

Els conreus de secà de Montornès

Estimo Montornès

HISTÒRIA, ART I NATURA DE MONTORNÈS DEL VALLÈS



Ajuntament de
Montornès del Vallès



Diputació
Barcelona
xarxa de municipis



Els cereals van transformar la humanitat

Els cereals van transformar la humanitat

Quan la Humanitat va poder emmagatzemar aliments, la seva vida va canviar. En les anteriors tribus recol·lectores, tothom s'havia de dedicar cada dia a aconseguir aliments, ja fos recollint vegetals silvestres o mariscos, ja fos amb la caça o la pesca. Les èpoques de fam eren freqüents i la població d'un territori era escassa; el Vallès no podia alimentar més d'una desena de tribus familiars.

La invenció de l'agricultura va transformar les societats humanes. Per primera vegada podien emmagatzemar una reserva d'aliments per a tot l'any. I

per primera vegada disposaven d'un excedent per alimentar persones dedicades a feines manufactureres (mineria, ceràmica, cistelleria, teixits...), a tasques socials (govern, exèrcit, medicina, religió...) o al desenvolupament de la cultura (escriptura, estudi de les estrelles i de les herbes medicinals, art...).

El factor clau del canvi va ser el conreu de cereals. La civilització pagesa es va desenvolupar a Europa amb el conreu del blat; a Àsia, amb el de l'arròs; a Amèrica, amb el del blat de moro, i al centre i sud d'Àfrica, amb el del mill.



2

La riquesa dels camps de secà

La riquesa dels camps de secà

Qualsevol pagès dirà que treu més rendiment d'una hectàrea d'hort que de tres de secà,

però al llarg de la història ha estat el secà qui ha generat més riquesa,

perquè els seus productes característics, el cereals, el vi i l'oli, es conserven durant anys,

cosa que permet transportar-los a llargues distàncies i comerciar-hi; mentre que la majoria dels productes de regadiu,

com escaroles, bledes i cols, que s'han de consumir d'immediat eren propis de l'hort familiar. Només a les rodalies de les ciutats hi havia producció comercial de plantes hortícoles.

L'expansió moderna dels horts només ha estat possible a partir de dos progressos tècnics: la millora de les comunicacions, en especial del ferrocarril, que va arribar al Vallès el 1850, i la millora del subministrament d'aigua, a partir de les bombes elèctriques que han permès extreure-la i fer-la arribar lluny.



La creació d'un camp de conreu

Un paisatge agrícola no té res de natural, encara que avui ens ho sembli. Generacions de pagesos han hagut de dedicar esforços ingents a eliminar els boscos originals d'aquell indret i a condicionar la terra per a l'agricultura. La natura no ofereix enlloc un terreny llest i a punt per a ser sembrat.

La primera feina és tallar els arbres i, a més, arrencar les soques i les arrels més gruixudes. Després s'han d'eliminar els matolls, tallant-los o cremant-los. També s'han d'apartar les pedres grans, desenterrant-les i arrossegant-les a un costat del camp. Tot seguit s'ha d'anivellar el terreny,

si fa massa pendent, per evitar que la pluja arrossegui la terra nua. Se sol dividir en feixes sostingudes per parets construïdes amb les mateixes pedres que s'han extret del camp.

La terra novella és massa dura perquè les plantes hi arrelin bé. Per tant, abans de la primera sembra, cal cavar-la en profunditat, remoure-la i allisar-la.

Finalment, cal equilibrar la composició química del terreny afegint-hi fems, adobs, cal o compost vegetal. Només després d'això s'hi podrà plantar.

I no acabaran mai les reparacions dels danys causats per les pluges, inundacions, incendis...



3

Amidar un camp

El blat ha estat la base de la vida pagesa catalana. No és estrany que aportés la mesura de les terres i dels volums.

Els camps del Vallès s'han amidat tradicionalment en QUARTERES, QUARTANS i PICOTINS.

PICOTINS. 1 quartera = 12 quartans = 48 picotins

Amb aquestes unitats s'escripturaven els terrenys, es consignaven les vendes i també es calculaven els jornals.

L'equivalència amb les mesures modernes és: 1 quartera = 97.000 pams quadrats = 3.880 metres quadrats = 0,388 hectàrees.

Eren també la mesura de volum dels cereals; una quartera de blat (volum) era la quantitat de gra necessària per plantar una quartera de terra (superfície). Venien a ser uns 70 litres. S'usaven recipients de fusta graduats. N'hi havia de picotí, de mig quartà, de quartà, de tres quartans, de mitja

quartera... Encara se'n troben a les masies de Montornès.

El modern Sistema Mètric Decimal ha substituït les mesures tradicionals al món sencer. Tanmateix, aquestes mesures s'han usat al Vallès fins a temps molt recents. Els avis pagesos encara solen mesurar els camps en quarteres, quartans i picotins.

I així és com ho esmentava el poeta Pere Quart (Joan Olivé):

**En ma terra del Vallès
tres turons fan una serra,
quatre pins, un bosc espès,
cinc quarteres, massa terra.
Com el Vallès no hi ha res.**



< Mesura de blat

Les condicions ecològiques del secà

Cinc mil anys de conrear les terres de Montornès han creat un hàbitat particular, definit per l'excés de llum, l'escassetat d'aigua, l'abundància de nitrogen i les estassades freqüents. El sol bat de valent damunt dels camps, ja que no hi ha arbres que hi facin ombra. A les plantes de secà no els agrada l'ombra, al contrari, creixen millor a sol batent. Com que els camps de secà no es reguen, les plantes depenen només de les pluges i han de tenir una gran capacitat per retenir la humitat durant temporades llargues.

Els camps s'adoben amb fens, adobs químics o enterrant-hi restes vegetals. Són aportacions riques en nitrogen i amoníac i les plantes nitròfiles s'hi troben especialment bé. El pagès fa, almenys un cop a l'any, una llaurada del camp a fons, i periòdicament hi passa el càvec per netejar-lo de males herbes, les quals sobreviuen gràcies a una gran escampada de llavors (rosella), amb arrels profundes (pixallits), amb estolons (agram) amb nusos germinatius (esbarzer), amb bulbs



(trèvol)...

És tan gran el contrast entre la vitalitat de les herbes silvestres que parasiten els camps i la delicadesa de les plantes de conreu, que un refrany afirma que les males herbes no moren mai.

4

La fauna dels camps de secà

Els toixons i porcs senglars entren de vegades als camps, i solen aixafar molt més que no mengen, però si s'hi avicien acaben trobant l'escopeta de l'indignat pagès. La presència dels eriçons, en

canvi, és beneficiosa, ja que devoren moltes erugues, cargols i insectes. Això mateix fan les musaranyes (punxeguts en diem a Montornès pel seu morro afuat) i els ocells insectívors.

Els ratolins són uns devoradors incansables de cereals i fruites, però també són la presa preferida dels rampinyaires nocturns: mussols, òlibes i ducs.

Les guatlls fan niu als camps de blat; molt pagesos els respectaven deixant sense segar un petit rodal d'espigues al seu voltant, però les trilladores mecàniques han acabat amb nius i guatlls. A les perdius els agrada passar

la nit a les vinyes escalfades pel sol.

Els insectes són els animals més abundants del secà. Moltes papallones posen els ous sobre plantes cultivades; dels ous surten erugues que poden fer grans destrosses. Alguns escarabats es poden convertir en plagues. Els pugons xuclen la saba dels brots tendres però serveixen d'aliment a les marietes.

Els arbres fruiters atrauen ocells com l'oriol, que construeix nius penjats de l'enforcadura de les branques dels cirerers i figueres.

Les pedres assolellades dels marges ofereixen refugi a escorpins, llangardaixos i potser escurçons.



< Oriol

Els fruiters del secà Els fruiters c

De l'abundància d'ametllers que hi havia a Montornès ens en fem una idea perquè el nom antic del poble era Palau d'Ametlla. Actualment n'hi continua havent, però limitats a exemplars plantats entre les vinyes. Rarament veureu un camp sencer plantat d'ametllers.

Té les fulles allargades i una fusta molt dura que s'usa poc en ebenisteria perquè s'esberla amb facilitat. Com a llenya és excel·lent; fa una brasa de llarga durada.

L'arbre floreix a començament de març, tan aviat que molts anys les gelades li cremen les flors i l'arbre gairebé no fa fruits. La carn exterior del fruit és seca i amarga. Només se'n mengen els pinyols.



< Cireres

De manera semblant, no trobem les figueres en plantacions sinó disperses entre les vinyes. Tenen fulles amples, palmejades, que perden a l'hivern. La seva saba és lletosa i pot irritar la pell.

Els fruits maduren al setembre i són molt rics en sucres. Algunes espècies, ofereixen a la primavera una altra collita (figaflors) de fruits més grossos i carnosos.

Els cirerers són més abundants a Montornès. N'hi ha camps sencers, encara que també es troben als pendents dels turons, entre les vinyes. Floreixen a l'abril i a final de maig ja han madurat les fruites, roges, dolces i penjades d'una tija característica.



< Ametlles

< Figes



El conreu del blat

Entre octubre i novembre s'ADOBA el terreny. Abans s'hi abocaven FEMS d'animals, escampant-los amb una FORCA, o MERCADERIA, aigües del pou mort transportades amb una tina.

A continuació es LLAURA la terra, tombant-la, per aflluixar el sòl i trencar les crostes salines. Es fan servir una ARADA, arrossegada abans per cavalls i ara per tractors. Els terrossos de terra que es formen es desfan amb el RASCLE. Després s'allisa el terreny amb l'APLANADORA.

Se sembla el blat al novembre, abans de l'arribada dels freds. Antigament el gra s'escampava A BOLEI, amb un moviment de la mà que exigia força destresa per repartir-lo uniformement. Les màquines actuals el planten en línies.

Les pluges de la tardor fan germinar el blat, que brota tres o quatre setmanes després de la sembra. Té l'aspecte

d'herbes verdes de poca alçada durant l'hivern. A la primavera, les plantes creixen ràpidament i maduren l'espiga, dreta de primer i caiguda quan el pes la venç. La planta ha completat el seu cicle vital, es torna groga i se seca.

La SEGA del blat començava al Vallès pels voltants de sant Anton (13 de juny). Per Sant Joan, el 24, el blat havia d'estar ensacat i els camps lliures per al blat de moro.

Així, la festa de sant Joan era també la festa alegre de la collita recollida i el menjar de l'any assegurat. La pròpia sega s'acompanyava de cançons particulars.

El blat es tallava amb el VOLANT, agafant els manats de palla amb una mà mentre l'altra els tallava d'un cop sec. Els manats es lligaven en GARBES amb una CORDA DE VENCÍ feta de la mateixa palla.

Amb cada dues

garbes es feia un GARBELL i els garbells s'apilaven en grups de 21, formant GARBERES. No eren xifres arbitràries sinó útils per mesurar la collita: de cada garbera en sortia aproximadament el blat per omplir un sac de 60 Kg. Un home segava sis o set garberes en una jornada.





El blat esperava uns dies al camp fins que se'l portava a l'era amb carros. Les garbes es deslligaven i la palla s'apilava dreta. Venia l'EUGASSER, un professional ambulant que portava

Blat >



quatre eugues, que entraven sobre l'estesa d'espigues, trepitjant-les volta rere volta. De tant en tant, els animals s'aturaven a reposar i menjar, mentre els homes aixecaven la palla de nou amb FORQUES, ben ESBADIADA. Eugues i homes s'alternaven fins que el gra quedava solt, a baix, i el PALLÚS, a dalt, era retirat mica a mica a un costat. Les últimes passades de les eugues es feien al trot.

Si la batuda era petita, la feia el mateix pagès, estenent les garbes a l'era i passant-hi un CORRÓ de pedra arrossegat per un cavall. Després passava el TRILL per tallar la palla. El gra s'apilava enmig de l'era amb escombres (GRANERES) i s'esperava la marinada per ventar el BOLL, que s'aixecava amb les forques perquè el vent s'endugués els trossets de palla. Més modernament es feien servir MÀQUINES DE VENTAR. Finalment, calia passar el blat per una GARBELLA feta de pell de porc amb forats que

deixava passar els grans i retenia les pedretes i bastonets.

Ja es podia ensacar el blat. Amb la palla retirada s'alçava un paller. Era una feina complexa en la qual intervenia força gent. Els pagesos s'ajudaven els uns als altres.

Tot aquest procediment, llarg i feixuc, s'ha mecanitzat, avui. Grans màquines recollidores deixen directament el gra ensacat i la palla tallada i premsada en blocs o rotlles.

La palla s'aprofita per aliment i jaç del bestiar. Els grans de blat, es molen fent la farina i és el component principal del pa, de les pastes (fideus, macarrons...), dels pastissos...

La mòlta del blat es feia als molins. Una gran pedra mòbil girava sobre una altra fixa, polvoritzant els grans entre les seves estries. Després se separava el SEGÓ, l'escorça dels grans amb GARBELLS de gruixos diferents. Actualment es mol amb molins centrífugs de turbina.

El conreu de la vinya

La vinya és un conreu poc exigent respecte al sòl, per això se la planta als pendents dels turons. En canvi, exigeix del pagès moltes atencions al llarg de l'any.

Plantar una vinya és un projecte d'envergadura, ja que els ceps triguen tres anys en començar a donar fruit i sis a assolir ple rendiment.

Es planten esqueixos de CEP AMERICÀ, una planta silvestre resistent als atacs de la fil·loxera. Al febrer, o bé al setembre, la planta s'EMPELTA amb les races del raïm que es vol obtenir.

Les varietats preferides a Montornès són la GARNATXA, la PANSARROSSA o XAREL·LO, la PANSAVERMELLA i el SOMOLL. Per al consum domèstic es tenen algunes parres de MOSCATELL (PANSATENDRA o SANT JOAN).

L'empelt es pot fer A TASCÓ, A CANTÓ o A ESTAQUETA, amb l'ajut del FUSÓ, un ganivet petit i corbat.

Abans s'han tallat

les branques amb les TISORES DE PODAR i el XERRAC. Els empelts es lliguen amb ràfia.

Cal podar els ceps cada any.

Es fa a l'hivern; les branques tallades, els

SARMENTS o

GARBONS, es

lliguen en feixos

a nomenats

GARBONASSES.

Subministren una

llenya molt útil

per encendre els

focs i molt

aromàtica per

guisar a la brasa.

Acabada la poda s'ha de

netejar el terreny. Es volten

els ceps amb la MAGALLA traient les herbes i els BROTS BORDS i es completa amb una llaurada general del terreny, adobant-lo de pas.

A la primavera, el cep fa unes floretes diminutes, poc aparents, que es

transformaran en els grans

de raïm. Cal combatre

continuament les plagues

i en especial la

BLANQUETA o OIDIUM, un

fong paràsit que forma

taques blanques a les



fulles i es combat amb sofre, i el MILDIU, un altre fong que es prevé amb sulfat de coure i calç a meitat de maig, quan la flor està oberta, i cada vegada que plou.

El sulfat es dissolia en l'aigua de pluja recollida a la pròpia vinya en petites BASSES, i es ruixava sobre les plantes amb l'ajuda d'una SULFATADORA.

A final de maig es fa una esporgada de brots bords i, durant l'estiu, mentre els grans de raïm s'engreixen, convé cavar la terra dues o tres vegades.



La verema començava a Montornès l'endemà de la festa major, a finals de setembre. Era una feina que demanava moltes mans i tot el poble hi col·laborava. Es tallaven els penjolls de raïm amb el fusó i es posaven en coves, que s'abocaven a les PORTADORES de fusta. Amb l'ajut d'uns pals llarg anomenats SEMALERS, les portadores es carregaven als carros, tapades amb ENRAMADORES d'espart i es transportaven al CUP.

Allí s'aixafava el raïm trepitjant-lo a peus nus, o amb la pressió d'una PREMSA. Rajava el MOST, el suc de la fruita, que es recollia en un dipòsit. La BRISA, les restes de pellofes i llavors del raïm, passaven per una segona premsada i finalment

servien per adobar els camps.

El most fermenta en pocs dies i amb una violència que sembla que bulli, ja que es desprenen gasos tòxics de CO₂. Quan la fermentació acaba, cal airejar el local i a més cal entrar-hi amb un llum per comprovar si l'aire ja és respirable.

El vi es deixa reposar en BOTES de fusta, prèviament netejades amb l'ESCURABOTES, un ferro llarg de punta corbada, i desinfectades cremant-hi un LLUQUET, una barreta de sofre.

A les botes, el vi agafa bon gust, mentre es dipositen les

impureses, formant un llot anomenat LES MARES DEL VI. Se'l trafega dues o tres vegades de bota a bota per retirar-ne les mares.

Al febrer, el vi ja és a punt per beure'l.



Excursió a les vinyes de Montornès

Punts d'observació

➤ **1.** Sortim de la plaça de la Font pel carrer Blas Infante. Seguim per Mare de Déu de Montserrat i, passat can Coll, girem a dreta pel carrer de l'Alzina.

➤ **2.** Arribats al cementiri municipal, el rodegem a esquerra pel camí sense asfaltar que enfila cap a les vinyes. Una part de la vinya tradicional, de cep rodó, està sent substituïda per vinyes en fila. És el canvi de l'explotació familiar a la industrial, impulsada per empreses d'Alella.

➤ **3.** A esquerra veiem el Sot dels Arbres, on destaca can Girona, convertit en granja-escola. Davant tenim el turó del castell Ruf, al cim del qual hi ha les restes d'un poblat iber.

➤ **4.** Agafem a esquerra pel camí perpendicular als pendents del Montcau. Algunes barraques de pagès serveixen ara per fer costellades familiars. El sostre està preparat per recollir l'aigua de pluja. També veiem antigues basses de sulfatar, tintades encara de verd.

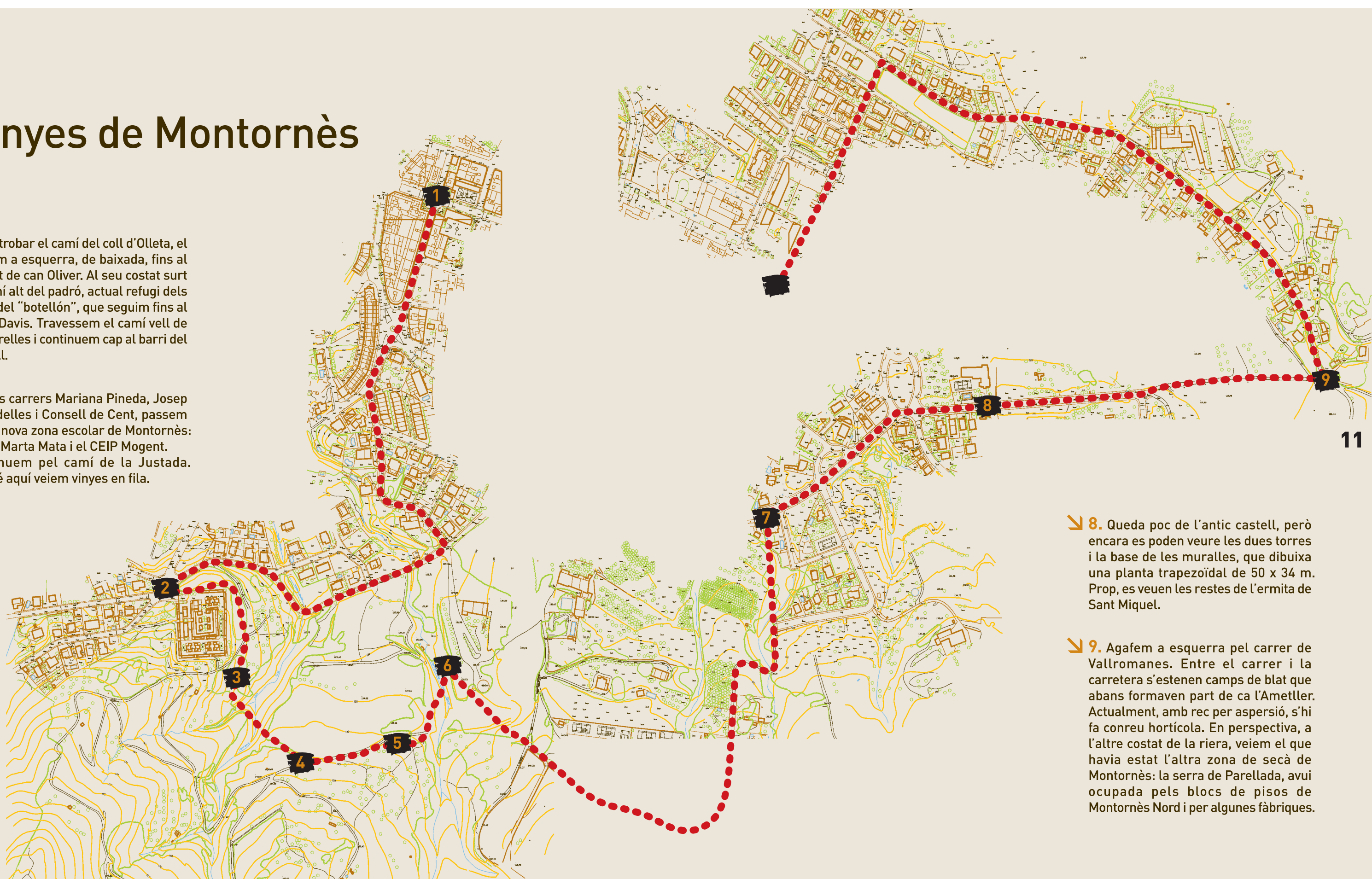
➤ **5.** Entre les vinyes, apareixen figueres, ametllers i algun grupet de cirerers. D'oliveres n'hi ha poques i són de plantació recent.

➤ **6.** En trobar el camí del coll d'Olleta, el seguim a esquerra, de baixada, fins al dipòsit de can Oliver. Al seu costat surt el camí alt del padró, actual refugi dels joves del "botellón", que seguim fins al Tennis Davis. Travessem el camí vell de Martorelles i continuem cap al barri del Castell.

➤ **7.** Pels carrers Mariana Pineda, Josep Tarradellas i Consell de Cent, passem per la nova zona escolar de Montornès: el IES Marta Mata i el CEIP Mogent. Continuem pel camí de la Justada. També aquí veiem vinyes en fila.

➤ **8.** Queda poc de l'antic castell, però encara es poden veure les dues torres i la base de les muralles, que dibuixa una planta trapezoïdal de 50 x 34 m. Prop, es veuen les restes de l'ermita de Sant Miquel.

➤ **9.** Agafem a esquerra pel carrer de Vallromanes. Entre el carrer i la carretera s'estenen camps de blat que abans formaven part de ca l'Ametller. Actualment, amb rec per aspersió, s'hi fa conreu hortícola. En perspectiva, a l'altre costat de la riera, veiem el que havia estat l'altra zona de secà de Montornès: la serra de Parellada, avui ocupada pels blocs de pisos de Montornès Nord i per algunes fàbriques.



Pràctica de ruta

Les vinyes de Montornès Les vinyes de Montornès

La visita a les vinyes de Montornès és una bona ocasió per observar els marges construïts per aguantar les feixes de terra, les tècniques de construcció i els materials que s'hi ha emprat.

Al Vallès no hi ha el costum de separar els camps de la plana per parets de pedres, com passa a les illes Balears, on es construeixen parets mitgeres amb tècniques molt sofisticades.

En canvi, s'ha protegit amb marges les feixes obertes als pendents dels turons, per evitar que la pluja arrossegui la terra nua, que als turons de Montornès sol ser de sauló molt fràgil.

El més habitual ha estat construir els marges amb les pròpies pedres del terreny, o bé amb pedres pissarroses de licorella, que mai no es troben lluny. Els marges no es fan verticals

