PROJECTE VALLS CIRCULARS

Document nº 4

Prospecció etnobotànica

Camprodon, febrer de 2025

L'Espigall

Promogut per:

Finançat per:

ÍNDEX

1. INTRODUCCIÓ DE L'ESTUDI 2
2. PERFIL DE LES PERSONES ENTREVISTADES 4
3. RESULTATS 6
3.1 Horta 7
3.2 Fruiters 11
3.3 Extensius 13
4. ANNEXES 17
ANNEX I. Fitxes espècies d'horta 17
ANNEX II. Fitxes espècies de fruiters 58
ANNEX III. Espècies d'extensius 65
ANNEX IV. Altres informacions 68

1. INTRODUCCIÓ DE L'ESTUDI

La prospecció etnobotànica de la Vall de Camprodon s'inscriu dins del marc del projecte **"Valls Circulars. Agroeconomia multisectorial resilient a la Vall de Camprodon"** que té com a objectiu principal diversificar i millorar la rendibilitat de les explotacions agràries locals. En aquest context, la investigació de les varietats autòctones a través d'una prospecció etnobotànica als diferents municipis de la vall esdevé una acció estratègica. La informació recollida no sols aportarà una base sòlida per a l'anàlisi tècnica i agronòmica dels possibles conreus en entorns de muntanya, sinó que també enriquirà els àmbits social, econòmic, cultural i històric de la regió. D'aquesta manera, l'estudi es configura com a una eina clau per al desenvolupament de noves estratègies sostenibles que potenciïn la resiliència i la diversificació de l'agroeconomia local.

Pel que fa al **marc temporal** de l'estudi, la informació s'ha obtingut a partir d'entrevistes realitzades principalment entre els mesos de juliol i setembre de 2024.

Quant a l'**abast territorial,** la prospecció tenia la intenció de cobrir tots els sis municipis de la Vall de Camprodon (Setcases, Vilallonga de Ter, Llanars, Camprodon, Molló i Sant Pau de Segúries). No obstant això, la major part de la informació recopilada prové de persones entrevistades als termes de Llanars, Camprodon, Molló i Sant Pau de Segúries. Els testimonis recollits aporten dades tant sobre els llocs on resideixen actualment, com sobre les masies on havien viscut, situades arreu de la Vall. Aquestes es distribueixen des de les cotes més baixes (500 m d'altitud sobre el nivell del mar a Beget) fins a les zones habitades més elevades (1.250 m a Molló).

Les entrevistes s'han dut a terme gràcies a diferents persones de la Vall de Camprodon que es van mostrar interessades en realitzar-les de manera voluntària. Les **persones prospectores** van rebre una formació a inicis del mes de juliol de 2024 per tal de posar en comú els objectius de la recerca i per estandarditzar la forma de recopilar la informació obtinguda a partir de les entrevistes.

Imatge 1. Formació de les persones prospectores a través d'una entrevista real a la Paquita de La Vila (Rocabruna). Juliol de 2024.



Font: elaboració pròpia.

El **contingut de les entrevistes** s'ha realitzat seguint un model de preguntes en el qual es pretenien recollir tres blocs d'informació:

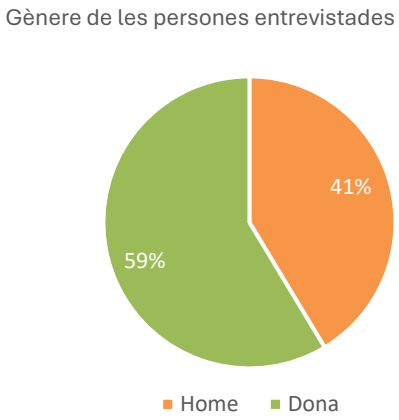
1. **Dades de la persona entrevistada**, amb l'objectiu de contextualitzar geogràficament i antropològicament la informació aportada.
2. **Informació sobre varietats tradicionals**, incloent hortalisses, fruiters i cereals emprats tant actualment com en el passat a la Vall.
3. **Aspectes complementaris rellevants**, com elements històrics, paisatgístics, costums i altres trets culturals vinculats als productes agroalimentaris.

2. PERFIL DE LES PERSONES ENTREVISTADES

Al llarg de l'estiu del 2024 es van realitzar 29 entrevistes etnobotàniques a diverses persones de la Vall de Camprodon. Aquesta tasca es va poder dur a terme gràcies principalment a la feina voluntària de sis persones prospectores, veïnes de la Vall.

Pel que fa al perfil dels informants, es van entrevistar 17 dones (59%) i 12 homes (41%) (***Gràfic 1***). Tanmateix algunes entrevistes es van dur a terme amb més d'una persona present (matrimoni o pares i fills) que també va aportar informació útil per a l'estudi.

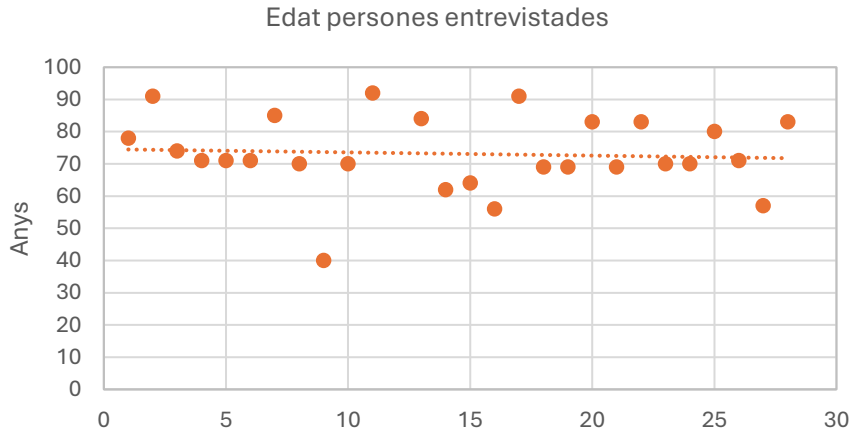
Gràfic 1. Sexe de les persones entrevistades a l'estudi etnobotànic de la Vall de Camprodon.



Font: elaboració pròpia.

La mitjana d'edat dels entrevistats era de 73 anys, amb un rang d'edats comprès entre els 40 i els 92 anys (***Gràfic 2***). Les persones de més edat van aportar principalment informació basada en la seva experiència directa, descrivint els cultius que havien conreat personalment dècades enrere. D'altra banda, alguns entrevistats més joves van transmetre coneixements rebuts de generacions anteriors, compartint tant les pràctiques agrícoles que els seus pares o avis els havien explicat com aquelles que encara mantenen actualment.

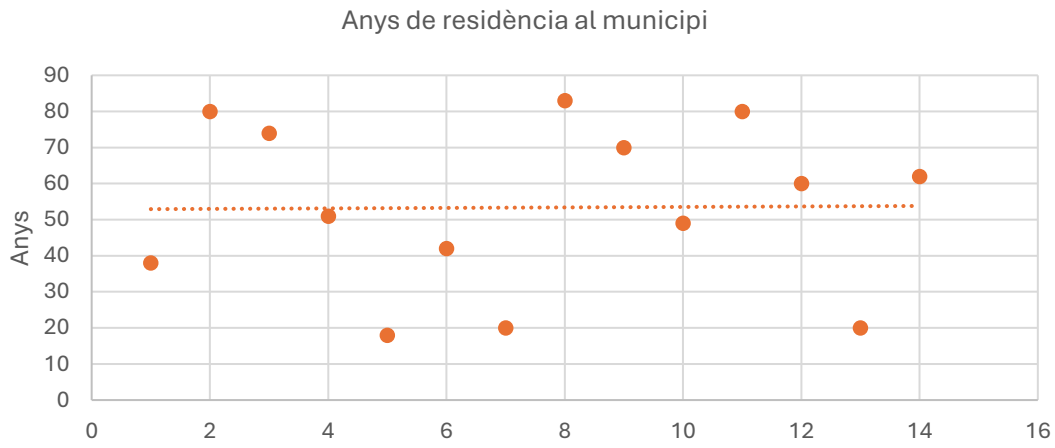
Gràfic 2. Edat de les persones entrevistades en el marc de l'estudi etnobotànic



Font: elaboració pròpia.

Així mateix, es van buscar persones que tinguessin interès i coneixement sobre els tipus de cultius i les varietats emprades dècades enrere i és per això que la major part dels entrevistats eren nascuts a la Vall de Camprodon o bé hi portaven vivint una part important de la seva vida. Així doncs, la mitjana d'anys de residència dels informants va resultar ser de 53 anys (***Gràfic 3***), essent el nombre mínim d'anys de residència de 18 anys i el màxim de 83 anys (per alguns, tota la vida).

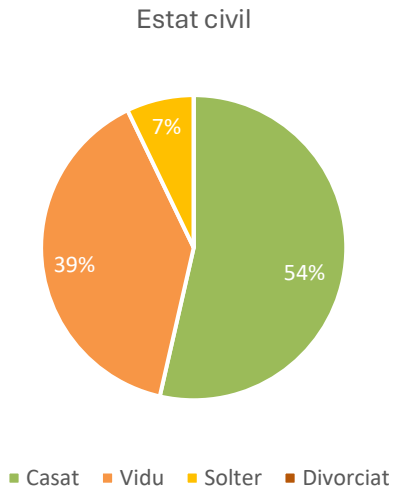
Gràfic 3. Anys de residència al municipi de les persones entrevistades en el marc de l'estudi etnobotànic de la Vall de Camprodon.



FONT: elaboració pròpia.

Malgrat que no es va obtenir la informació de l'estat civil de tots els informants, sí que es pot constatar que la majoria eren casats (54%) o bé vidus (39%) degut a l'elevada edat mitjana dels enquestats (***Gràfic 4***).

Gràfic 4. Estat civil de les persones entrevistades en el marc de l'estudi etnobotànic de la Vall de Camprodon.

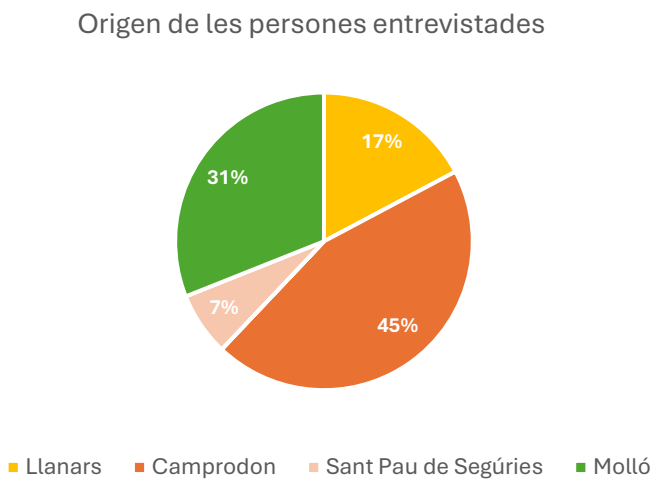


FONT: elaboració pròpia.

Pel que fa a la seva localització geogràfica dins de la Vall de Camprodon, del total dels 29 entrevistats, tretze persones (45%) eren del municipi de Camprodon (especialment de les localitats

de Beget, Freixenet, Rocabruna i Salarça), nou entrevistats més (31%) eren del terme de Molló, cinc persones més (17%) de Llanars i dues persones (7%) van correspondre a habitants de Sant Pau de Segúries (*Gràfic 5*). Dels municipis de Setcases i Vilallonga no es va poder entrevistar a ningú, malgrat saber que encara hi ha persones que preserven informacions que podrien ser de molt interès per a acabar de completar el present estudi.

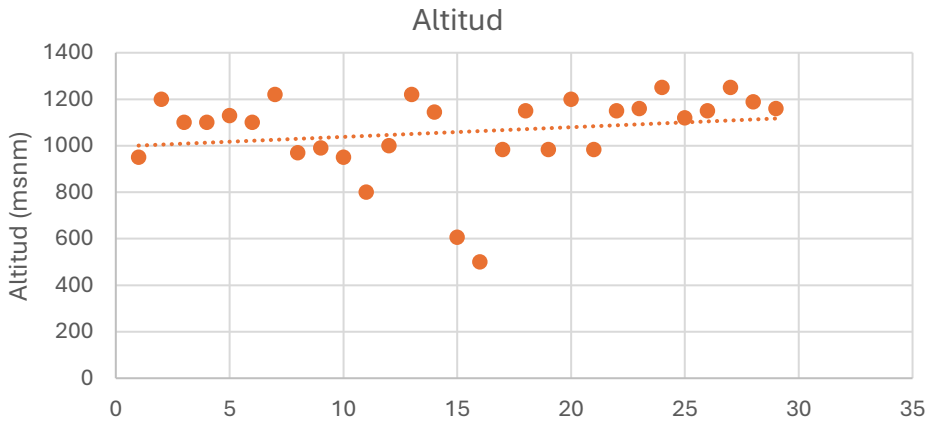
Gràfic 5. Municipi d'origen de les persones entrevistades a l'estudi etnobotànic de la Vall de Camprodon.



FONT: elaboració pròpia.

Les masies i habitatges de residència actual o passada dels entrevistats, a partir dels quals s'ha obtingut la informació, es troben situats a altituds molt variades en funció del municipi i la seva ubicació dins la Vall de Camprodon (*Gràfic 6*). En aquest sentit, les dades recollides inclouen informació sobre espècies i varietats cultivades en un rang altitudinal que s'estén des dels 500 metres d'altitud a Beget fins als 1.250 metres sobre el nivell del mar en el terme de Molló.

Gràfic 6. Altitud de les cases i masies sobre les quals ens informen els/les entrevistats/des.



FONT: elaboració pròpia.

3. RESULTATS

3.1 Horta

Gràcies a les dades de les persones entrevistades s'ha pogut corroborar quines són les espècies d'horta que s'han cultivat tradicionalment a la Vall de Camprodon, ja sigui per tradició i utilitat culinària com, sobretot, per les possibilitats que donen les condicions agroclimàtiques de muntanya. Així mateix, s'han identificat algunes de les varietats tradicionals que es fan o es feien i que mostren el seu interès per la seva capacitat particular d'adaptació als condicionants agronòmics del nostre territori.

Espècies d'horta cultivades a la Vall de Camprodon

De la informació recollida, se'n desprèn que les espècies d'horta que **tradicionalment i fins a l'actualitat** han funcionat en aquesta zona de muntanya han estat: cols, bròquils, coliflors, naps, escaroles, enciams, xicòria, carxofa, carbasses, carbassons, cebes, escalunyes, alls, porros, mongetes, faves, pèsols, bledes, espinacs, patates, pebrots, tomates, pastanaga, espàrrecs i api. Per contra, les **plantes d'horta no cultivades en aquesta zona** (o que es mostren molt poc freqüents) són: el moniato, el nap i col, el col i nap, el rave, el meló, la síndria, els estirabecs, les albergínies, la guixa i el llobí.

Segons les dades proporcionades per les persones entrevistades, es poden classificar les espècies cultivades històricament en aquest territori de muntanya en funció de l'abundància en la seva presència (*Taula 1*).

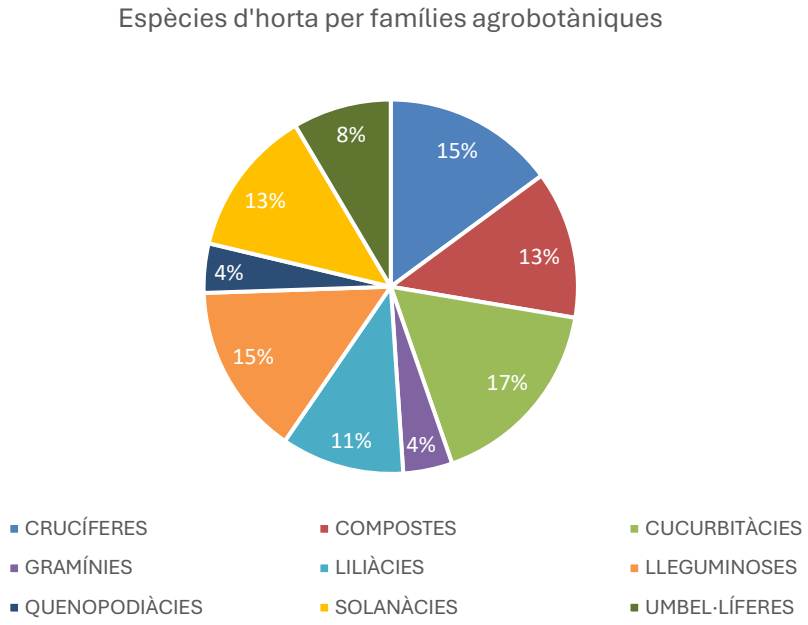
Taula 1. Classificació de les espècies d'horta segons el seu grau de presència històrica a la Vall de Camprodon.

	Espècies històricament MOLT PRESENTS		Espècies històricament amb PRESÈNCIA MITJANA	Espècies històricament POC O GENS PRESENTS
HORTA	Col de cabdell Col de fulla Bròquil Col-i-flor Naps Escarola Enciam Carbassa Carbassó Cogombre Ceba	All Porro Mongeta Fesol Fava Bleda Patata Pebrot Tomàquet Pastanaga Api	Rave Xicòria Carxofa Pèsol Espinac Albergínia Espàrrec	Moniato Nap i col Col i nap Meló Síndria Cigró Estirabec Guixa Llobí Salsifí

Font: elaboració pròpia en base a les dades obtingudes de les entrevistes etnobotàniques.

En analitzar les espècies d'horta cultivades tradicionalment a la Vall de Camprodon des del punt de vista de **famílies botàniques**, es pot comprovar (*Gràfic 7*) que la família de la qual més espècies se'n cultiven són les cucurbitàcies (amb diferents espècies de carbasses, carbassons i cogombres), seguida de prop per la família de les crucíferes (diferents espècies de cols, coliflors, bròquil, naps i raves) i les lleguminoses (amb diverses espècies de mongetes, fesols, faves i pèsols). En tercer lloc, en varietat en nombre d'espècies cultivades prenen protagonisme les solanàcies (amb cultius com les trumfes, el pebrot, l'albergínia o les tomates) i les compostes (amb diverses espècies d'enciams, l'escarola i la carxofa). Finalment, en riquesa específica caldria destacar les liliàcies (cebes, porros i alls), les umbel·líferes (api i pastanaga) i en darrer lloc les quenopodiàcies (bledes i espinacs) i les gramínies d'horta (blat de moro).

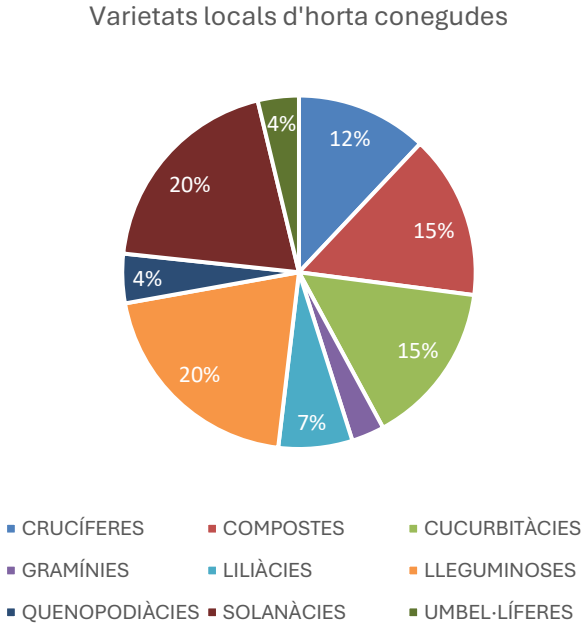
Gràfic 7. Importància de les famílies botàniques hortícoles cultivades a la Vall de Camprodon.



FONT: elaboració pròpia.

Per altra banda, en analitzar la riquesa en nombre de varietats antigues o locals conegudes per a cada una de les famílies botàniques d'espècies hortícoles (***Gràfic 8***), trobarem que aquesta **riquesa varietal** és molt gran dins els grups de les lleguminoses i les solanàcies, seguides per les famílies de les cucurbitàcies i les crucíferes, i força menor en la resta de famílies.

Gràfic 8. Riquesa varietal per famílies botàniques hortícoles a la Vall de Camprodon.



FONT: elaboració pròpia.

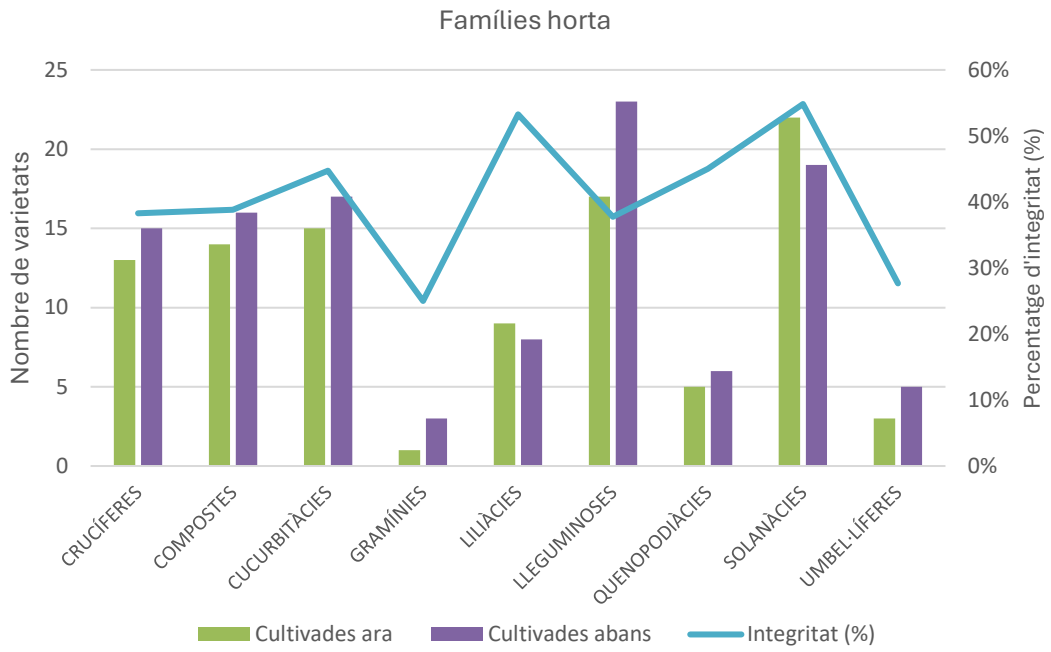
<u>Grau d'integritat i erosió de les varietats locals d'horta</u>

S'ha analitzat la proporció de varietats locals que es cultivaven antigament en comparació amb les que encara es conreen en l'actualitat (**ANNEX I**), amb l'objectiu de quantificar el grau de pèrdua o preservació d'aquestes varietats. A partir d'aquesta comparació, s'ha definit un índex que anomenarem **grau d'erosió genètica** i el seu complementari, el **grau d'integritat**, tots dos expressats en percentatge.

El **grau d'erosió** representa el nivell de pèrdua d'una varietat i s'expressa en un rang del 0% al 100%: un 100% indica que la varietat estava present en el passat però ha desaparegut completament del cultiu actual, mentre que un 0% significa que continua sent conreada per totes les persones que abans la cultivaven. Per contra, el **grau d'integritat** mesura la persistència de la varietat al llarg del temps, indicant la proporció de persones que encara la cultiven en relació amb aquelles que ho feien anteriorment. Un 100% d'integritat implica que la varietat ha estat mantinguda sense canvis en el nombre de cultivadors des del passat fins a l'actualitat.

Tal i com es desprèn de les dades de la prospecció (***Gràfic 9***), **el nombre de varietats cultivades abans era major que les cultivades avui dia** per a la majoria de les famílies d'horta, a excepció de les liliàcies i de les solanàcies. Les varietats de liliàcies tenen una llista no gaire llarga d'opcions varietals i, en general, se n'ha mantingut el seu ús en el temps, doncs les varietats locals existents segurament han resultat ser prou interessants a nivell productiu. Pel que fa a les solanàcies, aquest augment es deu sobretot a varietats locals d'albergínia i de tomàquet que han estat recuperades i posades en valor per algunes associacions del nostre país i popularment distribuïdes per al cultiu d'horts familiars. La resta de famílies hortícoles han patit una pèrdua significativa de varietats, amb un grau d'erosió genètica superior al 50%, fet que indica que actualment es cultiva menys de la meitat de les varietats que es conreaven fa dècades.

Gràfic 9. Nombre de varietats d'horta cultivades ara i abans a la Vall de Camprodon classificades per famílies botàniques.



FONT: elaboració pròpia.

Espècies i varietats d'horta amb un interès destacat

Les informacions obtingudes en aquest estudi han permès elaborar una **fitxa per cada una de les espècies d'horta** on es detallen les varietats tradicionals més cultivades en el passat i en el present (**ANNEX II**). Tanmateix, s'ha fet un recull de les observacions qualitatives (usos, orígens, història, forma de cuinar, associació de cultius...) que les persones informants ens han explicat de cada tipus de planta hortícola cultivada a la vall.

Si ens centrem a destacar les **espècies i varietats d'horta** que a través de la prospecció es mostrarien més **interessants a cultivar**, serien les següents:

- COL: en destaquen tres varietats històricament cultivades i que actualment encara són presents a la Vall: la *col de truc*, la *col pell de galàpet* i la *col d'hivern de fulla llisa*. Totes tres presenten una bona adaptabilitat a les condicions agroclimàtiques del territori, són varietats tradicionals i conegudes a la zona i podrien aportar un valor afegit a la restauració de la Vall en la recuperació del plat de tradició local de la "canemillana".

- NAP: el *nap negre de muntanya* és un dels cultius que més testimonis han recordat que es feia (quasi la meitat dels entrevistats en cultivaven). És un cultiu molt adaptat i fàcilment recuperable (doncs alguns testimonis encara en fan als seus horts). Podria servir per a donar un tret distintiu a algun plat de la restauració local com els "peus de porc amb naps negres".

- ESCAROLES: el cultiu de l'escarola podria ser un complement per a la venda hortícola estival. En destaquen les varietats històricament emprades i encara vives avui dia com l'escarola *de cabell d'àngel*, l'*arrissada de fulla ampla* i la *perruqeta*. Hi ha uns quants testimonis que recorden haver plantat endívies.
- ENCIAMS: en el mateix sentit que l'escarola, els enciams són un cultiu ben adaptat al nostre territori de muntanya durant els mesos més estivals. Les varietats que tradicionalment es plantaven i encara tenen presència avui dia són l'enciam *meravella antic* i l'*escarxofet*.

- CARBASSÓ i COGOMBRE: els cultiu del carbassó i els cogombres durant els mesos d'estiu també s'adapten molt bé als terrenys més assolellats i càlids de la Vall de Camprodon. Les veritats més cultivades a destacar són el *carbassó comú* i el *cogombre blanc o del país*. Podrien suposar un cultiu hortícola de temporada més per al complement de la renda agrària.

- CEBA: es tracta d'un cultiu que funciona molt bé al nostre territori de muntanya i del qual en sobresurten dues varietats emprades tan històricament com encara a l'actualitat: la *ceba de Figueres* i la *ceba vigatana*.

- ESCALUNYA: espècie molt propera a les cebes, l'escalunya era coneguda i cultivada a la Vall tan per a menjar crua com per a acompanyar plats cuinats. Actualment s'ha perdut el seu cultiu, però podria tenir sentit la seva recuperació si se li pot donar valor afegit amb algun plat elaborat per la restauració local.

- PORROS I ALLS: ambdues espècies molt conegudes i emprades en la gastronomia local, es desenvolupen i s'adapten molt bé a les condicions agroclimàtiques de la Vall. El seu cultiu podria esdevenir un complement a la renda agrària. En destaquen les varietats de *porro del país* i l'*all vermell de Banyoles*.

- MONGETA: la mongeta és un cultiu estival que antigament i encara avui dia es fa als horts familiars de la Vall. En general presenta un preu de venda molt elevat i podria esdevenir un complement de temporada per a alguna casa. Se'n coneixen una gran diversitat de varietats,

però les que més destacarien sobretot per la seva adaptabilitat històrica serien la *mongeta perona llarga i curta* i la *mongeta del cuc*.

- FAVA: les faves formen part d'un dels plats més tradicionals de la nostra cultura. El seu cultiu a la Vall amb la varietat de *fava comú o del país* havia tingut força presència històricament als horts familiars. La restauració de la Vall encara se'n serveix, per la qual cosa podria tenir sentit el cultiu local de fava de temporada.

- BLEDA: la bleda és un cultiu que, tot i el seu baix valor de venda, s'adapta molt bé al nostre territori de muntanya. En destaquen les varietats de *bleda blanca* i antigament la *bleda pels porcs*. És un cultiu que aguanta molt bé el fred d'aquestes contrades i requereix poques atencions. Podria esdevenir un complement hortícola a la renda agrària.

- PATATA: actualment aquest cultiu ja es treballa a l'engròs amb el valor afegit de la marca "Trumfes de la Vall de Camprodon". La varietat que es cultiva és la *Kennebec*. Els testimonis demostren haver provat de plantar-ne històricament moltes varietats (*Desiré*, *Álava*, *Red pointiac*, *del bufet*, *baraca*, *del cirer*, *de flor morada*, *Monalisa*...). De totes elles en destaquen la varietat *Álava* que, tot i no ser la de més qualitat, és una classe de patata molt productiva i rústica alhora, així com la patata *del bufet*, que molts la identifiquen com la més bona, però de mala conservació.

- PEBROT: cultiu estival ben conegut i emprat als horts, en destacarien dues varietats: el *pebrot de banya* i el *pebrot de morro de vedell* (o de quatre caires) que tan es feien antigament com a l'actualitat. Podria esdevenir un cultiu de temporada per a complementar la renda agrària.

- TOMÀQUET: cultiu molt valorat pels seus fruits, en realitat s'adapta relativament a aquests terrenys de muntanya amb produccions molt irregulars segons l'any. Tanmateix, a molts horts en feien i encara se'n fan per si hi ha la sort de poder-ne gaudir els seus fruits. Se'n fan moltes varietats i algun testimoni encara en guarda la grana. Actualment les tomates que més es fan són les de fruit de mida petita com el *de cirerol* (o cirereta), segurament perquè són els que amb més garanties tenen fruits que arriben a temps de madurar. No seria un cultiu interessant per a la producció comercial en aquest territori.

- PASTANAGA: cultiu delicat i molt laboriós, que algunes cases encara fan a l'actualitat i que antigament era força estès als horts de la Vall. En destaca la *pastanaga morada* (o safanòria), tot i que alguns testimonis no en recorden la varietat però sí que eren pastanagues *de punta rodona*.

- API: cultiu que no requereix gaires atencions i molt adaptat al nostre territori de muntanya i molt present tan històricament com a l'actualitat als horts de la Vall. Malgrat que no té unes sortides comercials molt remarcables, l'*api del país* pot suposar un cultiu més d'horta per a complementar la renda agrària.

3.2 Fruiters

Espècies de fruiters cultivades a la Vall de Camprodon

De la mateixa manera que amb les plantes d'horta, de les entrevistes se'n desprèn quines són les espècies de **fruiters que són i han estat més presents** en aquesta zona de muntanya: es tracta de la pomera, la prunera i el codonyer (***Taula 2***). Aquestes tres espècies de fruiters s'adapten bé a les

condicions agroclimàtiques de muntanya i segurament per això les trobàvem a la majora de les cases (encara algunes els conserven). A algunes masies també hi trobàvem sovint algun perer, cirerer, un noguer, una figuera o un cep per a raïm de taula. Molt menor és la presència d'arbres fruiters com el presseguer i l'albercoquer.

Taula 2. Classificació de les espècies d'horta segons el seu grau de presència històrica a la Vall de Camprodon.

	Espècies històricament MOLT PRESENTS	**Espècies històricament amb PRESÈNCIA MITJANA**	**Espècies històricament POC O GENS PRESENTS**
FRUITERS	Pomera Prunera Codonyer Perera	Cirerer Noguer Figuera Vinya	Presseguer Albercoquer

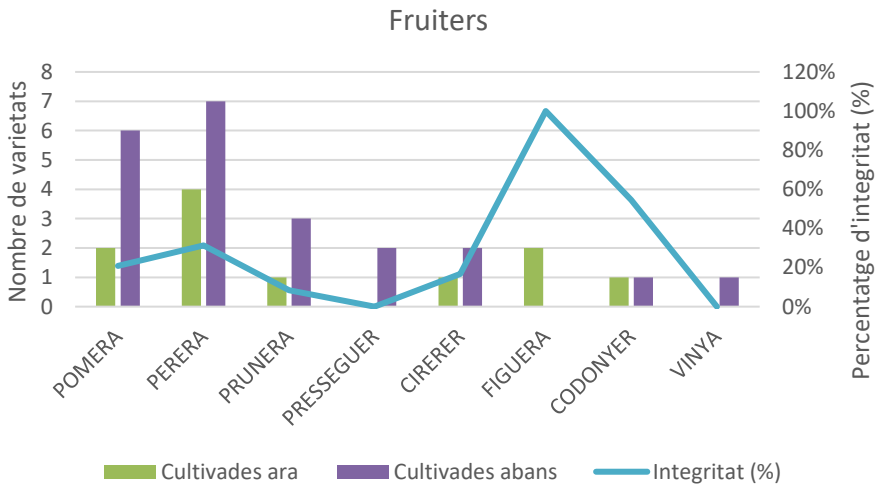
Font: elaboració pròpia en base a les dades obtingudes de les entrevistes etnobotàniques.

Grau d'integritat i erosió de les varietats locals de fruiters

Tal i com es desprèn de les dades de la prospecció (***Gràfic 10***), **el nombre de varietats tradicionals de fruiters cultivades abans era major que les que es conserven en producció avui dia** per a la majoria d'espècies de fruiters. Les varietats cultivades de pomeres, perera, prunera i cirerer mostren un grau d'erosió de més del 70%: més de dues terceres parts de les varietats que els entrevistats recorden, són d'arbres que actualment ja s'han mort o han desaparegut de la vall. Tanmateix, algunes de les varietats desaparegudes, han estat conservades en arborètums com el de la Fageda d'en Jordà i es podrien recuperar en cas de tenir-hi interès.

Pel que fa al presseguer i a la vinya, alguns entrevistats recorden que n'hi havia de varietats antigues, però els pocs exemplars d'aquestes espècies que existeixen actualment a les cases de la vall són de varietats més modernes. Les figueres es troben en cases puntuals de la vall (en les de cotes més baixes i més assolellades) i en uns quants masos encara es conserven antics codonyers d'una única varietat que és la tradicional del país per a fer codony.

Gràfic 10. Nombre de varietats d'horta cultivades ara i abans a la Vall de Camprodon classificades per famílies botàniques.



Font: elaboració pròpia.

Fruiters a destacar

Les informacions obtingudes en aquest estudi ens han permès elaborar una **fitxa per cada una de les espècies de fruiters** on s'hi detallen les varietats tradicionals més cultivades en el passat i en el present (**ANNEX II**). Tanmateix, s'ha fet un recull de les observacions qualitatives (usos, orígens, història, forma de cuinar...) que les persones informants ens han explicat de cada tipus de varietat de fruita cultivada a la vall.

Sintetitzant els resultats obtinguts, la prospecció etnobotànica ens ha portat a destacar-ne els les següents espècies i varietats:

- POMERA: la pomera és un arbre tradicionalment de muntanya que trobem arreu de la Vall i pràcticament a totes les cases. N'existeixen moltes varietats i també trobem molts peus nascuts de llavor de qualitat intermitja o baixa. Tradicionalment les pomes tan s'empraven per al consum humà com pel bestiar. A la Vall en destaquen les varietats de poma *de Sant Joan*, poma *de servar*, poma *del ciri*, poma *reineta* i poma *sang de llebre* com les més recordades pels testimonis entrevistats. Tot i que a la plana i en sistema intensiu s'obtenen produccions molt elevades, la producció de poma a muntanya també presenta els seus avantatges a nivell de qualitat. Pot ser un cultiu interessant per a complementar la renda agrària de les explotacions ramaderes.

- PRUNERA: arbre força present a moltes cases de la Vall, la prunera és una espècie que floreix de manera primerenca i que pot veure compromesa la seva producció per les glaçades primaverenques. Les varietats reconegudes són les *clàudies* i també se sap de l'existència d'algun *miravolà*.

- CODONYER: tot i que el codonyer no sol ser present amb un nombre elevat d'exemplars, sí que és comú a la majoria de cases. El seu fruit, que requereix ser cuinat per al seu consum, fan que el codony sigui un fruit menys versàtil que altres. Tanmateix, és una espècie molt ben adaptada a la Vall de Camprodon que podria ser interessant com a complement fructícola a la renda agrària.

3.3 Extensius

Pel que fa als cultius extensius conreats tradicionalment a la Vall de Camprodon (***Taula 3***), els entrevistats en destaquen com a molt freqüents el sègol, el blat grossal i el fajol per a fer farina pel consum humà i el farrajó, la melca i la civada com a cultius farratgers pel bestiar. En segon terme, hi trobem com a cultius que es recorden amb certa freqüència el blat de moro, l'userda, l'ordi i la trèfula, tots ells amb destí farratger.

Taula 3. Classificació de les espècies de cultius extensius segons el seu grau de presència històrica a la Vall de Camprodon.

	Espècies històricament MOLT PRESENTS	**Espècies històricament amb PRESÈNCIA MITJANA**	**Espècies històricament POC O GENS PRESENTS**
EXTENSIUS	Blat grossal Sègol Fajol Farrajó Melca	Blat de moro Userda Ordi Trèfula	Xeixa Espelta Blat forment Blat florència aurora

	Civada		

Font: elaboració pròpia en base a les dades obtingudes de les entrevistes etnobotàniques.

Antigament s'havien cultivat a la Vall de Camprodon alguns cereals per a panificar que actualment no es fan o bé es destinen exclusivament com a cultiu farratger per al bestiar. Aquests són:

- *Blat grossal*: amb un 75% erosió (un 10% dels enquestats recorda que abans se'n feia, però només un dels entrevistats encara el fa a l'actualitat).
- *Sègol (segla, sècla)*: en clara erosió (un 24% dels enquestats recorda que abans se'n feia per a consum humà, però ara ningú en fa per a aquesta fi).
- *Fajol*: espècie que actualment no es cultiva però molts testimonis reconeixen que sí que es feia antigament. Pel que fa a les varietats antigues de fajol, la *"pota de gall"* és la única que es recorda i es mostra amb una clara erosió (un 5% dels enquestats recorda que abans se'n feia, però aquesta varietat no es cultiva a l'actualitat).



Gra de sègol



Gra de fajol

De tots aquests cultius, els testimonis també ens n'expliquen algunes característiques històriques i culturals que es troben recollides a l'**Annex III** d'aquest document.

3.4 Conclusions

En primer lloc, cal agrair a totes les persones prospectores que han dedicat el seu valuós temps a fer les entrevistes etnobotàniques de manera totalment desinteressada. Agrair també a totes els persones entrevistades que han volgut compartir la seva experiència, coneixements i memòria amb nosaltres, doncs sense elles aquesta feina no hagués estat possible.

La informació obtinguda a través de tots aquests testimonis entrevistats és d'un gran valor tant per la memòria històrica de la Vall de Camprodon, com per al coneixement agronòmic aplicat tradicionalment per la nostra pagesia. Aquestes dades ofereixen eines per assolir l'objectiu principal del projecte Valls Circulars: identificar quins són els cultius i les varietats que més es podrien adaptar a la Vall. Tanmateix, són un llegat històric que quedarà salvaguardat en el present document a disposició de les futures generacions.

Les conclusions d'aquest treball es divideixen en tres blocs: unes primeres conclusions sobre el potencial i limitacions d'aquest estudi; unes segones que se centraran en identificar els cultius i varietats més destacables fets tradicionalment a la Vall; i, finalment, unes terceres conclusions que

pretenen destacar nous cultius i varietats interessants a nivell agronòmic i comercial identificades al nostre territori a través de la prospecció etnobotànica.

Conclusions de l'abast de l'estudi

De les entrevistes realitzades se n'ha obtingut molta informació interessant i d'un elevat valor històric i agronòmic. Tot i que en alguns casos la memòria de les varietats utilitzades no és clara o bé ja no es recorda, en uns quants casos els testimonis han pogut identificar amb bastanta certesa algunes varietats emprades antigament i, en alguns casos, encara en conserven la llavor.

Cal valorar l'esforç fet tant pels prospectors, com per les persones entrevistades. Tanmateix som conscients que a la Vall de Camprodon existeixen més testimonis susceptibles a ser entrevistats i que, de ben segur, complementarien la informació recopilada fins ara. Aquests testimonis cada cop són menys i és per això que **emplacem a les entitats locals de la Vall a continuar amb aquesta recerca**, especialment als municipis i localitats de Setcases i Vilallonga de Ter, d'on no se n'ha pogut obtenir informació etnobotànica.

Conclusions de la història etnobotànica

Pel que fa a les espècies d'horta, fruiters i extensius, els testimonis donen fe de la bona adaptabilitat històrica a nivell agroclimàtic d'alguns cultius per sobre d'altres. Es fa evident que les condicions climàtiques del nostre territori de muntanya condicionen els tipus de cultius i inclús les varietats emprades, doncs la temporada de bonança climàtica sense glaçades i amb temperatures suficientment altes per al desenvolupament d'algunes espècies vegetals és més curta que en d'altres territoris de terra baixa. El fred hivernal també condiciona les espècies farratgeres i de fruiters que millor s'adapten en aquest clima de muntanya. En tots els casos, també existeixen diferències en l'adaptabilitat d'alguns cultius segons l'altitud respecte el nivell del mar i també segons l'orientació on es trobi el terreny: així doncs cultius d'horta com la carxofera o fruiters com la figuera, els trobarem presents en orientacions més de solana i en cotes més baixes, però pràcticament inexistents als indrets més elevats i bacs de la Vall.

- HORTA:

De les dades recopilades, es podrien identificar algunes de les espècies i varietats d'horta amb un major potencial per ser cultivades a la Vall de Camprodon. Algunes espècies i varietats podrien ser d'interès per a donar un **valor afegit a la restauració local** a través de la recuperació d'alguns plats tradicionals fets amb productes locals. Seria el cas de la **col** (varietats com la *col de truc*, la *col pell de galàpet* i la *col d'hivern de fulla llisa*) amb la recuperació del plat de tradició local de la "canemillana" i del **nap negre de muntanya**, amb el seu ús culinari en la recepta dels "peus de porc amb naps negres".

Per altra banda, d'altres varietats d'horta presenten interès per la seva adaptabilitat productiva al nostre territori i es podrien plantejar com a cultius complementaris a la renda agrària estival. Estaríem parlant de l'**escarola** (amb varietats com la de *cabell d'àngel*, l'*arrissada de fulla ampla* i la *perruqeta*), l'**endívia**, els **enciams** (a destacar el *meravella antic* i l'*escarxofet*), el **carbassó** comú i el **cogombre** *blanc o del país*, la **ceba** (*de Figueres* i *vigatana*), l'**escalunya**, els **porros** (*del país*), els **alls** (l'*all vermell de Banyoles)*, la **mongeta** (*mongeta perona llarga i curta* i la *mongeta del cuc*), el **pebrot** (el *pebrot de banya* i el de *morro de vedell*), la **pastanaga** (*pastanaga morada* i la de punta rodona) i l'**api** *del país*. Per a complementar la renda agrària fora de la temporada d'estiu, també hi trobaríem cultius com les **faves** (*fava comú o del país*), les **bledes** (*bleda blanca*) i la **patata**

(actualment la varietat Kennebec a través de la marca "Trumfes de la Vall", però amb interès de ser estudiades les varietats *Àlaba* i *del bufet*).

- FRUITERS:

Pel que fa als cultius fruiters, la prospecció etnobotànica ens ha portat a destacar-ne els les següents espècies i varietats: la **pomera** (amb varietats recordades i amb bones qualitats organolèptiques com la poma *de Sant Joan*, la poma *de servar*, la poma *del ciri*, la *reineta* i la poma *sang de llebre*), el **codonyer** (tot i ser poc versàtil culinària i comercialment, és una espècie molt ben adaptada a la Vall de Camprodon i de la qual se'n podria treure rendiment) i la **vinya** (que tot i no haver estat molt present a la vall, alguns topònims antics ens indiquen de la seva presència històrica i s'erigeix com a un dels cultius amb un major potencial d'adaptació a muntanya en relació al canvi climàtic).

- EXTENSIUS:

Finalment, pel que fa als cultius extensius i especialment als cereals (que són els més aptes per al consum humà), remarcaríem la històrica existència de **blats i sègol fariners** per a panificar. Malgrat que actualment no es cultivin a la Vall, la seva producció local a petita escala podria tenir sentit sempre i quan algun forn o obrador local els pogués transformar tot donant un valor afegit als seus productes elaborats.

<u>Conclusions sobre el potencial d'altres cultius</u>

Amb tota la informació de tipus quantitatiu i qualitatiu recollida en aquest treball i complementant les informacions de l'apartat anterior, es podrien destacar altres espècies objecte d'interès per a l'estudi de la seva viabilitat d'implementació a la Vall de Camprodon:

- **Cacauets**: alguns testimonis diuen haver-ne fet a l'actualitat a la Vall amb resultats satisfactoris.
- **Nyames**: de consum tan per humans com tradicionalment també per al bestiar, sembla que seria un cultiu ben adaptat al nostre territori. Mancaria conèixer-ne la potencialitat comercial.
- **Cirerers**: tot i no ser de les espècies fruiteres més presents a les cases de la Vall, és un arbre molt adaptat al nostre territori (doncs als boscos hi és present el seu parent silvestre) i amb un fruit molt ben valorat al mercat. Tanmateix, fa floracions molt primerenques (risc de glaçades) i la conservació del fruit és delicada.
- **Espàrrecs**: malgrat no ser dels cultius més presents a la història de la Vall, s'hi adaptaria a nivell agroclimàtic i el seu valor de mercat és elevat. Algun testimoni apunta a que durant algunes èpoques se n'havia fet a la Vall.
- **Safrà**: la varietat silvestre del safrà és present de forma natural a les nostres contrades i algun testimoni entrevistat suggereix del seu potencial per a ser cultivat a la Vall. És un cultiu delicat però molt ben valorat a nivell comercial. Sembla que prefereix sòls calcaris, per la qual cosa caldria triar-ne bé la ubicació dins de la nostra àrea geogràfica.
- **Gerds**: alguns testimonis expliquen que era freqüent tenir-ne als horts. És una planta invasora i que viu sense gaires atencions. Si es vol aprofitar amb objectius comercials, ofereix un fruit amb un alt valor econòmic però de delicada collita i conservació.

4. ANNEXES

ANNEX I. Taula resum d'espècies i varietats vegetals cultivades

Nom local o denominació popular	cultiva	%	cultivava	%	Integritat	Erosió
CRUCÍFERES					**38%**	**62%**
Col de cabdell (*Brassica oleracea* L. vars. *capitata*)					30%	70%
Paperina, de Pascua o de porc.	0	0%	3	10%	0%	100%
Set-setmanera	3	10%	7	24%	30%	70%
Gustinenca o d'estiu	4	14%	5	17%	44%	56%
De truc	10	34%	12	41%	45%	55%
Col de cabdell de Milà (B. *oleracea* L. vars. *capitata* f. *sabauda*)					35%	65%
Pell de galàpet (Milà Victòria)	6	21%	11	38%	35%	65%
Col de fulla (B*rassica oleracea* L. vars. *acephala*)					40%	60%
D'hivern de fulla llisa (de fulla d'oli, de ruc, de trinxat o verdal)	4	14%	5	17%	44%	56%
Gegant (farratgera) o Aloma	2	7%	4	14%	33%	67%
D'hivern de fulla arrissada, borrugada, ripollesa, de trinxat	5	17%	7	24%	42%	58%
Bròquil (B*rassica oleracea* L. vars *italica* Plenck)					78%	22%
Verd	7	24%	2	7%	78%	22%
Col-i-flor (B*rassica oleracea* var. *botrytis*)					38%	63%
de febrer	2	7%	0	0%	100%	0%
d'octubre	1	3%	1	3%	50%	50%
de gener	0	0%	1	3%	0%	100%
de març	0	0%	1	3%	0%	100%
Nap (Brassica rapa subsp. *rapa* L.)					35%	65%
Nap negre de muntanya	7	24%	12	41%	37%	63%
Nap de menjar	1	3%	2	7%	33%	67%
Rave (R*aphanus sativus* var. *caudatus* (L.) L.H.Bailey)					40%	60%
Comú	2	7%	3	10%	40%	60%

Nom local o denominació popular	cultiva	%	cultivava	%	Integritat	Erosió
COMPOSTES					**39%**	**61%**
Escarola (*Cichorium endivia* L.)					48%	52%
Cabell d'Àngel	8	28%	7	24%	53%	47%
Perruqueta	4	14%	6	21%	40%	60%
Arrissada de fulla ampla	5	17%	5	17%	50%	50%
Enciam llarg (*Latuca sativa* L. var *longuifolia*)					30%	70%
3 ulls	2	7%	1	3%	67%	33%
llengua de bou	0	0%	1	3%	0%	100%
fulla de castanyer	0	0%	1	3%	0%	100%
Francès	0	0%	4	14%	0%	100%
orella de ruc, de mula o d'ase	3	10%	1	3%	75%	25%
Escaroler negre	0	0%	1	3%	0%	100%
Negre o vinagrer	3	10%	2	7%	60%	40%
d'hivern	2	7%	3	10%	40%	60%
Enciam de cabdell (L*atuca sativa* L. var. *capitata*)					35%	65%
del sucre	0	0%	3	10%	0%	100%
escaroler o català	1	3%	3	10%	25%	75%
carxofet	4	14%	6	21%	40%	60%
meravella antic	6	21%	4	14%	60%	40%
escarxofet	4	14%	4	14%	50%	50%
Enciam arrissat (*Latuca sativa* L. var. *crispa*)					100%	0%
cua d'oreneta o fulla d'espasa	1	3,4%	0	0,0%	100,00%	0,00%
Xicòria (C*ichorium intybus* L.)					0%	100%
Xicòria de Granollers de Rocacorba	0	0%	1	3%	0%	100%
Carxofa (*Cynara cardunculus* var. *Scolymus)*					58%	42%
Morada	2	7%	2	7%	50%	50%
Card (cardo)	2	7%	1	3%	67%	33%

Nom local o denominació popular	cultiva	%	cultivava	%	Integritat	Erosió
CUCURBITÀCIES					**45%**	**55%**
***Cucurbita maxima* Duchesne**					26%	74%
del bon gust, francesa o de sopa	1	3%	3	10%	25%	75%
del bon gust verda	1	3%	1	3%	50%	50%
de menjar	1	3%	2	7%	33%	67%
de pagès	1	3%	1	3%	50%	50%
pell de gripau	0	0%	1	3%	0%	100%
de carbassó	0	0%	1	3%	0%	100%
***Cucurbita moschata* Duchesne**					33%	67%
del rabequet, porquera, gorrinenca o vaquera	0	0%	1	3%	0%	100%
violí o cacauet	2	7%	1	3%	67%	33%
***Cucurbita ficifolia* C.D. Duchesne**					36%	64%
de cabell d'àngel	4	14%	7	24%	36%	64%
Lagenaria sicerari					50%	50%
de vi, carquinyolera o del peregrí	1	3%	1	3%	50%	50%
Luffa operculata					100%	0%
d'esponja o fregall	1	3%	0	0%	100%	0%
(*Cucurbita pepo* L. var. *condensa* L.H.Bailey)					59%	41%
Carbassó negre	3	10%	1	3%	75%	25%
Carbassó gegant	2	7%	1	3%	67%	33%
Carbassó comú	9	31%	11	38%	45%	55%
Carbassó blanc	3	10%	3	10%	50%	50%
(*Cucurbita moschata* Duchesnes)					0%	100%
Carbassó corredor blanc	0	0%	1	3%	0%	100%
Cogombre (*Cucumis sativus* L. var. *sativus*)					47%	53%
blanc o del país	7	24%	8	28%	47%	53%

Nom local o denominació popular	cultiva	%	cultivava	%	Integritat	Erosió
Meló (*Cucumis melo* L. var. *melo*)					50%	50%
Tendral verd	0	0%	1	3%	0%	100%
Pell de gripau	1	3%	0	0%	100%	0%
Síndria (*Citrullus lanatus* Thunb. Mansfeld)					100%	0%
Del país	1	3%	0	0%	100%	0%
GRAMÍNIES					**25%**	**75%**
Blat de moro (*Zea mays* subsp. *mays*)					0%	100%
del queixal o tardà	0	0%	2	7%	0%	100%
de la creu o vermell	0	0%	1	3%	0%	100%
d'escairar o blanc	0	0%	2	7%	0%	100%
Zea mays everta					100%	0%
Petador o de fer crispetes	1	3%	0	0%	100%	0%
LILIÀCIES					**53%**	**47%**
Ceba (*Allium cepa* L.)					55%	45%
Bavosa blanca d'hivern	1	3%	2	7%	33%	67%
Campeny morada o morisca	2	7%	2	7%	50%	50%
Figueres	10	34%	9	31%	53%	47%
Sang de bou	1	3%	0	0%	100%	0%
Vigatana	8	28%	13	45%	38%	62%
(*A. ascalonicum* L.)					20%	80%
escalunya	2	7%	8	28%	20%	80%
Porro (*Allium ampeloprasum* L. var. *porrum*)					71%	29%
del país	12	41%	5	17%	71%	29%
All (*Allium sativum* L.)					65%	35%
vermell de Banyoles	11	38%	6	21%	65%	35%
(*Allium ampeloprasum* L. var *kurrat*)					50%	50%
All porrer	2	7%	2	7%	50%	50%

Nom local o denominació popular	cultiva	%	cultivava	%	Integritat	Erosió
LLEGUMINOSES					**38%**	**62%**
Mongeta (*Phaseolus vulgaris* L. var *vulgaris*)					24%	76%
d'aspre fina	0	0%	4	14%	0%	100%
avellaneta blanca	0	0%	1	3%	0%	100%
avellaneta rossa, grogueta grossa o del veremar	0	0%	1	3%	0%	100%
de Tascó	0	0%	1	3%	0%	100%
blauhilde o lila tendra	1	3%	2	7%	33%	67%
Carall, del pecat, del rector o del 29.	1	3%	3	10%	25%	75%
cuc	1	3%	7	24%	13%	88%
ganxet gros	0	0%	2	7%	0%	100%
Tavella brisa de mata	1	3%	1	3%	50%	50%
ganxet terrer, nana de Tarragona o ganxet d'Alcanar	2	7%	1	3%	67%	33%
Tavella brisa d'aspre	0	0%	1	3%	0%	100%
mantega d'aspre	2	7%	2	7%	50%	50%
mata del dia	0	0%	1	3%	0%	100%
perona curta i llarga	8	28%	8	28%	50%	50%
Pinet de Mallorca o paretana	0	0%	1	3%	0%	100%
Rosset o tavella vermella	1	3%	0	0%	100%	0%
(*Phaseolus coccineus* L.)					50%	50%
afartapobres, escarlata, llobatera o de jardí	1	3%	1	3%	50%	50%
(*Vigna unguiculata L.* Walp subsp. *unguiculata*)					50%	50%
del metro	1	3%	0	0%	100%	0%
Menuda, maiona, fesol de cella negra o de l' ull negre, monget	0	0%	1	3%	0%	100%
Cigró (*Cicer arietinum* L.)					100%	0%
Cigró mollar, del suc, del saüc o de Fuentsaúco	1	3%	0	0%	100%	0%
Cigró petit o menut (Pedrosillano)	1	3%	0	0%	100%	0%

Fava (*Vicia fava* L. subsp. *faba* var. *major*)					53%	47%
muchamiel	1	3%	1	3%	50%	50%
comú o del país	5	17%	4	14%	56%	44%

Nom local o denominació popular	cultiva	%	cultivava	%	Integritat	Erosió
Pèsol (*Pisum sativum* L. var. *sativum*)					63%	37%
del ganxo (Lincoln)	2	7%	1	3%	67%	33%
blanc	3	10%	2	7%	60%	40%
(*Pisum sativum* subsp. *arvense* L.)					25%	75%
Estirabec de flor violeta	1	3%	1	3%	50%	50%
Estirabec de flor blanca o banya de xai.	0	0%	1	3%	0%	100%
QUENOPODÌACIES					**45%**	**55%**
BLEDA (*Beta vulgaris* (L.) K. Koch var. *cicla)*					46%	54%
de penca ampla	3	10%	2	7%	60%	40%
blanca	7	24%	7	24%	50%	50%
Pels porcs	4	14%	11	38%	27%	73%
Espinac (*Spinacia oleracea* L.)					44%	56%
Bledans	0	0%	1	3%	0%	100%
de fulla petita	1	3%	1	3%	50%	50%
gegant d'hivern	5	17%	1	3%	83%	17%
SOLANÀCIES					**55%**	**45%**
Albergínia (S*olanum melogena* L. var. *esculentum*)					50%	50%
morada mitjana o bonica	3	10%	0	0%	100%	0%
ratllada, bigarrada o llistada	0	0%	1	3%	0%	100%
Albergínia (S*olanum melogena* L. var. *depressum*)					25%	75%
rodona blanca	0	0%	1	3%	0%	100%
rodona negra	1	3%	1	3%	50%	50%
Patata (S*olanum tuberosum* l. subsp. *tuberosum* l.)					37%	63%
bufet blanc (Institut Beauvais)	3	10%	3	10%	50%	50%
Patat blanca	3	10%	4	14%	43%	57%
Patata groga	3	10%	4	14%	43%	57%
Patata flor morada	1	3%	7	24%	13%	88%

Nom local o denominació popular	cultiva	%	cultivava	%	Integritat	Erosió
Pebrot (*Capsicum annuum* L. var. *annumm*)					36%	64%
de banya	4	14%	4	14%	50%	50%
morró de vedell, quatre caires o quatre morros	5	17%	3	10%	63%	38%
cirereta de campaneta	0	0%	1	3%	0%	100%
cireretes (picant)	1	3%	2	7%	33%	67%
Tomàquet (*Solanum lycopersicum* L. var. *lycopersicum*)					71%	29%
Cirerol o cirereta	4	14%	0	0%	100%	0%
cor de bou, mamella de monja, pit de dona, de la meta	3	10%	1	3%	75%	25%
corn de bou, pebroter, pebrot, bitxo, nas de bruixa o cornut	2	7%	0	0%	100%	0%
rosa petit i poc àcid	0	0%	1	3%	0%	100%
de la pera	2	7%	2	7%	50%	50%
Pera rosa	1	3%	0	0%	100%	0%
pera plena	2	7%	3	10%	40%	60%
rosa de Montserrat	2	7%	1	3%	67%	33%
rosa o pera de Girona	1	3%	1	3%	50%	50%
mamella de cabra	1	3%	0	0%	100%	0%
pera llarga	1	3%	0	0%	100%	0%
De penjar					67%	33%
100 en pom o en ram de punxeta(vermell)	1	3%	1	3%	50%	50%
pera	1	3%	1	3%	50%	50%
tomacó	1	3%	0	0%	100%	0%
UMBEL.LÍFERES					**28%**	**72%**
Pastanaga (*Daucus carota* L. subsp. *carota*)					56%	44%
Pastanaga morada o safranòria	9	31%	7	24%	56%	44%
SALSIFÍ *(Tragopogon porrifolius* L. subsp. *porrifolius)*					25%	75%
Blanc o barba de cabra	1	3%	3	10%	25%	75%

Espàrrec (*Asparagus officinalis* L.)					0%	100%
de Gavà	0	0%	1	3%	0%	100%
Verd del Pallars	0	0%	1	3%	0%	100%

Nom local o denominació popular	cultiva	%	cultivava	%	Integritat	Erosió
Api (A*pium graveolens* L.)					57%	43%
del país	12	41%	9	31%	57%	43%
FRUITERS ROSÀCIES					**28%**	**72%**
POMERA *Malus pumila* Mill. (sin. *Pyrus malus* L., *Malus domestica* Borkh.)					21%	79%
Sant Jaume àcida	0	0%	1	3%	0%	100%
Sant Joan	0	0%	1	3%	0%	100%
de servar	1	3%	3	10%	25%	75%
del ciri	2	7%	4	14%	33%	67%
Reineta	2	7%	4	14%	33%	67%
Sang de llebre	1	3%	2	7%	33%	67%
PERERA (*Pyrus communis* L.)					31%	69%
aigua	1	3%	1	3%	50%	50%
de Puigcerdà, Cerdanya o comisa	0	0%	1	3%	0%	100%
de Sant Jaume	0	0%	2	7%	0%	100%
de Sant Joan o perica	1	3%	1	3%	50%	50%
de Sant Miquel	0	0%	1	3%	0%	100%
d'hivern	1	3%	0	0%	100%	0%
Llimonera	1	3%	1	3%	50%	50%
tendral	0	0%	1	3%	0%	100%
PRUNERA (P*runus domestica* L. i *Prunus* sps.)					8%	92%
Clàudia d'oullins, groga o falsa	0	0%	1	3%	0%	100%
Claudia verda o reineta	0	0%	3	10%	0%	100%
Claudia groga	1	3%	3	10%	25%	75%
PRESSEGUER (*Prunus persica* Batsch)					0%	100%
Mollar vermell	0	0%	1	3%	0%	100%
vinya	0	0%	1	3%	0%	100%
CIRERER (*Prunus avium L.*)					17%	83%
Sant Isidre	1	3%	2	7%	33%	67%
Cor de colom	0	0%	1	3%	0%	100%

Nom local o denominació popular	cultiva	%	cultivava	%	Integritat	Erosió
FIGUERA (*Ficus carica* L.)					100%	0%
ull de perdiu	1	3%	0	0%	100%	0%
pota de cavall	1	3%	0	0%	100%	0%
CODONY (C*ydonia oblonga* Mill.)					55%	45%
Codony	6	21%	5	17%	55%	45%
Vinya					**0%**	**100%**
Moscatell	0	0%	1	3%	0%	100%
Cereals					**13%**	**88%**
Blat grossal	1	3%	3	10%	25%	75%
Sègol	0	0%	7	24%	0%	100%
Fajol (*Fagopyrum esculentum*)					**0%**	**100%**
pota de gall	0	0%	1	3%	0%	100%
TOTAL	***331***		***415***		***40%***	***60%***

ANNEX II. Fitxes espècies d'horta

A les següents taules es mostren les diferents plantes d'horta classificades per famílies botàniques i es detallen les varietats de cada espècie cultivades tan en el present com en un passat segons els testimonis de la Vall de Camprodon. Així mateix, es detalla el grau d'erosió/integritat genètica de cada una de les varietats segons les dades recollides fins ara en la prospecció botànica.

FAMÍLIA CRUCÍFERES

<table>
<tr><th colspan="2">Col de cabdell (Brassica oleracea L. vars. capitata)</th></tr>
<tr><td>En destaquen quatre varietats antigues, tres de les quals encara cultivades avui dia a la Vall: col de truc, col set-setmanera i col Gustinenca (o dita també d'estiu).
La varietat detectada que s'havia fet i actualment no es cultiva és la col de paperina (també dita de Pasqua o de porc).</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">• Col de truc: amb un 46% d'integritat (un 41% dels enquestats recorden fer-la i el 35% encara la fan).
• Col set-setmanera: 70% d'erosió (un 24% dels enquestats recorden fer-la i el 10% encara la fan).
• Col Gustinenca: amb una integritat del 44% (un 17% dels enquestats recorden fer-la i un 14% encara la fan).
• Col de paperina: 100% erosió (un 10% dels enquestats la feien, però ningú la fa actualment).</td></tr>
<tr><td colspan="2">Observacions:

Testimoni 6 (Camprodon): abans feien cols i bledes pels porcs i per les gallines, ara en fan de truc.

Testimoni 7 (Camprodon): recorda que plantaven diferents tipus de cols: col llisa i arrissada, col de truc per fer carn d'olla i trinxat (farcia una col sencera amb carn).

Testimoni 3 (Llanars): planta col d'hivern, la llavor ja era del seu pare; col aloma o col dels porcs; agustinenca, que es diu així perquè es planta per sant agustí; col blanca, amb rostissons, per fer col i trumfa o "canamillana". Les cols són més bones quan tenen espigalls.

Testimoni 5 (Llanars): fa col lombarda i col de Brusselles. La col del truc (i altres) s'han de plantar abans de la mare de déu d'agost, en lluna vella.

Testimoni 2 (Molló): fèiem cols gustinenques (pel bestiar) que eren molt altes, col de truc, pell de galàpat, col Paperina, cor de bou (servia per bullir ossos d'esquena) i col i patata (tot tipus de col). El conegut trinxat de Cerdanya amb col d'hivern en dèiem "canemillana".

Testimoni 3 (Molló): la col de Mataró (també és de truc i grossa) recorda que es feia a Molló.</td></tr>
</table>

Testimoni 4 (Molló): recorda que es feia col de truc i pell de galàpat. També Alomes (són les que no s'espiguen de l'any abans). La col es fa a l'estiu per collir-la a l'hivern (però ara no en fa perquè no plou).

Testimoni 5 (Molló): fan i feien col de Bruselles (es fa el seu propi planter).

Testimoni 9 (Molló): recorda que feien col de truc, col arrissada i col d'hivern (els ulls s'agafaven es bullien i es menjaven aixafats).

Col de cabdell de Milà (*Brassica oleracea* L. vars. c*apitata f. sabauda*)

En destaca només una varietat antiga: col de pell de galàpet (Milà Victòria) que tan es recorda haver-la cultivat com es cultiva encara avui dia a la Vall.



- *Col pell de galàpet:* 65% d'erosió (un 38% dels enquestats recorden fer-la i el 21% encara la fan).

Observacions:

Testimoni 3 (Camprodon): ara fem col kale i de Brusselles.

Testimoni 4 (Llanars): feien cols per als porcs i d'arrissades de *pell de galàpet*.

Col de fulla (*Brassica oleracea* L. vars. *acephala*)

En destaquen tres varietats: col d'hivern de fulla llisa (també dita de fulla d'oli, de ruc, de trinxat o verdal), col gegant (també dita farratgera o Aloma) i col d'hivern de fulla arrissada (també dita borrugada, ripollesa o de trinxat). Totes tres havien estat àmpliament cultivades i encara hi ha qui les cultiva.



- *Col d'hivern de fulla llisa:* 56% d'erosió (un 17% dels enquestats recorden fer-la i el 14% encara la fan).
- *Col gegant:* 67% d'erosió (un 14% dels enquestats recorden fer-la i el 7% encara la fan).
- *Col d'hivern de fulla arrissada:* 58% d'erosió (un 24% dels enquestats recorden fer-la i el 17% encara la fan).

Observacions:

Testimoni 7 (Molló): es feia col farratgera per animals, és una col alta semblant a la bleda i pots anar collint-ne les fulles.

Bròquil *(Brassica oleracea* L. vars *italica* Plenck*)*

En destaca una única varietat: el bròquil verd, més utilitzat en l'actualitat que en el passat.



- *Bròquil verd:* amb bona integritat del 78% (un 24% dels enquestats el cultiven actualment, mentre que només el 7% recorden que es fes antigament).

Observacions:

Testimoni 5 (Llanars): fa *romanescu* i *bròcoli*.

Testimoni 7 (Molló): es feia bròquil blanc o verd (no brocoli).

Coliflor (*Brassica oleracea* var. *botrytis*)

Menys cultivada que els altres tipus de cols i amb més incertesa de les varietats emprades, se'n destaquen les següents: coliflor de febrer i coliflor d'octubre com a varietats conegudes que encara es cultiven avui dia; coliflor de gener i coliflor de març com a varietats que es cultivaven abans.



- *Coliflor de febrer:* bona integritat (un 10% dels enquestats la fan actualment, mentre que abans no es coneix que es fes).
- *Coliflor de octubre:* 50% d'integritat (un 3% dels enquestats recorden fer-la i el mateix percentatge encara la fan).
- *Coliflor de gener:* 100% d'erosió (un 3% dels enquestats recorden fer-la però ningú la fa actualment).
- *Coliflor de març:* 100% d'erosió (un 3% dels enquestats recorden fer-la però ningú la fa actualment).
- *Desconeguda:* un 9% dels enquestats cultiven actualment coliflor però en desconeixen la varietat plantada.

Observacions:

Testimoni 6 (Molló): recorda que feien coliflor d'hivern blanca, es collia desembre/gener.

Testimoni 7 (Molló): es feia coliflor de tardor.

Nap *(Brassica rapa* subsp. *rapa* L.*)*

En destaquen dues varietats antigues, especialment una: el nap negre de muntanya i el nap de menjar. La primera havia estat àmpliament cultivada i encara hi ha qui en fa, la segona, amb menor presència.



- *Nap negre de muntanya:* un 63% d'erosió (un 41% dels enquestats recorda cultivar-los i el 24% encara ho fa).
- *Nap de menjar:* 67% erosió (un 7% dels enquestats recorda fer-los, actualment el 3% en fa).

Observacions:

Testimoni 1 (Camprodon): el nap de muntanya era més petit però més dolç.

Testimoni 3 (Camprodon): es feien naps pel bestiar. Ara fan naps salsifins i naps de bou (pel bestiar).

Testimoni 4 (Camprodon): es feien naps pels vedells.

Testimoni 5 (Camprodon): abans menjaven naps que naixien enmig del fenc i eren bons per menjar. Es feien naps pels porcs, vaques i vedells.

Testimoni 6 (Camprodon): abans feien naps blancs per menjar que feien molta arrel. També recorda que es feien naps pels porcs.

Testimoni 7 (Camprodon): feien naps negres, al final sortien sols al mig del farratge. També feien nap blanc (se servaven bé a un lloc terrer com les patates).

Testimoni 1 (Sant Pau de Segúries): el nap negre feia molta branca i arrel, eren rònecs. Quan els bullies feia molta olor. Quedaven sencers. S'assemblen als naps de muntanya però són més rònecs. Hi ha uns cultivadors a Puigcerdà que en tenen un de negre que s'hi assembla.

Testimoni 2 (Sant Pau de Segúries):: hi havia una varietat de nap negre que s'ha perdut, però que era molt bo. Era molt arrugat i de mal pelar i es plantava com els altres. Era típic de preparar amb els peus de porc.

Testimoni 12 (Camprodon): abans es cultivaven naps rodons pel bestiar.

Testimoni 2 (Llanars): feien naps de menjar, negres, sembrats al mig de les patates.

Testimoni 5 (Llanars): cultiva naps de Capmany.

Testimoni 2 (Molló): es posaven al mig de les trumfes i es sembraven junts. De jornal et deixaven quedar naps. La grana és la mateixa que el de Cavallera. Actualment es fan els salsafins.

Testimoni 3 (Molló): recorda que es feien naps pel bestiar.

Testimoni 4 (Molló): recorda que es feia nap blanc, que feien més arrel i bon gust (es feien quan arrencaven les patates i es feina fenc a la primavera). Eren rugosos.

Testimoni 9 (Molló): recorda que es sembraven naps de muntanya amb el fenc, i també feien naps grossos i sols perquè tenien espai.

Rave (*Raphanus sativus* var. *caudatus* (L.) L.H.Bailey)

De poca importància, en destaca només una varietat: el rave comú.



- *Rave comú:* amb un 60% d'erosió (un 10% dels enquestats recorda cultivar-los i el 7% encara en cultiva).

FAMÍLIA COMPOSTES

Escarola (*Cichorium endivia* L.)

En destaquen tres varietats antigues: l'escarola de cabell d'àngel, l'escarola perruqueta i l'escarola arrissada de fulla ampla. Totes tres es recorda haver-les cultivat i encara hi ha qui les cultiva a la Vall.



- *Escarola de cabell d'àngel:* amb un 53% d'integritat (un 24% dels enquestats recorda cultivar-la i el 28% encara en cultiva).
- *Escarola perruqueta:* amb un 60% d'erosió (un 21% dels enquestats recorda cultivar-la i el 14% encara en cultiva).
- *Escarola arrissada de fulla ampla:* amb un 50% d'erosió (un 17% dels enquestats recorda cultivar-la i el mateix percentatge encara en cultiva).
- *Desconeguda:* un 5% dels enquestats cultiven actualment escarola però en desconeixen la varietat.

Observacions:

Testimoni 6 (Camprodon): encara fan escarola de fulla petita.

Testimoni 2 (Llanars): fa escarola per a les gallines, la fa per Sant Jaume.

Testimoni 2 (Molló): abans fèiem escarola perruqueta molt arrissada i es feia i encara es fa escarola perruca del Prat.

Testimoni 3 (Molló): feien escarola del Prat (de fulla ampla, per Sant Joan es sembrava i a l'agost es trasplantava). També feien endívies: es sembrava la grana i trasplantava, s'havia de tallar la fulla i tallar l'arrel, es tapava amb terra i palla i a l'hivern es collia. I es feien amanides blanques.

Testimoni 4 (Molló): Recorda que feien endívies, però diu que ara no neixen.

Testimoni 5 (Molló): feien endívies amb grana comprada (es feia al temps de l'escarola), de planter i s'herbejava. Feia com l'enciam i amb moltes fulles i fins el novembre es deixava créixer. El novembre s'arrencava tot menys l'arrel i es tallaven les fulles no molt arran del nap i això es deixava assecar només un dia perquè quedessin eixutes i l'endemà es feia un forat ben fondo i es posaven una al costat de l'altre. S'ha de colgar sense que surti i després puja l'endívia cap al març.

Testimoni 6 (Molló): recorda que abans es feien endívies (a Can Julià).

Testimoni 9 (Molló): recorda que a casa la Lourdes feien endívies (que els n'havia ensenyat les de Can Julià a fer-ne).

Enciam de cabdell (*Latuca sativa* L. var. *capitata*)

Dels enciams de cabdell, més emprats a la Vall que els de fulla llarga, se'n detecten 5 varietats antigues: enciam del sucre, enciam escaroler (o català), enciam carxofet, enciam meravella antic i enciam escarxofet.



- *Enciam del sucre:* amb un 100% d'erosió (un 10% dels enquestats recorda cultivar-ne però actualment ningú en cultiva).
- *Enciam escaroler:* amb un 75% d'erosió (un 10% dels enquestats recorda cultivar-ne, mentre que només el 3% el cultiva actualment).
- *Enciam carxofet:* amb un 60% d'erosió (un 21% dels enquestats recorda cultivar-ne, mentre que només el 14% el cultiva actualment).
- *Enciam meravella antic:* amb un 60% d'integritat (un 21% dels enquestats el cultiva actualment, més que en el passat que recorden cultivar-lo el 14% de les persones enquestades).
- *Enciam escarxofet:* amb un 50% d'integritat (un 14% dels enquestats el cultivava antigament, el mateix percentatge que ho fa a l'actualitat).

Observacions:

Testimoni 5 (Camprodon): Abans feien l'airola dels enciams i els trasplantaven. No sap quina varietat era.

Enciam llarg (*Latuca sativa* L. var *longuifolia*)

Més de sis varietats antigues d'enciam llarg es cultivaven a la Vall, de les quals només tres encara es fan. De major a menor importància són: l'enciam negre o vinagrer, l'enciam d'hivern, l'enciam francès, l'enciam de tres ulls, l'enciam escaroler negre i l'enciam fulla de castanyer. També hi ha enquestats que cultiven o cultivaven enciams però en desconeixen les varietats.



- *Enciam negre o vinagrer:* amb un 60% d'integritat (un 7% dels enquestats recorda cultivar-ne i un 10% encara en cultiva).
- *Enciam d'hivern:* amb un 40% d'integritat (un 10% dels enquestats recorda cultivar-ne i el 7% encara en cultiva).
- *Enciam francès:* amb un 100% d'erosió (un 14% dels enquestats recorda cultivar-ne però actualment ningú en cultiva).
- *Enciam de tres ulls:* amb un 66% d'integritat (un 4% dels enquestats recorda cultivar-ne i el 7% encara en cultiva).
- *Enciam escaroler negre:* amb un 100% d'erosió (un 3% dels enquestats recorda cultivar-ne però actualment ningú en cultiva).
- *Enciam fulla de castanyer:* amb un 100% d'erosió (un 3% dels enquestats recorda cultivar-ne però actualment ningú en cultiva).
- *Desconeguda:* un 10% dels enquestats cultiven actualment o cultivaven enciams de varietats que desconeixen.

Observacions:

Testimoni 3 (Camprodon): Fan "airola" d'enciams de meravella perquè no s'espiga.

*Testimoni 6 (Camprodon): a*bans feien el planter d'enciam, el feien el matí del dia de Sant Joan, de bon matí, per la rosada. Ara també fan l'enciam vinagrer.

Testimoni 7 (Camprodon): a l'estiu recorda que plantaven enciams que venien de França.

Testimoni 2 (Llanars): l'enciam meravella, vinagrer i llarg, els fa per Sant Josep.

Testimoni 3 (Llanars): planta enciam *del frare (llavors de l'Anna de Bocabartella),* enciam *meravella i escarxofet* (de sobre). L'enciam es pot «plantar» aviat, a la tardor, i replantar a la primavera. Se sembra en lluna vella, però ell també mira altres condicions (el temps, l'estat de la terra...).

Testimoni 2 (Molló): recorden un enciam vinagrer de cabdell vermellós a les puntes i blanc del mig. També un enciam arrissat blanc que no es recorda el nom.

Material recopilat:

Joan (Can Tresic): enciam *del frare*, té llavors antigues de l'Anna de Bocabartella (Rocabruna).

Carxofa (*Cynara cardunculus* var. *scolymus*)	
De varietats antigues de carxofa en destaca sobretot una: la carxofa morada. També algú recorda la carxofa de card.	
• *Carxofa morada:* amb un 50% d'erosió (un 7% dels enquestats recorda cultivar-ne, el mateix percentatge que encara en cultiva). • *Carxofa de card:* amb un 67% d'integritat (només un 3% dels enquestats recorda cultivar-ne, mentre que ara un 7% en cultiva).	
Observacions: *Testimoni 5 (Camprodon):* abans feien carxofes que portaven de la Canya, ara no. *Testimoni 9 (Molló):* feien unes escarxofes verdes (no en recorda la varietat).	

FAMÍLIA CUCURBITÀCIES

Carabasses (*Cucurbita* sps.), (*Lagenaria* sps.) i (*Luffa* sp.)

De varietats antigues de carabasses n'hi ha moltes, de les quals en destaquen a la Vall una desena per estar o haver estat cultivades: carbassa del bon gust (francesa o de sopa), carbassa del bon gust verda, carbassa de menjar, carbassa de pagès, carbassa pell de gripau, carbassa de carbassó, carbassa del rabequet (porquera, gorrinenca o vaquera), carbassa del violí (o de cacauet), carbassa de cabell d'àngel, carbassa de vi (carquinyolera o del pelegrí) i carbassa d'esponja o fregall.



- *Carbassa del bon gust (francesa o de sopa):* amb un 75% d'erosió (un 10% dels enquestats recorda cultivar-ne i ara només el 3% la cultiva).
- *Carbassa del bon gust verda:* amb un 50% d'erosió (un 3% dels enquestats recorda cultivar-ne i el mateix percentatge encara en cultiva).
- *Carbassa de menjar:* amb un 67% d'erosió (un 7% dels enquestats recorda cultivar-ne, mentre que ara només un 3% en cultiva).
- *Carbassa de pagès:* amb un 50% d'integritat (un 3% dels enquestats recorda cultivar-ne i el mateix percentatge encara en cultiva).
- *Carbassa pell de gripau:* amb un 100% d'erosió (un 3% dels enquestats recorda cultivar-ne i ara ningú la cultiva).
- *Carbassa de carbassó:* amb un 100% d'erosió (només un 3% recorda haver-la cultivat i ningú l'utilitza actualment).
- *Carbassa del rabequet (porquera, gorrinenca o vaquera):* amb un 100% d'erosió (un 3% dels enquestats recorda cultivar-ne i ara ningú la cultiva).
- *Carbassa del violí (o de cacauet):* amb un 67% d'integritat (un 7% la cultiva actualment mentre que abans només un 3% la cultivava).
- *Carbassa de cabell d'àngel:* amb un 63% d'erosió (un 24% dels enquestats recorda cultivar-ne mentre que ara només un 14% en cultiva).
- *Carbassa de vi (carquinyolera o del pelegrí):* amb un 50% d'ntegritat (només un 3% dels enquestats recorda cultivar-ne i el mateix percentatge encara en cultiva).
- *Carbassa d'esponja o fregall:* amb 100% integritat (un 5% la cultiva actualment mentre que ningú recorda que es cultivés abans).

Observacions:

Testimoni 3 (Camprodon): Fan les carbasses normals (no en sap el nom) i en guarden la grana.

*Testimoni 6 (Camprodon): a*bans feien carbasses rodones grosses per l'escudella i també en tiraven a la perola pels porcs.

Testimoni 2 (Llanars): guarda llavor de carbasses japoneses, verdes molt bones i dolces; de Badalona, com una pera, marrons, amb carn de mantega; d'en Moncho de la Rossa.

Testimoni 3 (Llanars): fa carbasses petites i del pelegrí. Les carbasses, ben madures, escalivades al foc i menjades, o congelar la polpa.

Testimoni 4 (Molló): feien carbassa Pasteca (per fer confitura), a La Sala de Sant Pau arribava a fer-se però no a Espinavell. És una carbassa francesa, verd fosc.

Testimoni 9 (Molló): feien carbasses per sopa i de cabell d'àngel per confitura.

Carbassó (*Cucurbita pepo* L. var. *condensa* L.H.Bailey)

De varietats antigues de carbassó en destaquen cinc: el carbassó negre, el carbassó gegant, el carbassó comú, el carbassó blanc i el carbassó corredor blanc.



- *Carbassó negre:* amb un 75% d'integritat (només un 3% dels enquestats recorda cultivar-ne i ara el 10% en cultiva).
- *Carbassó gegant:* amb un 67% d'integritat (només un 3% dels enquestats recorda cultivar-ne i ara el 7% en cultiva).
- *Carbassó comú:* amb un 45% d'integritat (un 38% dels enquestats recorda cultivar-ne i 31% encara en cultiva).
- *Carbassó blanc:* amb un 50% d'integritat (un 10% dels enquestats recorda cultivar-ne i el mateix percentatge encara en cultiva).
- *Carbassó corredor blanc:* amb un 100% d'erosió (només un 3% dels enquestats recorda cultivar-ne, mentre que ara ningú en cultiva).

Observacions:

Testimoni 3 (Camprodon): fan i feien el carbassó verd i virat.

Testimoni 13 (Camprodon): cultiven un carbassó verd que es menja de petit o el deixen créixer molt pels porcs.

Testimoni 2 (Llanars): el carbassó verd i millor blanc (en guarda la llavor 7-8 anys).

Testimoni 3 (Llanars): planta *zapayos*, uns carbassons de llavors d'Argentina.

Cogombre (*Cucumis sativus* L. var. *sativus*)

De varietats antigues de cogombre en destaca només una: el cogombre blanc o del país.



- *Cogombre blanc o del país:* amb un 53% d'erosió (un 28% dels enquestats recorda cultivar-ne i el 24% encara en cultiva).

Observacions:

Testimoni 7 (Camprodon): diu que de "pepinos" en sortien molts!

Testimoni 12 (Camprodon): abans es cultivaven uns cogombres que tenien punxes en la pela, que ara ja no en troben i que estaven molt bons.

Testimoni 3 (Llanars): planta uns cogombres molt suaus i petits, polonesos.

FAMÍLIA GRAMÍNIES

Blat de moro (*Zea mays* subsp. m*ays*)	
Als horts de la Vall també s'hi feia blat de moro de varietats tradicionals, de les quals se'n recorden especialment quatre: blat de moro del queixal (o tardà), blat de moro de la creu o vermell, blat de moro d'escairar o blanc i blat de moro petador (o de fer crispetes).	

- *Blat de moro de queixal:* amb un 100% d'erosió (un 7% dels enquestats recorda cultivar-ne i cap en cultiva avui dia).
- *Blat de moro de la creu o vermell:* amb un 100% d'erosió (un 3% dels enquestats recorda cultivar-ne i cap en cultiva avui dia).
- *Blat de moro d'escairar o blanc:* amb un 100% d'erosió (un 7% dels enquestats recorda cultivar-ne i cap en cultiva avui dia).
- *Blat de moro petador:* amb integritat (un 3% dels enquestats en cultiva avui dia, mentre que ningú recorda que antigament se'n fes).
- *Desconegut:* un 10% dels enquestats recorda que es feia blat de moro però no sap de quines varietats es tractava i un altre 10% fa blat de moro avui dia però en desconeix la genètica.

Observacions:

Testimoni 6 (Camprodon): abans es feia blat de moro per les vaques.

FAMÍLIA LILIÀCIES

Ceba (*Allium cepa* L.) **i escalunya** (*A. ascalonicum* L.)

De varietats de ceba antigues en destaquen quatre, especialment dues d'elles molt cultivades abans i encara ara a la Vall: en primer lloc la ceba de Figueres i la ceba vigatana; en segon terme la ceba bavosa (blanca d'hivern) i la ceba Campeny (morada o morisca). També hi ha un testimoni que planta avui dia la varietat de ceba sang de bou.
Pel que fa a l'escalunya, es recorda haver-ne fet a la Vall, tot i que actualment cap dels testimonis en fa.



- *Ceba de Figueres:* amb un 53% d'integritat (un 31% dels enquestats recorda cultivar-ne i un 35% encara en cultiva avui dia).
- *Ceba vigatana:* amb un 62% d'erosió (un 45% dels enquestats recorda cultivar-ne i encara un 28% en cultiva avui dia).
- *Ceba bavosa:* amb un 67% d'erosió (un 7% dels enquestats recorda cultivar-ne i un 3% la cultiva actualment).
- *Ceba Campeny:* amb un 50% d'erosió (un 7% dels enquestats recorda cultivar-ne i el mateix percentatge en cultiva avui dia).
- *Ceba sang de bou:* amb bona integritat (un 3% dels en cultiva avui dia mentre que antigament ningú recorda haver-ne fet).
- *Varietat desconeguda:* un 5% dels enquestats recorda que feia ceba però no sap de quines varietats es tractava i un altre 5% en fa avui dia però en desconeix la genètica.
- *Escalunya:* amb un 80% d'erosió (un 28% dels entrevistats recorda que se'n feien, però actualment només el 7% en fan).

Observacions:

Testimoni 5 (Camprodon): L'escalunya no es moria mai, rebrotava. Eren a les vores perquè així no feien nosa per fangar.

Testimoni 13 (Camprodon): les mateixes cebes, plantades en una terra o una altre piquen o no piquen.

Testimoni 4 (Llanars): fan ceba de Figueres i valenciana. Compren el planter a un marxant de Figueres amb parada al mercat de la Canya. Un cop collides, les guarden a trenes.

Testimoni 5 (Llanars): la ceba *valenciana*, per menjar tendra. La ceba *blanca* i més dolça, per servar.

Testimoni 2 (Molló): de ceba sempre s'havia fet la viguetana i després es va fer la de Figueres. La viguetana era de servar i es menjava com a ceba tendra. També es feia ceba Valenciana, era primerenca, en feien per menjar tendra. D'escalunyes se'n feien als marges, durava tot l'any i es plantaven les cebetes que feien a sobre.

Testimoni 3 (Molló): feien ceba Valenciana (de planter).

Testimoni 5 (Molló): feien ceba de servar (es plantava més tard i amb poc temps arribava, era primerenca). Les escalunyes feien mata soles i era a l'hivern.

Testimoni 9 (Molló): feien cebes tendres per les amanides i quan eren grans es deixaven assecar i eren cebes per l'hivern. També feien escalunyes.

Porro (*Allium ampeloprasum* L. var. *porrum*)	
De varietats de porro la que més abunda és la del porro del país, sent abans i sobretot ara freqüentment cultivada a la Vall.	
• *Porro del país:* amb el 71% d'integritat (un 17% dels enquestats recorda cultivar-ne i un 41% en cultiva avui dia).	

All (*Allium sativum* L.) **i all porrer** (*Allium ampeloprasum* L. var *kurrat*)	
De varietats d'all antigues es recorda haver plantat l'all vermell de Banyoles, així com també però en menor mesura l'all porrer.	
• *All vermell de Banyoles:* amb un 65% d'integritat (un 21% dels enquestats recorda cultivar-ne antigament i un 38% en cultiva avui dia). • *All porrer:* amb un 50% d'erosió (un 7% dels enquestats recorda cultivar-ne i el mateix percentatge encara en cultiva avui dia).	
Observacions: *Testimoni 5 (Camprodon):* els alls que plantaven els treien de la fira de Puigcerdà. *Testimoni 4 (Llanars):* els alls els compraven a cabesses de Banyoles, també de blancs barrejats. Guardats a manats. *Testimoni 4 (Molló):* fan alls de Teruel i els compren a Puigcerdà.	

FAMÍLIA LLEGUMINOSES

Mongeta (*Phaseolus vulgaris* L. var *vulgaris*), **afartapobres** (*Phaseolus coccineus* L.) **i fesols** (*Vigna unguiculata* L. Walp subsp. *unguiculata*)

De varietats antigues de mongetes i fesols n'hi ha moltíssimes. Els testimonis n'han reconegut més d'una quinzena: mongeta d'aspre fina, mongeta avellaneta blanca, mongeta de tascó, mongeta blauhilde (o lila tendra), mongeta del carall (del pecat, del rector o del 29), mongeta del cuc, mongeta del ganxet gros, mongeta de tavella brisa de mata, mongeta del ganxet terrer, mongeta de tavella brisa d'aspre, mongeta de mata del dia, mongeta perona curta i llarga, mongeta paretana (o pinet de Mallorca), afartapobres, mongeta del metro, fesol de cella negre (o de l'ull negre).



De totes les varietats, n'hi ha tres que es feien més que les altres:

- *Mongeta d'aspre fina:* amb un 100% d'erosió (un 14% dels enquestats recorda cultivar-ne però sembla que ningú en cultiva avui dia).
- *Mongeta del cuc:* amb un 88% d'erosió (un 24% dels enquestats recorda cultivar-ne i un 3% encara en cultiva avui dia).
- *Mongeta perona curta i llarga:* amb un 50% d'erosió (un 28% dels enquestats recorda cultivar-ne i el mateix percentatge encara en cultiva avui dia).

De les varietats de mongeta *avellaneta blanca*, *avellaneta rossa*, *de tascó*, *del ganxet gros*, *de tavella brisa d'aspre*, *de mata del dia*, *paretana* i de *fesol de cella negre*, només el 3-7% recorda que es cultivaven però actualment no se'n fan a la Vall.

D'algunes varietats poc presents, tan se'n feien abans com se'n fan ara (un 5% dels testimonis): *de tavella brisa de mata* i *afartapobres*. De la varietat *mongeta blauhilde* se'n feien més abans (7%) que no pas ara (3%), el mateix que de la varietat *mongeta del carall* (10% abans i 3% ara).

Finalment, algunes varietats semblen haver-se introduït de nou de manera tímida (abans no es feien i actualment un 5-10% dels enquestats diu que en fa): *del ganxet terrer* i *del metro*.

Observacions:

Testimoni 3 (Camprodon): feien fesols de la "Soleiona" (la seva padrina que era de Can Soleió de Freixenet) va portar les llavors de Pera, que era d'on va venir fa més de 60 anys. Donaven molt, no eren massa bons però diu que abans s'ho menjaven tot. Els tornarà a plantar, no sap si viuran perquè semblen pollats. Feien fesoles d'aspre per menjar engrunades. Fan una flor molt maques semblen per adorno. S'han de posar a estovar per fer-les coure. Mongetes: abans ganxet, ara perona llarga i guarden sempre la llavor.

Testimoni 4 (Camprodon): feien i fan una varietat de mongeta d'engrunar que no sap el nom, que deu tenir uns 100 anys, li van donar la Casanova de Freixenet. La fa cada any i dona molt.

Testimoni 5 (Camprodon): ara fan mongeta perona d'aspre blanques (els hi van portar de França) i de mata baixa "negres" (els hi van portar de Castelló). Aquestes arriben molt bé. Abans guardaven les llavors d'un any per l'altre (no hi havia tantes varietats).

Testimoni 6 (Camprodon): abans feien mongetes d'aspre per vendre i de baixes per engrunar i menjar seques.

Testimoni 7 (Camprodon): feien mongeta blanca seca de mata baixa (no sap segur si era la del ganxet). També recorda que feien mongetes d'aspre i una mongeta tendra de grans negres de mata baixa.

Testimoni 2 (Sant Pau de Segúries): planta una mongeta de la varietat *Núria* (variant de la del Ganxet originària del baix Llobregat).

Testimoni 2 (Llanars): fa mongetes *perones* i *de mata baixa rodones* (en compra i en guarda per fer-ne l'any següent); també fa mongeta *de l'avellaneta*, blanca, molt bona, de tavella i gra grans (de l'Anneta de can Balic) i fesols de Santa Pau.

Testimoni 3 (Llanars): planta les varietats de mongeta *del Carme* (tavella pintada), ve d'Olot; una de negra per fer seca, del país Basc; *lila* d'en Felip (València), que un cop bullides són de color verd fosc; *perona ampla*, de sant Climent de Llobregat; d'*aspre de blat de moro*, d'en Josep del Solei, amb la llavor rodona, blanca i la tavella plana; grossa, que cada tavella té un sol parell de granes, blanca i alguna de colors; *afartapobres* de flor blanca; mongeta *del carall*, li agradaria.

Testimoni 4 (Llanars): les mongetes del carai 'han de fer a l'agost, i triguen a arribar. Les mongetes blanques d'aspre, les treuen de la Maria de la Batllia.

Testimoni 5 (Llanars): fa mongeta *contender*, de mata baixa, rodona; mongeta *afartapobres* (n'ha donat al seu veí Juanqui) i mongetes *de Santa Pau* (michigan).

Testimoni 2 (Molló): la grana de pèsols i mongeta era comprada. Fèiem mongeta d'aspra i perona, mongeta groga (França), mongeta de secar (petites), del ganxet i de Santa Pau. La Marieta del Grell té una mongeta d'aspre fina, gra negre a dins (abans tenia grana i ara no en té). Fèiem una mongeta de tavella groga (avellaneta rossa o grogueta grossa?) prima i de mata baixa.

Testimoni 3 (Molló): coneix la mongeta d'aspre fina (n'hi havia però no en feia), mongeta groga de mantega (per menjar tendre), mongeta de Santa Pau (si que arribava, es feia), mongeta rossa (és d'origen francès), mongeta perona i la del cuc, les més comunes. Mongeta negra (n'havia plantat i era bona i tendra, treia la grana de l'Olívia del Galceran però no en recorda el nom).

Testimoni 4 (Molló): ara fan perona, abans feien unes mongetes grosses, semblant a les faves i no s'assecaven. Per menjar tendres, feien fils.

Testimoni 5 (Molló): feien mongetes amples d'aspres, del carall, del ganxet baixes (comprades de planter) i Superva (grana negra, menjar tendra, es comprava, molt bona).

Testimoni 8 (Molló): hi havia mongeta morada (ells no en feien però n'hi havia), de Sant Pau (mongetes tascones que eren ratllades i les feien al mig del blat de moro, les baixaven a la iera de les mongetes i les batien amb unes batoies, Can Baralla), mongeta baixa i prima (molt dura, era francesa però no saben el nom i molt tendre).

Testimoni 9 (Molló): feien mongetes altes, baixes, mongetes que es desgranen i es mengen a l'hivern seques de tota classe i tendres. Guardaven la grana per l'altre any.

Material disponible:

Testimoni 3 (Camprodon): conserva llavor de *fesols de la soleiona*.

Testimoni 4 (Camprodon): conserva grana d'una varietat de mongeta d'engrunar d'uns 100 anys de la Casanova de Freixenet.

Testimoni 2 (Sant Pau de Segúries): té llavor de la varietat *Núria* (una de molt antiga del Ganxet que li va portar un home del Baix Llobregat i la planta cada any).

Testimoni 4 (Llanars): tenen grana de fesols *blancs*, de la Maria Batllia. En tenen de fa una trentena d'anys. També de mongeta *del carai*.

Fava (*Vicia fava* L. subsp. *faba* var. *major*)

De varietats antigues de fava se'n coneixen dues a la Vall, i sobretot una és la més emprada: fava muchamiel i fava comú o del país.



- *Muchamiel:* 50% d'integritat (un 3% dels enquestats recorda que en cultivava, el mateix percentatge que es cultiva avui dia).
- *Comú o del país:* amb un 56% d'integritat (un 14% dels enquestats recorda cultivar-ne i un 17% en cultiva avui dia).

Observacions:

Testimoni 5 (Camprodon): Abans feien faves i pèsols, però no en saben les varietats.

Testimoni 3 (Llanars): no li van bé perquè agafen molt pugó.

Testimoni 8 (Molló): de faves en compraven i es donaven a les vaques.

Pèsol (*Pisum sativum* L. var. *sativum*)

De varietats antigues de pèsol se'n coneixen dues a la Vall: el pèsol del ganxo i el pèsol blanc.



- *Pèsol del ganxo:* poc present però amb 67% d'integritat (un 7% dels enquestats en cultiva avui dia i el 3% en feia antigament).
- *Pèsol blanc:* amb un 60% d'integritat (un 7% dels enquestats recorda cultivar-ne i un 10% en segueix cultivant avui dia).

Observacions:

Testimoni 2 (Molló): fem un pèsol de tavella verda i gra de color verd. Es menja tendre i no es deixa assecar.

Testimoni 5 (Molló): feien pèsols llargs, d'aspre i de tavella grossa. També en tenien de baixos.

Testimoni 8 (Molló): els pèsols eren alts i els feien en aspres.

Material disponible:

Testimoni 8 (Molló): té pèsol floreta, en conserva llavor des de fa més de 50 anys.

FAMÍLIA QUENOPODIÀCIES

Bleda (*Beta vulgaris* (L.) K. Koch var. *cicla*)	
De varietats antigues de bleda se n'identifiquen tres: la bleda de penca ampla, la bleda blanca i la bleda pels porcs.	

- *Bleda de penca ampla:* amb un 60% d'integritat (un 10% dels enquestats en cultiva avui dia i un 7% en feia antigament).
- *Bleda blanca:* amb un 50% d'integritat (un 24% dels enquestats recorda cultivar-ne i el mateix percentatge també en segueix cultivant avui dia).
- *Bleda pels porcs:* amb un 73% d'erosió (un 38% dels enquestats recorda cultivar-ne i un 14% encara també en segueix cultivant avui dia).

Observacions:

Testimoni 11 (Camprodon): plantaven unes bledes vermelles de la tronca i que en sortien moltes. Eren pels porcs.

Testimoni 3 (Llanars): planta bledes verdes, de penques primes, ell mateix està aconseguint una varietat pròpia. De cols i bledes no se n'han de recollir les llavors de les primeres espigues sinó les de la primavera següent, i quan es cullen ja es poden plantar (sembrar).

Testimoni 2 (Molló): Recorda les bledes del porcs.

Testimoni 3 (Molló): recorda que es feien bledes pel bestiar.

Espinac (*Spinacia oleracea* L.)	
De varietats antigues d'espinacs se'n recorden dues: l'espinac de fulla petita i els espinacs bledans. L'espinac gegant d'hivern algun testimoni en cultiva ara però no sembla que fos present antigament.	

- *Espinac de fulla petita:* amb un 50% d'erosió (un 3% dels enquestats en feia antigament el mateix percentatge en fan a l'actualitat).
- *Espinacs bledans:* 100% d'erosió (un 3% dels enquestats en feia antigament però no es fan a l'actualitat).
- *Espinac gegant d'hivern:* amb un 83% d'integritat (un 17% dels enquestats en cultiva avui dia, tot i que només el 3% recorda haver-ne fet en el passat).

FAMÍLIA SOLANÀCIES

Albergínia (*Solanum melogena* L. var. *esculentum* i var. *depressum*)	
D'albergínia antigament se'n cultivaven especialment 3 varietats: l'albergínia ratllada (bigarrada o llistada), l'albergínia rodona blanca i l'albergínia rodona negra. Actualment se'n cultiva més la varietat d'albergínia morada mitjana o bonica.	

- *Ratllada: amb un 100% d'*erosió (un 3% dels enquestats en feia antigament però no es fan a l'actualitat).
- *Rodona blanca:* 100% d'erosió (un 3% dels enquestats en feia antigament però no es fan a l'actualitat).
- *Rodona negra:* amb un 50% d'integritat (un 3% dels enquestats en feia antigament i el mateix percentatge encara en fa).
- *Morada mitjana o bonica:* bona integritat (un 10% en cultiva actualment, mentre que sembla ser que en el passat no se'n feia).

Patata (*Solanum tuberosum* L. subsp. *tuberosum*)	
De varietats de patata se'n reconeixen quatre fetes tradicionalment a la Vall: patata del bufet blanc, patata blanca, patata groga i patata de flor morada. Actualment a la Vall es produeixen patates de la varietat kennebec sota la denominació Trumfes de la Vall de Camprodon.	

- *Del bufet blanc:* amb un 50% d'integritat (un 10% dels enquestats en feia antigament i també un 10% encara en cultiva avui dia).
- *Blanca:* amb un 57% d'erosió (un 14% dels enquestats en feia antigament i un 10% encara en cultiva avui dia).
- *Groga:* amb un 57% d'erosió (un 14% dels enquestats en feia antigament i un 10% encara en cultiva avui dia).

- *De flor morada:* amb un 88% d'erosió (un 24% en cultivava antigament, mentre que ualment només un 3% diu cultivar-ne avui dia).

Observacions:

Testimoni 3 (Camprodon): abans feien patata "d*esiré*" de color vermellós de fora i groga per dins i forma allargada. També les "à*labes*". Aquests dos tipus donaven molt. També havien fet les "*repuntiac*", que arriben primer però es gamen molt, després de Nadal ja no es poden menjar. També havien fet les *del "bufet"* que són franceses. Són molt bones, però donaven poc (eren un luxe). Abans no n'hi havien de blanques.

Testimoni 4 (Camprodon): abans plantaven les varietats de patata à*laba*, *baraca*, *cirer*. Ara planten *kennebec*.

Testimoni 5 (Camprodon): de patata abans feien les varietats *desiré* i à*laba* i ara fan "*repuntiac*" i kennebec.

Testimoni 6 (Camprodon): de patata abans feien les varietats à*laba* i *kennebec*.

Testimoni 7 (Camprodon): després del cultiu de secla hi feien patates, no recorda el nom de les varietats (pela marró clar i per dins groguenques, també de pela blavosa i carn blanca, també la de flor morada tot i que no era tan bona).

Testimoni 1 (Sant Pau de Segúries): de patates en feien la *varietat groga*, que no valia res; també hi havia també la *Red Pontiac* i la *kennebec*.

Testimoni 11 (Camprodon): cultivaven patates de les varietats à*laba*, una vermella flumerada (no gaire bona) i *kennebec*.

Testimoni 2 (Sant Pau de Segúries): fa patates de les varietats *kennebec*, *Red Pontiac* i també ha provat amb *Monalisa*.

Testimoni 1 (Llanars): el tipus de patates que més es plantava era la varietat à*laba*, poques *red pointiac* i *kennebec*, i *del bufet* a la plana de Vic; després de la guerra, la *flor morada* (molt dolenta).

Testimoni 2 (Llanars): patates *kennebec*, en va fer un sol any; patates *red pointiac*, es podreixen més aviat; patates *de bufet*, no en fa perquè es podreixen; patates à*laba*, ho aguanta tot.

Testimoni 3 (Llanars): la patata *del bufet* és la millor, però la calor no li va bé, i ara en fa massa.

Testimoni 4 (Llanars): plantaven patates *kennebec*, comprades; de les patates à*laba*, en Ton Rodó deia que es podien fer al cim d'un roc i vivien igual; patates *de cirer*, que es pot fer abans que l'àlaba. Les últimes les collien per sant Martí o Santa Cecília, sovint ja glaçava.

Testimoni 5 (Llanars): fa patates *del bufet*, *kennebec* i *redpointiac*.

Testimoni 2 (Molló): es feien les varietats Álava, Flor morada, trumfes petites morades (patata mora) i trumfa nyama (no és típica d'aquí). Les trumfes es plantaven al març – abril i es collien i llauraven per Santa Creu.

Testimoni 3 (Molló): trumfes àlabes (blanca comuna, aquesta ara no es fa, durava més temps a la terra), de cirer (per fregir), redpontiac (és bona per menjar), nyama (es feien pels conills), kennebec (són més actuals). Es feien al maig i juny i juliol alguna vegada. Es collien per octubre i novembre.

Testimoni 4 (Molló): feien trumfes de les varietats àlaba, Federica (és semblant a l'àlaba, flor morada), Mariana, Bufet i Nyama (quan tenia cabres).

Testimoni 5 (Molló): es plantaven patates de les varietats àlaba, Desiré, del bufet (és delicada però la més bona), Kennebec, Redpuntiac i Nyames pel bestiar.

Testimoni 6 (Molló): recorda que es plantaven patates de les varietats Kennebec, Àlaba, de flor morada. També trumfa nyama.

Testimoni 7 (Molló): les trumfres nyames a Molló surten a la tardor.

Testimoni 8 (Molló): es feien patates àlaba, la de cirer, la redpointiac i la del bufet. També es feien nyames (patates nanes), que eren pels conills.

Pebrot (*Capsicum annuum* L. var. *annumm*)

De pebrot en destaquen sobretot quatre varietats tradicionals: el pebrot de banya, el pebrot de morro de vedell (o dels quatre caires o quatre morros), el pebrot de cirereta de campaneta i el pebrot de cireretes (picant).



- *De banya:* amb un 50% d'integritat (un 14% dels enquestats en feia antigament i el mateix percentatge encara en cultiva avui dia).
- *Morro de vedell:* amb un 63% d'integritat (un 10% dels enquestats en feia antigament i un 17% en cultiva avui dia).
- *Cirereta de campaneta:* amb un 100% d'erosió (un 3% dels enquestats en feia antigament però sembla que ningú en cultiva avui dia).
- *Cireretes:* amb un 67% d'erosió (un 7% en cultivava antigament i un 3% en cultiva avui dia).

Observacions:

Testimoni 5 (Camprodon): abans no feien pebrot i ara fan el verd bitxo (els que no piquen).

Testimoni 2 (Molló): de pebrot no en feien i es feia el bitxo per confitar i es barrejava amb la col per amanida.

Testimoni 3 (Molló): feien pebrot de bitxo groc (es feia i es fa i es pot confitar amb les cols de truc i bròquil amb aigua vinagre i sal per l'amanida). De pebrot verd d'Itàlia en fa i arriba a temps de fer el fruit.

Testimoni 4 (Molló): feien bitxos pel sofregit i per l'amanida.

*Testimoni 6 (Molló): feien i fan p*ebrots dels grocs i del verd. Són llargs i petits.

Testimoni 8 (Molló): de pebrot del bitxo en feien i els feien confitats. També uns pebrots verds grossos que si el deixaves madurar venien vermells i fets també amb conserva.

Tomàquet (*Solanum lycopersicum* L. var. *lycopersicum*)

De varietats de tomates d'amanir i de penjar se'n coneixen moltes. Les més comunes a la Vall d'amanir són: el tomàquet cirerol (o cirereta), tomata cor de bou, tomàquet pebroter, tomàquet rosa petit, tomata de pera, tomata de pera rosa, tomata de pera plena, tomata rosa de Montserrat, tomata rosa de Girona, tomata mamella de cabra i tomata de pera llarga.
Pel que fa a les varietats tradicionals de tomates de penjar, es coneixen les tomates cent en ram de punxeta, la tomata de pera i el tomacó.



De totes aquestes varietats, en destacaríem el *tomàquet de pera plena* (un 10% dels enquestats recorda que en feia i encara un 7% en fa) i les varietats de tomata *de cirerol*, *cor de bou*, *pebroter, de la pera* i *rosa de Montserrat* que se'n segueixen plantant igual o més que en el passat.

Observacions:

Testimoni 4 (Camprodon): les tomates abans no arribaven, ara planten xerri i "les normals".

Testimoni 5 (Camprodon): abans no arribaven a madurar les tomates, ara fan de pera llarga, de penjar (no sap quina varietat) i la xerri.

*Testimoni 6 (Camprodon): a*bans les tomates no arribaven, ara en fan de *plenes*, de *pebrot*, *barbastro*, *carn de bou* i de penjar.

Testimoni 7 (Camprodon): recorda que plantaven tomates (de les normals, diu).

Testimoni 11 (Camprodon): de tomates ha fet moltes varietats però la rendibilitat va molt segons els anys. Aquí a la zona hi havia unes tomates que es deien d'en *mala cara* (tomates petites que feien la pell mate color amarronat-blanques).

Testimoni 4 (Llanars): les tomateres han d'anar abrigades amb sacs o ginestes a la tardor quan arriba el fred.

Testimoni 5 (Llanars): fa tomata de la varietat *simona*, més o menys híbrida; tomata *wabi sabi* de penjar i tomata *blava*.

Testimoni 4 (Molló): fan tomàquet xerris, de penjar i d'amanida (una tomata petita i verda, no en sap el nom).

Testimoni 6 (Molló): ara fan tomates xerri (rodones i llargues).

Testimoni 8 (Molló): fan tomàquets petits xerris i cor de bou.

Material recopilat:

Testimoni 1 (Camprodon): llavor de *tomata varietat bombeta* de la Vila de Rocabruna (Camprodon) obtinguda fa uns 70 anys d'un parent de Tortellà.

Testimoni 13 (Camprodon): guarden grana de tomàquet *de Montserrat plena*, de tomàquet *negre* i *de pebrot*.

FAMÍLIA UMBEL·LÍFERES

Pastanaga (*Daucus carota* L. subsp. *carota*)	
De pastanagues antigament a molts horts de la vall se'n plantaven. De varietats antigues en destaca la pastanaga morada o safranòria.	
• *Pastanaga morada o safranòria:* amb una integritat del 56% (un 24% dels enquestats en feia antigament i un 31% diu que encara en cultiva avui dia).	
Observacions: *Testimoni 2 (Llanars):* feia pastanagues llargues de punta rodona, en guardava la grana. *Testimoni 5 (Llanars):* pastanagues de les rodones.	

Salsifí (*Tragopogon porrifolius* L. subsp. *porrifolius*)	
De salsifins sembla que en algunes cases de la vall en cultivaven de la varietat salsifí blanc o barba de cabra.	
• *Blanc o barba de cabra:* amb un 75% d'erosió (un 10% recorda que se'n feia i un 3% encara en fa).	

Espàrrec (*Asparagus officinalis* L.)

D'espàrrecs sembla ser que en algunes cases de la Vall se n'havien cultivat antigament: espàrrec de Gavà i espàrrec verd del Pallars.



- *De Gavà:* 100% d'erosió (un 3% dels enquestats en feia antigament i ningú en cultiva avui dia).
- *Verd del Pallars:* 100% d'erosió (un 3% dels enquestats en feia antigament i ningú en cultiva avui dia).

Observacions:

Testimoni 11 (Camprodon): d'espàrrecs n'hi havia molts (dels verds).

Testimoni 4 (Molló): fan i feien espàrrec blanc, en guarden la grana i es fan el planter.

Api (*Apium graveolens* L.)

L'api és una hortalissa força freqüentment cultivada als horts de la vall. En predomina una única varietat: l'api del país.



- *Del país:* amb un 57% d'integritat (un 31% dels enquestats en feia antigament i el 41% en cultiva avui dia).

ANNEX II. Fitxes espècies de fruiters

POMERA (*Malus pumila* Mill.)

De pomera se n'han identificat 5 varietats tradicionals cultivades a la Vall: poma de Sant Joan, poma de servar, poma del ciri, poma reineta i poma sang de llebre. Tanmateix, existeixen molts pomers de diferent qualitat organolèptica a diverses cases de la Vall, les varietats dels quals són desconegudes i costen molt d'identificar.



- *Sant Joan:* amb un 100% d'erosió (un 3% dels enquestats sap que n'hi havia antigament, però els arbres no són vius avui dia).
- *De servar:* amb un 75% d'erosió (un 10% dels enquestats en feia antigament i només un 3% encara en té arbres vius avui dia).
- *Del ciri:* amb un 33% d'integritat (un 14% dels enquestats en feia antigament i un 7% encara en cultiva avui dia).
- *Reineta:* amb un 33% d'integritat (un 14% dels enquestats en feia antigament i el 7% encara en cultiva avui dia).
- *Sang de llebre:* amb un 33% d'integritat (un 7% dels enquestats en feia antigament i un 3% encara en cultiva avui dia).

Observacions:

Testimoni 2 (Camprodon): recorda que hi havia una pomera de la qual en collien les pomes el mes d'agost.

Testimoni 4 (Camprodon): abans hi havia pomeres de les varietats reineta i del ciri, ara s'han perdut. També hi havia les pomes "de Sant Josep" que encara es conserven.

Testimoni 5 (Camprodon): Les pomeres s'han mort totes. Hi havia les pomes de *St. Jaume* i les d'*agost* que duraven molt poc. Les pomes *sang de llebre* duraven tot l'hivern.

Testimoni 6 (Camprodon): tenen una pomera *golden* (de França).

Testimoni 7 (Camprodon): recorda que a les Ferreres hi havia diverses pomeres, unes que havien vingut de la Capallera que feien unes pomes molt grosses verdoses; un altre pomer de pomes vermelles, *del ciri verdes* dolces, pomes *reinetes àcides* mitjanes rodones verd-vermell; pomer del camp de l'arç (sota les Farreres) de la classe *sang de llebre*. A la feixa sota castell sobre l'Arneta també hi tenien unes quantes pomeres seves.

Testimoni 10 (Camprodon): vora la casa de turisme rural "El Molí" hi tenen dues pomeres: una en el propi jardí (poc vigorosa, vella i que fa pomes de color verd-groc aplatades, de textura mantecosa, dolces amb un punt àcid, molt bones); un altre arbre a la part de dalt del jardí dins de la casa veïna (fa pomes grosses, rodones, amb cara vermella, textura farinosa i gust intens dolç-àcid, molt bones també).

Testimoni 2 (Llanars): pomers *golden* i vermeies, plantats els anys seixanta. Caps no se serven. Pomes *de Sant Joan*, n'hi havia a la Vilabeia i al Serradell.

Testimoni 3 (Llanars): ha fet empelts de pomers del Solei, Cal Pagès, la Canal, el Morer. No en sap cap nom.

Testimoni 4 (Llanars): recorden un pomer *de servar*, un pomer *del ciri* a casa Sola i un altre també a Feitús.

Testimoni 2 (Molló): de pomera en tenien una, la poma era vermellosa petita però no se sap el nom.

Testimoni 7 (Molló): hi ha un pomer que fa la poma petita i amb gust de flors (no en sap la varietat).

Testimoni 8 (Molló): hi tenien pomeres empeltades de Beget i pomes bordes.

Testimoni 9 (Molló): en tenien una que es collia al mes d'agost, dolça i de color groc i grosses; pomera del ciri.

PERERA (*Pyrus communis* L.)

De pereres sovint en trobem algun exemplar a les cases de la Vall. Se n'han identificat 8 varietats tradicionals: pera d'aigua, pera de Puigcerdà, pera de Sant Jaume, pera de Sant Joan, pera de Sant Miquel, pera d'hivern, pera llimonera i pera tendral.



- *D'aigua, de Sant Joan i llimonera:* amb un 50% d'integritat, el 3% recorden que hi havia aquesta varietat i el mateix percentatge en mantenen algun arbre viu.
- *De Puigcerdà, Sant Miquel i tendral:* amb un 100% d'erosió, un 3% recorda que hi havia hagut aquestes varietats de perera a la Vall però no en saben d'arbres vius actualment.
- *De Sant Jaume*: amb un 100% d'erosió, el 7% recorden que n'hi havia però no se'n sap de cap arbre viu actualment.
- *D'hivern*: amb un 100% d'integritat, només un 3% en té actualment.

Observacions:

Testimoni 7 (Camprodon): a les Ferreres hi havia diverses pereres. Unes amb les peres llargues i grosses, unes altres amb les peres cara vermella i l'altra verda, i d'altres de classes més normals...

Testimoni 12 (Camprodon): abans hi havien moltes peres i si les agafaven de l'arbre sense caure i les guardaven en palla esdevenien encara més dolces i bones.

Testimoni 2 (Llanars): perers de peres petites, no massa bones. Peres de Sant Jaume, n'hi havia a la Vilabeia.

Testimoni 4 (Llanars): dos perers de Sant Coime.

Testimoni 3 (Molló): sí que en tenien, eren peres de covar amb cistell i palla i allà maduraven i a l'hivern en podies menjar. Peres verdes.

Testimoni 7 (Molló): hi havia un perer que feia una pera que s'assemblava a una pera de Sant Joan grossa. Eren petites i dures i servien per coure.

Testimoni 8 (Molló): hi tenien pereres d'hivern (s'havia de collir i esperar a l'hivern a menjar) i la llimonera (es podia menjar de l'arbre estant)... ara no en tenen de peres. Es un rebrot. Els pereres van viure més de 100 anys.

Testimoni 9 (Molló): recorda peres de Sant Jaume (pera mitjana petita i per Sant Jaume al juliol es menjaven); peres de Sant Miquel (peres més rústiques i eren d'hivern, es collien a finals de setembre i es deixaven madurar i es menjaven a l'hivern).

Material recopilat:

Testimoni 6 (Camprodon): tenen un perer que diuen que és *d'aigua*.

Testimoni 8 (Camprodon): hi tenen encara vius alguns perers molt antics de *pera d'hivern* (les peres són més aviat per coure i se serven força bé, madures també són bones), pera *llimonera* i un perer *de Sant Joan*.

Testimoni 9 (Camprodon): hi tenen plantada una perera de la varietat *ercolina*.

PRUNERA (*Prunus domestica* L. i *Prunus* sps.)

De pruneres tot sovint n'hi ha algun exemplar a les cases de la Vall. Se n'han identificat 3 varietats tradicionals: pruna clàudia falsa (o d'oullins), pruna clàudia groga i pruna clàudia verda.



- *Clàudia falsa:* en erosió (un 3% dels enquestats recorda que n'hi havia, però no en sap de cap arbre viu actualment).
- *Clàudia groga:* amb un 75% d'erosió (un 10% recorda que hi havia hagut aquesta varietat i un 3% en coneix arbres vius actualment).
- *Clàudia verda:* en erosió (un 10% dels enquestats recorda que n'hi havia, però no en sap de cap arbre viu actualment).

Observacions:

Testimoni 6 (Camprodon): tenen una prunera de *clàudia verda*.

Testimoni 7 (Camprodon): recorda a la casa un rengle de pruners de fruit petit i groc que en feien moltes (no en sap la varietat).

Testimoni 8 (Camprodon): tenen diverses pruneres que fan prunes petites i morades (no en saben la varietat).

Testimoni 9 (Camprodon): hi tenen diverses pruners que semblen *miravolans*.

Testimoni 2 (Llanars): prunes morades en una bardissa de Pla Duran (no són arços, són prunes). Té pruners de fruit petit i groc que surten sols. Té un pruner de prunes vermelles plantat.

Testimoni 7 (Molló): recorda una prunera de prunes verdes i petites (no en sap la varietat).

Testimoni 9 (Molló): recorda que hi havia arbres que feien prunes grogues, verdes i morades.

Material recopilat:

Testimoni 3 (Molló): prunes negres de frare (encara en té un arbre viu i té uns 100 anys!).

CIRERER (*Prunus avium* L.)

Malgrat que en molts dels boscos de la Vall existeixen cirerers silvestres, no és un arbre psresent a moltes cases. En destaquen dues varietats tradicionals: el cirerer de Sant Isidre i cor de colom.



- *Sant Isidre:* amb un 66% d'erosió (un 7% dels enquestats recorda que n'hi havia, però només el 3% en sap d'arbres vius actualment).
- *Cor de colom:* amb un 100% d'erosió (un 3% dels enquestats recorda que n'hi havia, però no s' en sap d'arbres vius actualment).

Observacions:

Testimoni 1 (Camprodon): a sota Can Simonet (Rocabruna, Camprodon) hi ha un cirerer empeltat amb una varietat que tenien a la Vila (caldria determinar quina varietat és).

Testimoni 2 (Camprodon): abans hi havia molts cirerers de llei, ara s'han perdut.

Testimoni 4 (Camprodon): abans hi havia cirerers de llei que s'han perdut. I uns cireres que feien unes cireres més negres que arribaven pels volts de la mare de Déu d'agost i eren molt bones.

Testimoni 5 (Camprodon): recorda que hi havia cirerers de llei.

Testimoni 6 (Camprodon): tenen un cirerer que fa cireres grosses i negres que arriben per Sant Joan, però es solen gamar.

Testimoni 7 (Camprodon): a casa hi tenien uns cirerers de llei de fruit vermell-rosat de cireres grosses i un altre que feia cireres petites i negres però que en feia moltes.

Testimoni 13 (Camprodon): tenen un cirerer que ara (setembre) estava florit!

Testimoni 2 (Molló): A Molló hi havia un cirerer cor de colom a l'Avellaneda.

Testimoni 9 (Molló): recorda cireres brancals (eren rosades i dolces).

CODONYER (*Cydonia oblonga* Mill.)

El codonyer és un arbre habitual a moltes cases de la Vall. La varietat de codony comú és la més freqüent.



- *Comú:* amb un 54% d'integritat (un 17% dels enquestats recorda que n'hi havia, i el 21% en sap d'arbres vius actualment).

Observacions:

Testimoni 9 (Camprodon): tenen un parell de codonyers molt antics que fan molt de fruit i molt bo (en fan codonyat).

Testimoni 7 (Molló): n'hi havia 4 o 5 a Espinavell i arribaven a madurar el fruit (Joan del Grell).

VINYA (*Vitis vinifera* L.)

Malgrat que la vinya mai ha estat un cultiu molt estès per la Vall, alguns testimonis en recorden la seva presència, algunes cases en conserven alguns exemplars de varietat desconegudes i d'altres n'han plantat algun arbre de varietats comercials. La varietat tradicional que es recorda és el raïm de moscatell.



- *Moscatell:* en clara erosió (un 3% dels enquestats recorda que n'hi havia, però no se'n sap d'arbres vius actualment).
- *Varietats desconegudes*: algunes cases guarden alguns ceps vius de varietats desconegudes o comercials, tan de raïm blanc com de raïm de gra negre.

Observacions:

Testimoni 1 (Camprodon): a la Vila de Rocabruna (Camprodon) n'hi tenen dues varietats, una de blanca i una de negra. La negra fa grans de raïm petits i apinyats, dolços a la maduració (interessant perquè segons ella la planta no es gama mai, la de raïm blanc sí).

Testimoni 5 (Camprodon): recorda que abans hi havia vinya.

Testimoni 8 (Camprodon): tenen diverses parres a la casa, una de molt vella que fa el raïm petit, àcid i fosc i dues més també molt velles que fan un gra de raïm mitjà, verd i més dolç (en desconeixen les varietats, ja eren plantades).

Testimoni 11 (Camprodon): té vinya (varietat *merlot* portat de Sant Emilion de la Gironde), fa més de 10 anys que la té plantada i cada any li ha donat molt bon resultat!

Testimoni 2 (Llanars): hi ha vinyes que ara surten soles, en el seu moment donades per en Solei. Té una parra petita que ve de la Garrotxa i en sap d'una a la Roca i una a sota el castell de Camprodon.

Testimoni 3 (Llanars): té peus de vinya de Bianya (2023): ha plantat i replantat esqueixos, el peu no és americà, li fa por que no agafin la fil·loxera.

Testimoni 8 (Molló): de jove la seva família tenia 4 vinyes amb ceps ull de llebre, però no rendien gaire econòmicament i donaven molta feina.

ANNEX III. Espècies d'extensius

Comentaris dels entrevistats sobre els cultius de cereals i altres cultius extensius i farratgers:

- *Testimoni 2 (Camprodon):*

Es feia fajol de moro (pel bestiar), era amargant.

- *Testimoni 3 (Camprodon):*

Abans feien molt de farrajó (el blat de moro sense que arribi a granar) i camps enters de secla i civada.

- *Testimoni 4 (Camprodon):*

Abans feien fajol.

- *Testimoni 5 (Camprodon):*

Abans feien farrajó i melca (es tallava a la tardor, es feien garbes i a l'hivern es donava seca a les vaques). També recorda que es conreava fajol, secla marcenca i civada.

- *Testimoni 6 (Camprodon):*

Abans es feia fajol pels ànecs.

- *Testimoni 7 (Camprodon):*

A Can Peric hi feien secla (pa negre al forn llenya de faig i segones pel bestiar, sobretot pels porcs) i després de la secla hi plantaven patates.

Feien melca per les vaques (en feien poc), farrajó (semblant al blat de moro però no espigava o no el deixaven espigar, el blat de moro no arribava a temps). Ho tallaven a la tardor pels bous i vaques que treballaven). Algun any havien fet userda. Dallaven closes naturals, eren molt bones. Recorda el fajol, les farines que en feien eren molt bones!!

També recorda que hi feien fajol.

- *Testimoni 1 (Sant Pau de Segúries):*

Recorda que feien farrajó (tipus de blat de moro) i sordo (blat de moro més fi). Es feia molt de blat. Comenta que es plantava civada, sègol i popa (pels porcs).

- *Testimoni 1 (Molló):*

De farratges es plantava userda, blat de moro (normal). Es feia farrajó (dos grans per forat) pel bestiar (bous i vaques). També feien trumfes per sembrar (llavor) i s'alternaven les terres de blat de moro amb les de patata. Hi havia molt de blat, ordi, segla, trèfola, fajol i civada

- *Testimoni 1 (Llanars):*

Cultiu de cereals a Llanars: a Espinauga hi feien blat i a Feitús secla. Es duia a moldre a la farinera de Camprodon. La secla era per la farina de cada dia.

- *Testimoni 2 (Llanars):*

Feien secla per al bestiar i blat per a fer pa. El duien a la farinera a moldre.

- *Testimoni 4 (Llanars):*

Feien secla per als porcs i vedells. Feien alternança de cultius de secla i trumfes.

- *Testimoni 2 (Molló):*

Abans fèiem el pa negre de secla.

- *Testimoni 3 (Molló):*

Feien a pics farratjó (es sembra per Sant Pere, el tallaven al setembre i els hi donaven a les vaques perquè així feien per tenir més llet).

De secla i de blat n'havien sembrat. El fajol es feia i la grana era de tipus comú.

Actualment planta gerds i li funcionen.

- *Testimoni 4 (Molló):*

Recorda que abans es feia blat i secla. A La Sala (Sant Pau de Segúries) ells feien fajol.

- *Testimoni 5 (Molló):*

Feien trèfola pel bestiar, secla de gra i civada pel bestiar.

De fajol n'hi havia de diferents tipus: hi havia el fajol moro (només feia pell i era pels porcs, recorda que sortia a tot arreu) i el fajol de llei que era negre (en feien farinetes de fajol i en portaven a tot el poble). El fajol es molia (Coronela), ho feien amb el molinet de cafè i es triava. Amb aquesta farina, un cop bullia l'aigua, es tirava la farina i ben remenat i es deixava refredar i quedava espès. Es posava en plates i quedava près. S'anava tallant i els talls es fregien amb oli. S'hi podia posar mel i sucre.

Recorda que al mig del fenc hi sortien els naps, però no els plantaven.

També diu que recorda que havien sembrat blat però no arribava per menjar. El farratjó era pel bestiar i era bo.

- *Testimoni 7 (Molló):*

Recorda que a Espinavell s'hi feia secla. El pa era de secla, de blat de moro no sortia tant.

- *Testimoni 8 (Molló):*

Blat no s'en feia i secla es feia molt pels porcs, que eren per engreixar i vendre.

Es cultivava secla i melca (es donava al prei de vaques quan anaven a llaurar), panís, civada, sordo (semblant a la melca) del qual se'n feien camaions.

De fajol se'n feia al Galceran i al Bertran, les de Can Julià. I en feien farinetes.

- *Testimoni 9 (Molló):*

Feien fajol moro, era més punxegut i fajol de llei era més llis. Feien perolat de farinetes i les deixaven refredar i es fregien amb llet.

ANNEX IV. Altres informacions

Les entrevistes han donat peu a recollir altres informacions i comentaris que ens ha semblat interessant de recopilar en aquest document per tal que no se'n perdés la memòria. Són explicacions remarcables sobre història, paisatge, costums o altres trets culturals relacionades amb productes agroalimentaris de la Vall de Camprodon. Els més concrets relacionats amb les espècies i varietats treballades s'han inclòs a les observacions directes de cada fitxa; per contra, el més genèrics són els que s'exposen a continuació en aquest apartat.

Testimoni 1 (Camprodon):

La *bleja* és una planta que es fa servir per escombrar i regula el sucre.

Orella xai (*Stachys bizantina* K.), planta per a les ferides, per un costat cicatritza i per l'altra fa sortir el pus.

Lledoner: les fulles i els lledons són bons per alimentar al bestiar. Als porcs els donava fulles, farinada i a sobre aigua.

També, donava ortigues als porcs. A nivell curatiu la fa servir per millorar la mala circulació.

Mata foc o sempre vivia (*Sempervivum* sp.). És un desinfectant molt potent.

Al Marcé de Toralles (Oix) hi tenien un olivet.

Recepta xarop de saüc: 1'2 d'aigua, 1'2 sucre, 25 flors de saüc, 75g àcid cítric, 1 llimona, bullir aigua i sucre, després les flors, la llimona. Tot remenat i l'àcid cítric. Es pot colar i diluir amb aigua.

Testimoni 4 (Camprodon):

A Les Serres de Freixenet hi ha una figuera.

Testimoni 5 (Camprodon):

L'any passat va fer cacauets, que li van portar de Pals, van arribar bé.

Testimoni 6 (Camprodon):

A la perola hi tiraven segla, trumfes, bledes, carbasses i ortigues.

Tenen un presseguer que floreix però no arriba a fer fruit.

Testimoni 7 (Camprodon):

Préssecs sota castell, petits però bons.

En Pere, el fill de la Isabel, ens diu que segur que a les nostres contrades abans hi havia hagut vinya: ens recorda que hi ha el topònim "la vinya del Catllar" a 2.000 m a Vilallonga (ara no n'hi ha, però bé se'n diu!).

A les Ferreres llauraven amb bous i vaques, matxos, portaven els fems amb les alforges de la burra, però ja van arribar els tractors (hi venien, no eren seus).

Tenien 40 vaques d'engega rosses (no recorda raça), porcs, gallines, 2 truges, conills. Les vaques a l'hivern les tancaven. Hi vivien 6 persones a les Ferreres, 5 dones i un home (padrí).

"Cucota": nom que rebia l'olla negra que penjaven al foc.

Testimoni 8 (Camprodon):

Van comprar la casa de la Masó fa 42 anys. Quan hi van arribar ja hi havia tota la col·lecció de fruiters descrita (només es fa entrevista de fruiters). La perera d'hivern més gran tocant a la carretera (peres hivern) en Fontanelles ja deia que era així de gran quan ell era petit i ara té 90 anys (vol dir que és centenària i encara fa peres!). A la Masó hi tenen una figuera que fa les figues verdes bones (no saben la varietat).

Testimoni 9 (Camprodon):

Fa 20 anys que hi viuen. Abans hi havia hagut l'Iñaki, que va plantar moltes pomeres. És una casa de turisme rural amb un entorn ben cuidat amb molts arbres ornamentals i horta per l'autoconsum. Dels fruits en fan conserves i confitures. Hi tenen cavalls de sella (també és residència de cavalls), els fems els utilitzen per a l'hort.

Conserven diversos exemplars de pomeres plantades per l'Iñaki fa uns 30 anys, alguns plantats per ells com pera ercolina fa 20 anys i altres fruiters que ja hi eren: dues parres de vinya (raïm petit, groc i molt àcid), pruneres que semblen miravolà (els burros les van matar i van reproduir-les amb pinyol, però no els hi fan fruit de moment) i figueres amb fruit mitjà i de color verd per fora (una amb grana molt gruixuda que més aviat en fan confitura i unes altres més fines molt bones per a menjar). Tenen un parell de codonyers molt antics que fan molt de fruit i molt bo. Enguany cap fruiter els ha produït!!

Tenen una olivera arbequina de 10 anys, ja els hi fa alguna oliva però poques. Tenen plantats nesprers i magraners, encara petits. Molts altres arbres ornamentals.

Tenen hort amb moltes espècies, comprades a mercat (no varietats antigues).

Han fet prova de fruits vermells: els gerds molt bé i els nabius no tant.

Testimoni 1 (Sant Pau de Segúries):

Tenien bestiar divers: vaques virades i rosses, porcs blancs, truges, gallines, pavos, lloques, ànecs, conills i pollastres.

Hi havia moltes plantes com la camamilla, farigola, menta, saüc, herba prima, maria Lluïsa, flor de saüc, flor de Tei...

Testimoni 11 (Camprodon):

Es cultivava col de varietat Aloma pel bestiar, borrages, endívies, tabac de dues varietats (una es deia Brasil), cànem i cacauet (bons resultats a casa seva). Comenta que s'hauria d'intentar amb el safrà (producte molt sofert) i també esparraguera.

Els cigrons i altres llavors no funcionaven. Diu que el llobí és tòxic.

Té molts arbres fruiters (pomes, peres) que són dels anys 1940 I 1950. També noguers i avellaners. Tenien molts cirerers (recorda que a Rocabruna n'hi havia unes de moltes bones i fosques). Les pomes de pell de burro les guardaven amb palla i blat colgades i quedaven grogues (eren verdes i quedaven grogues amb aquesta tècnica). Té també una palmera plantada a casa seva.

Testimoni 1 (Molló):

A Can Marsal (entre Molló i Rocabruna) hi havia molts fruiters (cirerers bords, pomeres, pereres, cirerers de llei, castanyers, oms, noguers i verns). Comenta la importància de les plantes remeieres (camamilla, àrnica i farigola).

Testimoni 2 (Sant Pau de Segúries):

Ha provat alguns cultius i varietats noves i ha tingut bon resultat: calçots, col kale, remolatxa i carxofes.

Testimoni 13 (Camprodon):

Abans havien cultivat cacauets.

Amb els tomàquets que no han fet conserva, els guarden tal qual al congelador. Abans de fer servir, es treuen i es deixen en un colador i es fa un forat amb un escuradents al cul per a que surti l'aigua. Els pebrots també els congelen, tant frescos com escalivats.

Amb els pebrots bitxos de Girona, fan una conserva amb vinagre: posen 1 got d'aigua bullida amb sal, 1 got de vinagre i els bitxos tallats tot en un pot.

Dita sobre el presseguer (en relació a la seva vida curta): ¨Fes-me a la vora de l'hort que quan faré nosa ja seré mort¨.

Testimoni 1 (Llanars):

A casa seva tenien pomers, perers, noguers, cirers, un codonyer.

Ara mongeta perona d'aspre, api, porros, pebrots i bitxos, enciam llarg i enciam maravilla i escarola arrissada. Tot de sobre o de planter.

Comerciant de vins, pinsos, blat de moro, patates i altres, i també venda de queviures (de tot, rams de plàtans, aspirines, botons...) a Llanars. Era fill de pagès.

Els arribaven coves de tomates de figueres i rams de plàtans.

ROTACIÓ DE CULTIUS: roda de tot l'any alternant en camps diferents: Secla, patates (a mitjans d'abril i fins el maig), melca per a les vaques (grana de la part de Llagostera, la tallaven pel setembre i l'assecaven per donar a l'hivern a les vaques), un cop segada la secla, a l'estiu, plantaven el fenc, també per a les vaques. En guardaven un tros, el deixaven florir, granar, i el batien per recollir-ne la grana.

PATATES: en tenien de setembre a març, i com ells a can Banasta, a Vilallonga i a Camprodon. N'enviaven als mercats de la Llibertat, del Ninot i de la Concepció, de Barcelona. Durant la nevada del 62 cada dia enviaven 6 tones de patates a Barcelona. Una sola casa de pagès els en podia fer entre 4 i 5 mil quilos. Tipus de patates: les que més, Àlaba, poques red pointiac i kennebec, i del bufet a la plana de Vic; després de la guerra, la flor morada, molt dolenta. Origen de les patates: la llavor venia de Burgos, i en guardaven per la sembra de l'any següent. La sembra de les patates es feia entre abril i maig i la collita de setembre a Tots Sants.

Testimoni 2 (Llanars):

Ens ha donat llavors d'api, de cebes, de tomates, de cogombre i de carbassó verd.

A la Vilabeia i a can Perepau tenien molts fruiters, i molt bons, però ja no en queda cap. Els de can Perepau els separaven les branques posant-hi rocs a sobre. Els del bosc d'en Batlló encara hi són, però tots morts.

Els pebrots, a finals d'estiu els congela, i les tomates i les mongetes també. I també la grana tendra de les mongetes seques.

Barreja de bledes, userda, farinat i segones: "pupa" per al bestiar.

Maneig de les patates: treure'n els grills cada lluna vella. Consell dels vells: «sembrar quan se pot i recollir com els altres». Al solei, alternar els cultius de patata, blat, patata, fenc, i al bac, que la terra és més forta, patates, blat, trèfula (al bac s'hi feien bones patates per sembrar, els de Molló els en venien a buscar cada any).

Al Serradell hi feien nyames per als porcs.

La seva mare confitava pebrots grocs, cebes renadiues, bròquil, col.

Testimoni 3 (Llanars):

Té llavors de totes les cols que cultiva, l'aloma ja és barrejada amb llavor de sobre. Durant molt de temps, cada any es creuaven les llavors amb un seu veí, en Jordi de Ca la Lores (en Jordi Freixa, ara viu a sant Pau de Segúries).

Testimoni 4 (Llanars):

Cultivaven nyames i en donaven als porcs, tant cuites com crues. També els donaven remolatxa cuita.

A Casa Solà tancaven el portal de l'era de la casa per Sant Miquel, que sovintejaven les tramuntanades, i fins l'estiu següent.

Testimoni 5 (Llanars):

Per donar vigor als fruiters: els empelta una branca florida d'un fruiter bord i deixa que les abelles en pol·linitzin les flors. Amb un parell de dies n'hi ha prou.

Testimoni 2 (Molló):

Les dues germanes (Rosa i Teresa) vivien a la casa de Can Menut, però no eren pageses. Elles eren menestrals i, per tant, anaven a fer jornals a diferents cases del poble. Ens expliquen que els pagesos eren qui tenien les terres i els menestrals són els que van a jornal. Elles feien artigues i seions. Les cases en les que havien treballat eren: la Costa, la Ginestera, el Galceran i el Querol.

Abans als horts hi sembràvem trèfola o fenc, userda pel bestiar.

Es feia remolatxa vermella la pell i blanca per dins.

A Molló hi havia un presseguer, a Can Francesc (Riberal prop de Can Borrasser), però no en recorden el nom de la varietat.

Testimoni 3 (Molló):

Plantes medicinals conegudes i emprades: Marialluïsa, Farigola, Romaní, Menta, Lavanda, Calèndula (amb oli), Lliris blancs (confitats amb oli – vinagre – esperit de vi serveix per cicatritzar, per Sant Pere), Oli de cop (herba de cop, herba groga).

De salsafins se'n comprava la grana i se'n sembraven.

Noguers sí que en tenien.

Testimoni 4 (Molló):

Recorda que als horts i a les cases hi havia moltes plantes medicinals: Romaní, Menta, Lavanda, Farigola, Orenga, Llorer, Saüc, Julivert, Cop – Herba de Sant Joan, Àrnica, Arrel de llenciana (per agafar gana, és amargant).

Hi havia planta matonera: com una escarxofa amb més puntxes. Mata grossa, d'empresorar la llet. Aquesta ja no en té.

Testimoni 5 (Molló):

Tenien vaques, porcs, eugues i hort. A l'abril era per plantar i al novembre tot l'hort havia d'estar recollit. Es feia planter d'escarola i després es podien fer les endívies.

Recorden que també era comú tenir a casa plantat i utilitzar el saüc, la camamilla, el romaní i la farigola.

Herbacol: en tenien per fer-ne formatges (en tenen de plantada) per presorar la llet, a Can Julià al costat de l'hort. Flor blava: surten de la flor i feien butxop. Es posava a "mullegar" i es feia assecar i per presorar es posava amb l'aigua, després es posava a la llet i quedava presa.

Testimoni 6 (Molló):

Feien canonges, semblant a una xicoina, són petits, es fa servir per l'amanida.

Feien blat de moro d'escariar per l'escudella.

A les cases hi havia herbacol per a fer quallar la llet i fer-ne formatges.

Testimoni 7 (Molló):

Plantes que coneix a la zona: saüc (se'n fa refresc, melmelada, infusió i serveix per la conjuntivitis, és estringent; l'Albert Puigvert té una tesi del Saüc). També farigola, romaní, orenga i gerds. La planta "melic de venus" (Umbelicus rupestres) es pot utilitzar per amanida!

Plats de subsistència: truita d'escarola, escarola cuita com a verdura (roseta).

De llenties se'n feien molt aquí (pare de l'Eti).

Els espinacs i els pèsols es planten al febrer i es fan molt grans.

Testimoni 8 (Molló):

L'Agustí comenta que "abans no es feien servir tants noms", hi havia el tomàquet de penjar (per sucar) i el tomàquet verd (per amanir). Diu que des que s'ha construït tant els pocs camps que queden tenen molts més problemes amb conills i ocells, segons l'Agustí "perquè no es pot caçar".

Abans es feien moltes patates i hi havia molta feina a llaurar camps. Es feien seions i aixades 6 o 7 i per portar les trumfes les portaven amb unes eugues i el carro. S'arrencaven a la tarda i es venien al camp estant d'en Bruel, en Calitxó i en Ferrer. Les llavors es portaven al magatzem, es buidaven a la cort i en feien sacs de 50 kg als procurados i sacs de vendre 80 kg. Les trumferes eren molt grosses i eren per les queviures de tot l'any. Compraven i venien material amb les patates però ho van deixar de fer perquè no sortien els comptes.

Van fer les corts per les truges i els godalls. I els venien a Can Parruc.

Vedells en tenien pocs i després van anar ampliant i amb això feien les obres. La casa era un trast, tenien les vaques a sota i després van anar arreglant la casa. I tenien un vaquer i marxava al matí amb el sarró i despres per dinar el tenien aquí.

Es llaurava amb un prei de vaques i les llaures i més endavant amb el tractor.

Els hi sortien eirabecs al mig de la secla.

Als mesos de setembre-octubre tot l'hort havia d'estar recollit.

De noguers n'hi havia molts, però per necessitat es tallaven.

Testimoni 9 (Molló):

Els propietaris de l'Avellaneda eren de Can Passamanent i els hi agradaven molt els fruiters i van plantar moltes varietats.

La mare (Rosa) era filla de Monars (a prop del Sitjà) i va anar per jove a les Tremoledes i van néixer la Sílvia, l'Antònia, la Remei i l'Angeleta. Després van viure al Seguer i l'Engràcia (entre mig va néixer en Pepet) va néixer aquí i després van anar a altres cases a treballar per minyones. Eren 6 germans. El 1944 van anar a viure a l'Avallaneda (quan l'àvia tenia 5 anys). Tenien vaques i eugues, ells es cuidaven de la casa. La casa era gran i tenien feina i ella es va quedar sempre aquí.

Les verdures eren tan eren per casa com les venien per altres cases. Les patates es venien, les baixaven ells a Camprodon: en Pepet les baixava a Can França i es venien a negociants de fora (allà era una de les centrals i ells eren negociants).

Fins els 22 anys va viure a la casa, i després van marxar a les Vernedes i en Pepet es va casar. Després van deixar la casa i van anar a viure a Camprodon. 88 anys tenia la mare quan es va morir.

Recorda que tenien herbacol: sembla una escarxofa, es collia, es desfullava i quedava el cor. Es posava a secar. Posava aquesta flor d'empresorar a estovar i la picava amb una mà de morter ben picada i aquell suc de l'herba, empresorava la llet per fer els formatges. Després s'assecava i es menjava formatge de llet de vaca.

Recorden que s'utilitzaven plantes com la camamilla, la farigola, l'herba de cop, l'essència de saüc (la mare agafava una plata grossa plena de saüc i a sobre es posava una olla d'aigua bullint i es feia suar, i desprenia una suc i aquest suc es posava més saüc i més aigua i es rebullia aquesta mica, xarop que anava bé pel mal de panxa).

Pels refredats: flor de tei farigola, camamilla. Es feia servir llet, per curar els ulls, farigola. L'herba blava, pel mal de panxa infusió. L'herba llenciana, es feia bullir i era amargant.

Plantes remeieres: camamilla, camamilla de botons (Can Ribeina), isop pel constipat (es va perdre), menta, orenga, àrnica, flor de tei...