativa era una gran sala de festes, inaugurada el 29 de gener de 1933. Aquesta sala va ser una de les més grans del Rosselló; el seu record, encara avui, evoca molta nostàlgia a tots aquells qui la van freqüentar.

Elna (Rosselló)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ASSOCIACIÓ TERRA DELS AVIS - ARXIU DELS AMICS D'IL·LIBERIS. 1933.

L'agricultura, entre l'evolució i l'abandonament

Personalment, he viscut entre dues cultures agràries ben diferents. La primera va ser la del Maresme, on vaig néixer en acabar la guerra i on em vaig formar en un ambient pagès i en una agricultura aleshores ja molt productiva i orientada als mercats, amb uns pagesos molt ben relacionats amb un medi urbà molt proper i, per tant, molt influenciats per la seva cultura social i política. Les organitzacions agràries d'abans de la guerra havien après molt dels moviments sindicals i polítics urbans i això explica que, als anys de la República, comptant-hi també els de la guerra, molts dirigents agraris tinguessin un protagonisme inqüestionable en molts pobles de la comarca, integrats en partits d'esquerres.

L'altra influència cultural, ben diferenciada per cert de la del Maresme, em ve d'un lloc tan allunyat com és el capdamunt de la Serra del Cadí, d'on van baixar als anys vint els meus avis, ja molt grans, i la meva mare adolescent. En aquest cas, els meus coneixements de la vida i del treball a l'alta muntanya em vénen d'haver sabut escoltar de ben petit, en una llar confortable per l'època, ja que l'havien construït feia pocs anys, durant la guerra. Escoltava sovint a la vora del foc i sense llum, perquè érem al fort de les restriccions i molts dies d'hivern, al capvespre, encara no ens havien connectat l'electricitat. Havia escoltat tantes històries de pastors i de pagesos i sobre les duríssimes condicions de treball i de vida de Josa, i més concretament de la petita vall de Cernerres, a l'ombra del Pedraforca, que me n'havia fet una idea molt exacta. Tant que, quan al cap d'uns quants anys, hi vaig pujar per primer cop amb el pare, em va semblar trobar-ho tal com m'ho havia imaginat sempre: les cases de Cernerres, vuit o deu, dinamitades per la guàrdia civil mentre empaitava maquis, i les de Josa, encara habitades, molt senzilles, amb el bestiar a la planta baixa i amb un disseny funcional per aprofitar els pocs recursos que tenien, sense llum, ni aigua corrent, ni cap altra comoditat.

Jo encara vaig poder comprovar als anys cinquanta les petites feixes enmig dels marges de pedra, amb uns aprofitaments per sembrar que no arribaven als dos metres d'amplada, tan estrets i costeruts que a vegades no hi entrava l'animal amb l'arada i llavors calia fangar. Com que de terra tots en tenien poca, els sobrava temps per arrencar-la manualment, tragar els fems amb animals de bast i fer a mà també totes les feines del cicle del cereal: sembrar, herbejar, segar, tragar les garbes fins l'era prop de casa i després batre, ventar i ensacar. A la muntanya, sense pa, una família no podia sobreviure; després, calia produir llegums i, finalment, les patates o «trumfes», com en deien allà. És clar que el costum de menjar aquest tubercle, i per tant el seu conreu, va arribar molt tard, cap a mitjans del segle XIX. L'avi m'explicava com havia sentit dir al seu avi de l'arribada de les «trumfes» a la vall de Josa i el que va significar per a les economies domèstiques introduir-les en la dieta dels pagesos per allargar el pa i els llegums. Ben aviat es van convertir en un aliment bàsic; tant és així que, segons m'explicava la mare, en un hivern molt dur i que es va allargar més del compte, una de les famílies més pobres del veïnat de Cernerres, a finals d'abril va haver d'anar al camp i desenterrar la llavor de patates per menjar-se-les. No tenien res més. De diners no en remenaven perquè tot el que produïen era per subsistir. A tot estirar venien a finals de la tardor la parella de bous que havien ajovat durant l'estiu ensenyant-los a llaurar. Això sí que es cobrava en unces d'or, que es guardaven religiosament per a qualsevol imprevist greu o molt greu que presentés.

M'havien explicat que la roda no la coneixien perquè no hi havia carreteres, únicament camins de bast, suficients en el fons per transportar el poc que produïen. Quan hi vaig arribar el 1956 ja hi havia una pista forestal que connectava amb Gósol per un costat i amb la Seu d'Urgell per l'altre. L'havien pagada els rematants de la fusta, per treure aquells pins centenaris en una època en què els arbres valien molts diners a causa de l'autarquia franquista i l'aïllament. Com que els boscos eren comunals, aquests petits ajuntaments que mai havien cobrat impostos van disposar per primer cop de recursos per pagar l'electrificació, posar aigua corrent i fins i tot empedrar alguns carrers. Va ser llavors, quan la muntanya va començar a disposar de certes comoditats, que a les ciutats i als pobles de la plana ja havien arribat cinquanta anys abans, que es va produir el gran abandonament, el definitiu en el cas de Josa, que va quedar abandonat. Just en aquell moment les «lleteries» de la Seu recollien la llet de tots els pobles, cosa que va permetre la introducció de la vaca frisona i disposar per primer cop a la història

d'uns ingressos econòmics estables. Però això va durar poc més d'una vintena d'anys, ja que la posterior fallida de les «lleteries» va liquidar la recollida pel Cadí i també el servei d'uns camions que feien de «recaders» i de taxistes.

Recordo, del que m'explicaven, la importància que havien tingut per a aquella pobra economia domèstica les trementinaires, que marxaven molt lluny de casa a vendre trementina i herbes remeieres que elles mateixes havien collit al bosc durant l'estiu i preparat a l'hivern. Era molt dur deixar casa i família i, a peu i carregades amb pesats farcells, fer recorreguts que podien suposar més de 300 quilòmetres, per poder dur uns quants duros a casa.

Semblantment, els pastors que, amb els ramats d'ovelles, practicaven la transhumància, baixaven fins a tocar el litoral, amb unes estades fora de casa que anaven des de finals de setembre fins a finals de maig. Després tornaven a pujar, només tres mesos, per pasturar a les terres més altes del Cadí; nou mesos fora de casa sense disposar de cap mitjà de comunicació, mentre a dalt se succeïen naixements, morts, malalties, que la família, sovint nombrosa havia d'afrontar, sobretot les dones.

A Cortina de Tuixén un amic, gairebé un germà per a l'avi, practicant la transhumància va descobrir el Maresme i li va semblar que les condicions de treball i de vida allà eren molt millors. Ell, de treballar la terra, no en sabia: era pastor i, per tant, va invertir tot el que tenia i el que no tenia en una granja de vaques de llet, en una època en què les vaqueries eren totes a dins de la ciutat i la llet la despatxaven directament als consumidors. Al cap de poc va saber que traspassaven una vaqueria a dins de Mataró, a dos-cents metres de l'Ajuntament, i va convèncer l'avi que havia d'aprofitar aquella oportunitat. I així ho va fer, baixant tota la família: el matrimoni i tres fills que fregaven encara l'adolescència. Els pobles del Cadí es van anar despoblant; algunes famílies, com la meua, es dedicaren a la ramaderia urbana i altres, a l'eixample de Barcelona, agafaren el traspàs d'una porteria.

Les conseqüències d'aquest abandonament de l'alta muntanya, sovint de pobles sencers, es fa més visible ara, amb el pas dels anys, perquè no tan sols té repercussions econòmiques i mediambientals, sinó també culturals. És una cultura rural que perdem, que la perd el país: una manera de pensar i de veure les coses, d'interpretar-les, i un bagatge de coneixements derivats d'una manera de treballar i de viure.

La meua família materna va arrelar a Mataró produint i venent llet de vaca al carrer de Sant Josep, però l'avi estava obsessionat en disposar d'una vaqueria amb cara i ulls fora de la ciutat, al camp, on no calgués entrar el menjar del bestiar a coll, passant per tota la casa perquè les vaques eren al fons, a l'eixida, i, sobretot, on no calgués treure els fems amb portadores fins al carro aturat al carrer. En plena guerra civil va poder realitzar el seu somni construint una casa nova i una vaqueria al costat per a vint vaques que responia a les seves il·lusions. Així, vaig néixer en una casa en condicions en una època en què bona part de les masies catalanes no disposava d'electricitat ni d'aigua corrent.

El pare era de Vallgorguina, al Vallès Oriental, poble dominat per uns quants propietaris rurals amb molt de bosc i que, per tant, eren els únics que podien donar feina als jornalers del poble. Eren cacics del morro fort, políticament enquadrats als partits estatals de l'antic règim, gens donats a fer la més mínima concessió econòmica i social. El pare es va estimar més anar-se'n de mosso a la costa del Maresme. Allà s'havia produït un fenomen interessant, i és que el benefici de les «Mataró's patatoes» que s'enviaven a Anglaterra va permetre que centenars de pagesos arrendataris, parcners i masovers tinguessin accés a la propietat de la terra, en petites explotacions d'entre sis i vuit quarteres (una hectàrea i mitja i dues hectàrees). Els nous propietaris eren gent acostumada a treballar molt dur i, a la vegada, també contractaven mossos i jornalers perquè els conreus eren molt intensius; els pagesos que hi venien a treballar d'altres comarques generalment s'hi trobaven millor, sobretot pel tracte.

Jo he viscut professionalment part de les transformacions de la comarca, des de la davallada del conreu de la patata en estancar-se'n l'exportació el 1939. Curiosament, l'exportació a Anglaterra no s'havia aturat durant la guerra. També vaig viure la diversificació de les hortalisses, orientades comercialment al Born i als mercats municipals, i la introducció del conreu del clavell, en bona part per a l'exportació, i després, al cap de ben pocs anys, la seva crisi, que va provocar en el sector de la flor tallada una diversificació que encara no s'ha aturat. Vaig contemplar l'abandonament de la vinya fa més de cinquanta anys, el creixement dels pins i després de les urbanitzacions que han ocupat i destrossat part de la serralada, i també l'experiència del tot interessant de la maduixa al Baix Montnegre, ocupant l'espai d'antigues vinyes i amb uns sistemes de reg tan sofisticats que permetien regar amb molt poca aigua. Tampoc ha durat gaire aquest experiment, ja que la competència d'Andalusia primer i del Marroc després han arruïnat aquest sector. He vist els anys d'eufòria del sector lleter a Tordera, amb explotacions molt modernes i productives que ara van tancant. La quota lletera mal aplicada ha servit per especular i el preu de la llet que paguen les «centrals lleteres» en provoca l'abandonament. He vist plantar noves vinyes a la D.O. Alella quan semblava, no fa tant, que una bona elaboració havia de fer rendible aquest sector, i ara ja no hi queden pagesos perquè els preus del raïm són tan baixos que conviden a plegar.

I veig encara la sensació d'inseguretat que provoca un creixement urbanístic forassenyat que s'ha menjat les millors terres de conreu, destrossant moltes explotacions productives, amb l'única finalitat d'obtenir beneficis fàcils amb l'especulació del sòl i les plusvàlues que propicia. Plusvàlues, per cert, que aquí són ben legals mentre que a molts altres països d'Europa, com França, per exemple, foren delictives, en considerar que perjudiquen el conjunt del país. Tot i que sindicalment hem aconseguit moltes terres agrícoles estables i evitat l'impacte negatiu de les expropiacions, són molts els que pensem que patim un buit legal molt important que fa que l'especulació que va començar a la costa arribi avui fins a la Vall Fosca.

He volgut contraposar aquesta imatge de l'alta muntanya, amb una agricultura de subsistència però amb una població ben arrelada fins la diàspora del segle XX, amb la d'un Maresme ben comunicat, amb uns mercats propers i un clima, sobretot l'hivernal, que permet explotacions viables amb només una hectàrea de terra. Els preus i la inseguretat que hipotequen les inversions accentuen la crisi i afecten a la continuïtat generacional.

I què podem dir de la resta de Catalunya? El sector agrícola té menys d'un 1% de població activa i una important manca de continuïtat. Avui, els grans compradors de terra agrícola i de grans masies són gent de fora el sector, generalment del negoci agroindustrial. Quan va començar la nostra tasca sindical, a les acaballes del franquisme, a la comarca d'Osona el 80% de la pagesia eren masovers. Quants en queden, avui? Les subvencions de la Unió Europea «a la producció» les pot cobrar aquell que no produeix, és a dir qualsevol absentista, legalment. Vol dir, en aquest cas, que no les cobren els pagesos.

Tot i aquest escenari gens afalagador, unes altres polítiques agràries, aquí i a Brussel·les, han de ser possibles, amb l'objectiu principal de potenciar una «agricultura amb pagesos», de manera que puguem conservar i millorar els productes de proximitat, millorar-ne la diversitat, la varietat, la qualitat i la seguretat alimentària i orientar la PAC cada cop més a la producció ecològica, perquè deixi de ser un objectiu utòpic i es converteixi en una realitat cada cop més a l'abast de la pagesia del futur.

Àmbit

7

Present i futur

EL
MÓNAGRARI
a les terres de parla catalana

El desenvolupament del sector agrari i ramader dels territoris de parla catalana, en els últims decennis, l'hem d'entendre i situar en el context de les polítiques europees. En aquest escenari, la interconnexió entre l'agricultura i el món rural s'ha vist reforçada. L'agricultura i la ramaderia són sectors estratègics d'un context territorial molt més ampli, que és el que anomenem món rural, en el qual hi conviuen diferents sectors econòmics, i que avui es defineix per la poca densitat de població, les distàncies i la preponderància dels espais no urbanitzats.

El sector agrari d'avui és molt diferent del de fa cinquanta anys; la població activa ha disminuït i s'ha professionalitzat, la gestió s'ha modernitzat i tecnificat i la producció està cada cop més vinculada a la indústria alimentària i a les necessitats i demandes del consumidor.

Tot i els canvis, el sector agrari continua essent estratègic; per a proporcionar aliments, per a gestionar el territori i el paisatge, per a articular el teixit social, econòmic i cultural de bona part de les terres de parla catalana.

En l'evolució del nostre món agrari les polítiques públiques han contribuït a les transformacions i en ocasions les han forçades. La intervenció a través de regulacions, drets de producció, subvencions o d'aranzels, va condicionar en el passat què es produïa i com; l'actual obertura de mercats, la condicionalitat dels ajuts, la «desregulació» i la liberalització de les produccions, suposa un canvi d'escenari i forcen l'ajust de les empreses agràries. En aquest nou marc, els esforços tant públics com privats s'orienten a la innovació i l'adaptació, a què s'incorporin joves, a què es modernitzin i a què siguin viables les explotacions. En definitiva, esforços per a fer possible que els professionals agraris visquin del seu negoci.



Desenvolupament rural: els pobles



En les últimes dècades, els paisatges rurals han incorporat nous elements fruit de la implantació de noves infraestructures de transport o d'energia. Aquest és el cas de molts municipis rurals com el de la fotografia, que conviuen amb aerogeneradors.

Montmaneu (Anoia)

FOTOGRAFIA: ALBERT MATEU. ARXIU ALBERT MATEU. 2009.



Les zones rurals es poden catalogar a partir de diferents indicadors sense que hi hagi un consens clar, però els principals poden ser la densitat de població (menys de cent cinquanta habitants per quilòmetre quadrat) o la grandària dels municipis (de menys de deu mil habitants).

A Catalunya, les zones rurals ocupen gairebé el 90 % del territori i hi viu al voltant del 10 % de la població. Al País Valencià, gairebé un 60% dels municipis són considerats rurals, ocupen més del 60% del territori i no arriba a viure-hi un 7% de la població. A les Illes Balears, 48 dels 67 municipis són rurals, i hi viu gairebé un 30% del total de la població.

Vallbona de les Monges (Urgell)

FOTOGRAFIA: NOEMÍ MARÍN. ARXIU DE L'OLIVERA COOPERATIVA. 2009.





La dotació de serveis bàsics als pobles, com per exemple els consultoris mèdics o les escoles, són un factor cabdal d'arrelament. Malgrat que la quantitat d'usuaris sigui escassa i dispersa, resulten indispensables per fixar la població al territori, frenar l'envelliment i dinamitzar l'economia local. Alguns serveis fan referència a cobrir necessitats socials d'atenció a la població, principalment a les persones grans, davant l'amenaça d'un sobreenvelliment constant, i d'altres fan servei a les famílies amb infants en edat escolar, per evitar els desplaçaments dels alumnes i propiciar sentit de pertinença local.

La Portella (Segrià)

FOTOGRAFIA: CEIP BLANCA DE VILLALONGA. ZER ALT SEGRIÀ. ARXIU DEL CEIP BLANCA DE VILLALONGA.

A la disminució de l'activitat agrària l'ha acompanyat la preponderància del sector serveis a les zones rurals. L'evolució de l'ocupació a les comarques rurals catalanes apuntava al 2009 a un clar predomini del sector serveis (52,5%), seguit de la indústria (22%), la construcció (13,5%) i finalment l'agricultura (11,1%).

Darrerament, el sector agrari ha vist una oportunitat en la terciarització, i ha diversificat oferint serveis, des del turisme rural, a la comercialització de productes en agrobotigues.

Bellvei (Baix Penedès)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DEL CELLER AGRÍCOLA I SECCIÓ DE CRÈDIT DE BELLVEI SCCL. 1990.

Població estrangera a Catalunya (2007)

Àmbit geogràfic:	Població total	Població estrangera	Pes població estrangera
CATALUNYA			
Àmbit de l'Alt Pirineu i Aran	74,306	10,925	14,70%
Àmbit de Ponent	343,267	50,711	14,77%
Àmbit metropolità	4.855,028	634,449	13,07%
Camp de Tarragona	577,547	90,409	15,65%
Comarques centrals	489,381	50,967	10,41%
Comarques gironines	693,677	130,143	18,76%
Terres de l'Ebre	184,343	31,767	17,23%
Catalunya	7.217,549	999,371	13,85%

Província	Població total	Població estrangera	Pes població estrangera
Barcelona	5.330,721	683,448	12,82%
Girona	708,240	133,022	18,78%
Lleida	416,698	60,725	14,57%
Tarragona	761,890	122,176	16,04%
Catalunya	7.217,549	999,371	13,85%

FONT: FUNDACIÓ DEL MÓN RURAL A PARTIR DE LES DADES DE LA SECRETARIA PER LA IMMIGRACIÓ DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA.

La davallada demogràfica a les zones rurals s'ha estabilitzat en les últimes dècades. El pes de la població estrangera ha augmentat a les zones rurals i ha fet revertir en part la dinàmica demogràfica: el seu pes a les comarques rurals catalanes era de gairebé un 15% el 2007, superior al de les comarques urbanes (13,4%), i també al del total de la població catalana (13,8%). A més, aquesta població immigrada és jove (20,9%).





Al món rural, anar a treballar, portar els infants a l'escola, anar al metge o al teatre, són accions que impliquen un desplaçament i sobretot un temps. La gestió d'aquesta mobilitat també ha de comportar solucions innovadores i sota un prisma rural: transports a demanda o altres estratègies que permetin gestionar els usos del temps. Aquestes solucions impliquen una millor qualitat de vida al món rural, sobretot d'aquells col·lectius més vulnerables, com és el cas de les dones rurals treballadores i/o emprenedores.

El Prat de Llobregat (Baix Llobregat)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU CONSORCI DEL PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT. 2006.

Un dels grans reptes actuals del desenvolupament rural és la dinamització i diversificació econòmica; el manteniment de les activitats tradicionals però amb un nou enfocament, la recerca d'iniciatives empresarials innovadores i sostenibles, i la generació d'ocupació. Per aconseguir-ho cal millorar la gestió empresarial, una mobilitat efectiva i la implantació de les noves tecnologies de la informació i la comunicació.

Verdú (Urgell)

FOTOGRAFIA: EDUARD TREPAT DELTELL. ARXIU FAMILIA TREPAT DELTELL. 2007.



Els últims anys, amb els canvis en les polítiques agràries, s'ha deixat de primar la producció. Algunes empreses agràries han tendit a diversificar les seves fonts d'ingressos. A banda hi ha els que han abandonat o els que han optat per l'agricultura a temps parcial. Així, moltes explotacions han diversificat conreus o produccions, fins a encadenar-les amb altres activitats relacionades amb el sector serveis, com el turisme rural, la restauració i últimament, amb la gastronomia i l'artesania alimentària i no alimentària, o el patrimoni paisatgístic i cultural. Catalunya comptava el 2010 amb 2.034 allotjaments de turisme rural, amb una oferta de 15.890 places, i amb més d'un milió de pernoctacions.

Al País Valencià, aquest subsector ha tingut un desenvolupament molt acusat, i entre 2000 i 2006 les places van augmentar fins a un 44%.

Sant Martí de Maldà (Urgell)

FOTOGRAFIA: EDUARD TREPAT DELTELL. ARXIU FAMILIA TREPAT DELTELL. 2007.



La connexió a la xarxa suposa, avui en dia, la condició imprescindible per a l'emprenedoria rural i la fixació de la població al territori, sobretot la jove.

A Catalunya, hi ha zones rurals on els estàndards són baixos.

Calaf (Anoia)

FOTOGRAFIA: ANNA VILASECA
PUIGPELAT. ARXIU FAMILIA VILASECA
PUIGPELAT. 2010

Les polítiques de la Unió Europea s'han anat adaptant a l'evolució de la realitat agrària i rural. Des de l'establiment de l'Agenda 2000, els estats membres han de definir la seva estratègia de desenvolupament rural.

A Catalunya, a través del Programa de Desenvolupament Rural per al període 2007-2013, es van fixar com a objectius principals potenciar la competitivitat del sector agrari, reforçar la gestió sostenible del medi ambient, millorar la qualitat de vida de les zones rurals i reforçar la diversificació de les activitats econòmiques que s'hi ubiquen.

Linyola (Pla d'Urgell)

FOTOGRAFIA: IGNASI ALDOMÀ BUIXADÉ. ARXIU FAMILIAR ALDOMÀ BUIXADÉ. CA. 2000.





Les empreses i la força del treball al sector agrari, avui

Amb la pèrdua de població ocupada i l'envelliment del sector agrari, s'ha reclamat a tota Europa que fan falta joves que prenguin el relleu de les explotacions agràries actuals.

Amb aquest objectiu, una de les polítiques més esteses és la de donar formació professional i ajuts econòmics als i les joves que s'incorporin al capdavant d'una empresa agrària, prèvia presentació d'un pla d'empresa en el qual justifiquin les inversions que realitzaran per a millorar-la i assegurar la seva viabilitat. Entre 2001 i 2006, a Catalunya es van aprovar 2.371 ajudes a la incorporació de joves agricultors, un 26% dels casos per a dones.

El Poal (Pla d'Urgell)

FOTOGRAFIA: MARC PANADÈS. ARXIU FAMILIAR PANADÈS. 2000.



Ocupats per situació professional i sexe al sector agrari

(Milers de persones)

AGRICULTURA	Empresari o membre de cooperativa	Ajuda familiar	Assalariats	Altra situació professional
ILLES BALEARS	3,0	..	1,4	..
Homes	1,8	..	1,2	..
Dones	1,2	..	0,2	..
CATALUNYA	32,2	1,4	31,9	0,2
Homes	26,8	1,4	22,8	0,2
Dones	5,4	..	9,1	..
PAÍS VALENCIÀ	20,5	1,6	32,8	0,4
Homes	17,6	0,2	27,5	0,2
Dones	2,9	1,4	5,3	0,2

FONT: INE. ENQUESTA DE POBLACIÓ ACTIVA. 2010 - 4T.

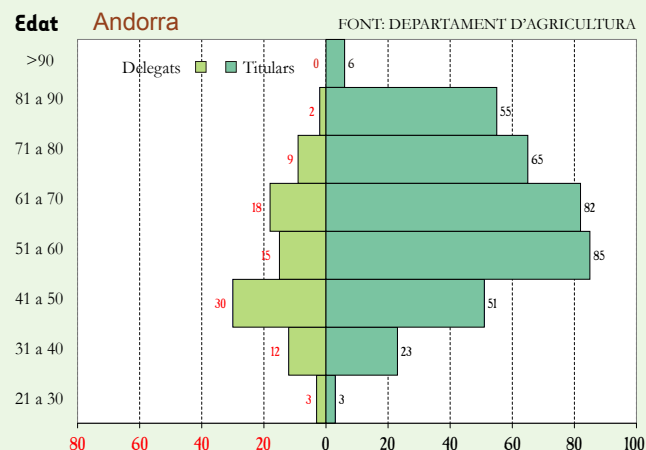
En els darrers 25 anys les persones ocupades a les empreses agràries han disminuït a més de la meitat, i la tendència segueix. També ha canviat l'estructura d'aquesta ocupació perquè avui hi ha menys explotacions i per tant menys persones titulars, i el treball que abans feien els membres de la família ara s'ha mecanitzat o el fan assalariats.

Al conjunt del sector agrari català, del total de persones ocupades, un 73% ho estan en activitats agropecuàries, un 7% en pesca i aqüicultura i un 16% en serveis diversos al sector agrari (veterinaris, empreses de serveis, tècnics agrícoles, etc.).

Piràmide d'edats titulars i delegats d'explotació (2010)

L'envelliment dels professionals agraris és un fenomen generalitzat. El cas d'Andorra és extrem, ja que del nombre total de titulars d'empresa agrària, gairebé el 80% tenen més de 50 anys, i els menors de 30 anys amb prou feines són un 1%. A Catalunya, tot i no ser tan dramàtic, aproximadament el 50% dels titulars tenen més de 50 anys.

Pel que fa al total d'ocupats al sector agrari, mentre que al País Valencià el 30% dels ocupats agraris té 55 anys i més, a Catalunya són el 23% i a les Illes Balears representen el 9%.



El canvi en les explotacions agràries ha fet variar també l'organització del treball que s'hi desenvolupa. A Catalunya, el 1993, gairebé la meitat de la força de treball la desenvolupava directament el titular de l'explotació, fins a un 30% de les unitats de treball agrari eren altres membres de la família, mentre que un 20% de la mà d'obra era assalariada. El 2005, el % d'UTA (Unitat de Treball Agrari) desenvolupada pel titular havia disminuït un 40%. El percentatge de mà d'obra assalariada havia augmentat un 40%.

Albesa (La Noguera)

FOTOGRAFIA: ANNA VILASECA PUIGPELAT. ARXIU FAMILIA VILASECA PUIGPELAT. 2010.



Les empreses i la producció al sector agrari, avui



Els professionals han de fer viables les empreses agràries i obtenir una rendibilitat suficient per assegurar-se un nivell de vida digne i la continuïtat del negoci. Hi ha diversitat d'estratègies i les explotacions, de manera individual o agrupada, estan reorientant el seu model de negoci o modernitzant i ampliant l'activitat o diversificant les produccions i activitats.

En totes les estratègies de futur de les explotacions agràries hi ha un element comú, la recerca de la remuneració òptima per la producció pròpia.

Vallbona de les Monges (Urgell)

FOTOGRAFIA: NOEMÍ MARÍN. ARXIU DE L'OLIVERA COOPERATIVA. 2009.

A les Illes Balears els principals cultius són farratgers i de cereals, amb una cabana ramadera de boví, porcí i aviram, principalment. A Catalunya la major part de la superfície es destina a cereals i farratges, en menor mesura a fruiters i olivera, i la ramaderia estesa a pràcticament tot el territori és principalment de porcí, aviram i boví. Al País Valencià, en canvi, la ramaderia té menys presència i els principals cultius són els cítrics, ametllers, vinyes i oliveres, a més de l'horta.

Baix Ebre

FOTOGRAFIA: JOSEP MARIA PONS I ALTÉS. FONS JOSEP MARIA PONS I ALTÉS. 2009.



Un aspecte que exigeix processos de millora i innovació contínua és la sostenibilitat ambiental de la producció agrària. En les polítiques agràries es promou el compliment d'una sèrie requisits de gestió en matèria de salut pública, zoonositat, fitosanitat, medi ambient i benestar dels animals, a més de les bones pràctiques agràries i mediambientals per mantenir les superfícies agrícoles i els hàbitats. També s'impulsen programes per a fomentar la producció ecològica i l'agricultura integrada, així com la correcta gestió de les dejeccions ramaderes.

La Molsosa (Solsonès)

FOTOGRAFIA: MERCÈ PUIGPELAT PALLARÈS. ARXIU FAMILIA PUIGPELAT PALLARÈS. 2006.



L'estructura de menys costos salarials i major dimensió de les empreses agràries ha estat causa i conseqüència de l'estancament en els preus de molts productes. També s'hi ha afegit l'obertura creixent dels mercats i el desmantellament de les mesures de protecció de preus que havia tingut en el passat la política agrària. És emblemàtic el cas dels cereals o de la llet que, considerats productes *commodities* [productes bàsics que no tenen una clara diferenciació qualitativa en el mercat], mantenen uns preus baixos i no poden tenir grans variacions, amb la conseqüent pressió sobre els productors.

La Molsosa (Solsonès)

FOTOGRAFIA: MERCÈ PUIGPELAT PALLARÈS. ARXIU FAMILIA PUIGPELAT PALLARÈS. 2006.





La qualitat i la viabilitat de les empreses agràries actuals també depèn de la seva gestió tècnica i del maneig, i per això s'introdueixen constantment innovacions. Un bon maneig pot minimitzar la despesa en veterinaris o augmentar els rendiments d'un cultiu. En la mateixa línia, les millores en la mecanització i noves tecnologies faciliten la incorporació d'innovacions i ajuden a optimitzar la gestió de l'explotació.

Vallfogona de Balaguer (La Noguera)

FOTOGRAFIA: MERITXELL SERRET I ALEU.
ARXIU FAMILIA SERRET ALEU. 2010.

En totes les estratègies per millorar les rendes del sector agrari hi juga un paper central la formació, amb la recerca i la transferència de tecnologia des dels àmbits acadèmics i tècnics. En aquest sentit, entre altres referents hi ha l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries de Catalunya (IRTA), l'Institut Valencià d'Investigacions Agràries o l'Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera de les Illes Balears (IRFAP). S'investiga per a introduir millores en les varietats i espècies, per aconseguir millors produccions i més rendiments, sovint a través de la genètica, però també en les tecnologies per a optimitzar els recursos o en l'adaptació de les qualitats dels productes.

Gimenells i el Pla de la Font (Segrià). Estació Experimental de l'IRTA de Lleida.

FOTOGRAFIA: ALBERT GURRI. ARXIU INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES. 2010.

Durant les darreres dècades s'han donat els monocultius, fruit de la necessitat de generar economies d'escala, de l'especialització i l'augment de dimensió de les explotacions. En funció de la zona el paisatge està vestit de vinyes, com a la Terra Alta, de cítrics, com a bona part del País Valencià, de camps de cereals, com a la Segarra, d'oliveres, com a les Garrigues... o s'hi identifica la cria de porcí, com a Osona, de vaques de llet, com a Menorca...

Bellvei (Baix Penedès)

FOTOGRAFIA: JOSEP SOLÉ ARMAJACH. ARXIU PRIVAT JOSEP SOLÉ ARMAJACH. 2009.



Com a proveïdors d'aliments, els pagesos i ramaders han d'estar sempre alerta i en sintonia amb les demandes dels consumidors, demandes que versen sobre la diversitat d'aliments, la seva sanitat i innocuïtat, la seva qualitat... però també sobre com es produeixen, afegint-se requisits a la producció per assegurar la seva sostenibilitat ambiental i el benestar animal. En la fotografia, una moderna explotació de vaques lleteres on s'ha primat el benestar dels animals i el jaç fins i tot és de làtex.

Vallfogona de Balaguer (La Noguera)

FOTOGRAFIA: MERITXELL SERRET I ALEU. ARXIU FAMILIA SERRET ALEU. 2010.



En el paisatge han proliferat les granges, pel fet que molts pagesos han optat per complementar els ingressos en les explotacions agrícoles que tenien menys terra i/o les que eren menys rendibles (cereals, olivera, etc.). També pel fet que des dels anys vuitanta i noranta les explotacions ramaderes s'han anat desplaçant fora i lluny dels nuclis urbans, per respondre a requisits sanitaris i per la pròpia necessitat d'ampliació i modernització. La proliferació de granges ha despertat recels per l'impacte paisatgístic i l'expansió d'algunes zones urbanes ha generat problemes de convivència i situacions de conflicte.

Riner (Solsonès)

FOTOGRAFIA: MARC COSTA PUIGPELAT. ARXIU FAMILIA COSTA PUIGPELAT. 2008.



En els últims anys s'han impulsat nombroses estratègies de diferenciació per assolir segments de mercat, sigui a través de distintius de qualitat (marca Q i certificacions), de distintius d'origen (DO, DOP, ETG, IGP, etc.) i de les pròpies marques individuals o col·lectives de productors (Marisc Delta de l'Ebre, Fesols de Santa Pau, etc.).

Productes de la Terra Alta al Mercat de Calaf (Anoia)

FOTOGRAFIA: ANNA VILASECA PUIGPELAT. ARXIU FAMILIA VILASECA PUIGPELAT. 2010.



Els reptes de futur de la indústria agroalimentària també passen per assolir nous segments de mercat, aconseguir valor afegit en els seus productes i respondre a les demandes del consumidor, oferint aliments en quantitat, de qualitat, amb nous formats i amb estratègies de preus adaptades. En aquest sentit, la capacitat d'innovació tècnica és important, però també a nivell de gestió empresarial, amb aliances i estratègies compartides amb els altres agents de la cadena de valor agroalimentària, de la producció a la distribució.

Bellpuig (Urgell)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU AGROPECUÀRIA DE GUISSONA, S. COOP. LTDA. 2000.



L'evolució del sector agrari no es pot deslligar de la indústria agroalimentària; la que proveeix al sector agrari i la que es proveeix de la producció agrària per transformar-la principalment en aliments.

L'any 2009, la indústria catalana de l'alimentació i begudes va comptar amb unes 3.638 empreses que representaven l'11,8% sobre el total d'indústries alimentàries de l'Estat. Respecte al sector industrial català, la xifra de negoci de la indústria agroalimentària representa el 15%, només superat per la indústria química, i el 13% de les persones ocupades en el sector industrial català pertanyen a la indústria agroalimentària.

Guissona (Segarra)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU AGROPECUÀRIA DE GUISSONA, S. COOP. LTDA. 2000.

Empreses agràries segons Unitats de Dimensió Europea

(1 UDE = 1.200€ de marge brut total)

	Total	< 1	1 a < 2	2 a < 4	4 a < 6	6 a < 8	8 a < 12	12 a < 16	16 a < 40	40 a < 60	60 a < 100	>= 100
I. BALEARS	13.056	13,60%	8,46%	18,28%	9,64%	8,64%	11,61%	6,43%	14,76%	3,37%	2,95%	2,25%
CATALUNYA	55.074	7,54%	11,76%	15,81%	9,45%	7,69%	8,46%	6,03%	16,25%	5,43%	5,32%	6,24%
PAÍS VALENCIÀ	134.349	2,97%	10,99%	20,99%	14,58%	8,60%	14,01%	7,51%	14,00%	2,72%	2,02%	1,62%
I. BALEARS	13.056	58,62%					36,17%					5,20%
CATALUNYA	55.074	52,26%					36,17%					11,57%
PAÍS VALENCIÀ	134.349	58,13%					38,23%					3,64%

FONTE: FMR A PARTIR DE DADES DE L'INE. ENQUESTA SOBRE L'ESTRUCTURA DE LES EXPLOTACIONS AGRÍCOLES 2007.

L'estructura i dimensió de les explotacions han evolucionat arreu seguint unes tendències similars, tot i que en nombre i especialitzacions hi hagi diferències. Hi ha diversitat de tipus i models d'empresa agrària segons la seva mida i orientació, destacant que a Balears, Catalunya i País Valencià, més de la meitat són de dimensió econòmica més aviat petita.

A nivell de personalitat jurídica de les empreses agràries, la majoria encara són persones físiques (el 91% a Catalunya), les societats són minoritàries (4% a Catalunya) tot i que la seva evolució és d'anar augmentant en percentatge.

Explotacions amb ramaderia segons superfície agrària útil (SAU)

	I. BALEARS núm explotacions		CATALUNYA núm explotacions		PAÍS VALENCIÀ núm explotacions	
Total explotacions amb SAU	13.170		54.192		134.539	
Explotacions ramaderes amb SAU	8.791	66,75%	13.902	25,65%	7.445	5,53%
< 1 ha.	257	2,92%	451	3,24%	1.726	23,18%
1 a < 2 ha.	852	9,69%	883	6,35%	1.569	21,07%
2 a < 5 ha.	2.330	26,50%	1.506	10,83%	1.587	21,32%
5 a < 10 ha.	2.287	26,02%	2.467	17,75%	968	13,00%
10 a < 20 ha.	1.202	13,67%	2.663	19,16%	688	9,24%
20 a < 30 ha.	541	6,15%	1.454	10,46%	279	3,75%
30 a < 50 ha.	532	6,05%	1.735	12,48%	166	2,23%
50 a < 100 ha.	520	5,92%	1.805	12,98%	176	2,36%
>=100 ha.	269	3,06%	939	6,75%	287	3,85%

El descens de població ocupada no ha implicat el descens de produccions. Moltes s'han mantingut i altres han crescut, però hi ha hagut especialització, amb moltes empreses agràries que han acabat tenint una producció principal amb produccions complementàries. És comuna la compaginació de l'explotació ramadera d'una espècie animal, amb l'explotació agrícola, sovint de conreus per a l'alimentació animal.

FONTE: FMR A PARTIR DE DADES DE L'INE. ENQUESTA SOBRE L'ESTRUCTURA DE LES EXPLOTACIONS AGRÍCOLES 2007.



En les estratègies de comercialització per obrir nous mercats i/o per arribar de manera més directa al consumidor, s'està impulsant la valoració dels circuits curts de comercialització de productes alimentaris, l'artesania i la venda directa per part dels pagesos. Paral·lelament, també estan augmentant les exportacions i les estratègies d'internacionalització. En el cas del País Valencià, per exemple, el valor de les exportacions agràries al 2008 pràcticament doblava el de les importacions.

Ossera (Alt Urgell)

FOTOGRAFIA: AUTOR
DESCONEGUT. ARXIU SERRAT
GROS. 2010.

Les estratègies de grup i associatives busquen assolir economies d'escala, abaratir costos logístics, cercar i introduir innovacions o assolir millor posició de negociació enfront clients i proveïdors. En aquest sentit continua essent bàsic el paper de les cooperatives agràries i de les associacions de productors.

A Catalunya hi ha més de 250 cooperatives agràries federades, unes 40 a les Illes Balears i a València són unes 350. Paral·lelament, l'associacionisme agrari és dinàmic i s'ha especialitzat en associacions de productors professionals per als diferents sectors productius, per a l'assessorament tècnic i sanitari, per al seguiment i control de la qualitat, etc.

Bellvei (Baix Penedès)

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DEL CELLER AGRÍCOLA I SECCIÓ DE CRÈDIT DE BELLVEI SCCL. 1999.



Les transformacions del sector agrari dels darrers anys han implicat també més esforços per a que els pagesos i ramaders millorin la gestió empresarial de les seves explotacions i tinguin negocis viables. La formació i l'intercanvi d'informació són essencials.

El professional agrari d'avui ha de tenir amplitud de coneixements i capacitats per adaptar-se a tot allò de l'entorn (sòl, aigua, clima, normatives...), per gestionar tècnicament (sanitat animal o vegetal, alimentació i adobs, maquinària...), per a gestionar econòmicament i per a comercialitzar.

Formació agricultors i ramaders cooperativistes catalans a Dinamarca

FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU FEDERACIÓ DE COOPERATIVES AGRÀRIES DE CATALUNYA. 2007.



Present i futur: explotacions agràries preparades per canviar

Estava parlant amb un pagès de quaranta anys del Solsonès i al mig de la conversa vaig preguntar-li de forma sobtada: “Com t'imagines la teva explotació al 2050?”. No es va sorprendre i em va contestar ràpidament, amb la seguretat de qui ja s'ha formulat abans aquesta pregunta: “Jo no sé com serà el futur, però sé que serà molt diferent, sé que haurem de canviar moltes coses; tot i així, estic segur que la nostra masia hi serà”. Amb poques paraules plenes d'autoestima, aquell agricultor em va expressar la idea clau per entendre el futur i assolir-lo: el canvi.

Però la paraula canvi té diverses aplicacions en el context temàtic que anem a tractar. Parlem-ne.

El canvi a l'agricultura del segle XX

En mirada retrospectiva hem de referir-nos a l'extraordinari canvi que ha sofert l'agricultura en els darrers cinquanta anys i, amb ell, les explotacions agràries. La típica masia o casa de pagès era una unitat econòmica amb vocació d'autosuficiència. Es tractava d'una explotació assentada sobre una base familiar patriarcal, àmplia i normalment estructurada sobre la línia successòria de l'hereu, fet que ha permès conservar unitats productives de certa dimensió. A la casa de pagès hi havia un hort, un corral per als animals i un seguit de conreus diversificats, en la mesura de les possibilitats agroclimàtiques de la finca. Les cases i instal·lacions es construïen, en bona part, amb els propis recursos humans o en equips més amplis en règims d'ajuda mútua. Les eines i estris necessaris sovint es feien a la pròpia explotació. La vocació per a l'autosuficiència anava acompanyada de la cultura de la utilitat i de l'estalvi. Els residus no existien, tot s'aprofitava. Les dejeccions ramaderes (i humanes) eren adob pels conreus; les restes del menjar eren aliment per al bestiar. Tot i així, normalment, l'explotació tenia una certa especialització en algun producte que li servia per “exportar” fora de l'explotació i obtenir recursos per a comprar tot allò que no podia produir a la masia.

Aquest model, amb poques modificacions, venia de lluny. És notori observar com les tècniques de conreu de fa un segle no eren gaire diferents a les emprades en l'època romana. D'aquí el trasbals que va suposar la irrupció de la revolució tecnològica de la segona meitat del segle passat. La tecnologia va aportar canvis en tres direccions: la química, amb nous fertilitzants químics i nous productes fitosanitaris i veterinaris; la genètica, amb un progrés espectacular en rendiments a partir de la millora científicament programada d'espècies i varietats, i la mecànica, amb l'entrada en producció del tractor i de maquinària agrícola sofisticada. De totes les aportacions de la tecnologia, la mecanització va ser la que va incidir més directament en el trencament de les estructures agràries. Els tractors substituïen moltes persones i la terra era la mateixa: o es desenvolupaven noves activitats agràries o agroindustrials o els pagesos es veïen obligats a emigrar. Dels anys cinquanta als vuitanta, la riuada de camperols que arribaven a la ciutat fou incessant. Des de la ciutat, aquest flux migratori consolidava la imatge de pobresa i endarreriment com a sinònim de l'agricultura, quan precisament aquest cost social enorme era el peatge que estava pagant el camp per a la seva modernització. Avui segueix prevalent la falsa imatge d'endarreriment de l'agricultura, quan precisament es compta amb una moderna i tecnificada producció amb importants subsectors extraordinàriament competitius i clarament exportadors. Alhora, el desenvolupament econòmic i social ha anat acompanyat de canvis culturals i, en aquest sentit, fets tals com la nucleïtzació de la família i l'alliberament de la dona, han transformat també el model clàssic d'explotació familiar agrària.

Un nou escenari per al segle XXI

Però van seguir passant moltes coses. Avui, les explotacions agràries es troben immerses en un escenari radicalment diferent. La revolució de les comunicacions, d'una banda, ha globalitzat les relacions i empetitit el món. D'altra banda, ha desfet bona part dels arguments pel qual ens concentràvem tots a la ciutat, de tal manera que el món urbà i el món rural comparteixen avui el mateix territori. Des de la realitat urbana s'està trobant millor residència en l'ampli

territori i allí s'ha descobert el lloc on proveir-se de determinats serveis (agroturisme, ecoturisme, esport...). L'apropament urbà-rural, però, s'ha produït des de cultures diferenciades i amb elements de rivalitat.

Al mateix temps, el món s'ha complicat. L'home ha actuat fins ara, i sobretot els darrers dos segles, com si els recursos naturals fossin inesgotables. Com a conseqüència, avui ens trobem davant de diverses evidències colpidores. La primera és que hem dilapidat els estalvis geològics del planeta i que recursos bàsics en els quals hem basat el desenvolupament, tals com els combustibles fòssils, s'estan exhaurint. La segona és que de la forma com hem utilitzat els recursos hem posat en risc el medi en què hem de viure nosaltres i les futures generacions. Avui, el canvi climàtic, cada cop més evident, expressa el mal ús de l'home davant la natura i, per si faltava llenya en aquest foc, la població i el propi desenvolupament econòmic estan pressionant amb força els recursos disponibles.

És l'hora d'actuar, és l'hora de canviar

Ha arribat l'hora de les reparacions. No es pot seguir pel camí actual. Des d'ara caldrà comptar sobretot amb els recursos renovables, un dels més importants dels quals són els provinents de l'activitat agroforestal. Caldrà gestionar la natura en un món més atapeït. Caldrà alimentar moltes més persones en un món més desenvolupat i més exigent. Caldrà captar més CO₂. Caldrà incrementar la capacitat de reciclatge. Però, en totes aquestes actuacions claus per fer front als reptes del segle XXI, l'agricultura en sentit ampli hi juga un paper rellevant. En resum, caldrà més agricultura, o dit en altres paraules, al pagès se li acosta molta feina.

Per aquesta raó necessitem defensar les explotacions familiars agràries: aquestes ja tenen una estructura que arriba a tots els racons del territori; són qui millor s'identifiquen amb la necessària multifuncionalitat agrària, i són les que han mostrat més capacitat de resistència davant les transformacions viscudes. Potenciar l'estructura d'explotacions familiars agràries actuals hauria de ser una aposta estratègica de la nostra societat. En aquest sentit, la FAO acaba de proposar que es declari 2014 L'Any Internacional de l'Agricultura Familiar.

Tanmateix, aquestes explotacions hauran de fer un esforç per adaptar les seves estructures als condicionants actuals. És a dir, arriba l'hora de canviar per atendre les noves demandes i adaptar l'explotació agrària als requeriments dels nous temps. El futur ens proposa explotacions o empreses agràries, més sostenibles des del punt de vista mediambiental –segurament recuperant valors culturals que s'havien deixat de banda–, més professionalitzades, més grans, més integrades al si de la cadena alimentària i més diversificades en producció i serveis, per fer front als riscos de la producció biològica.

Les cooperatives, una bona eina que també ha de canviar

El món necessitarà empreses capaces d'assumir i d'utilitzar profitosament i de forma sostenible els nous canvis que ens anirà proposant la revolució tecnològica incessant. Les explotacions agràries actuals estan en el millor punt de partida per aprofitar aquestes oportunitats. Ara bé, en cas de no fer-ho, aquestes oportunitats seran recollides per noves empreses agràries, per l'ampliació de les existents o per altres que es creïn de nou.

Però perquè aquest procés es pugui realitzar en benefici de tota la xarxa d'explotacions agràries existents, partint de l'actual realitat fragmentada, les cooperatives podrien esdevenir l'eina ideal. Tanmateix, les cooperatives hauran de canviar molt per poder estimular i reforçar el compromís cooperatiu dels socis, per poder progressar en l'autofinançament i poder competir en els mercats globals. És a dir, s'imposa un canvi del marc normatiu vers formulacions adaptades a la vocació social de la cooperativa però sense perdre pistonada en la carrera competitiva. En qualsevol cas, és l'hora de la imaginació, on l'arquitectura variable i flexible d'estructures productives i empresarials haurà d'acompanyar a les alternatives de progrés.

Nova cultura per entendre i gestionar el canvi

La necessitat de canviar afecta tota la societat. En primer lloc, assolint la necessària consciència vers una actuació compromesa, que propiciï els camins de concertació global, els camins de la racionalitat, camins de rigor i d'austeritat davant d'uns costos imprescindibles. Al segle XXI estem obligats a entendre'ns com a imperatiu de supervivència. Caldrà un gran canvi cultural que permeti entendre que l'opció dels venedors d'eternes primaveres amb recursos infinits és un camí que simplement demora les solucions i eixampla els problemes. Caldrà un canvi cultural per assolir les transformacions que els grans potencials de les noves tecnologies propiciaran. El món del segle XXI, en plena revolució de les biotecnologies, haurà de saber gestionar el seu futur amb formes intensament democràtiques i racionals, si no vol caure en els paranys d'una actuació d'aprenent de bruixot.

A la recerca de sinergies urbà - rural

Finalment, cal no matar el missatger i si l'agricultura ha d'ocupar un lloc rellevant a la nova societat no ha de ser menys la valoració que la societat faci del professional que la fa possible. La societat urbana ha de canviar la seva imatge del pagès, per justícia i per interès. Per justícia, en tant que es tracta d'una professió qualificada i clau per al bon funcionament de l'economia, desterrant els tòpics despectius -que fins i tot figuren al diccionari- sobre l'agricultura i sobre l'agricultor. Per interès, a fi d'impulsar un sector que està cridat a jugar un paper essencial al segle actual.

En aquest nou entorn cal retrobar les sinergies entre la realitat i la cultura urbana amb la rural. Aquestes s'han de basar en el respecte i la valoració de les funcions de l'agricultura i de l'espai agrari. Cal un compromís de tots amb el medi ambient, hem d'impulsar una agricultura sostenible i reparadora, considerant alhora, des del punt de vista del consumidor, el valor mediambiental, sanitari i gastronòmic del producte fresc i local. Cal un compromís amb el paisatge, però partint de l'evidència que és el pagès el principal arquitecte, defensor i dinamitzador d'aquest paisatge i, en aquest sentit, tots els esforços i costos que es derivin en aquesta direcció han de ser costejats per tota la societat en tant que bé públic.

En qualsevol cas, arriba molta feina, molts canvis i un camí de compromís per assolir-los, amb intel·ligència i lluny de la supèrbia o inconsciència que ens ha portat fins aquí

Francesc Reguant
Economista

EL
MÓNAGRARI
a les terres de parla catalana

Literatura del camp? Uns apunts d'aproximació

Hi ha una literatura catalana que tracti específicament el tema del camp? ¿Alguna cosa que en puguem dir —reconec que l'expressió és ben poc afortunada— *literatura agrícola*, posem per cas? Parlem-ne.

D'obres que fan referència al camp, n'hi ha moltes, és clar, i no em veig pas amb cor de fer-ne l'inventari complet (amb prou feines goso assajar-ne un inventari aproximat), tant de novel·les com de llibres de poesia, per parlar de dos gèneres extrems. Sense anar més lluny, jo solc citar un poema molt bell de Joan Vinyoli, “Dies al camp”, inclòs en el llibre *Vent d'aram* (1976), en què la veu que ens parla des dels versos es plany de l'arraconament de les eines camperoles, que “dormissen a l'entrada / de la masia en ombra”. Els que han guanyat la batalla del tros han estat els tractors, “les grans màquines ferrisses / que sobre els camps naveguen”. Es tracta d'una visió cànidament romàntica, pròpia de l'home urbà que passa les vacances a pagès. De fet, el poema acaba recordant, exalçant, l'“antiga força de la mà de l'home”, el rastre de la qual encara no s'ha esborrat del tot del tall de les eines abandonades. Només cal la mirada d'un poeta per fer-la reviure, per exhumar-la en tot el seu gruix simbòlic:

Magall, aixada, càvec,
diuen pel mànec la indefensió
de no poder servir sense la mà d'un home,
però proclamen tostemps,
dessota l'òxid del tall,
l'antiga força de la mà de l'home.

No cal dir que, de poemes que tracten algun aspecte relacionat amb la pagesia, en trobaríem un gavadal. Pensem en Jacint Verdaguer, el gran poeta renaixent: quants de versos de *Canigó* no celebren una naturalesa tota revestida de qualitats mítiques, en què formiguegen homes i dones fent la seva feina! O en el mateix Maragall. Algunes de les novel·les o relats de Narcís Oller parteixen de la misèria que es deriva del treball de la terra, poc recompensat (per tant, més que no pas la joia de l'eina que serveix per cavar o fangar, hi trobaríem, en paraules de Vinyoli, l'“òxid del tall”). No ens cansaríem de transcriure versos d'expressió justíssima del rossellonès Josep Sebastià Pons (“El pagès a la font”, per exemple):

Recordaràs, cor meu, el bon pagès,
que té la llengua franca i l'ull encès.

Tornem a llegir tants versos de Maria Antònia Salvà, traductora de Giovanni Pascoli i, al seu torn, poetessa excel·lent, als versos de la qual hauríem de tornar cada temporada. Girem la vista cap als altres membres de l'anomenada Escola Mallorquina: Miquel Costa i Llobera i Joan Alcover. No ens oblidem pas, aquí al Principat, de Josep M. de Sagarra i les seves cançons —que van saber acollir tant els agricultors de terra endins com els mariners de mar enllà—, ni de Tomàs Garcés i les seves evocacions líriques de la ruralia. Recuperem alguns dels versos més fondos de Vicent Andrés Estellés, revivim l'atmosfera popular que encapsula en la majoria dels seus llibres:

He vist un plat dels d'obra, de Manises,
d'aquells que canviaven, al meu poble,
per espardenyets velles o per draps,
amb unes pomes i unes peres, i era
millor el plat que un capitell romànic,
amb uns colors, una vivacitat,
amb un carn tendral de juvençana,
la matinera gràcia d'octubre,

la incipient tardor, una dolcesa,
jo no sé dir-ho, alguna plenitud,
tot l'orgull de la terra, arrels agrícoles
]...[

Recuperem els versos d'*El cop a la terra*, de l'eivissenc Marià Villangómez, els continguts en el poema “L'home dels camps”, per citar-ne només un que ens continua emocionant:

Petit, quotidià, insistent, entre els solcs.
L'eina i la mà són una sola espenta tossuda.
A vegades s'atura i sent que passa el vent.

Però de tot aquest patrimoni tan valuós de les nostres lletres, no n'hauríem de dir *literatura rural* o *agrícola*. El camp, els seus homes, el treball del terrassà, tot això no és específicament el tema de tots aquests poemes, dels relats reportats. Durant el Modernisme, el camp és present en moltes obres. Pensem en Víctor Català: en la seva obra més celebrada, la novel·la *Solitud*, i en els contes de *Drames rurals*. O en Raimon Casellas, és clar. També Prudenci Bertrana ens ha llegat pàgines de preu ambientades en pobles i llocs de camp. Pensem, també, en el virtuós Joaquim Ruyra. Les condicions dels llocs descrits són, sovint, summament ingrates, i la vida de les persones que s'hi desenrotlla, ben àrida. Poc després, el Noucentisme va advocar per la ciutat com a escenari general de les seves obres (faig generalitzacions potser un pèl excessives, però em sembla que no dic cap disbarat). Certament, Carner o Guerau de Liost tenen poemes d'una qualitat molt elevada centrats en aspectes rurals, poemes que són com magnífics apunts del natural, pintures delicades...

Però tot aquest patrimoni, deixeu-m'hi insistir, no reflexiona sobre el món de la pagesia. Hem d'arribar al segle XX, i haver-ne recorregut un bon tros, per topar-nos amb la figura gegantina de Josep Pla. El de Palafrugell no va deixar mai d'aprofundir el gran tema de l'agricultura i, a banda de les moltes pàgines esparses que hi va dedicar, aquí i allà, al llarg de la seva obra tan extensa, va escriure assajos sencers reflexionant-hi: *Els pagesos* (1952) o *El pagès i el seu món* (1978). La lúcida mirada planiana revisa la història del pagès al nostre país, en descriu el capteniment —espavilat, aquí; entotsolat, més enllà—, n'observa les tendències diverses: des d'un punt de vista econòmic, moral, ideològic... Les ratlles que transcriu aquí sota pertanyen al segon dels llibres consignats:

L'últim estament, en els països occidentals, que ha aconseguit salvar, davant la invasora hipocresia, una llibertat sensual espontània, que condueix naturalment al matrimoni, és el dels pagesos. Amb aquest sol fet n'hi hauria prou per a fer-los simpàtics.

Vuit anys abans de la publicació d'*El pagès i el seu món*, el lleidatà Josep Vallverdú feia conèixer les seves delicades *Proses de Ponent*, que són travessades per reflexions sobre el món dels camperols, sobre els canvis profunds que anaven operant indefectiblement al camp, ara fa quaranta anys:

Perdre la immediatesa del contacte amb la terra és una de les calamitats que s'han abatut damunt l'home del nostre segle. No postulo un ruralisme ultrancer, naturalment. Només una identificació serena i sentida entre home i terra, entre la realitat dels lentíssims cicles del camp i la realitat d'una possible vida humana més reposada que la que ens toca menar.

Totes aquestes són obres —en especial, les dues de Pla— que pretenen explicar el fenomen tan complex del primer sector; que ho fan d'una manera severa, no idealitzada, desapassionada, per entendre'ns. Allò mateix que podria resumir perfectament el següent aforisme de Joan Fuster, titulat “Amenitats del camp”:

El pagès pobre, com a mòdul de vida, ha estat sempre, i ho és encara avui, una mesura de “felicitat” —“*Beatus ille*”— dubtosament admissible. Si la literatura l'ha idealitzat, fou perquè la literatura mai la van escriure els pagesos.

Miquel Pairoli, traspasat recentment, inclou en els seus tres dietaris especulacions molt interessants sobre el món que ens ocupa i sobre el de la naturalesa en general. En l'últim que ens va donar, posem per cas, el titulat *Octubre* (2010), hi podem llegir aquesta suggestiva reflexió sobre una eina —una serra—, que en motiva una altra sobre la vida i la mort i que, de retruc, podríem enllaçar amb els versos vinyolians que he citat al començament:

En un racó del garatge, tinc la serra de dues mans. Amb el pare, ell a un cap jo a l'altre, hi serràvem els socs de suro per fer llenya per a la llar, a l'hivern. També hi tinc la maça i els tascons amb què tot seguit els estellàvem. Una serra de dues mans és una eina molt explícita. Calen dues persones per utilitzar-la, una mà necessita que n'hi hagi una altra a l'altre cap. Quan no hi és, quan no hi ha ningú, l'eina es torna absurda, i el buit, clamorós, impossible d'ignorar. Com podríem aleshores no evocar els morts? D'ells venim i com ells serem. Entremig travessem aquesta existència, com llebre empaitada pel caçador, pensem, sentim, enfonsem les mans a la terra.

Anem avançant en el temps. No voldria deixar de referir-me en aquest breu assaig a unes quantes novel·les que, des de la nostra perspectiva actual, o si més no des d'una perspectiva recent, han abordat amb valentia la qüestió que analitzem. Passa, sobretot, amb l'obra d'Antoni Pladevall. Però abans hi ha hagut pàgines memorables de Jesús Moncada (*Camí de sirga, La galeria de les estàtues*) i de Maria Barbal (*Pedra de tartera*), que han indagat literàriament en la pèrdua de tot un món i, de resultes d'això, en la lenta incursió dels personatges en un món desconegut. En un cas —*Camí de sirga*— desapareix un poble sota les aigües, que vol dir que desapareix tot un món de referències. En l'altre —*Pedra de tartera*—, la protagonista es desterra, que vol dir, si fa no fa, el mateix que desarrelar-se, a la recerca d'un món millor. El de la pagesia és un ofici —i una actitud, em temo— que ha canviat radicalment en les tres últimes dècades; que ha reculat, en benefici del món urbà. Però l'urbà no pot representar l'imaginari de valors d'un món, l'agrari, mil·lenari. La literatura en serveix memòria, d'aquest món del camp; registra aquests canvis, el perjudici que se'n deriva, els hipotètics avantatges que en podem treure...

Segurament, el novel·lista actual que ha tractat amb més profusió i profunditat tots aquests assumptes, car n'ha fet el tema vertebral de les seves ficcions, és el taradellenc Antoni Pladevall. Agafeu les proses poètiques de *Quadern de Can Garbells* (2002), que entronquen amb episodis de la vida de l'autor i que, amb una gran vivesa de detalls, recreen el casal familiar que apareix al títol:

De la mateixa manera que a Can Garbells es feia un lloc a taula a l'oncle més odiat el dia de matar el porc, permetem també que avui el sol, *aquest coi d'afamat que no ens deixa mai de petja*, entri i repassi les engrunes de damunt les tovalleres que fa hores i hores frisa, bavallós, de fora estant, com si anés endarrerit de dies, pobrissó.

Llegiu les novel·les *Massey Ferguson 35*, de 2003 (voleu títol més explícit?) o *Terres de lloguer* (2006).

La seva penúltima obra, *La papallona negra* (2009), una tragèdia contemporània, explora aquest mateix domini temàtic. Pladevall ha descrit, millor que ningú als nostres dies, la desintegració de tot un món i la pèrdua de valors de la vida al camp. El món industrial i urbà —el residencial, també, amb els seus camps de golf i els llocs d'esbarjo multitudinari— ha anat confinant l'univers agrari, que vol dir que ha anat arraconant tota una manera antiquíssima d'entendre el món i de participar-hi. L'escriptor no és gens complaent en la descripció que ens ofereix del medi rural. La seva literatura combina l'elegia i la crònica novel·lada. Les novel·les de Pladevall se serveixen d'uns arguments sòlids, d'uns personatges molt ben constituïts. Però el gran tema de fons és sempre l'ensorrament d'un món.

Obres, aquestes que he glossat —les de Pladevall i totes les anteriors—, que revelen l'antiga força de la mà de l'home, com també la seva capacitat ara per crear, adés per destruir.

Jordi Llavina
Escriptor i periodista

ORGANITZAT PER:



INSTITUT RAMON MUNTANER
Fundació privada dels Centres d'Estudis de Parla Catalana

COL·LABOREN:



PATROCINAT PER:



AMB EL SUPORT DE:



AMB LA COL·LABORACIÓ DE:

EL PUNT **AVUI+** presència

Centres d'Estudis, Arxius i col·leccions particulars



Col·lecció Catàlegs de la CCEPC:

- 1.- Lluís Companys i la seva època.
- 2.- El món agrari a les terres de parla catalana.

CATÀLEG DE L'EXPOSICIÓ

■ EL
■ MÓNAGRARI
■ a les terres de parla catalana



*Un recorregut fotogràfic per la nostra terra,
per la nostra gent, per la nostra història*

BANC D'IMATGES:

www.mdc.cbuc.cat



ORGANITZA I EDITA:


INSTITUT RAMON MUNTANER
Fundació privada dels Centres d'Estudis de Parla Catalana

www.irmu.org

 CCEPC
Coordinadora de Centres d'Estudis de Parla Catalana

www.ccepc.org


Fundació del
Món Rural

www.fmr.cat

