

De l'horta i el fruiterar. El passat agrícola en el record de la pagesia del Baix Vallès

Gerard Piñero i Viñas*

Resum: Aquest article és una contribució a la recuperació de la memòria agrícola del Baix Vallès, confeccionada sobretot a través de la informació oral facilitada per vint-i-dos informants, vinculats a la pagesia baixvallesana de la segona meitat del s. XX. Aquestes aportacions han permès la recuperació d'antigues varietats locals, velles pràctiques agrícoles i particularitats lingüístiques pròpies d'aquest territori. En aquest sentit, cal tenir present que el món agrícola tenia una gran riquesa lèxica, sovint amb moltes particularitats territorials. L'article se centra en les varietats, els usos i els mètodes de cultiu tradicionals de l'horta i els fruiterars del Baix Vallès.

Paraules clau: agricultura, Baix Vallès, cirera, cultiu tradicional, enciam, fava, fruiter, meló, memòria oral, mongeta, patata, pèsol, poma, préssec, varietat local

From the vegetable garden and the orchard. Recovery of the agricultural memory of the Baix Vallès

Abstract: This article contributes to the recovery of the agricultural past, compiled predominantly from verbal information provided by twenty-two informants with experience of rural life in the Baix Vallès in the second half of the twentieth century. Their contributions have helped us rediscover some of the region's long-lost traditional local plant varieties, agricultural practices and linguistic peculiarities. In this context, we should remember that the agricultural world was imbued with an immense lexical richness that often varied greatly from area to area. The article focuses on the plant varieties, uses and traditional cultivation methods employed in the vegetable gardens and orchards of the Baix Vallès. 37

Keywords: agriculture, Baix Vallès, cherry, traditional cultivation, lettuce, broad bean, fruit tree, melon, oral memory, bean, potato, pea, apple, peach, local variety

*Exprofessional de l'agricultura ecològica i estudis del passat agrícola baixvallesà, gerardpv@hotmail.com

Article rebut el 21 de juny de 2021; acceptat el 30 de setembre de 2022.

1. Introducció

El passat agrari del Baix Vallès és evident i, en major o menor grau –en funció dels municipis–, va perdurar amb vitalitat fins a les dècades de 1960-70. Avui, la cultura agrària ja no forma part de la vida diària dels baixvallesans, està gairebé desapareguda i en risc de córrer en l'oblit. Per això, cal salvaguardar els records dels darrers pagesos que van cultivar aquesta terra de manera tradicional, on les varietats locals eren importants i encara empraven, en la parla quotidiana, la gran riquesa lèxica que havien heretat de generacions anteriors.

Aquest article se centra en els cultius tradicionals d'horta i fruiters i forma part d'una memòria agrícola més extensa, de la qual ja va sorgir un altra article dedicat a la vinya (Piñero, 2021). Aquest treball ha estat alimentat principalment de les entrevistes a veïns de Martorelles, Mollet del Vallès, Montcada i Reixac, Montmeló, Montornès del Vallès, Parets del Vallès, Sant Fost de Campsentelles, Santa Maria de Martorelles, Tiana i Santa Perpètua de Mogoda que havien treballat al camp o que provenien de famílies pageses locals.

Podríem dir que el Baix Vallès, pel que fa a l'horta extensiva, era terra de patates i mongetes. Sens dubte, aquests dos cultius se'n duïen tot el protagonisme i tots els esforços dels pagesos. La concentració d'aquests dos cultius radicava en el Vallès més pla; allí on la fertilitat de la terra i la disponibilitat d'aigua permetien el seu conreu encara que, com ja veurem, el cultiu al secà, tant de la patata com de la mongeta, havia estat una pràctica

no desconeiguda entre els pagesos locals.

Justament després de la patata s'hi cultivava, amb rellevància, la mongeta. I no era una casualitat que aquest llegum fos un cultiu tan extens arreu del territori baixvallesà. Després de la collita de la patata, la terra quedava “pobra” (mancada de nitrogen, potassi...) i la mongeta, una planta que fixa el nitrogen a la terra, era un cultiu propici per revitalitzar la terra exhausta per l'exigència de la patata.

El cultiu de la mongeta es podia trobar, inclús, entremig dels ceps. De varietats n'hem sentit citar moltes –evidentment, l'estima per la varietat del ganxet és incontestable–, però altres varietats com l'or-i-plata o la carai també es recorden com a molt apreciades. Però és especialment curiós el trajecte històric de la varietat paretana; en referència a la població de Parets, encara que el seu origen és la mongeta pinet de Mallorca. D'ella, en parlarem més endavant.

Però, des de l'òptica agrària, el Baix Vallès era quelcom més que patates i mongetes. Hem pogut recollir la rellevància d'altres cultius locals, com ara la cirera, el préssec, el meló, el pèsol o la fava, com a conreus extensius (que conreaven per a la venda) i que segurament no han tingut la mateixa importància històrica com ha estat el cas de la patata, la mongeta, el blat de moro, etc. per la manca d'estructura i organització dels pagesos d'aleshores malgrat la seva popularitat (la cirera de Martorelles, el meló de les lleres del riu Besòs, el pèsol i la fava de Sant Fost i Montornès) o bé, simplement, perquè han estat ex-

periències amb un curt recorregut degut a la seva poca adaptabilitat o producció (el préssec, la maduixa, la poma).

Un cas a part es mereix el cultiu de la vinya, que no tractarem aquí perquè ha estat objecte d'estudis anteriors (Ansó i Campoy, 2011; Garcia-Moreno, 2007; Piñero, 2021; Planas, 2007; Planas, 2016; Torrents, 1998).

A tot plegat, també hem pogut constatar com l'estructura dels cultius més especialitzats es trobava a la plana (Mollet, Montmeló, Santa Perpètua o Parets), i més diversos eren en la composició de varietats de cultius en els municipis més muntanyosos (Martorelles, Santa Maria de Martorelles, Montornès o Sant Fost), cosa que també marcà una manera d'entendre històricament l'agricultura en cada municipi.

Amb l'arribada del *desarrollismo* econòmic franquista (des dels anys cinquanta fins a mitjans dels anys setanta del segle XX), alguns sectors agraris i ramaders com el de la patata, la mongeta o el de la llet – que era un dels sectors fonamentals de la ramaderia local – passaven dels mètodes d'explotació tradicionals a un model més extensiu, productiu i mecanitzat, amb petites excepcions de resistència a aquest nou model agrícola. La fertilitat de les terres planes dels municipis de Mollet, Santa Perpètua, Montmeló o Parets, com també l'accés a l'aigua, influïren en la concepció de l'agricultura, en la seva especialització i en la productivitat per a la venda a l'engròs.

Alhora, els municipis amb menys accés a terres de cultiu, on el treball a bosc era també molt important, i

on l'accés a l'aigua era més difícil, hi trobem molta més rellevància dels cultius extensius d'adaptació més rústica (vinya) i una certa adaptació dels cultius segons les condicions que donava la terra (el cultiu hortícola entre vinyes, l'aprofitament agrícola guanyant espai a la muntanya). També la riquesa en la diversitat de varietats per a cada cultiu sembla que era més extensa entre els municipis més escabrosos en la seva composició orogràfica.

2. L'horta

2.1. El cultiu de la patata

2.1.1. El perquè té història aquest cultiu al Baix Vallès

En la introducció d'aquest treball ja hem esmentat que les bones condicions que presentaven una bona part de les terres planes del Baix Vallès creaven la idoneïtat per cultivar patates. El fet de disposar de sòls profunds i fèrtils i tenir accés a aigua abundant – mitjançant una xarxa important de mines i recs –, feia d'aquesta plana un ambient propici per conrear-les.

Tenim força indicis històrics sobre el cultiu d'aquest tubercle, la seva història es remunta a molts anys enrere, i no només perquè el cultiu ha estat important per a l'autoconsum sinó perquè l'especialització i l'exportació van suposar un impuls econòmic molt important. Segurament, el fet que la patata guanyés un reconeixement a fora va permetre als pagesos locals “col·locar” d'altres productes al mercat comú com ara la mongeta.

Hem trobat moltes referències històriques sobre aquest cultiu al Baix Vallès. Per exemple, a Mollet:

“Per allà el 1910 i en la temporada de les patates, molts carros del nostre poble anaven cada nit a Barcelona, curulls del mencionat tubèrcul que n’era molt apreciat per la seva bona qualitat” (Solé Tura, 1981, p. 138) o bé a Sant Fost “Des dels anys quaranta fins a la fi dels cinquanta era el conreu amb més quarteres de terreny sembrades” (Torrents, 1998, p. 63).

Aquest cultiu va suposar un impuls molt important per al moviment agrari local:

Van impulsar la producció de patates primerenques, perquè era la manera de posar-les al mercat quan a la majoria de les famílies se’ls havien acabat les de la collita de l’any anterior. Per disposar d’aquesta patata, van ser els primers a importar llavors i fins i tot van ser els primers a registrar una patent per a aquesta patata: *Rabassunio Patatoes Catalunya Productions Mollet* (Tura, 2018, p. 87).

Tampoc ens hem quedat curts en la pila de cites que ens han descrit sobre la història del cultiu de la patata per parts dels nostres entrevistats.

Josep Montplet, de Montmeló, ens va indicar que l’any 1967 sortiren dels camps de patata de Montmeló 150.000 kg direcció a Barcelona (mercat del Born), transportats en vagons de tren amb capacitat cadascun per carregar 10.000 kg.

I és que tal era el volum de producció d’aquest tubercle que el pagès local s’acostumà a mesurar la producció de les seves collites per

“vagons” = 10.000 kg de patata o, com ens ha informat l’Àngel Tui-xuera, de Santa Maria de Martorelles: un vagó equivalia a dos-cents sacs de patates de cinquanta quilos cadascun.

Josep Canet (Santa Perpètua) ens va informar que “la patata d’aquí sovint la comprava el Fontcuberta de Montmeló per exportar a Galícia, o el Dingo de Mollet comprava camps sencers de patata per a la fàbrica de Matutano”.

També Vicenç Compte (Mollet) ens va assenyalar el costum dels antics “negociants” de comprar de paraula camps sencers de patates; cosa impossible de fer, avui en dia, si no hi ha un paper escrit i signat per ambdues parts. Compte també recordava que es contractaven colles de dones que feien les tasques de collir les patates, així com també altres feines del camp com clavar canyes per a les mongeteres o esfiolar¹ i espampolar² la vinya. En aquest cas, a Mollet la cap de colla d’aquestes dones li deien la *Lola boja*.

Tal era la importància i el bon preu que es pagava aleshores per la patata que el pare del Vicenç Compte va poder construir una casa per a la seva germana amb la meitat dels guanys d’un camp que teníem de patates i dotze porcs criats a casa, cita aquest pagès molletà jubilat ja de l’ofici.

Isidre Montasell (Mollet) recorda que quan comprador i venedor entraven a negociar el preu de la patata, tot plegat s’iniciava amb el criteri de la mida de la petita, si més grossa o més petita... “el nego-

¹ Eliminar els brots que no produiran posteriorment raïm.

² Treure els pàmpols (fulles) que sobren perquè puguin rebre millor l’acció del sol.

ciant (comprador) deia que la mida de la patata havia de ser de la mida d'un ou cap en amunt i el venedor (pagès) solia posar el mínim de la mida en una nou cap amunt”.

Solé Tura (1981) ens parla de la importància que va adquirir la marca corporativa del Sindicat Agrícola de Mollet:

Una altra cosa digna de destacar és que el nostre Sindicat tenia un permís especial per exportar patates a Anglaterra, permís que no s'aconseguia fàcilment, però que la qualitat del producte feia assequible. En plena temporada, era possible veure a l'Estació de França carregar coves i coves de vímet ple de patates (condició indispensable per tal de que el producte arribés en perfectes condicions a l'illa anglesa) amb una inscripció ben visible que deia: Sindicat Mollet-Mataró (classe que s'exportava: *Patatoes King Made England*) (p. 212).

Solé Tura parla de la inscripció “Sindicat Mollet-Mataró”; crida l'atenció en aquest cas la cita de la ciutat de la capital maresmenca. I és que la patata de Mataró era un altre dels competidors que portava avantatge a les baixvallesanes. Certament, Mollet s'espavilà en produir patates primerenques per entrar en el mercat generalista i poder vendre-la a un bon preu. Tot i això, la patata que es cultivava a les nostres contrades degut al clima més fred que el del Maresme es sembrava tradicionalment pels voltants de Sant Josep (mitjans de febrer), mentre que a la comarca costanera n'iniciava el cultiu al gener, i això feia que la patata de Mataró entrés

sempre de les primeres a la venda als mercats generalistes en detriment de la patata molletana, que venia més tard.

Ansó i Campoy (2011) ens expliquen en detall com s'arribà a l'exportació i la importació de patata i el paper predominant que van adquirir els pagesos organitzats del Maresme respecte al control de vendes i compres en el mercat estranger:

El comerç de patates d'Espanya a Anglaterra s'inicia a partir de 1904, quan arriben representants de diverses societats angleses a Oriola. El 1910, la Federació Agrícola Catalano-Balear aconsegueix que s'eliminin els aranzels espanyols de la patata de sembra que provenia de l'estranger. Entre el 1915 i el 1930 el govern va regulant amb reials decrets el principi de la campanya d'exportació, el cànons de cada zona productora, el límit de quilos (assegurant l'existència de patates per al mercat interior) i la data de finalització de l'exportació. A partir de 1931, el comerç és lliure (p. 94).

L'augment del comerç de patates, i per tant del seu conreu, és fruit dels contactes que establiren diferents sindicats agrícoles catalans amb altres països, sobretot amb Anglaterra. El conreu de patates estrangeres implicava dos grans moviments econòmics: s'importava la llavor de patata d'espècies estrangeres i després s'exportava la patata a altres països, especialment a Anglaterra. El Sindicat del Maresme fou pioner en aquesta exportació; l'any 1927 creà l'Associació d'Exportadors de Patates Primerenques amb l'ob-

jectiu de “actuar conjuntament en la comercialització de les patates i alliberar-se del trust de comerciants que en controlaven l’exportació” (...) (p. 94).

Les varietats de patates d’exportació eren la royal kidney (anglesa) i la institut beauvais (francesa, coneguda com a bufeta o bufè per Joan Ros³) (p. 96).



Figura 1. Vagó ple de patates a l’estació de França (Mollet). Font: Arxiu Municipal de Martorelles

Més endavant veurem en detall com la rellevància d’aquest cultiu va arribar a portar les autoritats supramunicipals franquistes a establir camps d’experimentació sobre aquest cultiu en territoris com Martorelles, Parets o Montmeló.

2.1.2 Com es cultivava la patata i quines varietats hi havia

El mètode de cultiu de la patata al Baix Vallès ha anat evolucionant amb el pas dels anys. En primer lloc, cal saber els mètodes de rotació anual dels cultius que empraven

els pagesos antigament per entendre en quin moment de l’any es sembrava la patata.

Torrents (1998) explica l’ordre amb el qual una bona part dels pagesos santfostencs feien les rotacions de cultius:

Als regadius s’acostumava a sembrar dues collites, la primera de cereals, preferentment blat i una mica d’ordi (...) (p. 60).

Es començava a femar la terra per a la sembra de patates, que se sembren aquestes a primers de març en aquestes comarca (...) (p. 60).

Els terrenys ocupats es destinaven normalment a la sembra de mongetes⁴ (...) (p. 64).

Ansó i Campoy (2011), a partir dels dietaris de Joan Ros Herro (1895-1978), citen la rotació de cultius exclusivament de patata que es practicava: “Normalment, a Gallecs se’n feien dues collites: “les primerenques, sembrades el febrer-març i recollides el juny-juliol i les tardanes, sembrades el juliol-agost i recollides l’octubre-novembre.” (Ansó i Campoy, 2011, pp. 93-94).

Isidre Molist (Mollet) ens va explicar l’associació de cultius que feien:

S’havia associat en un mateix cultiu la sembra de blat, civada i veça (...) la veça s’entortolligava pel camot de la civada que feia de protector perquè el pas de la veça no fes caure el blat a terra (...) més endavant sembràvem patates i mongetes.

³ Joan Ros i Herrero (1895-1978), pagès de Gallecs.

⁴ També hi havia qui feia naps per al bestiar.

A casa seva, Vicenç Compte (Mollet) recorda que “darrere la patata, sembràvem blat de moro i mongetes”.

Aquestes tres referències evidentment es feien en els camps destinats a les rotacions de cereal, patata i mongeta, ja que els camps destinats als farratges se solien sembrar en altres llocs perquè la seva durada era molt més llarga que la d'un any. Com és el cas de l'alfals, el cultiu del qual pot durar fins a cinc anys sense haver de sembrar.

Aquestes rotacions tenien un sentit pràctic aleshores, la importància de treure el màxim rendiment de la terra era fonamental. Tot i això, cada cultiu aportava una certa riquesa a la terra com és el cas dels blats i la civada que, entre altres coses, aportaven matèria orgànica al sòl; la patata donava profunditat a la terra, encara que també li treia molts nutrients, i les mongetes fixaven el nitrogen, cosa que enriquia la terra i la deixava llesta per encarar la sembra de blats i ordís.

Pel que fa a la forma de cultivar, els entrevistats varen descriure formes diverses de com sembraven i collien la patata.

Josep Canet (Santa Perpètua):

Se sembrava amb el paló⁵ tot fent soquets.⁶ Més endavant ja vam sembrar amb tractor, amb el qual ja fèiem els socs, i darrere hi havia una persona que anava sembrant les llavors de patata pujada a la màqui-

na (...). La distància entre socs era d'uns vuitanta cm i d'un pam aproximadament entre patateres (...). Per desherbar entre socs usàvem el planet,⁷ i abans del planet, tot a mà, a cop de xapo!



Figura 2. Cultivadora planet, propietat de Josep Canet (Santa Perpètua). Font: Gerard Piñero



Figura 3. Sembradora de cavall, propietat de Josep Canet (Santa Perpètua). Font: Gerard Piñero

Àngel Tuixuera (Santa Maria de Martorelles):

Dues persones amb l'ajut d'una nyinyola⁸ que lligàvem a dues canyes, l'estiràvem just en la llargada

⁵ Un petit bastó acabat amb punxa destinat a fer els forats de la sembra.

⁶ Obertura de la terra amb una eina, com ara l'arada, per poder sembrar.

⁷ Cultivadora que es podia adaptar a les mides dels cultius. Molt emprat en els cultius de la patata i la vinya.

⁸ Eina que s'emparava per mantenir les línies rectes.

que volíem fer les eres, i quan ja era ben tensa i recta —haviem de quedar ben rectes doncs la gent se'n reia de qui no feia els solcs rectes al camp— anàvem trepitjant tots dos el cordill en direcció un de l'altre i quan coincidíem llavors aixecàvem el cordill i quedava una línia marcada perquè l'arada giratòria pogués fer els solcs. Llavors amb la mateixa arada feiem els crestalls⁹ —d'uns quatre centímetres d'ample— i més endavant, quan les patateres ja estaven prou crescutades les tornàvem a crestallar.

També Tuixuera ens va descriure la forma de femar que feien servir molts pagesos antigament:

Adobaven la terra amb mesquita,¹⁰ i amb el bujol¹¹ es feien els socs, i amb aquest “aparell” anàvem tirant-hi la mesquita dins els socs que guardàvem en una portadora que carregàvem en el carro (...). Més endavant la gent ja hi tirava nitrat de xile.

Isidre Montasell (Mollet): “Arrencàvem les patates amb el cavall i una arada de puntes i una reia amb orelló, aquest últim tenia quatre o cinc puntes que amb cura arrencava la patata sense fer-la malbé”.

El mateix Montasell, com també Isidre Molist, ens recordaven que la patata menuda la solien guardar per bullir-la i donar de menjar els porcs. A les d'aquesta mida les anomenaven *menudai*.

Ja per últim, tornem a les paraulles de Jaume Torrents (Sant Fost) per trobar una idea esquemàtica de tot el procés de sembra, adobat i collita:

(...) quan el terreny estava llaurat, femat i sense terrossos, s'obrien els solcs a mà o amb arada i es posaven els trossos de patates tallades prèviament (...) s'enterrava la llavor a mà o amb arada, format cavallons que faciliten la recol·lecció (Torrents, 1998, p. 63).

“Quan les patates ja han nascut se les ha de donar els recs necessaris perquè no s'embassi l'aigua”, ens recorda Vicenç Compte de Mollet. A casa seva deien que si es regaven massa, quan ja eren formades, quedaven amb la pell de galàpet.¹²

A casa del Vicenç “les patates també s'arrencaven a mà, desfent els cavallons amb una magalla especial de dues puntes [tràmec] i tirant les patates a un costat i les mates a un altre”.

Com a curiositat, Santi Bastida (Sant Fost) i també Isidre Molist (Mollet) ens van explicar que a Gallecs antigament s'havien cultivat patates de secà —ells especifiquen la varietat bufet. Segons Bastida i Molist, la patata es deia que es conservava millor a les terres de Gallecs i aquestes permetien aquest cultiu en sec.

2.1.3. La conservació de la patata

Tant Isidre Molist (Mollet) com Àngel Tuixuera (Santa Maria de

⁹ Petits monticles colgant la terra que tapava o cobria part del cultiu. Hem sentit anomenar els crestalls esquena d'ase.

¹⁰ Residus fecals humans. Sovint es barrejaven amb els animals.

¹¹ Galleda llarga amb mànec

¹² Gripau

Martorelles) ens han parlat de la forma com conservaven tradicionalment les patates a les cases de pagès.

Tot fent un crestell que canalitzés l'aigua de la pluja, es col·locava una base ben espessa de canyes, just a sobre s'hi posaven les patates i s'anaven col·locant amb més canyes per sobre de les patates tot fent una forma semicircular que permetés fer escórrer l'aigua en el cas que vinguessin pluges.

A sobre d'aquestes canyes encara s'hi posaven les trumferes,¹³ les fogueres¹⁴ i alguns també hi posaven terra per tal de deixar ben cobertes les patates dels canvis de temperatura i de la papallona de la patata, entre altres. Ja amb l'arribada de l'hivern s'entraven les patates a casa, ja que, segons Isidre Molist (Mollet) "les patates quedaven cubrotes (com cristallades pel fred)".

2.1.4. Els camps d'experimentació del Vallès

Per acabar d'assentar un cert reconeixement general —encara que no era ni molt menys l'únic territori amb aquesta "fama"— de les terres vallesanes respecte de la seva capacitat productiva de la patata, trobem com l'any 1945 la Hermandad Sindical Provincial de Labradores y Ganaderos de Barcelona publicava un estudi sobre els cultius de la patata que es van portar a terme en terres vallesanes. Aquest projecte venia supervisat per la Jefatura Provincial del règim franquista, firmada pel secretari de la zona, Mariano Ganduxer Relats:

Continuando con la tarea iniciada en la campaña anterior y considerando que no hay empresa que conduzca a buen fin si carece de continuidad, damos a conocer a nuestros agricultores la labor realizada en los Campos de Experimentación de esta Zona, publicando este segundo folleto de consulta y orientación. La presente campaña se ha desenvuelto en una condiciones climatológicas pésimas: no solo la persistente sequía, sino también las fuertes heladas algunas como las acaecidas en el mes de mayo, en época completamente fuera de lugar, han mermado considerablemente el rendimiento y producción que pensábamos obtener. No cabría postura más cómoda para la Junta rectora de esta 2ª Zona Agrícola, que silenciar los resultados obtenidos por considerarlos poco satisfactorios, pero no es nuestra misión consignar éxitos. Cuando las circunstancias son completamente favorables, cuando la producción es exuberante, como ocurrió el año anterior, los consejos, las enseñanzas y orientaciones que se den, sin perder un mínimo su utilidad adquieren un carácter más superficial, por cuando, como vulgarmente se dice, todo marcha sobre ruedas. Es precisamente después de atravesar un año penoso como lo ha sido la última campaña, cuando son más necesarias las orientaciones y consignar, categóricamente, los resultados obtenidos, para que en los terrenos por vosotros cultivados podáis adaptar aquellas variedades que mayor rendimiento y provecho

¹³ Nom que també rep la planta on es desenvolupen les patates.

¹⁴ Al Vallès, de les falgueres se'n diu fogueres.

hayan dado en condiciones tan desfavorables.

La finalitat d'aquest estudi de camp era la d'analitzar en detall el rendiment de diverses varietats, majoritàriament estrangeres, que, segons diu el text d'inici d'aquest document: "los resultados obtenidos, para que en los terrenos por vosotros cultivados podáis adaptar aquellas variedades de mayor rendimiento y provecho hayan dado en condiciones tan desfavorables".¹⁵ Aquesta publicació documenta amb força rigor els tractaments, les incidències i els rendiments de cada varietat cultivada.

46 Assenyala el document els pobles de Santa Eulàlia de Ronçana, Granollers, Martorelles, Parets, en les terres de la propietat de can Volard, i Montmeló com a municipis on es van desenvolupar aquests estudis agronòmics.

Pel que fa als resultats d'aquests cultius en els municipis baixvallesans, el document designa sobretot quines varietats de patata s'adaptaren millor als terrenys de cada finca. Així doncs, a Montmeló les varietats great scott i alegría oro foren les més productives. A Parets, la royal kidney seguida per l'alegría oro. L'estudi no detalla els resultats del cultiu localitzat a Martorelles encara que el document fa referència explícita a un suposat camp en aquesta vil·la.

I per últim, l'estudi enumera un bon nombre de varietats cultivades en el marc d'aquest estudi: alegría oro, iturrieta, royal kidney,

palogan, àlaba, alzanía, azáceta, arlucea, basabe, fruhbote gauna groga, gauna blanca, gobía, sergen, konsugaris, arran banner, cuculus, doon start, flava, great scott, king edward, majestic, sabina, sergen, up to date.

2.2. El cultiu de la mongeta

2.2.1. El perquè d'aquest cultiu al Baix Vallès

Ja hem dit anteriorment els beneficis agronòmics que proporciona cultivar mongetes just després d'haver collit la patata. La mongeta al Baix Vallès tenia un cert renom per la seva qualitat. Segurament, les bones condicions dels sòls agrícoles (sòls fèrtils i profunds), encara que la climatologia no acompanyés sempre les facilitats que suposava cultivar en terres planes, van generar un cert impuls al cultiu extensiu d'aquest llegum al nostre territori.

2.2.2. Els cicles del cultiu de la mongeta

Josep Montplet (Montmeló) ens va explicar amb exactitud quin calendari s'emprava per al cultiu de les diverses varietats de mongeta per fer seques: del 12 al 14 de juliol se sembrava el ganxet. Del 14 de juliol cap endavant, la mongeta del carai. I a partir de Santa Carme (16 de juliol) se sembraven les del prat, mallorca, ramellet...

D'acord amb aquest cicle de cultius també existien altres mongetes més primerenques el cultiu de les quals s'iniciava a partir del mes de maig, com eren la mongeta paretana o el ganxet terror.

Existien dos tipus de cultius diferenciats. D'una banda, el cultiu de

¹⁵ Es refereix a la mala climatologia que es va donar en aquell any i les diverses malalties que es produïren en els cultius.

mongeta de naspra, que es feia amb mongetes de mata alta que s'havien d'entutorar (lligar) a les pulleres (conjunt de quatre canyes clavades en forma de creu per on es cargola la planta). I, de l'altra, les mongetes terreres que no necessitaven cap tipus d'estructura de suport, es sembraven directament en els solcs, on posteriorment se'ls feia un crestall per mantenir la humitat de la terra.

Torrents (1998) ens explica com es feia el procés de collita de la mongeta seca a Sant Fost: "Les mongetes s'arrencaven abans de les primeres glaçades, deixant-les uns dies penjades de les canyes que els havien servit de tutors. Després es treien de les canyes, es portaven a l'era per ser batudes amb forques de dues pues" (p. 65).

Isidre Molist (Mollet) ens va explicar com tria ell les mongetes per fer la llavor de l'any següent: "Les tavelles han de fer nou grans, i llanço la primera i l'última gran perquè la tavel·la les deforma a mesura que van creixent. La planta ha de tenir bona salut i vigor".

2.2.3. De la mongeta paretana

Tot seguit, anomenarem la gran quantitat de varietats que ens han citat els nostres entrevistats però ens ha semblat rellevant el fet d'anomenar la importància que ha adquirit durant segles la mongeta anomenada *paretana*.

Segurament, la seva popularitat es pot explicar gràcies a la precocitat i el seu característic volum robust i carnós que feien d'aquesta mongeta un producte ben valorat

entre la població local, ja que era una de les primeres mongetes en sortir a la venda quan la mongeta seca en el seu conjunt just iniciava el seu procés de cultiu.

Aquesta mongeta ja apareix citada en un estudi agrícola sobre el Vallès, de 1874 i autor desconegut (Garrabou i Planas, 1998). En aquesta publicació ja es parla de la mongeta paretana com una de les principals preferències dels pagesos d'aquella època.

Pere Santacreu (Sant Feliu de Codines), que de petit treballà de "mosso" en una explotació agrària de Castelltretol, recorda el cultiu d'aquesta mongeta com una de les principals varietats d'aquesta localitat.

El veterinari i mestre molleta Vicenç Plantada i Fonolleda (1839-1913), en un escrit publicat a *L'Art del Pagès*¹⁶ (21 octubre 1910) diu: "Ja batem las mongetes paretanes i manresanes que son boniques i abundants" (Pérez, 1998, p. 158).



Figura 4. Fenotip de la mongeta paretana. Font: Gerard Piñero

¹⁶ Publicació periòdica sobre agricultura, editada a Barcelona entre 1877 i 1918.

També, gràcies a l'hemeroteca de *La Vanguardia* hem trobat referències de la mongeta paretana, que la situaven com un producte rellevant en el mercat generalista que marcava els preus dels productes agrícoles de gran consum.

Tant és així que aquest mateix diari publicava una notícia on anomenava la *judía paretana* com un producte de primera necessitat per a la ciutat de Barcelona, ja en el primer any d'haver esclatat la Guerra Civil, en ple procés de racionament de la ciutat comtal, i que, per tant: "La Alcaldía de Barcelona, a propuesta de la Comisión Municipal de Abastos, ha fijado los siguientes precios de venta al detalle para los artículos que a continuación se relacionan: judía paretana, a 2,20 Ptas. Kilo" (*La Vanguardia*, 7 gener 1937).

48

Recentment, l'Ajuntament de Parets i alguns pagesos locals han impulsat el cultiu d'aquesta mongeta per recuperar-ne la tradició.

2.2.4. Els camps d'experimentació de Parets

Igual que la patata, la mongeta també va ser un cultiu per experimentar-ne possibles millores a ulls de les autoritats de l'època. Fou també l'any 1945 quan la Hermandad Sindical Provincial de Labradores y Ganaderos de la 2ª Zona Agrícola "Comarca del Vallés" va impulsar la creació d'aquests camps a can Romeu (Parets), dels quals es volia trobar:

Una solución al tristemente célebre problema de antaño, el cual consistía en que si la cosecha era óptima, el agricultor salga bien librado (...) Cuando ya salvado el fruto de las inclemencias atmosféricas creía

verse libre de futuras torturas, venían los traficantes a amargarles la existencia con la desvaloración de las mismas.

Es van publicar els resultats d'aquesta experimentació en un nou butlletí d'aquest organisme anomenat *Folleto de Divulgación Agrícola*, *El Cultivo de la judía*.

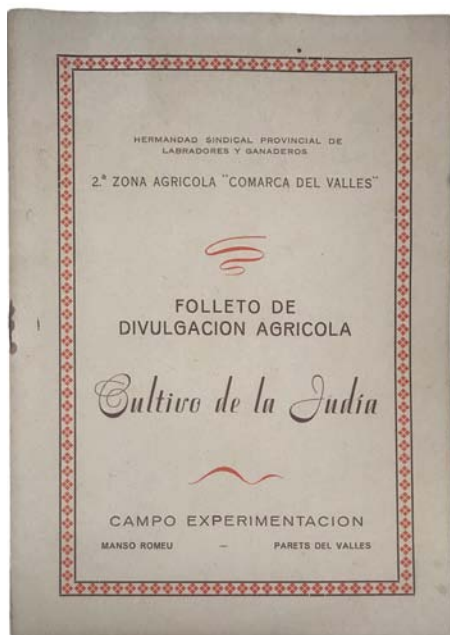


Figura 5. Folleto de Divulgación Agrícola, *El Cultivo de la judía*. Font: Arxiu Municipal de Martorelles

El butlletí descriu les característiques del terreny agrícola i la climatologia a la finca on es van instal·lar aquests terrenys, a can Romeu (Parets), així com també el calendari de sembra i collita de la mongeta destinada a les dues formes de consumir-la: "para desgranar y para consumir en verde".

Es varen cultivar mongetes de naspra (mata alta) i terreres (mata

baixa) de les varietats següents:

- Avellaneta: varietat de naspra per a consum en verd. Gra rodó i negre.
- Cardona: varietat de mata baixa per a consum en sec. Gran blanc.
- Floreta: varietat de naspra per a consum en verd i sec. Grans rodons i blancs amb taques al centre.
- De la neu: varietat de naspra per a consum en sec. Gra blanc i allargat.
- Mallorca: varietat de mata baixa per a consum en sec. Gra gran i blanc.
- Del cuc: varietat de naspra per a consum en verd. Gra allargat.
- Garrafal: varietat de naspra per a consum en verd. Gra de color salmó.
- Monte de oro: varietat de mata baixa per a consum en verd.
- Paretana: varietat de mata baixa per a consum en sec. Gra blanc i allargat.

2.3. El cultiu del meló i la síndria

2.3.1. El perquè d'aquests dos cultius

No disposem de referències històriques sobre aquests dos cultius encara que la seva introducció sembla més aviat moderna. En l'*Estudio Agrícola del Vallés* (1874) (Garra-bou i Planas, 1998) no se cita cap d'aquests dos cultius com a comuns al Vallès de l'època.

Tot i això, trobem que les característiques dels sòls baixvallesans -en aquest cas, cal remarcar les terres agrícoles properes al riu Besòs-, possiblement eren propícies per al cultiu del meló i, en menys proporció, també la síndria. La terra sorrenca típica de les lleres del riu (encara que a les dècades de 1960-70 l'impuls de l'urbanisme desenfre-

nat va comportar que les empreses constructores s'emportessin bona part d'aquesta terra per a la construcció) i la seva profunditat, reunia dues condicions bàsiques per a la bona evolució d'aquest cultiu.

Santi Bastida (Sant Fost) ens deia que "a les cases de can Mollet, can Magre, can Magarola i can Pujol -totes situades a Mollet- s'hi feien molts melons".

També Antoni Piñero (Sant Fost) ens va remarcar la gran quantitat de melons i síndries que cultivaven a can Magarola i can Prat, totes dues a Mollet.

2.3.2. El cultiu del meló de secà

En Pere Joan Alsina, fill de can Vila de Parets, ens va explicar força detalladament com el seu pare, provinent de Vilafranca del Penedès, es va fer famós a la zona pel seu cultiu de melons i síndries. En concret ens va explicar com cultivaven i guardaven els melons:

S'havia de llaurar la terra perquè quedés ben treballada. Llavors, amb el tractor s'hi posava el plàstic antiherbes, tot seguit una persona feia el forat, una altra persona hi tirava la llavor (generalment eren nens perquè tiraven menys llavors ja que tenien les mans petites que la gent gran que tenien grans més grosses), una altra persona hi posava unes boletes perquè els insectes no es mengessin les llavors, i ja per acabar una persona regava forat per forat i una altra colgava el forat amb terra. Era tota una artesania que necessitava moltes mans.

Sembràvem amb una amplada de dos metres com a mínim ja que després el meu pare podia pas-

sar amb el tractor i “escampar la sorra”, cosa que agradava molt a les meloneres.

Quan la planta ja era prou gran es deixava només dos brots per mata per tal que la planta produís fruits ben grossos i no pas molts fruits però petits. Per últim, quan el meu pare ho creia, podava l’última flor de cada brot perquè la planta deixés de créixer i provocar així el creixement del fruit, d’aquest procés en deia *escaparrar*.

Les plantes no es regaven mai, només un cop que feia molta sequera vàrem regar les meloneres.

A casa fèiem principalment la varietat pell de gripau gravat creuat amb la varietat roget. També cultivàvem la varietat tendral valencià, que guardàvem amb palla, drets i sempre amb el pecíol tocant a terra, això era fonamental per fer madurar bé el meló.

La veritat és que els melons i les síndries les veníem tots a casa, la gent venia a buscar-ne quan sabien que començava la temporada.

2.3.3. Un meló que menjàvem per Nadal

Al Baix Vallès, al meló tendral valencià també l’anomenaven meló de nadal, ja que molta gent el tenia com a costum per menjar com a postres de les festes nadalenques.

Antoni Piñero (Sant Fost) recorda com el seu pare guardava el meló de nadal:

Els lligava [els melons] amb uns cordill de ràfia d’una manera especial que no recordo. Els penjava o bé cap per avall –sempre el pecíol mirant a terra–, o bé en horitzontal. Era un meló no tan sucós com els d’estiu però era molt dolç i carnós.

També Isidre Montasell (Mollet) recorda el meló de nadal penjat al rebost de casa seva quan era petit.

I Josep Canet (Santa Perpètua) ens va explicar que a casa seva conservaven curiosament el meló a sobre del gra que havien collit aquell mateix any.



Figura 6. El meló de nadal penjat per conservar-lo. Font: Gerard Piñero

2.4. El cultiu de la maduixa

2.4.1. El perquè d’aquest cultiu al Baix Vallès

De les maduixes, que no els maduixots, al Vallès ben poca cosa se’n pot dir. Tot i això, ens van arribar diverses referències històriques sobre aquest cultiu que va tenir una certa presència al municipi de la Llagosta.

La popularitat, que es remunta a la foscor dels temps de les maduixes de Montcada i Reixac, va durar fins que la riuada de 1956 va provocar el desbocament del Besòs i la inundació dels camps de maduixeres. També Santa Coloma de Gramenet i Sant Adrià del Besòs foren municipis famosos per la qualitat i l’extensió del cultiu d’aquest petit fruit, que es mantingué almenys fins als anys setanta del segle XX.

El mercat de venda d’aquest fruit anava des de la ciutat comtal

fins a l'exportació a França. La forta expansió de la maduixa d'aquests territoris del Vallès Occidental va fer que alguns pagesos colomencs i montcadencs miressin cap al Vallès Oriental per estendre el terreny cultivable d'aquest fruit i així augmentar la seva producció i venda.

La curiositat és que aquesta varietat de maduixa no era res més que una maduixera salvatge collida al si de les muntanyes del nostre entorn i cultivades durant dos anys. La frugalitat i la frescor de les terres al voltant del riu Besòs va fer que es propagués aquest cultiu fins a la població de la Llagosta.

Com a curiositat, els propietaris de la ca la Manela (Mas Rampinyo, Montcada) ens van explicar que anaven a buscar aquestes plantetes durant la primavera a la mateixa serralada de Marina, en concret, ens parlà de les terres al voltant de can Donadeu (Sant Fost).

2.4.2. Notícies de la Llagosta i la maduixa colomenca

“A principi del segle passat, les maduixes de Santa Coloma de Gramenet eren conegudes i valorades molt més enllà del poble” (Membrives, 2016). Segons Coloma Bayà, una de les pageses que van mantenir durant més temps el cultiu d'aquest preuat fruit, “sota l'asfalt i les cases de la ciutat hi ha unes terres d'una fertilitat inimitable, que donaven a les maduixes colomenques un bouquet que no proporcionaven les altres finques que cultivava la seva família, per exemple a la Llagosta” (Cols, 2018).

Santi Bastida (Sant Fost) ens va acabar de corroborar aquesta informació quan ens va comentar que

recordava els extensos cultius de maduixa que hi havia a les cases de la Moreneta (la Llagosta): “no eren pas per al consum propi, allí hi havia camps grans de maduixeres”.

2.5. El cultiu del pèsol i la fava

2.5.1. El cultiu del pèsol

“A les vinyes on el terreny ho permetia se sembraven pèsols en molta quantitat. Es recollien tendres o sigui en verd i juntament amb les faves generaven una font d'ingressos gens menyspreable per a les famílies” (Torrents, 1998, p. 52). Aquesta nota ens indica la importància d'aquest cultiu tan singular de les terres on es cultivava també la vinya.

Aquesta explicació de Torrents ja ens diu el perquè d'aquest cultiu, especialment a territoris com Sant Fost, Martorelles i Montornès. L'aprofitament de l'espai que deixa el cep en èpoques hivernals s'aprofitava per cultivar el pèsol i la fava, i així obtenir una altra font d'ingressos en una època que escassejaven els recursos agrícoles.

Existeix una altra raó per entendre el valor que tenia el pèsol especialment als municipis de Sant Fost i Montornès: les característiques de la terra. El sauló, típic de la serralada de Marina, és un sòl adient per aquest cultiu que en millora la productivitat i el gust.

En el marc de les entrevistes que hem anat realitzant, el record del pèsol que es cultivava entre les vinyes semblava com un cultiu secundari, que no tenia més valor que el d'unes quantes collites durant un curt període de temps i prou.

I encara que no hem trobat informació històrica escrita sobre

aquest cultiu tan extens i popular entre les cases de pagès que cultivaven la vinya, sí que hem sentit moltes referències per part dels entrevistats.

Joan Plans (Martorelles) ens va comentar que el pèsol que es collia a la vinya es portava a vendre al mercat del Born.

Jordi Pedragosa i Antoni Piñero (Sant Fost) recorden com moltes vinyes cultivaven el pèsol: “tot Sant Fost n’estava ple”. Pedragosa també ens fa referència de la venda del pèsol al mercat del Born.

Josep Montplet (Montmeló) també ens va fer referència de la popularitat del pèsol que es cultivava a Montornès. Aquesta població reunia unes condicions similars a Martorelles i Sant Fost: terra de vinya i sauló.

52

Joan Ferrer i Ton Ferrer de cal Mundu (Sant Fost) també recorden la sembra del pèsol del ganxet o ganxo entre vinyes, així com també que hi sembraven faves i mongetes del cuc (aquestes últimes per menjar tendres).

Isidre Molist (Mollet) ens va explicar com aprofitaven els valls¹⁷ per sembrar-hi a sobre pèsols i, així, obtenir un cultiu més sa i productiu.

Per certificar la importància que tenia no només el cultiu del pèsol sinó també el de la fava, Àngel Tui-xuera (Santa Maria de Martorelles) ens deia que en època de collita d’aquests dos cultius, “venia un carro cada dia de Barcelona expressament per recollir només les collites de pèsol i fava dels camps de

Sant Fost i també alguns de Martorelles”.

Uns anys enrere qui escriu aquest article també va saber de l’existència d’aquest carro que venia expressament de la capital per collir la fava i el pèsol de Sant Fost de la veu del malauradament desaparegut Josep Solsona (Sant Fost).

També Josep Rosés (Tiana), fill de pagesos del mateix municipi, ens deia que:

El pèsol de Sant Fost es venia per aquesta zona, inclús hi havia algun veí que anava a Mollet a comprar productes i li comprava a un pagès de Sant Fost els pèsols que després ell venia com a seus a Tiana.

Tomàs Llonch (Montornès) recordava que “a casa venia un tal Masó d’Alella a recollir les llavors de pèsols que havíem cultivat a les vinyes i que ell venia a una casa de llavors”.

La desaparició d’aquesta tradició agrícola es va produir cap a la dècada de 1960 amb l’arrencada de moltes vinyes per donar pas a la construcció i la industrialització.

La sembra del pèsol es feia cap a mitjans o finals d’octubre i es collien a la primavera de l’any següent. El seu cultiu era de secà. Se sembraven diverses varietats com ara el pèsol d’austràlia i garrofal o floreta (mata alta), però les dues varietats que més sembla que s’empraven segons els entrevistats era el negret i el ganxo o ganxet (ambdós de mata baixa).

¹⁷ Forats que es feien entre vinyes per adobar-les.



Figura 7. Enramat del pèsol tal com el cultivaven els nostres avantpassats. Font: Gerard Piñero

En el cas del pèsol negret, Santi Bastida (Sant Fost) encara conserva aquesta varietat, que cultiva des de fa molts anys. Cal no confondre el pèsol negre que es cultiva al Solsonès o al Berguedà, i que es menja quan el gra ja és sec, amb aquesta varietat que es menja el gra en verd.



Figura 8. Llavor de pèsol negret. Font: Gerard Piñero

2.5.2. El cultiu de la fava

La fava, com el pèsol, tenia un mateix calendari de sembra i collita, potser es collia alguna varietat de fava una mica més tardana que el pèsol però el cicle era pràcticament el mateix. I també a la fava “li agradava” la terra de sauló dels municipis de Martorelles, Sant Fost o Montornès.

Però la diferència la trobem en la introducció de la fava farratgera, com molt bé expliquen Ansó i Campoy (2011) a partir dels dietaris de Joan Ros Herrero de Gallecs:

Les faves es conreen a can Jornet Xic a partir de principis de la dècada dels anys vint, tant per a l'alimentació dels animals com humana. (...)

Les faves es planten a principis de novembre i es cullen el juny. L'any 1937 estan quatre dies plantant: “13, 14, 15, 16 de novembre- Fer faves a la Serra”. La recol·lecció és, també, una tasca col·lectiva: el 30 de juny de 1935 una “Colla de valencians venen a arrencar faves”. L'any 1942 Joan escriu que estan sis dies collint-ne tota la família i un grup de coneguts: “4, 5, 6, 7, 8, 9 de juny- Arrencar faves. Érem 10: Montserrat, Maria, Neus, Consuelo, Angeleta, Maria, Antonia, Pepito, Manel i la Maria de Can Feliuà”.

Com a aliment per a les persones, les faves es poden menjar verdes i seques (com les mongetes), però les dedicades a la ramaderia s'han d'assecar; després, s'han de batre i ventar. L'any 1929 passen sis dies fent aquesta tasca, entre el 5 i l'11 de juliol. L'any 1932 són tres persones durant tres dies: “15, 16, 17 de setembre de- Batem les faves, ve el Jaumet i el Ramon” (p. 114).

Isidre Montasell (Mollet) ens deia que la fava farratgera a casa seva també se la menjaven: “l'havíem de collir tendra perquè si no no era bona. De les faves més tendres en menjàvem els xiulets”.¹⁸

¹⁸ Faves tendres amb tavella, guisades amb cansalada i alls tendres.

3. Fruiters al Vallès?

3.1. Les cireres de Martorelles... i Vallromanes, Sant Fost, Montmeló i Montornès

3.1.1. El perquè del cultiu de la cirera

No tenim dades certes de com la cirera es va consolidar entre els camps de cultiu. Sí que tenim la certesa que el cultiu extensiu del cirerer es va anar introduint al país a partir de la desfeta del sector vinícola amb l'entrada "depredadora" de la fil·loxera (finals del s. XIX).

Territoris com el nostre es van anar espavilant per trobar alternatives a la font d'ingressos que suposava la vinya. Els fruiters foren una bona alternativa.

La serralada de Marina suposava una bona zona per al cultiu del cirerer: disposa d'una certa altura que tant li agrada al cirerer (entre 300 i 400 metres sobre el nivell del mar), terra de sauló, que és sorrenca i permet arrelar en profunditat als arbres, i la seva orografia ha creat espais amb petits microclimes que ajuden a establir un entorn propici per a aquest arbre fruiter.

3.1.2. El què i el com de la cirera de Martorelles

Sens dubte, les cireres de Martorelles són el principal referent d'aquesta fruita a les nostres contrades. Segons Joan Sanjuan (Martorelles), aquesta població va quedar com a referent d'aquest cultiu "perquè qui menava aquells cirerers eren pagesos de Martorelles".

Sanjuan (2011) ens explica de manera resumida en el seu blog personal l'origen de l'extensió d'aquest cultiu pel territori baixvallesà:

Els de can Pauerrer tenien una vinya a can Barbeta —terme de

Vallromanes— amb la seva figuera i el seu cirerer, per no trencar el costum. Al costat d'aquesta vinya, en un tros erm a prop de can Nofre, se'ls va ocórrer plantar vint-i-cinc cirerers. ¿És així com es va iniciar l'aventura de les cireres de Martorelles? Segur que no, però permeteu-me seguir aquesta veta. Quan els vint-i-cinc cirerers començaren a produir, els de can Barbeta s'encarregaren de collir el fruit i vendre'l. Més endavant —l'hereu Joan Mas ja s'havia fet gran— els de can Pauerrer decidiren collir les cireres ells mateixos i comercialitzar-les. Estem en els anys cinquanta i entrem en l'època daurada de les cireres de Martorelles.

Segons Àngel Tuixuera (Santa Maria de Martorelles): "de cirerers n'hi havia per totes aquestes carenes des de Vallromanes fins a Sant Fost. On més n'hi havia de plantats era a Sant Fost".

Torrents (1998) ens indica també la importància d'aquest arbre fruiter en el cas de Sant Fost:

L'altre arbre fruiter [es refereix a les figueres] que havia estat molt abundant a les vinyes era el cirerer, alguns molt grans. Les cireres era l'únic fruit que es comercialitzava i en la temporada de la collita s'enviaven en caixes al mercat de fruites i verdures, el Born (p. 52).

Antoni Piñero també ens explicava que en el Sant Fost de quan ell era petit (dècades de 1960-70) "tot eren vinyes, cirerers i pèsols a l'hivern".

Tuixuera explicava com un camió provinent de la casa de ca la Quela (Montornès) venia cada dia a recollir les cireres: “Ja venia carregat amb cireres de Montornès, Montmeló i Sant Fost. Recordo un cop que el camió va marxar carregat amb més de 200 caixes cap el Born. Al dia següent allí ja les havien venut totes!”

També Tuixuera recordava que la cirera de Martorelles tenia bona fama i s'havia repartit en hotels i restaurants de luxe de Barcelona: “Recordo que les havien portat [les cireres] a l'Hotel Ritz”.

I, a tall d'anècdota, Joan Sanjuan, de Martorelles, recull:

En Joan Mas m'explica que a casa seva cada any venia un senyor de Torrelles¹⁹ a comprar-ne, perquè les cireres de Martorelles, deia, eren més bones que les del Baix Llobregat. Em diu que la gent es llançava a comprar les primerenques, per la il·lusió de la novetat, però eren millor –més madures i fetes– les tardanes (Sanjuan, 2011).

3.1.3. De les seves varietats

La varietat autòctona, segons Tuixuera, era l'anomenada garrafal (molt popular antigament en terres de Ponent), encara que aquest veí de Santa Maria de Martorelles ens va citar altres varietats²⁰ cultivades a les muntanyes de la Serralada.

Tomàs Llonch (Montornès) també ens va citar la garrafal com una de les varietats conegudes a la zona com també la cor de colom.



Figura 9. Varietat de cirera garrafal o garrofal.
Font: Gerard Piñero

3.2. De la breu història del préssec vallesà

3.2.1. El perquè d'aquest cultiu

Ben poca cosa podem dir sobre la història d'aquest cultiu. No en sabem l'origen de la seva extensió pel nostre territori encara que es pot deduir que va tenir el seu creixement extensiu per les mateixes raons que el cirerer.

La proximitat amb la ciutat de Barcelona empenyia comarques com el Maresme, el Baix Llobregat i el nostre Vallès a impulsar cultius extensius per servir el públic barceloní. Els pagesos empenien nous cultius per poder oferir més productes a un mercat que anava a l'alça degut al creixement poblacional que provocava la industrialització.

Tot i això, sembla que cap a la dècada de 1960 la majoria de presseguers desaparegueren perquè la producció i l'adaptació al clima local no va ser gaire bona.

Isidre Molist (Mollet) ens va fer saber una dita sobre els presseguers de Mollet: “Dels presseguers dèiem que tenien cinc anys de vida;

¹⁹ Torrelles del Llobregat era i és una població de referència per al cultiu de la cirera.

²⁰ Vegeu l'annex.

tres anys per créixer i dos per collir, després ja no treballaven. Les humitats d'aquesta zona no els hi anava gairebé als presseguers”.

Molist ens va informar que cap a la dècada de 1960 ell mateix va arrencar aquests presseguers locals. I que en els mateixos terrenys també hi havia cultivades pereres i prune- res.

Antoni Piñero (Sant Fost) recorda molts camps de presseguers a can Pere Gil (la Llagosta) i al pla de Martorelles encara que, segons ell, van desaparèixer en pocs anys.

També Maria Seguí (ca l'Ametller, Montornès) recordava molts camps de presseguers a can Sala de Montornès.

56

Com també Vicenç Compte (Mollet) recordava els camps de presseguers de ca la Marcelina (Montmeló). Recordava també que la família del famós ciclista vallesà Miquel Pobleu va ser la primera família que va començar el cultiu del préssec en les terres entre Mas Rampinyo (Montcada) i la Llagosta.

En el recull onomàstic de Garcia-Pey (1996) apareix ca la Pona com la primera casa de la Llagosta que tingué un cultiu extensiu de presseguers.

Pel que fa a la comercialització, sembla ser que es portaven al mercat del Born, o bé es venien per les botigues locals, segons ens van explicar Joan Plans (Martorelles) i Isidre Molist (Mollet).

Per últim, Àngel Tuixuera (Santa Maria de Martorelles) recordava algunes d'aquestes varietats de préssec que anomenaven gavatx, mollàs i d'aigua.

3.3. Pomes a Parets

Certament, la casa del Set Portes²¹ tenia en la seva finca una gran extensió de pomeres.

Jaume Serra (Parets) recorda que “hi havia almenys una hectàrea plena de pomeres”. A la dècada de 1970, aquests camps de pomeres foren arrencats per construir-hi fàbriques.

Segons els informants consultats, tot sembla indicar que el cultiu del pomer va ser efímer i localitzat en aquesta casa paretana.

3.4. Els avellaners del record

Poca cosa podem dir del cultiu de l'avellana. Només algunes cites dels nostres entrevistats ens indiquen que aquest cultiu havia estat rellevant en el territori baixvallesà.

Tomàs Llonch (Montornès) recorda que el seu pare deia que, fins a la dècada de 1950, el municipi era ple de camps d'avellaners i ametllers.

També Antoni Piñero (Sant Fost) recorda camps d'avellaners a la finca de can Pere Gil (la Llagosta), com també al municipi veí de Martorelles: “sempre els trobaves en llocs frondosos, humits”.

En el recull onomàstic de Garcia-Pey (2005) trobem el pla dels Avellaners (Montmeló) com una part de la propietat de can Tacó que estava envoltada d'avellaners.

Segons Solé Tura (1981) a can Vila de Parets també hi havia un cultiu extensiu d'avellaners.

Vicenç Compte (Mollet) sempre havia sentit dir a la seva mare que ella havia anat a collir avellanes a can Ros: “Era una casa amb molta

²¹ Es deia així perquè era propietat de l'amo del famós restaurant de Barcelona.

extensió d'avellaners, potser unes deu hectàrees”.

Com a curiositat, vam trobar un petit camp d'avellaners a ca l'Ametller (Montornès), on es cuiden aquests arbres ja que, segons els propietaris, “vingueren al segle XIX de les propietats que tenien els nostres parents a Cuba, des d'aleshores que els hem preservat. Fan un fruit més gran i són més alts que els avellaners autòctons”.



Figura 10. Avellaners de la varietat vinguda de Cuba, plantades a ca l'Ametller (Montornès). Font: Gerard Piñero

4. El calaix dels records, un calaix de sastre ple de curiositats

4.1. Els naps només se'ls menjaven els animals o no...

Arran del comentari d'Isidre Montasell (Mollet) vam arribar a la conclusió que calia esmentar una de les maneres com menjaven naps a casa seva:

A casa collíem naps, els tallàvem ben rodons. Els buidàvem per dins i hi afegíem sucre. Llavors, els deixàvem reposar nou dies. Passats els nou dies ens menjàvem el sucre que s'havia barrejat amb l'aigua que desprenia el nap i era boníssim! A casa deien que guaria els refredats.

Al Baix Vallès, especialment al pla, es cultivaven força quantitat de naps que deien feia millorar el gust de la llet de les vaques. També Montasell (Mollet) ens va referir les varietats nap de coll verd i nap de coll vermell (que era picant) com les dues varietats més emprades per als cultius.

Tot i això, l'ús per a la menja de casa també era força estesa. Inclús Antoni Piñero (Sant Fost) “collint per a la despesa personal” naps a can Magarola i recorda haver hagut de córrer perquè els pagès els disparava amb bales de sal: “al meu company n'hi va tocar una i es va quedar tota una setmana al llit sense poder-se moure”.

Tant Isidre Molist com Vicenç Compte, ambdós molletans, anomenen el fet de collir naps com *escatar naps* i recorden com els havien de collir a cop de magalla, ja ben entrat el fred, que els deixava ben gelades les mans.

4.2. Els carrers engalanats de moresc (blat de moro) per tot el Baix Vallès

Abans, al Baix Vallès es conreava una quantitat ingent de blat de moro o moresc, la tardor era el temps d'espellofar, o esclofollar, les panotxes.

Espellofar consisteix en despullar les panotxes traient-ne part de les fulles que els fan de capça i deixant-ne d'altres que permeten poder-les lligar i fer-ne enfilalls. Al nostre territori abans es lligaven les panotxes en grups de sis o vuit exemplars i es penjaven de troncs d'arbre recolzats en les façanes de les cases perquè s'assequessin i així poder treure'ls el gra (esgrunat). Semblava ben bé com si les cases

baixvallesanes estiguessin de festa major, els colors grocs i vermells dels blats locals relluïen en barris sencers.

Tant és així que Solé Tura (1981) explicava com a Mollet fins i tot s'havia fet un concurs sobre la casa més ben decorada amb el moresc penjat a la façana: "L'any 1921 es va establir un concurs per tal de donar un premi al pagès que fes a casa seva les piles més altes i més ben fets. El premi se'l va emportar la casa pairal de cal Basora" (p. 109).



Figura 11. Façana d'una casa martorellenca "decorada" per les piles de moresc. Font: Arxiu Municipal de Martorelles

4.3. Els camps d'enciams i escaroles de Montornès

Maria Seguí i Tomàs Llonch (Montornès) foren els impulsors, segons els seus records, del cultiu extensiu d'enciam llarg romà i escarola de Santa Coloma, cap a la dècada de 1960.

Els enciams se solien portar al Born i la seva iniciativa es va estendre en altres municipis com Vilanova del Vallès, Caldes de Montbui, Martorelles o la Roca del Vallès

Avui en dia, a la casa que ells regenten (ca l'Ametller), un familiar

d'en Tomàs i la Maria segueixen cultivant enciams en extensiu.

4.4. L'hort per al *gasto* de casa

Tots els entrevistats coincidien en la relativa importància que donaven als horts que tenien les famílies, normalment al costat de casa o dins el tros de la casa. Tot i així, hem pogut recollir força varietats hortícoles, que podeu veure a l'annex final.

Però, abans, val la pena recordar el que va ser una tradició per a moltes cases, que aprofitaven l'espai que deixaven els ceps després d'haver veremat per sembrar productes per al que es deia tradicionalment com el *gasto* de casa.

A més a més dels pèsols i les faves, dels quals ja hem parlat, Àngel Tuixuera (Santa Maria de Martorelles) ens deia que entre vinyes havia vist sembrar-hi lleties, cigrons, guixes... Joan Ferrer i Ton Ferrer de cal Mundu (Sant Fost) ens citaven també la mongeta i la patata com a cultius que havien fet a la vinya.

4.5. La tradició de la ceba del Canyet (Badalona)

Isidre Molist (Mollet) ens va informar, per a la nostra sorpresa, d'aquesta popular tradició entre molts pagesos al Baix Vallès: cada any era tradició anar a buscar el planter de ceba al Canyet (Badalona): "Aquell dia era com un dia de festa, anàvem a buscar el planter, paràvem a menjar als Castanyers de Sant Fost i cap a casa. Era com una tradició preguntar-se entre els veïns si havien fet ceba del Canyet".

Certament, Àngel Tuixuera (Santa Maria de Martorelles), Antoni Piñero i Santi Bastida (Sant Fost) confirmaven aquesta tradició.

Antoni Piñero (Sant Fost) recorda que a la botiga de cal Bonet (Mollet) sempre deien que tenien cebes del Canyet.

Tuixuera també recordava que anaven a buscar el planter d'aquesta ceba tan preuada pels voltants de Tot Sants.

La varietat d'aquesta ceba era l'anomenada *morisca* o *campeny*. “Era una ceba xata, lilosa, molt dolça” ens deia Santi Bastida de Sant Fost.



Figura 12. Eina que usava Isidre Molist (Mollet) per cultivar la ceba. Font: Gerard Piñero

A tall de curiositat, també ens va dir Àngel Tuixuera: “a l'hort de casa deixàvem un tros per sembrar-hi cacauets, que després torràvem al forn”. Aquesta informació lliga amb la tradició força estesa al Vallès de sembrar cacauets a l'estiu per al gasto de casa.

4.6. Un nom, una gent que només volien sobreviure: els *figaires*

Tot entrevistant Amadeu Rovira (Sant Fost) ens va fer conèixer el nom de les persones que, cap a les dècades de 1950-60, la gent local anomenaven *figaires*.

El seu nom venia del fet que la gent pobra vinguda d'altres territoris de l'estat robaven, deien, les figues dels arbres dels pagesos locals per poder menjar o vendre-les i així guanyar algun diner en temps d'escassetat.

Rovira deia que van ser temps difícils i els robatoris sovintejaven, cosa que va fer intervenir-hi la Guàrdia Civil. A més, ens va explicar que els mal anomenats *figaires*, en aquest cas les dones, degut a la pobresa extrema en què es veien immerses les seves famílies, algunes, s'havien arribat a prostituir oferint a alguns pagesos el seu cos a canvi de diners.

59



Figura 13. Foto de la varietat de figa del cementiri. Font: Gerard Piñero

Antoni Piñero (Sant Fost) deia que era normalment el seu pare el que sortia a manllevar fruites o hortalisses per menjar ja que la pena per a una dona atrapada “manllevant” menjar era deixar-la sense cuir cabellut o de digerir l’ungüent del cagamutxo,²² que feia anar de ventre repetidament durant hores.

Una història humiliant per a les qui la van viure, trista per a la nostra història local i plena de masclisme sense límits ja que la dona era la figura a reprimir, si calia fins a la humiliació pública.

5. Conclusions

60 En un territori —el Baix Vallès— on la pagesia tradicional està abocada a la desaparició, els treballs de recuperació de la memòria oral són imprescindibles per salvaguardar, ni que sigui una petita part, l’importantíssim llegat cultural relacionat amb les velles pràctiques agrícoles, les varietats locals i les particularitats lingüístiques de l’ofici.

L’article sorgeix d’una recerca prèvia que més enllà de la salvaguarda dels records també ha permès la recuperació genètica de varietats tradicionals que alguns pagesos han mantingut fins avui. Hem pogut localitzar vint-i-dues llavors antigues d’horta, quatre varietats d’arbres fruiters i tres varietats de vinya. Aquestes varietats no són només el record viu d’un temps passat sinó que algunes són també una aposta de futur. És el cas del meló de nadal, el pèsol negret o diverses varietats de tomàquets.

El meló de nadal té la singularitat que es guarda i que es pot consumir durant l’any, cosa que el fa un producte diferenciat. A més, les seves característiques organolèptiques són també peculiars: menys sucós que els melons d’estiu però carnós i amb una bona combinació entre dolç i àcid. Una fira promocional sobre la recuperació d’aquest cultiu i el seu procés de maduració (el penjat) pot ser un element interessant.

El pèsol negret és d’una qualitat excel·lent. La proximitat al Maresme i la fama dels seus pèsols de ben segur que podrien ajudar a impulsar la recuperació d’aquest singular pèsol vallesà.

La qualitat dels tomàquets que hem pogut localitzar ens ofereix també la possibilitat de recuperar-ne el cultiu per als consumidors locals. La Fira del Tomàquet del Vallès, que el 2021 va arribar a la onzena edició, podria ser una bona plataforma de difusió, amb un espai final de les varietats antigues baixvallesanes.

Si volem consumir productes locals primer cal conèixer-los i produir-los. El primer pas és, sens dubte, l’aposta dels municipis per engegar aquesta dinàmica de promoció, que ha d’anar en paral·lel amb la reproducció, producció i selecció de les varietats locals localitzades de manera participada entre els agricultors i consumidors.

Som conscients que el sector agrícola local és gairebé inexistent al Baix Vallès i que la pressió urbanística no ajuda, però no ha desaparegut del tot, i, a més, també

²² *Euphorbia lathyris*, planta medicinal utilitzada com a purgant i vomitiu.

hem de comptar amb el nou fenomen dels horts urbans com a espais d'iniciativa per a la promoció de les varietats locals.

No ens queda una altra alternativa que establir aliances des del punt

zero si el que volem és crear una dinàmica positiva per obrir noves possibilitats, no només que valorin allò que és el món agrícola sinó per oferir ocupacions de futur per als veïns del Baix Vallès.

Bibliografia

- Ansó, J. i Campoy, G. (2011). *La vida rural a Gal·lecs. Dietaris de Joan Ros Herrero (1895-1978)*. Centre d'Estudis Molletans, Col·lecció Vicenç Plantada, 12.
- Cols, C. (2018, 9 maig). A la recerca del caviar vermell de Santa Coloma. *El Periódico*. <https://www.elperiodico.cat/ca/barcelona/20160901/barcelonejant-a-la-recerca-de-les-famoses-maduixes-de-santa-coloma-5355557>
- Garcia-Moreno, C. (2007). Aproximació al món del vi i del cava a Mollet del Vallès. *Notes*, 22, 143-160.
- Garcia-Pey, E. (1996). *La Llagosta*. Recull onomàstic. Ajuntament de la Llagosta.
- Garcia-Pey, E. (2005). *Montmeló*. Recull onomàstic. Ajuntament de Montmeló.
- Garrabou, R. i Planas, J. (a cura de) (1998). *Estudio agrícola del Vallès (1874)*. Museu de Granollers, Col·lecció Treballs, 3.
- Maspons, F. (1952). *Tradicions del Vallès*. Barcino.
- Membrives, M. (2016, 2 setembre). Santa Coloma recupera el gust de les maduixes. *El Punt Avui*. <https://www.elpuntavui.cat/cultura/article/1000262-santa-coloma-recupera-el-gust-de-les-maduixes.html>
- Pérez, F. (1997). *Obres completes de Vicenç Plantada*. 1. Cròniques i articles en La Renaixença. Centre d'Estudis Molletans, Col·lecció Vicenç Plantada, 1.
- Pérez, F. (1998). *Obres completes de Vicenç Plantada*. 2. Monografies i altres escrits. Centre d'Estudis Molletans, Col·lecció Vicenç Plantada, 2.
- Piñero, G. (2021). De la vinya i el vi. El passat agrícola en el record de la pagesia del Baix Vallès. *Notes*, 36, 59-66.
- Planas, J. (2007). La vinya al Vallès: una perspectiva històrica. *Notes*, 22, 83-103.
- Planas, J. (2016). El passat agrari de Mollet del Vallès. *Notes*, 31, 43-54.
- Sanjuan, J. (2011, 7 gener). Les cireres de Martorelles? Blog personal de Joan Sanjuan i Esquirol, *Història-literatura-pensament*. Recuperat 5 novembre 2021, de <https://joansanjuan.esquirol.webnode.es/news/on-es-fan-les-cireres-de-martorelles->
- Solé Tura, J. (1981). *Mollet, una mica d'història*. Gràfiques Aster.
- Torrents, J. (1998). Feines agrícoles al Sant Fost d'abans. *Campsentelles*, 3, 41-71.
- Tura, M. (2018). *República pagesa. Vindicació del catalanisme rabassaire*. Pòrtic. 324 p. Barcelona.

61

Altres fonts

Fonts documentals: Arxiu Municipal de Sant Fost, Arxiu Municipal de Martorelles, Arxiu Municipal de Parets del Vallès (Can Rajoler),

Hemeroteca de La Vanguardia

Fonts orals:²³ Joan Pere Alsina (Parets del Vallès), Santi Armengol (Sant Fost de Campsentelles), Santi

²³ Agraïm a tots els entrevistats la seva paciència i el seu esforç per recordar i fer-nos gaudir dels seus records. Especialment, gràcies infinites per la calidesa, l'hospitalitat i la memòria d'Àngel Tuixuera. La saviesa portada a la pràctica de Salvador Armengol i Santi Bastida. Que no s'acabi mai la memòria d'Antoni Piñero de la seva infància (ara ja ningú et podrà dir que anar al bosc a escoltar els ocells i passejar era cosa de nenes i no valien la pena). De l'amor per la terra i el

Bastida (Sant Fost de Campsentelles), Josep Canet (Santa Perpètua de Mogoda), Vicenç Compte (Mollet del Vallès), Joan Ferrer (Sant Fost de Campsentelles), Ton Ferrer (Sant Fost de Campsentelles), Tomàs Llonch (Montornès del Vallès), Isidre Molist (Mollet del Vallès), Isidre Montasell (Mollet del Vallès), Josep Montplet (Montmeló), Jordi Pedragosa (Sant Fost

de Campsentelles), Antoni Piñero (Sant Fost de Campsentelles), Joan Plans (Martorelles), Josep Rosés (Tiana), Amadeu Rovira (†) (Sant Fost de Campsentelles), Joan Sanjuan (Martorelles), Maria Seguí (Montornès del Vallès), Jaume Serra (Parets del Vallès), Àngel Tuixera (Santa Maria de Martorelles), Joan Turull (Parets del Vallès), Joan Volard (Parets del Vallès)

republicanisme agrari, com ja no en queden, de Vicenç Compte. De la dedicació, l'amabilitat i una memòria encara per descobrir d'Isidre Molist. I la timidesa inicial d'Isidre Montasell, que es va convertir en poc més d'una hora en una xerrada amena, plena d'història i de riures. I als mal anomenats *figaires*. Gent que fugia de la pena, la por i la gana i es trobava amb més penes, més gana i més por a la humiliació pública. Aquest treball m'ha permès conèixer aquesta realitat ben propera a la meva família...

Annex. Relació de varietats trobades

<i>cultiu</i>	<i>varietat</i>	<i>municipis on s'ha localitzat</i>	<i>observacions</i>
albergínia	lila allargada		llarga, prima
albergínia	negra		llarga
bròquil	morat o santa teresa		primerenca, de color lilós
carbassa	cabell d'àngel		llarga, lleugerament bombada
ceba	bavosa		bulb ample, sucosa
ceba	vigatana		llarga, per menjar tendra i seca
cigró	gran		pellut, farinós
cigró	menut ²⁴	Sant Fost	gra petit, molt fi de gust
cirera	cartoixana		primerenca, cua llarga, molt vermella
cirera	castanyera		grossa, poc productiva
cirera	cor de colom		grossa, acabada en punxa (recorda un cor)
cirera	cua llarga		primerenca, cua llarga, vermella
cirera	garrafal o garrofal		vermella, molt dolça, pell fina
cirera	sant pere		petita, vermella
ceba	morisca o campany		xata, lila, molt dolça
col	borratxona		fulla poc arrugada, verd fosca
col	d'ull		de cabdell apinyat, fulles amples
col	de paperina		de cabdell en forma de paperina
col	geganta o gegant		de fulla, per al bestiar
col	valenciana		de cabdell
enciam	del ciri		apinyat, arrissat, resistent al fred
enciam	escaroler		arrissat, d'ull
enciam	maravilla		d'ull
enciam	orella de ruc		allargat, amb fulla llisa amb petites ondulacions
escarola	cabell d'àngel		fulla arrissada i petita
fava	aigua dolça		tardana, tavella llarga
fava	mutxamiel	Sant Fost	primerenca, tavella llarga
fava	reina mora		cicle curt, morada
figa	coll de dama	Sant Fost	pell gruixuda i carn vermella
figa	del cementiri		pell groguenca amb taques allargades negres
figa	figaflor o breves	Sta. Maria de Martorelles	de pell verda, dura i carn blanquinosa
figa	morro de porc	Sta. Maria de Martorelles	pell dura, negre
figa	saiola		pell fina, carn vermella, molt dolça
figa	ull de perdiu		
magrana	can moragues		
meló	canari		arrodonit, groc
meló	francès o meló de fem		arrodonit amb costelles, groc-verd
meló	mallorquí		groc, aromàtic
meló	pell de gripau		allargat, llistat, verd fosc

²⁴ Fa més de trenta anys que es cultiva.

meló	tendral valencià o de nadal	Sant Fost	arrodonit, llistat, verd fosc
mongeta	afartapobres	Sant Fost	consum en sec, taques liles
mongeta	barbeta de frare		allargada amb taques daurades
mongeta	carai o carall	Sant Fost	blanca, molsuda
mongeta	de la neu	Mollet	de naspra, consum en sec, blanca, petita, allargada
mongeta	del cuc		terrera, consum en verd, allargada
mongeta	del prat		allargada, blanca
mongeta	floreta		naspra, consum en verd i sec, blanca amb taques marrons
mongeta	ganxet gran	Sant Fost	de naspra, amb ganxo, més llarga que el mitjà
mongeta	ganxet mitjà	Montmeló, Parets, Sant Fost	de naspra, fa el característic ganxo
mongeta	ganxet terror		terrera, és més robusta, fa poc ganxo
mongeta	llaminera		consum en verd, lila
mongeta	mallorca		terrera, blanca, allargada
mongeta	or i plata	Sant Fost	rodona, taques marrons
mongeta	paretana	Parets	terrera, consum en sec, blanca, allargada
mongeta	perona	Sant Fost	consum en verd
mongeta	perona	Sant Fost	terrera, consum en verd
mongeta	ramellet		ramellets, blanca
mongeta	rènega		rodona, marró fosc
moniato	blanc		allargat, ample, de carn blanca i dolça
patata	àlaba		pell blanca, ovalada
patata	anglesa o royal kidney		pell blanca, plana
patata	arrambana o arran banner		pell blanca, rodona
patata	bufet, bufeta, bufé o institut beauvais		pell blanca, aixafada, forma irregular
patata	desirée		pell groga, ovalada
patata	furora		pell vermella
patata	jaerla		pell groga, ovalada
patata	quennebech		pell blanca, ovalada
patata	red pontiak		pell vermella, rodona
patata	xineca		pell vermella
pera	cuixa de dama	Sta. Maria de Martorelles	Voluminosa, irregular, dolça
pera	d'hivern		de pell dura, voluminosa
pera	sant joan	Sta. Maria de Martorelles	petita, verd groguenca amb taques vermelles
pera	sant pere	Sta. Maria de Martorelles	petita, verd clara
pèsol	austràlia		naspra
pèsol	ganxo, ganxet o lincoln		mitja canya, tavella curta amb ganxo
pèsol	garrofal o floreta		naspra, tavella petita
pèsol	negret	Sant Fost	terrera, tavella curta, gra espès, poc productiva
poma	cara bruta	Sant Fost	
pruna	clàudia	Mollet	

tomàquet	benessili	Montornès	per amanir
tomàquet	bombeta		per penjar
tomàquet	de penjar de can subirana	Sant Fost	per amanir i penjar
tomàquet	de penjar de vilanova	Montmeló	per penjar
tomàquet	fulla patatera	Montmeló	per penjar
tomàquet	montserrat o bufat ²⁵		per amanir, tardà
tomàquet	palosanto		per amanir i conserves
tomàquet	poma ple	Sant Fost	per amanir i conserves
tomàquet	pometa		per amanir
tomàquet	rosa ple	Sant Fost	per amanir, rosat, molt dolç
tomàquet	salvador armengol	Sant Fost	per penjar
tomàquet	tres caires		per amanir

²⁵ Nom en què molts entrevistats anomenen el tomàquet de Montserrat.