

història

Riudoms a les fires agrícoles

l'oïdi (1852-1862)

Eugeni Perea Simón

El sofre en pols protegia els ceps de l'oïdi i, en lluc, servia per desinfectar les botes de vi.
Foto: Ian.



Els productes agrícoles riudomencs han gaudit, des de temps, d'un sòlid prestigi i nivell de qualitat, conseqüència del treball i l'especialització de generacions de pagesos que hi abocaren esforços, tècnica i experiència. Des de mitjan segle XVIII –data a partir de la qual tenim coneixement de l'existència dels famosos fesols “caragirats”– fins al temps present –amb el conreu ecològic i els olis amb sabors diversos– els productes agraris riudomencs han bastit els mercats del país i s'han exportat a Espanya i donat a conèixer en fires i exposicions d'arreu d'Europa.

Un indicador d'aquest treball i nivell de qualitat és la participació dels riudomencs en els mercats i fires internacionals, presentant i promocionant els seus productes, projectes o invents, com en el cas del període que va de 1859 a 1862. En aquesta mostra o exemple temporal històric, la cronologia no és arbitrària, sinó triada per la seva relació amb la crisi econòmica que els riudomencs patiren a causa de l'oïdi, sobretot d'ençà de l'any 1860, i amb l'aparició de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre amb els seus objectius, actuacions i influències agrícoles i comercials. No es tracta de fets anecdòtics, sinó d'unes accions darrere de les quals s'hi donava

internacionals a l'època de

una producció i una qualitat que podia respondre amb solvència als mercats i activar l'economia local i regional.

L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, com a col·lectiu de grans propietaris del país en defensa dels seus interessos i per al foment i desenvolupament d'una agricultura més tècnica i productiva, es va constituir a Barcelona l'any 1851 –en el moment de l'aparició de l'oïdi– i ràpidament s'estengué per Catalunya amb delegacions i seus que fomentaven el seu programa. Entre les finalitats de l'institut cal esmentar l'organització o col·laboració amb fires de caràcter nacional o internacional. Riudoms, a través de la subdelegació institucional de Reus, hi participà activament, almenys en aquest període i, mercès a les cròniques dels certàmens publicades al *Diario de Reus*, ara podem relacionar els participants i els productes o invents que durant alguns anys s'hi aportaren.

Les exposicions internacionals

Any 1859. A l'exposició agrícola de Barcelona, celebrada a l'octubre, hi participaren la viuda Antònia de Cabré, amb el lliurament d'un vi negre jove i pèsols negres secs; Cesari Alcubilla Dalbat, manescal, resident al carrer

Major, hi va dur una ferradura de campanya, una espàtula d'os amb sonda acanalada i una corona de trepant, tot de la seva invenció i adaptació per al servei agrícola.

“Riudoms comptava aleshores amb una destil·leria d'aiguardent formada per una plantilla de tres treballadors, dotze molins d'oli amb dotze operaris i una fàbrica de filats i teixits de seda ”

Any 1862. A l'exposició de Londres del mes de març, hi participaren Miquel Montaner Valls –pagès, comerciant i botiguer resident al carrer Major– i Mateu Salvador Badia, cadascun d'ells amb dues ampolles d'oli de la collita de 1860; la viuda de Cabré aportà un caixó de garrofes i un altre de fesols de dues espècies; Miquel Montaner Valls també hi va dur un caixó de garrofes i un altre de civada comuna.

En el concurs agrícola regional convocat per l'Institut de Sant Isidre, celebrat a Barcelona durant el mes de setembre i amb aportacions no especificades, hi participaren Cesari Alcubilla Dalbat, la viuda Antònia de Cabré, Casimir Joan Baptista, Ramon Massó Puigdengoles i Bernardí Oliver.

En aquest mateix any i en el certamen de l'Institut celebrat a Reus, Pere Ferrant Salvat, resident al carrer d'Avall, va obtenir el segon premi del concurs d'arada en fer el millor solc entre tots els participants. Es dona la circumstància que aquest llaurador era manc de la mà dreta. El premi en metàl·lic fou dotat amb 5 pessetes.

La crisi vitícola de 1860

L'esmentada crisi econòmica va ser determinada per la plaga de l'oïdi, la qual afectà la vinya i destruí el total de la collita d'aquell any, segons un informe presentat per l'administració local a la hisenda pública de Tarragona, amb la finalitat d'obtenir rebaixes en la següent imposició contributiva. A la llista de localitats afectades per aquesta nova plaga criptogàmica de la vinya hi trobem relacionats 41 municipis del Camp de Tarragona, Priorat i Penedès, amb pèrdues locals extremes que oscil·

len entre el 33% de la collita del vi –cas de Tarragona– i el 95% –cas de Montbrío del Camp i la Selva del Camp–; amb la pèrdua del 100% només s’hi troba Riudoms, que apareix anotat en primer lloc, seguit de Mont-roig, Cambrils i Vilanova d’Escornalbou.

Tot i acceptant la possibilitat que aquests informes poguessin haver estat sobreestimats o que continguessin inexactituds –com la mateixa delegació d’hisenda feia constar en l’anunci de desastre, publicat l’1 d’octubre–, la gravetat de la situació era prou constatable, sobretot tenint en compte la dependència del poble respecte a la viticultura. La compensació econòmica en tributs que la Diputació de Tarragona va concedir a Riudoms l’any següent, pels efectes de l’oïdi, fou de 3.695 rals.

L’any d’aquesta plaga d’oïdium, el 1860, Riudoms tenia una població de 3.454 habitants i la seva riquesa agrària es basava, en primer lloc, en la producció dels sembrats, de la qual obtenia 800 fanegues de blat; 25 de sègol; 15.600 d’ordi i 200 de moresc. Pel que fa a les terres dedicades a la vinya, segons l’amillament de l’any 1866, sabem que era de 651,72 ha –el 23,53% del total dels conreus.

Vinculada amb aquesta producció o en indústria complementària, Riudoms comptava aleshores amb una destil·leria d’aiguardent formada per una plantilla de tres treballadors, dotze molins d’oli amb dotze operaris i una fàbrica de filats i teixits de seda, atesa per tres menestrals. També hi havia olles o fassines als masos i en corrals del poble per a l’explotació familiar de brises i holandeses per a l’exportació comercial.

La pèrdua total de la collita del vi d’aquell any per força havia de repercutir en l’economia local, i fins i tot en la moral dels viticultors i comerciants. De fet, el 1860 no va ser un bon any per a l’economia i la societat del territori: re-

cordem que en aquest moment es produïa la lleva de soldats voluntaris per l’Àfrica, a la qual els riudomencs hi col·laboraven mitjançant aportacions econòmiques a través de l’obra emesa pels mestres de l’escola pública municipal Maria Masip, Joan Manovens Gavalda i Francesca Sangenis, els quals sumaren una recaptació total de 100 rals. Per altra banda, els informes polítics de Reus asseguraven que l’agricultura es trobava en decadència, sobretot la viticultura, a causa de diversos factors que conduïren, dos anys més tard, a la celebració d’un congrés on es recomanaria la substitució de la vinya per avellaners i l’aposta pels regadius amb noves captacions d’aigües subterrànies.

“Les plagues d’insectes afectaren greument i amb una certa regularitat les vinyes del Camp, i especialment les de Riudoms en algunes èpoques concretes ”

Per acabar-ho d’adobar, la gelada del mes de març va cremar la plantació de tomaqueres –unes 150.000 entre les hortes de Reus, Riudoms i Vila-seca– i, al desembre, un huracà s’endugué la collita d’olives. No s’acabaren aquí les desgràcies, ja que l’assassinat d’una dona al poble, pel mes de maig, i la mort estranya d’un carreter de Riudoms a l’estació de ferrocarrils de Tarragona, van commocionar la població, segons anotà en el seu dietari Joan Malegue.

L’oïdi

Entre les plagues i malures que afectaren la vinya en el segle XIX, la més important i transcendent va ser

la fil·loxera, que arribà a Riudoms al voltant de 1895, però en el cicle de malalties del cep a l’època cal comptar també amb l’oïdi (*Uncinula necator* i el seu anamorf *Oidium tuckerii*), un fong que ataca els brots, les fulles i els grans de raïm cobrint-los d’una mena de taques blanques o cendra enganxosa. Aquesta malura també era coneguda amb els noms de “rovell cendrós” o “rovell blanquinós”.

L’oïdi es propagà a Europa a mitjan segle XIX procedent d’Amèrica i el 1852 ja apareix detectat al Camp de Tarragona. D’ençà d’aquest any, de fet, les plagues d’insectes afectaren greument i amb una certa regularitat les vinyes del Camp, i especialment les de Riudoms en algunes èpoques concretes i amb més o menys intensitat –l’any 1857, per exemple, la pèrdua va ser de més d’un quart del total de la collita del terme i del 70% la de dos anys més tard, amb l’afegit de la sequera i la pedregada que patiren aquell estiu de 1859. Els efectes de la plaga foren extrems l’any 1860, com hem vist, però es trobarà ja en regressió dos anys més tard, per bé que no extingida del tot.

A la recerca de remeis

Fins arribar a l’ús de l’ensofrat i de productes químics, el combat contra l’oïdi evolucionà amb l’aplicació de determinades tècniques com el denominat “quitrà de Suècia”, presentat per Josep Lladó Maristany, de Tarragona, l’any 1857. Aquest remei consistia a fer descobrir els peus dels ceps uns vint-i-cinc centímetres i aplicar a la rabassa quitrà calent, per escampar-lo millor; una vegada la brea s’havia refredat, calia encendre-la i tot seguit apagar-la amb una escombra. Feta l’operació de desinfecció, el tronc de la vinya es tornava a colgar. L’operació s’havia de fer entre els mesos de desembre i gener, quan el cep dorm.

En el combat contra la plaga

hom encara recorda l'acció d'esplugar, és a dir, de passar per la vinya mirant les fulles per a netejar-les d'insectes, els quals eren dipositats en una ferrada per a després cremar-los —és una operació que a mitjan segle XX encara es feia, en el control ecològic de les erugues de les bajoqueres i tomaqueres o els escarabats de les patateres. També s'havien fet focs entre els vinyars, durant la nit, en un intent de foragitar, amb el fum provocat amb herbes i brossa mullada, els insectes que poblaven la planta.

L'ús del sofre com a remei contra la plaga ja s'experimentà l'any 1861 i fou tan important el consum d'aquest producte que el ministeri d'hisenda va haver de rebaixar els aranzels d'impor-

“A Riudoms encara avui se'n parla, d'aquesta malura, pròleg de la fil·loxera i de l'inici de l'eliminació progressiva de la vinya”

tació per tal d'ajudar els pagesos en la seva lluita sanitària dels ceps.

Per conèixer la malura i saber-se'n defensar a temps es posà en circulació un llibret divulgador titulat *Salvación de las viñas ó historia del Oidium-Tuckery y los métodos empleados hasta el día para preservarlas y curarlas de esta enfermedad*, escrita per Balbino Cortés, de la Sociedad Económica Matritense, que s'ha trobat a cases de Riudoms i relacionat en inventaris i testaments de l'època.

El govern incentivà igualment la recerca de mesures preventives i guàrdies de la plaga amb la creació d'un



Caminet de la Vinya Llarga, a l'Hort del Camp, avui pràcticament desaparegut.
Foto: Ian.

concurs amb premi en metàl·lic per a qui presentés projectes fiables i segurs d'extermini de l'oïdi, segons es publicà en un real decret del Ministeri de Foment del dia 3 de febrer de 1854.

Resum

A Riudoms encara avui se'n parla, d'aquesta malura, pròleg de la fil·loxera i de l'inici de l'eliminació progressiva de la vinya en el terme. La gravetat de la plaga va deixar rastre fins i tot a l'onomàstica comarcal, com trobem a Cambrils, amb la denominació del carrer de l'Oïdium, documentat l'any 1867. Però no tot va ser negatiu, ja que l'oïdium va tenir com a resposta dels pagesos i comerciants la promoció dels seus

productes agrícoles a través de fires i mercats, locals o internacionals i un increment de les exportacions vinícoles cap a zones geogràfiques d'Europa molt més afectades i necessitades de vi i alcohol, via ports de Tarragona, Salou i mercats de Reus. Recordem que al poble hi havia destil·leria d'aiguardents i algunes olles de producció particular.

Tanmateix, els efectes de l'oïdium, i posteriorment de la fil·loxera, conduïrien l'agricultura de Riudoms i la de la comarca cap a una intensificació de l'horta, la implantació de l'ave llaner i a la captació de nous recursos hídrics per a fer-ho possible, tal i com havia recomanat l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre.»