



varietats locals
del sud del solsonès

venim de l'hort

Butlletí núm. 3 - abril 2011

Fogons

Fa uns 500.000 anys els humans començaren a utilitzar el foc per coure aliments, defensar-se i escalfar-se. Però encara havien de passar 300.000 anys més perquè aprenguessin a "fer foc". Durant aquest llarg període es limitaren a mantenir el foc que s'hauria encès per causes naturals, com podria ser provocat per un llamp. Així doncs, fa 200.000 anys que l'home domina al foc i el pot encendre mitjançant la producció de guspies.

Tradicionalment la cuina ha estat el cor de la masia. Era l'espai de la casa on la vida era més intensa. S'hi cuinava, però també s'hi menjava. Era l'espai on la gent s'escalfava i hi petava la xerrada.

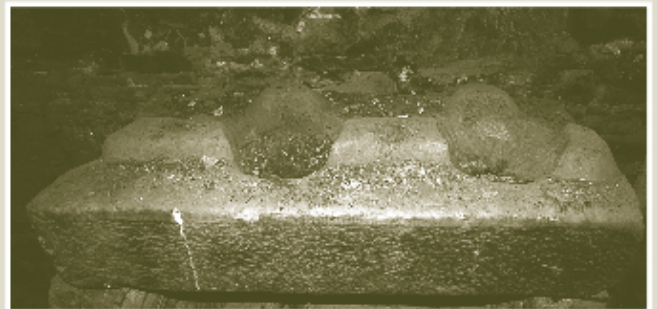
Es cuinava a la llar de foc on penjaven els esclafalls que sostenien l'olla. També s'hi podia trobar els molls, la pala, les torradores o els trespeus. Sovint, a la mateixa estança, o a vegades separats per una paret, hi havia els fogons. Originàriament de pedra, el fogó consistia en una concavitat picada a la pedra. Al fons s'hi obria un orifici per on entrava l'aire que permetia mantenir les brases enceses. Posteriorment els fogons de pedra es substituïren per fogons de ferro encofrats en un calaix inferior tancat. Tenien una porteta reixada davant per on es ventava amb el manxó per avivar el foc.

Per encendre el fogó s'utilitzaven les brases enceses de la llar de foc. Si calia, s'hi anava afegint carbó de llenya, també anomenat carbonet, emmagatzemat en una olles destinades a "fer carbó". Aquest carbó s'obtenia guardant brases de la llar de foc. Al vespre, abans d'anar a dormir, es retiraven i es posaven dins l'olla tapada per ofegar-les i tenir carbonet a punt per posar al fogó.

A finals de la primera meitat del segle xx començaren a acompanyar els fogons les cuines econòmiques (cuines de ferro que aprofitaven més bé la calor). Alimentades amb llenya solien tenir forn, dipòsit d'aigua i dos o més fogons. Però fou als anys 1950-60 quan la llenya, únic combustible utilitzat fins aquesta època, es substituï pel gas butà que revolucionà la cuina. A moltes cases els fogons de pedra es van eliminar per fer espai per la cuina de butà.



Fogons de pedra de Cal Gambada de Prades de la Molsosa



FAM I CANVIS CLIMÀTICS

Entrats en el segle XXI a molta gent li sembla impossible que aquí es pugui tornar a passar gana. Ho pensen fins i tot les persones que viuen a pagès i que coneixen el que costa produir menjar suficient. Persones que han viscut la postguerra i que saben que no era fàcil alimentar tota una família. De fet, al llarg de la història de la humanitat, moltes civilitzacions han arribat a aquests estadi nostre de pensar que la misèria ja no pot tornar. Cap d'aquestes civilitzacions ha superat la prova. Tard o d'hora, una darrera l'altra, s'han anat enfonsant deixant ruïnes i una població reduïda que ha hagut de tornar a aprendre a viure sense tantes sofisticacions.

Un factor decisiu a l'hora d'explicar el per què de l'enfonsament de totes aquestes civilitzacions són els canvis climàtics. De canvis climàtics n'hi ha hagut sempre, encara que unes èpoques més que altres. L'holocè, que es el període geològic que ens ha tocat viure, s'ha caracteritzat per una època d'estabilitat climàtica ben diferent a l'època anterior del plistocè on hi van haver canvis climàtics sobtats com els de les glaciacions. Tot i així a l'holocè hi ha hagut perturbacions significatives, com la Petita Edat de Gel, que va durar des de l'any 1300 fins al 1850.

ARIDESA I AGRICULTURA

El pre-requisit més important per l'agricultura és l'existència d'aigua suficient. La disponibilitat d'aigua és una limitació més important que no pas la temperatura pel creixement de les plantes. Així per exemple durant la Petita Edat de Gel, el problema real no va ser que les temperatures baixessin uns x graus de mitjana sinó que es van reduir les pluges, a vegades tan sols en un 10% o 20%.

El límit absolut per una agricultura de secà són els 200 litres anuals. Per sota d'aquest límit l'agricultura gairebé no és possible. Un límit més segur

La disponibilitat d'aigua és una limitació més important que no pas la temperatura pel creixement de les plantes.

és el de 300 litres anuals. Actualment totes les comarques de Catalunya se situen per sobre d'aquest límit, tot i que hi ha comarques que no arriben als 400 litres.

Una solució per a les zones on les precipitacions no són suficients és el regadiu. Però també les civilitzacions que han basat la seva riquesa en l'aplicació de tècniques sofisticades de regadiu han acabat enfonsant-se. Tenim els exemples dels Sumeris al sud de la Mesopotàmia, dels Mayas a Mèxic i la civilització de la vall del riu Indus al Pakistan. A la base d'aquests enfonsaments hi sol haver una crisi climàtica aguditzada pel fet que el regadiu, a banda que demana una organització complexa i centralitzada, pot provocar problemes de salinització.

ANYS DE FAM

En els quaderns on els diversos avantpassats de Cal Cabot de Santa Susanna anotaven els esdeveniments de l'època, els fenòmens meteorològics i les collites, podem resseguir els mals anys. Es va passar gana generalitzada els anys 1687-88, perquè una plaga de llagostes va arrasar els cultius. Hi van haver males collites per secada els anys 1724, 1728 i 1729. El 1727 la collita també va ser molt dolenta degut a que el gra de l'any anterior es va co-

llir en moll i era grillat. En aquests anys de misèria a Cal Cabot es va collir per sota de les 43 quarteres de blat (2.365 kg)

El Celdoni Cabot anota el 1788: *fou un any de tanta fam com no se n'havia vist mai*. Ja era el segon any de males collites (50 quarteres de blat segalós l'any), males collites que foren bastant generalitzades a Europa. Es creu que aquests anys de fam van ser un dels revulsius a la Revolució Francesa, que va esclatar el 1789.

Hi torna a haver mala collita el 1798 (secada) i el 1801 (pedregada) i el 1824 (secada). La collita del 1824 és especialment desastrosa, només es cullen 10 quarteres de blat (550 kg, quan habitualment se'n collien per sobre de les 100 quarteres).

El 1824 a Cal Cabot només es colliren 10 quarteres de blat.

A partir del 1850 les males collites de blat desapareixen i hom estaria inclinat a pensar que és gràcies a les noves tècniques de cultiu i a l'ús de fertilitzants. Segur que aquests factors hi contribuirien però, a més, el 1850 s'acaba la petita Edat de Gel, i això farà que les temperatures augmentin i també les pluges. Caldrà esperar al segle XXI per tornar a trobar anys de secades intenses.

Quadern cal Cabot.



ÈPOCA DE PLANTERS: ES CULL EL QUE SE SEMBRA

Amb els primers mesos de l'any comença la primera època de sembra. Aquesta és una tasca delicada que inicia el cicle dels cultius que acabaran a la nostra taula.

1. PREPARACIÓ DE LA TERRA DE SEMBRA

En el *planter* donem unes condicions òptimes per la germinació de la llavor i evitem la competència de les plantes adventícies. A més, podem avançar el creixement d'aquelles plantes que per germinar necessiten temperatures superiors a les exteriors. El desavantatge és que, a l'hora de trasplantar a l'hort produïm un estres a les plantes que alguns cultius suporten malament.

Podem fer el planter en pots individuals o més grossos. Han de permetre que l'aigua de reg dreni. Podem deixar els pots individuals per les plantes més sensibles al trasplantament (melons, cogombres, carbassons...) i fer servir els més grossos per als cultius més resistent (tomàquet, pebrot, albergínia, col, escarola, ceba...). En aquests darrers, sembrarem unes quantes llavors a cada torreta (segons la mida) i quan les plantes siguin prou grans les trasplantarem amb **arrel nua**. Una bona manera de separar cada planta de la torreta és practicar un tall tot al voltant de la terra amb un ganivet.

El planter en llit calent

L'altra possibilitat que tenim és preparar la terra pel planter de manera que, a l'hora, emeti calor i potenciï la germinació. Aquesta tècnica era àmpliament utilitzada anys enrere.

S'ha de preparar el terreny fent capes de diferents materials:

- 1 Capa de grava o terra porosa que permeti el drenatge
- 2 Capa de palla
- 3 Capa de fems sense compostar
- 4 Capa de terra i compost on sembrarem el planter
- 5 Brancada de pi per acotxar que pot anar sobre un filat

Per disposar aquestes capes, podem fer un clot a terra o preparar com una caixa amb trocs que ens faci de contenidor. Hem de buscar un lloc arcecat però també podem fer-ho dins d'un hivernacle.

Haurem de tenir en compte que les arrels no podem arribar a la capa de fems en fermentació que desprèn calor.

Abans durant una setmana es reservava pels planters el fems de l'estable de les mules, tot procurant que no hi anés massa palla que alentiria la fermentació.

Com hauria de ser la terra per sembrar

Ha de ser lliure de llavors i patògens, ser fàcil de manejar, tenir bona resistència a canvis externs de temperatura i humitat, ser porosa. La terra de bosc compleix tot aquests

requisits. Podem comprar terra preparada però, en fer-ho, hem de tenir en compte que sol portar torba i l'extracció de la torba produeix impactes ecològics importants. Cal anar alerta, també perquè a vegades la terra de compra conté molts residus compostats de coníferes, i les coníferes porten substàncies inhibidores del creixement.

El **compost** o **fems** ben compostats són ideals, tot i que cal ser prudent en l'aplicació perquè al ser molt ric en nutrients pot determinar un creixement excessiu de la part aèria en detriment el sistema d'arrels.

2. COM SEMBRAREM

Per norma general enterrarem la llavor a un profunditat entre una i dues vegades el seu diàmetre hi posarem entre 2 i 3 llavors per forat, perquè sovint no totes germinen. Si es sembra a massa profunditat a la planta li costarà molt sortir, en canvi, si es sembra massa superficialment, pot ser que la llavor s'assequi i no germini.

La llavor està preparada per sobreviure molts anys abans de germinar. En certa manera està com adormida. Per a trencar aquest son i començar a germinar cal que tingui humitat i una temperatura adequada. En general les plantes d'estiu com el tomàquet, l'albergínia o la carbassa solen necessitar temperatures més càlides per germinar, de l'ordre de 20-25°C, mentre que verdures de primavera o tardor com l'enciam, la fava o les cols poden germinar amb temperatures inferiors, a partir de 15°C.

La majoria d'hortalisses germinen en menys d'una setmana si les condicions d'humitat i temperatura són bones. Algunes com la pastanaga, l'api o el julivert són més lentes, el julivert pot arribar a trigar un mes. Posar les llavors en remull unes hores abans de la sembra és una manera eficaç d'accelerar la germinació.

Algunes recomanacions

- Perquè el planter creixi en bones condicions és una bona idea regar-lo amb aigua tèbia.
- Per evitar problemes de fongs es pot regar 1 i 2 cops per setmana amb decocció de cua de cavall, diluïda al 20%.

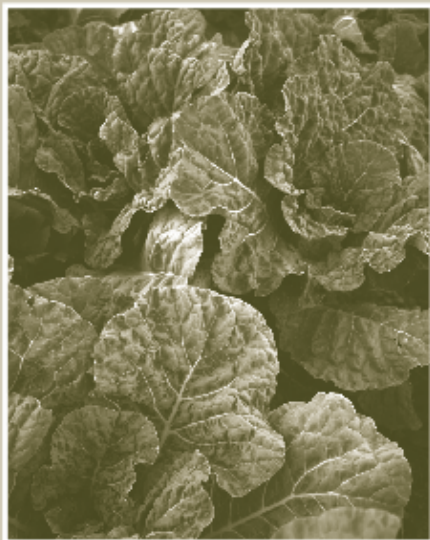
Com fer aquest preparat: La cua de cavall es troba en terrenys humits, vora torrents o sèquies. Deixarem en remull en 10 litres d'aigua, durant 24 h, 1kg planta fresca, o 150 g seca. Després ho bullirem tot plegat durant una hora. Un cop tebi ja es pot utilitzar. Podem emmagatzemar el preparat en un lloc fosc i fresc.

3. QUAN TRASPLANTEM

Quan la mida de la planta sigui similar a la mida de les arrels ja podem trasplantar, sempre i quan ja no perilli de gelades. Procurarem deixar les plantes a la distància recomanada segons cada espècie.

llavor pròpia de les cols

A la comarca hi ha força gent que guarda llavor de col d'hivern. Potser perquè aquest és un cultiu molt agraït, una de les poques coses que pot sobreviure sense protecció a les gelades més dures de l'hivern. A força d'anys de selecció pagesa s'ha aconseguit unes cols adaptades a la comarca i que tenen un gust molt fi. La col d'hivern del Solsonès, com és habitual en les varietats locals, no és homogènia: les plantes



no són ben bé iguals. En algunes cases tenen cols que fan flors de color blanc i d'altres que les fan de color groc.. També varia l'arrugat de les fulles. N'hi ha de més arrugades que altres. La mida de l'ull o petit cabdell que fan al mig és una altra característica variable. Per regla general el que es fa és deixar florir plantes sa-

nes mirant que es mantingui aquesta variació: se'n deixa una de flor groga i una altra de flor blanca; una d'arrugada i una altra de no tant... S'aconseja deixar florir com a mínim 6 cols, però si se'n deixen florir 20 millor, aconseguirem més diversitat genètica. La llavor de totes elles (que els insectes s'han encarregat de barrejar) es torna a barrejar a l'hora de la collita perquè tota va a parar dins d'un mateix pot. I encara es torna a barrejar cada vegada que els pagesos intercanvien llavor o planter, cosa que amb les cols d'hivern passa sovint.

Obtenir llavor de cols de cabdell no és tan fàcil. El problema rau en que totes les cols necessiten rebre un període de fred per poder florir. O sigui que han de passar l'hivern. Però les cols de cabdell no solen resistir els hiverns tan freds del Solsonès de manera que no arriben a la primavera en condicions de florir. Per obtenir-ne llavor el que es pot fer és protegir-les durant l'hivern o trasplantar-les a una torreta i deixar que passin l'hivern a cobert. A la primavera s'han de tornar a plantar a l'hort. Cap a la primavera, a les cols de cabdell molt tancat se'ls pot fer uns talls en forma de creu per facilitar la florida.

Només es pot fer llavor de col-flor en climes suaus. El bròquil és més resistent però alguns hiverns del Solsonès poden ser massa freds com per què la planta arribi a la primavera en condicions de florir.

un llibre



*Terra i pedra:
agricultura tradicional
de secà*

Alba Gros Santasusana. *Terra i pedra: agricultura tradicional de secà.* Fundació el Solà; L'Era, Espai de Recursos Agroecològics. 2010.

La Fatarella és un poblet de la Terra Alta, una comarca amb una de les pluviometries més pobres de Catalunya: hi plou entre 400 i 450 litres anuals. El llibre fa un repàs de les feines del camp tal i com es feien fins ben entrada la segona meitat del segle passat. Ens parla de la manera com es fertilitzava la terra, com es podia arribar a collir de tot en un hort de secà, com era el cultiu de cereals i fruiters. També ens parla de l'obtenció de mel i de l'elaboració de conserves. Hi ha unes pàgines dedicades a la construcció de parets seques. Tot això amb un munt de fotos molt il·lustratives.

Si tens informació sobre alguns dels temes que hem tractat al butlletí o sobre altres plantes cultivades al Sud del Solsonès ens pots trucar als telèfons 660 528 582 (Marina) o 973 48 35 90 (Florinda) o enviar-nos un correu a l'adreça info@larada.net
Pots consultar el bloc del projecte a <http://varietatslocals.wordpress.com/>

Impulsat per les associacions:



Dins del Projecte Actua II

Implementació Participativa del PAI del Solsonès



Pla d'Acció Integral del Solsonès

Amb el suport de:

