

Una primera prospecció de les varietats antigues d'hortalisses i arbres fruiters al Berguedà

Per a Jesús Contreras, director del Grup d'Estudis Alimentaris de la Universitat de Barcelona, "són productes agraris de la terra els que s'han conreat tot al llarg del temps en un territori determinat i s'hi identifiquen perquè adquireixen, per les particularitats mediambientals o les tècniques emprades, unes qualitats més o menys específiques". Són aquesta mena de productes els que nosaltres hem decidit anomenar varietats antigues.

Des del naixement de l'agricultura, al Neolític, els humans hem arribat a cultivar unes 600 espècies vegetals diferents. Durant milers d'anys, els nostres avantpassats han produït una gran quantitat de varietats dins de cadascuna de les espècies vegetals cultivades mitjançant el procés de la selecció artificial amb la finalitat d'obtenir plantes millor adaptades a les condicions climàtiques locals, al tipus de conreu i al seu ús i amb tot un seguit de característiques desitjades. Un extraordinari patrimoni genètic, un gran nombre de varietats domèstiques i un patrimoni cultural associat

riquíssim són fruits d'aquests deu mil anys de selecció.

El panorama que havia afavorit la generació de tanta biodiversitat agrícola durant milers d'anys va començar a canviar a meitat del segle XIX amb l'aparició de l'agricultura industrial. A partir d'aleshores, no van ser els pagesos qui majoritàriament s'encarregaven de seleccionar les varietats més adients als seus interessos, sinó les cases de llavor comercial. Aquestes van apostar per l'homogeneïtzació de les llavors. Això, juntament amb la desaparició progressiva de la figura del pagès, lligada al despoblament rural, ha

afavorit una pèrdua considerable de varietats de plantes conreades. Segons l'Organització de les Nacions Unides per l'Agricultura i l'Alimentació (FAO), a nivell mundial, en menys de dos-cents anys, s'ha perdut un 90% de la biodiversitat agrícola generada en deu mil anys.

Les conseqüències d'aquest canvi van més enllà dels efectes que puguin tenir en les tradicions rurals i en la gastronomia, ja que la pèrdua de diversitat de varietats i de genotips fa que actualment els cultius siguin més vul-

nerables a plagues, malalties i a canvis ambientals.

Quin patrimoni genètic agrícola tenim al Berguedà? Una primera aproximació.

Motivats per la necessitat d'evitar o minimitzar la desaparició de les varietats agrícoles antigues de la nostra comarca que han arribat als nostres dies, hem realitzat prospeccions als horts existents al Casc Antic de Berga, i, també, entrevistes a diferents persones de Berga i comarca coneixedores del tema que ens ocupa (vegeu l'apartat d'agraïments). El nostre interès s'ha centrat principalment en les varietats d'horta i en els arbres fruiters.

Panoràmica dels horts del casc antic de Berga, un patrimoni a conservar més enllà de la riquesa agrícola que puguin contenir, tota vegada que configuren un paisatge molt singular que identifica la nostra ciutat. L.VILADRICH

Les hortalisses i els llegums

Als horts de Berga s'hi ha cultivat una gran varietat d'hortalisses entre les quals podem destacar: bledes, espinacs, raves, remolatxes, àpits, alls, carbassons, coliflors, cogombres, patates, cebes, cols, enciams, cigrons, *pèsols*, *ubergínies*, pebrots, tomàquets, faves, mongetes, escaroles, bitxos, pastanagues, porros i bròquils entre d'altres (en restarien al marge les *escarxofes* –que vénen molt tard i el fred les mata-, els melons, les síndries, etc.).

Les patates dels planters d'Odèn i Cambrils (Solsonès) són d'una gran qualitat i força populars entre els pagesos de la comarca, ja que molts d'ells en cultiven als seus horts. Entre les patates d'Odèn, hom hi distingeix dues varietats: les **patates del bufet blanques** i les **del bufet negres**. Ambdues varietats tenen molt bon sabor però també altres característiques que les fan poc atractives a nivell co-





mercial. Són poc productives i "lletges" d'aspecte, ja que presenten molts bonys i forats, cosa que fa que siguin més difícils de pelar que les varietats importades. Aquestes patates també s'han començat a conrear a la Finca de Can Poc Oli de Manresa, que pertany al Centre de Conservació del Patrimoni Genètic Agrícola de la Catalunya Central (Centre de Capacitació Agrària de Manresa).

La **patata de Peguera** o de l'estatut s'havia cultivat extensament en aquesta població i, possiblement, es tracta d'una varietat originada al Berguedà. Actualment tan sols és plantada per dos pagesos de Cambrils, els quals en tenen llavor, i en pocs horts del Berguedà i de la Seu d'Urgell per autoconsum. Malgrat el seu bon sabor i la seva textura fina, la seva baixa productivitat l'està condemnant a la desaparició.

I ja per cloure el tema de la patata hem d'esmentar-ne dues varietats més que ens consta que encara es conreen en una finca de l'Espà: la **patata negra de Gósol** (que és diferent de la del bufet negra) i la **patata de la tomaqueta**. Aquesta última és més productiva que l'anterior i el nom li ve del fet que la flor arriba a donar uns fruits semblants a petits tomàquets.

La **ceba llarga i dolça** és molt popular a la nostra comarca. Es tracta d'una ceba allargassada, sucosa, de gust dolç que se sembra al setembre i es recol·lecta entre el juny i el juliol de l'any següent. De cebes llargues se'n cultiven a diferents comarques catalanes, la qual cosa influeix en el seu sabor. En algunes comarques com el Berguedà aquestes

Cigró del país (esquerra) comparat amb una varietat procedent d'Extremadura (dreta).

J. MARMÍ

Patates de l'estatut o de Peguera. J. MARMÍ

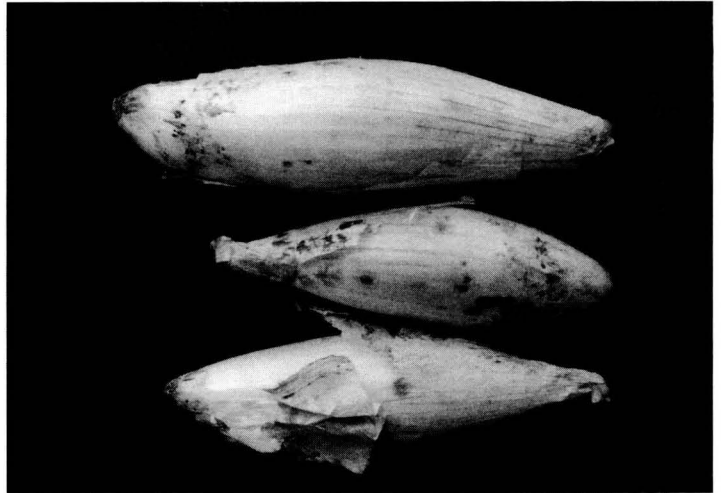
Cebes llargues i dolces. J. MARMÍ

cebes tenen un gust força dolç, mentre que en altres són força coents. Sembla ser, però, que hi ha indicis que les menes de les varietats dolces s'estan perdent, possiblement perquè els pagesos no les seleccionen correctament a l'hora de guardar les llavors. La que es fa a Vic, que té força anomenada, és més vermella i coent que la berguedana.

Al Berguedà s'hi han cultivat diferents varietats de cols. A les comarques de muntanya (alt Berguedà, Cerdanya, Ripollès i part del Solsonès) s'hi conreen diferents varietats de mida gran de cols d'hivern com la **col negra tocada pel fred**. Es planten al març i a l'estiu s'arranquen les fulles més grans per donar al bestiar. Aleshores, cap a la tardor, en surten uns brots que creixen molt poca causa del fred. Aquests brots es cuinen amb patates, plat que a la Cerdanya es coneix popularment com a trinxat.

La **col de pell de galàpet**, una subvarietat no llisa de la col de cabdell, té una bona tradició a la comarca. És petita, molt arrissada i aixafada, es cull al setembre i és força resistent a les baixes temperatures. No es comercialitza en planters i té poc èxit comercial, ja que és poc productiva. Malgrat tot, molts pagesos la planten als seus horts arreu de la comarca, principalment per consum propi.

Als desapareguts Planters Casafont, que eren a tocar del con-



vent de St. Francesc, es feien la llavor de l'**enciam escarxofeta negra**. Aquest enciam és semblant al francès, rodó i aixafat, tot ell una mica morat i força resistent a les glaçades. En alguns horts del Trencacames hem observat uns enciams que recorden aquesta varietat.

Una altra varietat d'horta força popular a la comarca, i en altres com la Garrotxa, és el **nap negre**, que es cultiva en alguns horts de Berga (a cal Barraca, per exemple). Són uns naps de color negrós, més petits que els ordinaris i de gust molt característic. Típicament es cuinen amb peus de porc.

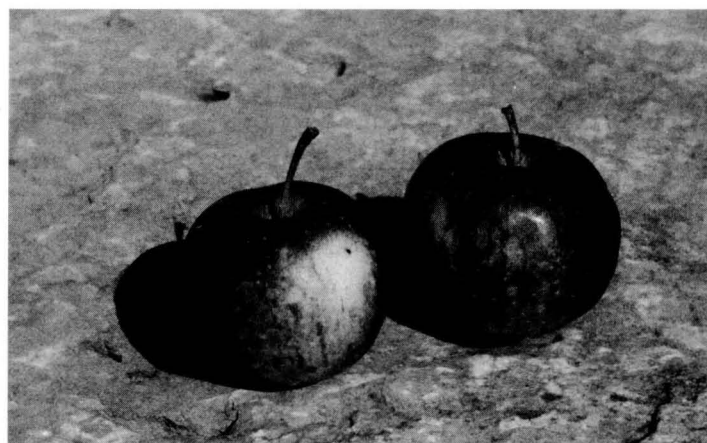
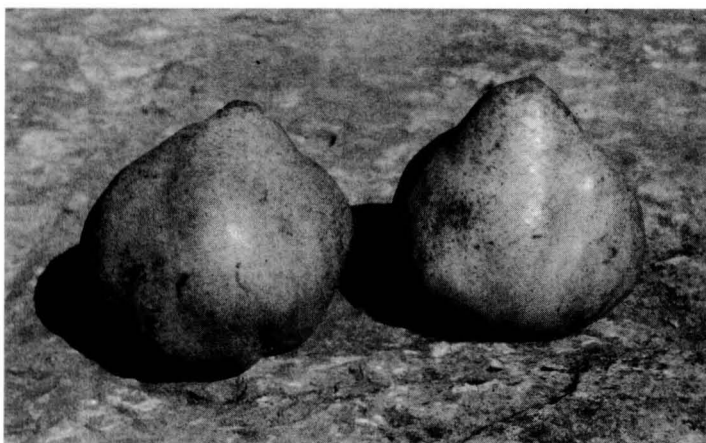
Entre les varietats de llegums destaquem el **cigró del país**, que és de mida sensiblement inferior a les varietats de cigró comercialitzades. Es cultiva a Berga i pobles del voltant, i en major quantitat en altres comarques com el Bages i el Maresme. Actualment la seva producció comença a minvar, ja que la majoria de pagesos que en planten als seus horts són gent d'edat avançada i aquesta varietat no és atractiva pels page-

sos més joves ja que requereix major dedicació i és menys productiva.

Per acabar aquest apartat, fem una breu referència a una varietat que és típica de l'alt Berguedà, es tracta del **pésol negre**. El seu nom és degut que una vegada cuit el seu color esdevé marró fosc. Menjar típic d'èpoques d'escassetat i de pobres, actualment es troba en regressió i el Sector de la Restauració del Berguedà està promovent una iniciativa per recuperar-lo. El principal problema que presenta el conreu del **pésol negre** és l'alt cost del seu manteniment, ja que es corca amb facilitat i s'ha d'ensulfatar freqüentment. No obstant això, en zones de muntanya, el corc és més vulnerable al fred i fa aquests ambients més adequats per al conreu d'aquesta varietat hortícola.

Els fruiters

Als horts de Berga podem trobar diferents fruiters: cirerers, figueres, perers, pomeres, presseguers, albercoquers, pruners, pinyoners, nogueres, ametllers, codonysers, nesprers i magraners, en-



tre d'altres. En el paisatge dels mesos freds, els més aparents són les figueres, els cirerers i els nesprers. També hi hem observat molts llozers, que, a part de servir com a arbre ornamental i donar un toc de color (en companyia dels nesprers i del boix, és clar) als hivernals tons predominantment terrosos dels horts berguedans, proporcionen aquelles perfumades fulles que s'utilitzen per acompanyar i millorar el sabor de nombrosos plats. També ens hem adonat que als horts de Berga molts dels peus són bastant joves i en més d'una ocasió se'ns ha comentat que la presència de peus antics hi és testimonial. Això ens va fer pensar, en un primer moment, que actualment ha de ser força improbable trobar varietats antigues de fruiters als horts de la capital berguedana.

Començarem referint-nos als perers. Ja Antonio Ponz (1725-1792), en el seu "Viage de España, en que se da noticia de las cosas mas apreciables y dignas de saberse, que hay en ella" (carta IV, article 37) diu que a Berga s'hi fan regalades peres d'hivern. Pocs deccennis després, Rafael d'Amat i de Cortada, baró de Maldà, refugiat a Berga en motiu de la Guerra del francès, escriu en el seu diari de 1811: *Dia 30 de setembre (...) i en lo recinto d'esta vila de Berga, que la fa molt regalada en pomes i peres de dos menes i de les fulles de roure i de les tan fines que es fonen en la boca.* Entren, doncs, en escena dues peres: una de les d'hivern (que són aquelles que es cullen encara verdes i que s'han de deixar madurar durant uns mesos), la **pera de dues menes**, i una altra de les de coure (són tan dures que només es poden menjar fent-les coure al forn o fent-les bullir

en aigua amb sucre), la **pera de fulla de roure**. I en les entrevistes que hem realitzat, entre les varietats antigues de fruiters que existeixen o haurien existit a Berga també ens han destacat aquestes dues varietats de peres.

El perer de dues menes és un arbre gran i de fulla grossa que s'empelta en codonyers o en perers o pomeres bordes. Produeix unes peres grosses, rabassudes, arrodonides i amb una mica de cap; són de color verd i, en madurar, es van tornant groguenques (és possible que la raó del seu nom es degui precisament en aquest canvi de coloració), i són de gust dolç i molt agradable. Aquestes peres es cullen pels voltants de Sant Francesc i tot seguit es guarden fins que acaben de madurar. Sobre el procés de maduració val a dir que temps enrere es guardaven perfectament, abrigades, normalment en palla, en un lloc on no hi hagués corrent d'aire. Actualment, però, sense cap tractament fitosanitari es fan malbé. Es tracta d'un perer genuïnament berguedà i sabem que n'hi havia molts a Berga, Cercs i Avià. Hem tingut ocasió de veure'n uns deu exemplars repartits entre muralles i als eixamples de Berga i també a la vila de Cercs.

El perer de fulla de roure, l'existència del qual hem pogut constatar (tot i que de forma molt residual) a Cercs i Capolat, sabem que també era present al Solsonès, als Pallars, a la Ribagorça, ... La peres es recol·lecten a mitjan octubre i són arrodonides, verdes, molt fortes (boten si cauen a terra) i més petites que les de dues menes. El seu gust és dolç, però a causa de la seva duresa i del seu lent procés de maduració (tres mesos ben bons), tradicionalment s'utilitza-

Peres de dues menes. J.MARMI
Pomes de sang de llebre. J.MARMI

ven per guisar (o fregides), sempre pelades i tallades a trossos, si bé hi havia qui les preferia crues. Quant al seu nom, creiem que podria deure's al color i aspecte que adquireix el fruit en madurar (acabada la maduració, la polpa, que desprèn una flaire prou agradable, s'enfosqueix i esdevé com una mena de melmelada granelluda; aleshores, amb una cullera es pot separar la pela, que és més aviat dura i gruixuda, amb molta facilitat, i aquesta, que en la maduració ja havia adquirit el color de la fulla seca de roure, en eixugar-se en recorda fins i tot la textura).

Seguint amb les peres, hem de recordar que les que són allargassades es coneixen amb el nom genèric de **peres de cuixa de dona** o **peres del batall**. Entre les diverses varietats existents, podem destacar-ne una d'estiu, la **pera de sant Jaume**, i una altra d'hivern de les quals n'hem vist tant a Berga com a Cercs. També tenim notícies de la **pera de sant Llorenç**, una pera d'estiu que es feia a la Pobla de Lillet, i de la **pera codonyera**, una pera de Cercs molt saborosa, pel que ens han dit.

La pomera més típica i estesa per la comarca deu ser la **pomera de sang de llebre**. Les seves pomes són grosses, arrodonides, de color vermell viu (sobretot a la part superior) i es cullen a l'octubre. Tot i que es tracta d'una poma d'hivern, també és bona acabada de collir. En queden a Berga, Capolat, Cercs, Castell de l'Areny... però, com que en la majoria dels

casos no es poden, fan moltes pomes però molt xiques.

Entre les pomeres de fruit allargassat o **pomeres del ciri**, destacarem la **pomera de morro de vedell**. Les pomes, no gaire grosses, són d'un color verd molt clar i es cullen a l'octubre. Sabem que n'hi havia a Bagà i la Pobla de Lillet i n'hem vistes a Capolat i Castellar del Riu.

Dins les varietats antigues de cirerers podem destacar el **cirerer billareta**, que fa unes cireres molt vermelloses i gustoses i que difícilment cauen a terra; el **cirerer de cor de colom**, que fa una cirera blanca esgrogueïda i que es corca fàcilment, i el **cirerer garrafal**, que fa unes cireres més grans que el billareta i que fàcilment cauen a terra.

La **prunera clàudia** és una varietat antiga de prunera que s'empelta en peus de prunera borda. Sembla que és una varietat ben adaptada a les condicions climàtiques del Berguedà tot i que la podem trobar en bona part del territori català.

Pel que fa als presseguers, destaquem el **presseguer d'esberlar**, que se sol empeltar en peu d'ametller perquè visqui més temps ja que aquest presseguer és de vida curta. El préssec, de la mida d'una pilota de tennis, és de color verd grogós, envellutat. La seva textura és tova i farinosa, i la carn, sucosa i de gust molt característic; es pot obrir fàcilment i té un pinyol vermell molt fàcil de separar. L'època de recol·lecció d'aquests préssecs és el setembre. Sembla que s'està perdent; no obstant això, a Berga encara en podem trobar, per exemple, a cal Foradat i a cal Barraca.

A Berga s'hi han plantat **codonyers** des de fa molt de temps. La

gent més gran que hem entrevistat ens han dit que recorden haver-ne vist sempre. Diuen també que les varietats del país, tot i que fan el fruit més petit, són de millor qualitat, tant a nivell de característiques del fruit com de resistència de l'arbre, que les que es planten majoritàriament en els nostres dies. En aquest punt podem fer referència a l'allioli de codony, una exquisidíssima nadal·lenca típica del Berguedà.

La **figuera verdal** és la més típica de les nostres contrades. Les seves figues són petites, de pell verda i gruixuda i de molla molt vermella i dolça. Es tracta de figues primerenques i propenses a badar-se.

Valoració final

Al llarg de la realització d'aquest treball ens hem adonat d'alguns problemes que cal tenir en compte a l'hora d'emprendre un estudi com aquest. A vegades la nomenclatura de les varietats antigues és confusa ja que aquestes no han estat anomenades d'acord amb unes normes taxonòmiques establertes (com passa amb les espècies silvestres). Això pot fer que diferents varietats morfològicament semblants puguin ser anomenades igual per un pagès, o distingides per un altre. D'altra banda, la informació proporcionada per la gent que hem entrevistat resta limitada per la seva pròpia experiència, la qual cosa ens ha permès conèixer tan sols una part de la distribució ge-

ogràfica real de moltes de les varietats. La manca d'estudis de referència per contrastar resultats és un problema afegit. Tot això fa que treballs com aquest siguin menys exactes del que desitjaríem. No obstant això, tots aquests problemes fan que sigui molt interessant i necessari realitzar recerca en aquest camp.

La nostra comarca reflexa el que està passant a la resta de Catalunya. Malgrat que una part de les varietats antigues d'hortalisses i d'arbres fruiters encara es comercialitza, en general la majoria són cultivades per pagesos que tenen entre 60 i 80 anys i sovint per autoconsum. La majoria de persones que hem entrevistat coincideixen que els pagesos més joves prefereixen cultivar varietats més modernes i foranes, ja que en poden treure un major rendiment amb menys esforç. Això ens fa pronosticar que d'aquí a deu o vint anys, quan la majoria dels pagesos més veterans deixin de menar els seus horts, moltes d'aquestes varietats, juntament amb els seus patrimonis biològic, gastronòmic i cultural, possiblement es perdran. Cal tenir en compte que el pagès té un paper molt important en l'evolució de les varietats que conrea. En alguns casos una manca de selecció (o una selecció mal planificada) pot fer que es perdin algunes qualitats d'una varietat determinada (per exemple, el cas de la ceba llarga comentat anteriorment). En altres casos

ells mateixos poden estar creant noves varietats a partir de varietats de planter mentre les seleccionen als seus horts, any rera any. Per tant, els pagesos, a part de conservar varietats antigues en els seus horts, poden ser uns actors molt importants en la creació de futura biodiversitat agrícola adaptada a condicions ambientals locals.

Malgrat que el panorama sembli desolador, diferents institucions estan generant iniciatives per evitar que les varietats agrícoles antigues que encara no s'han perdut no acabin desapareixent en els propers anys. Hi ha bancs de germoplasma (llavors, o qualsevol part de la planta que en pugui permetre la reproducció) de varietats agrícoles antigues en diferents institucions catalanes: als Departaments de Fructicultura de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) a Lleida i a Reus, al Centre de Conservació de Plantes Cultivades de la Zona Volcànica de la Garrotxa, a l'Institut Botànic de Barcelona... L'associació d'Amics de l'Escola Agrària de Manresa ha creat una iniciativa amb l'objectiu de preservar el patrimoni genètic agrícola de la Catalunya Central i, com hem dit abans, els restauradors del Berguedà volen promoure la recuperació del pèsol negre. Malgrat tot, per tal que totes aquestes iniciatives arribin a bon port, tothom coincideix que és necessari incentivar i motivar els pagesos joves perquè cultivin

aquests productes en els seus horts. Com es diu en el projecte per a la Creació del Centre de Conservació del Patrimoni Genètic Agrícola de la Catalunya Central: "*la millor manera de preservar els recursos genètics (o les varietats antigues) és utilitzant-les, o sigui, conreant-les i menjant-les*". Al Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa s'hi conserven més de seixanta-quatre varietats locals d'arbres fruiters gràcies a una iniciativa que va començar amb una prospecció etnobotànica realitzada per l'enginyer tècnic agrònom Guillem Arribas el 1989. Som conscients que el nostre estudi és preliminar i majoritàriament restringit a la ciutat de Berga; no obstant això, hem trobat evidències que a la nostra comarca encara queden varietats antigues de fruiters i hortalisses. Pensem que caldria realitzar una prospecció més completa i a nivell comarcal, ja que nosaltres tan sols plasmem una petita part de la realitat en el nostre treball. Per tant, animem els experts i les institucions comarcals perquè un estudi semblant al realitzat a la Garrotxa sigui una realitat a la nostra comarca i que sigui un primer pas per preservar les varietats d'horta antigues que encara s'hi conreen.

Agraïments

La realització d'aquest treball no hauria estat possible sense la col·laboració de les següents persones: Àngela Armengou (A), Jaume Brustenga (B,*), Josep Casafont (C1), Josep Casals (C2), Ester Casas (C3,*), Agustí Ferrer (F1), Joan Fígols (F2), Josep Fornell (F3), Antoni Lozano (L), Pere Massana (M), Josep Prat (P1), Ermenegild Pujol (P2), Josep Sensada (S1) i Antoni Soler (S2). També volem fer constar que l'Ajuntament de Berga ens proporcionà els plànols dels horts del Casc Antic. A tots ells, moltes gràcies.

* Membre del Centre de Conservació del Patrimoni Genètic Agrícola de la Catalunya Central (Centre de Capacitació Agrària de Manresa).

Per altra part, hem de dir que al *Diccionari Català-Valencià-Balear* d'Alcover i Moll hi hem trobat algunes informacions ben interessants.

Nota

Les paraules escrites en cursiva són varietats dialectals.

Josep Marmi i Plana.
Lluís Viladrich i Pons.

VARIETAT	INFORMADORS	VARIETAT	INFORMADORS
Hortalisses i llegums		Fruiters	
patata del bufet blanca	F2, S2	pera de dues menes	C1, F3, L, S1
patata del bufet negra	F2, S2	pera de fulla de roure	C1, DCVB, F3, L, S1, M
patata de Peguera	F2	pera de sant Jaume	A, F3, DCVB
patata negra de Gósol	B/C3, F3	pera de cuixa de dona (d'hivern)	A, C1, DCVB, L, S1
patata de la tomaqueta	B/C3	pera de sant Llorenç	DCVB
ceba llarga i dolça	C1, C2, F1, F2, F3, P2, S2	pera codonyera	L
col negra tocada pel fred	F1, F2, F3	pomera de sang de llebre	A, DCVB, F1, F3, L, M, S1
col de pell de galàpet	C1, S2	pomera de morro de vedell	DCVB, S1
enciam escarxofeta negra	C1, P1	cirerer billareta	F3
nap negre	C2, F3	cirerer de cor de colom	F3
cigró del país	F2	cirerer garrafal	F3
<i>pèsol negre</i>	F1, S2	prunera clàudia	C1, F3, S1
		presseguer d'esberlar	C2, F3
		codonyer del país	C2, F1
		figuera verdal	C1, C2, F1, F3

Taula amb les varietats antigues conreades al Berguedà seleccionades en el treball. Els noms dels informadors són abreviats (vegeu l'apartat d'agraïments per la correspondència).