

L'hort de la Vajol

cada terra fa sa guerra



Helena Guàrdia Pujol

Les Alzines, novembre 2006

Teresa Barnadas

ÍNDEX:

1.	Introducció	4
2.	Hipòtesi	5
3.	Metodologia	6
RECERCA TEÒRICA		
4.	Descripció del lloc d'estudi	9
5.	Condicions òptimes pel cultiu de l'hort	10
	❖ El sòl	
	❖ Fertilitzants	
	❖ Mètodes de sembra	
	❖ Mètodes de rega	
	❖ Influència lunar i climàtica	
6.	Causes per les quals un hort no pot ser productiu	14
	❖ Plagues	
	❖ Trastorns per causes naturals	
	• Les altre temperatures	
	• L'aigua i la sequedat	
	• Sòl amb embassament i rega irregular	
	• Temperatures extremades baixes	
	• El vent	
7.	El Clima a la Vajol	17
8.	Les hortalisses que es cultiven a la Vajol	18
	Albergínia	
	All	
	Api	
	Bleda	
	Bròquil	
	Calçot	
	Carbassa	
	Carbassó	
	Carxofa	
	Ceba i Ceballs	
	Cogombre	
	Col caputxina	
	Col de brussel.les	
	Col de vora	
	Enciam	
	Escarola	
	Espinacs	
	Faves	
	Julivert	
	Mongetes	
	Pastanaga	
	Patata	
	Pebrot	
	Pèsol	
	Porro	

Roqueta
Tomàquet
xicoira

RECERCA EXPERIMENTAL

9.	Descripció de l'hort	45
10.	Quin clima hi ha hagut a la Vajol durant el període d'investigació	47
11.	Mètode de sembra utilitzat	51
12.	Mètode de regatge	52
13.	Influència de la lluna	54
14.	Les dites populars a l'horticultura	55
15.	Exemples d'observacions al meu hort	64
16.	Observació i creixement de l'hort mes a mes	66
17.	Comparació de les dites amb les hortalisses de l'hort de casa	68
18.	Efectes dels trastorns naturals durant el període d'estudi	92
19.	Les entrevistes als pagesos del poble	94
	Sinopsi de les entrevistes del senyor Ramon Delforn:	94
	• 12 de novembre de 2005	
	• 14 d'agost de 2006	
	• 30 de setembre de 2006	
	❖ Sinopsi de les entrevistes del senyor Josep Buxeda:	96
	• 4 de gener de 2006	
	• 24 d'agost de 2006	
	• 16 de setembre de 2006	
	❖ Sinopsi de les entrevistes del senyor Miquel Buixeda	98
	• 22 de desembre de 2005	
	• 18 de juliol de 2006	
	• 16 de setembre de 2006	
18.	Conclusions	100
19.	Bibliografia i webgrafia	103
20.	Agraïments	106
21.	Glossari	107

ANNEX

INTRODUCCIÓ:

El tema, que he escollit per dur a terme el meu treball de recerca és “L’hort de la Vajol i les dites de les hortalisses” i m’he marcat com a hipòtesi comprovar si és possible fer un hort amb bon rendiment seguint les pautes marcades a dites catalanes tradicionals.

El meu treball de recerca servirà per aplicar un seguit de conceptes i procediments que he anat aprenent al llarg de la meva escolarització des de la primària fins al final de l’etapa del batxillerat.

Des de sempre, he tingut molt interès per la cultura catalana i he viscut tota la meua vida en un poble molt petit, ple de tradicions i amb un ambient familiar lligat a la terra, a l’agricultura, a l’hort i com que tot això m’agrada molt he pensat que fer un treball de recerca d’aquest tipus servirà més per endinsar-me en aquest món. Crec que en podré treure’n molt profit, podrà ser molt interessant investigar la cultura catalana, els canvis d’estacions, el creixement, la variació que pot tenir la planta i els diferents cultius del meu poble.

També conec alguns pagesos del poble que em podran ajudar a completar el meu treball, i intentaré investigar els fonaments populars i científics en que es basen els pagesos alhora de plantar i sembrar les seves hortalisses.

Amb aquesta tradició, començaré per fer recerca de totes les dites catalanes bàsicament del costumari escrit per les referències Joan Amades, les Agendes del pagès i el boca a boca dels pagesos de la zona o entrevistats.

Basant-me en les dites dissenyaré una part pràctica experimental en el meu hort i plantaré les hortalisses en les dates o èpoques assenyalades en la tradició i ho compararé amb altres plantacions fora d’època així em permetrà comparar i veure el desenvolupament que tenen, similitud, creixement...

El meu treball serà una mescla d’assignatures que aniré aplicant durant el procés del treball. Com la llengua catalana, amb la recopilació de les dites catalanes, que han passat de generació en generació, les ciències experimentals amb el coneixement del sòl, de les hortalisses, dels problemes de causes de trastorns naturals. I sobretot del procés experimental que aniré fent durant el període de investigació, com plantar, mesurar, regar...

També recolliré les llavors de les plantes sembrades al meu hort per a poder repetir l’experiment una altra dia i comprovar o donar més valor a les conclusions. A més a

més em permetrà guardar la llavor de plantes autòctones, que han anat passant de generació en generació en els nostres pobles i que forma part de la nostra història i avui, per sort, encara no estan manipulades genèticament.

HIPÒTESI: “És possible fer un hort productiu amb les indicacions de les dites catalanes sobre les hortalisses?”

METODOLOGIA:

Per realitzar l'estudi de la hipòtesi proposada el primer que vaig fer va ser començar buscar a la biblioteca de l'UdG, llibres d'Horticultura, on hi havia molta informació teòrica que m'interessava molt pel meu treball. Ja no només coneixia pagesos que em podien explicar la seva experiència i els seus coneixements de l'hort, sinó que també hi havia informació bibliogràfica, vaig plantejar el tema al col·legi i a partir d'aquí va començar la feina.

Lògicament, si volia fer un treball científic no em podia basar només amb les entrevistes dels pagesos sinó que havia de completar-ho amb bibliografia, com per exemple l'enciclopèdia Amades, l'Agenda del pagès i el Almanac del cordill on vaig trobar refranys de cada mes, que indicava la plantació i la recol·lecció de cada hortalissa, i amb l'experimentació pràctica.

El dia 12 de novembre vaig preparar una entrevista pel senyor Ramon Delforn, un pagès del poble, que em va rebre encantat a casa seva. com que va ser tot un èxit, ja que hem donat molta informació sobre algunes dites que ells sabia de memòria, com per exemple "Cada terra fa sa guerra" o " Per Sant Sever faves a fer" i hem va explicar la seva pròpia experiència; li vaig dir que ja hi aniria més sovint, per poder observar com evolucionava l'hort al llarg de l'any i comparar-lo amb l'hort que estava preparant a casa.

També em vaig interessar amb fer més entrevistes als pagesos del poble, per veure si utilitzaven les mateixes tècniques i dites de plantació i recol·lecció o el mateix sistema de conreu. Així que, el dia 17 de novembre vaig visitar el senyor Miquel Buixeda i el 4 de gener el senyor Josep Buxeda.

Revisant les agendes i anuaris del pagès vaig pensar que podia ser interessant posar-me en contacte i entrevistes algun autor de l'Agenda del Pagès i això ho he fet amb l'Anna Roca.

Vaig pensar completar la part teòrica del meu treball amb una part pràctica fent la plantació de les hortalisses segons marca la dita i el sant del santoral i planta les hortalisses fora l'època, és a dir, el contrari del que indicava la dita, per veure si el canvi aquest afectava al seu creixement, aprofundint amb quines causes hi havia influït.

L'estudi s'ha fet amb un seguiment constant de la mesura amb centímetres de les plantes mes a mes, l'enregistrament de la temperatura ambient màxima i mínima de l'hort i la temperatura del sòl.

Per valorar quines hortalisses són les que es planten en aquesta zona estudiada, vaig fer una petita enquesta que m'informés dels vegetals més conreats.

El treball consta de tres parts diferenciades metodològicament parlant:

- La primera part, una vegada seleccionat el tema, proposar-ho a la preceptora i establir la hipòtesis, és estrictament teòrica i de planificació. Ha consistit en recollir tota mena d'informació que m'ajudés a desenvolupar el treball des de condicionants per cultivar un hort, tipus d'hortalisses, conèixer el santoral, recerca de les dites i l'organització del temps disponible.
- La segona part he procedit a realitzar tot el que és la part pràctica, de treball de camp, que consisteix en l'acostament a l'hort, sembrar i plantar les hortalisses, recollir les dades de creixement i temperatures i visitar els pagesos entrevistats.
- La tercera part i final és el tractament i anàlisi de les dades i l'extracció de conclusions, redactar-ho i corregir-ho abans de la presentació.

Durant aquestes tres fases del treball he anat fent un seguiment tutoritzat amb la professora Teresa Barnades que m'ha donat diferents orientacions i correccions per dur-lo a terme.

Totes tres parts han estat molt importants i no puc triar-ne una sobre les altres.

Penso que dur a terme aquest treball em permetrà conèixer les tradicions de quan es planten i es recol·lecten les hortalisses, i alhora veure que no només és la tradició que marca l'època de sembra o recol·lecció sinó que hi ha uns condicionats físics, químics i biològics que influeixen en el seu creixement.

Posar de manifest i per escrit tota aquesta tradició, serà molt interessant ja que recolliré els valors culturals i tradicionals d'un grup social com són els pagesos autosuficients i

per l'autoconsum i és una manera més de veure com la tradició i la ciència-biològica segueixen un mateix camí.

La bibliografia i l'hort com a font de recerca i l'ordinador com a eina han estat indispensables.

DESCRIPCIÓ DEL LLOC D'ESTUDI:

El lloc d'estudi que he escollit per desenvolupar la part pràctica l'he dut a terme al meu poble, La Vajol, utilitzant principalment el meu hort; i com a segona opció, els horts d'alguns pagesos que em van permetre fer-los entrevistes i observacions del seu hort.

La Vajol, és un municipi de l'Alt Empordà, situat a 546 m sobre el nivell del mar.

És un petit municipi de només 4,66 km quadrats i de 122 habitants que té com a poblacions veïnes, Maçanet de Cabrenys a l'oest, Agullana a l'Est i Darnius al Sud.

A la seva demarcació pertany un curt sector de la zona fronterera amb França, on hi ha el coll de Lli, depressió situada entre les Salines i l'Albera, que separa l'Alt Empordà del Vallespir, on hi té comunicació a través d'una carretera que passa pel coll de la Manrella, en direcció al poble de les Illes, a l'altre costat de la carena, a la Catalunya Nord.

La hidrografia d'aquest territori rep importància pel riu de la Guilla, afluent del Llobregat de l'Empordà.

La vegetació d'aquesta zona està formada per boscos d'alzina surera a les cotes més baixes, i sotabosc de estepes i brucs. A mida que va prenent alçada les alzines sureres es transformen en boscos caducifolis de rouredes i fagedes o ve en pinedes de pi negre i avetoses fins les cotes més altes de les muntanyes de les Salines, on hi ha prats de pastura.

El meu hort el situarem al mas de Cal Guixater¹ a la part est del municipi de la Vajol, a una alçada de 485,62 m sobre el nivell del mar, separat un quilòmetre i mig del municipi de la Vajol.

La masia està ubicada a la vall sud – est de la Vajol, de la serralada de les Salines.

l'hort concretament pren les feixes més assolellades i arrecerades que es situen per sota de la masia, amb una paret de pedra que les aïlla de la tramuntana i un enfilat de xiprers, i alzines que fan de barrera climàtica per les plantes més vulnerables al fred i al vent.

Acompanyen a l'hort dues basses que proporcionen l'aigua de les capes freàtiques de la Riera de Can Portell.

¹ Annex 1 I 2: Mapa detallat de la ubicació de l'hort i Mapa detallat de la ubicació de l'hort.

CONDICIONS ÒPTIMES PEL CULTIU DE L'HORT

Les hortalisses de l'hort necessiten unes característiques idònies pel seu desenvolupament i poder donar un producte de bona qualitat.

Trobem 5 condicionants que influencien en el seu desenvolupament:

EL SÒL

Les característiques idònies del sòl ha d'ésser fèrtil, ben drenat, amb suficients nutrients, ric en matèria orgànica, sense presència de sals solubles perjudicials i sobre tot, que es pugui regar amb abundància i amb aigua d'òptima qualitat.

En alguns llocs hi ha sòls inclinats que desfavoreixen el creixement de les plantes, com també podem trobar un sòl prim, amb poca matèria orgànica, i difícil per regar. Però aquest problemes no són molt greus, si la pendent és més de 20 cm per metre, s'ha de planejar amb petites terrasses, de manera que el terreny quedi com si fos una escala. Es clar, que a vegades un sòl pla no sempre és el millor, ja que pot tenir un gran percentatge de pedra.

Els millors sòls per les hortalisses són els terrenys sedimentaris amb llims, és a dir, la disposició i proporció de les partícules del sòl està integrat per dos substàncies: els minerals i la matèria orgànica. Els minerals són les partícules que es troben integrades al sòl i o diluïdes amb l'aigua. I les substàncies orgàniques són tots els organismes morts o en descomposició i els microorganismes presents a tots els sòls.

En el cas del meu hort analitzat, consta de tres terrasses per poder salvar el desnivell que hi ha amb la pendent del terreny. A la primera terrassa hi ha situada la bassa on es recull l'aigua de les capes freàtiques i de la pluja per poder regar l'hort. El fet que estigui situada a la primera terrassa, i més altura, fa que per la pròpia inclinació permeti a l'aigua arribar amb facilitat a la resta de terrasses i que es pugui regar tot l'hort.

FERTILITZANTS

La definició de fertilitzants seria, fecundar la terra perquè doni abundants fruits. Per tan, un sòl fèrtil es pot definir com aquell que conté, en quantitats suficients i calculades, tots els nutrients que la planta agafa de les substàncies minerals i orgàniques.

Els fertilitzants poden ser químics i orgànics, depenen del seu origen. Els orgànics provenen de plantes o animals, o restes d'aquests i els químics poden ser naturals o processats; aquests són els més importants, perquè són els que es troben en el mercat.

Els fertilitzants que són fonts de fòsfor (p) i potassi (k), s'han d'aplicar al moment de la sembra o al transplantament perquè es dissol lentament a l'aigua del sòl i, per tan, s'apliquen a la totalitat en aquest moment.

En el meu hort abans de plantar les hortalisses es llaura i s'hi barreja femta d'ovella, que proporciona un pastor de Biure que ve amb el ramat a pasturar a La Vajol, per tal de fertilitzar la terra i l'hort tingui un millor rendiment. A partir que es sembra o es planta les hortalisses ja no s'utilitza cap tipus de fertilitzant, ni productes químics. Podem dir que aquest hort utilitza fertilitzants orgànics ja que són restes animals i no s'utilitza cap fertilitzant químic.

MÈTODES DE SEMBRA

Existeixen hortalisses molt variades i de diferent característiques botàniques. Són molt diferents, de manera que implica diferenciar en els seu mode i mètode de preparació, per sembrar o plantar.

Hi ha tres grans varietats de llavors d'hortalisses:

- **Llavors grans.** Arriben a mesurar 0.8 cm o més de llargada, com en el cas de la carbassa, la síndria, etc. Aquests s'han de sembrar a profunditats que varien entre tres i sis centímetres, es cobreixen amb terra i es planten amb fileres, directament al terreny preparat sense fer-ne planter o per fer-ne i després trasplantar-los.
- **Llavors mitjanes.** Poden mesurar de 0.3 cm o menys, com és el cas del cogombre i els tomàquets, llavors que per poder-les sembrar les podem posar en remull unes hores així s'accelera el procés de germinació i es planten en petits test o directament als recs esperant que creixi l'hortalissa.
- **Llavors petites.** Poden mesurar 0.1 o menys cm, com és el cas de l'enciam, l'escarola, el Julivert, els pebrots ... aquests tipus de llavors a l'hora de sembrar-les es barregen amb terra fina i seca i es planten en petits espais o testos perquè creixi l'airola i després un cop ja hagi crescut es trasplanta el planter al rec.

Durant el període d'experimentació a l'hort he utilitzat les tres varietats de llavor ja que les hortalisses que s'han anat plantant tenen com per exemple els carbassons i les carbasses que tenen unes llavors molt grans i la pastanaga o les Roquetes molt petites. Les llavors que he utilitzat a l'hort eren pròpies, d'altres anys, d'amics o familiars que els hi ha sobrat o que no n'utilitzen ens les donen perquè en puguem treure'n profit i si a vegades no tenim llavors d'alguna hortalissa en comprem al mercat.

METODE DE REGATGE

EL regatge és necessari quan la pluja no és suficient per mantenir les plantes en creixement. En els climes desèrtics és impossible cultivar res sense recs freqüents. Però, fins i tot on hi ha clima més humit convé regar les plantes joves perquè sobrevisquin durant les èpoques seques. El procés del metabolisme vegetal s'interrompi sense l'aigua, ja que l'aigua transporta tots els elements útils des de l'arrel al cos de la planta. A les plantes petites se les ha de regar poc i amb freqüència, en canvi a les grans amb una gran quantitat d'aigua. Si hi ha suficient aigua perquè penetri profundament al sòl fa que s'inundin les arrels fins on hi ha més aliment.

INFLUÈNCIA LUNAR I CLIMÀTICA

Des de sempre i en tots els llocs els pagesos s'han guiat pel curs de la lluna per escollir els períodes més propicis per els treballs agrícoles i en particular per sembrar, per podar els arbres per la recollida dels productes. Se suposa que la lluna té efectes sobre el rendiment i la composició de les plantes i la seva vitalitat.

RITME MENSUAL DE LA LLUNA

La lluna descriu l'el·líptica (trajectòria aparent del sol al voltant de la terra) en 27 dies. Durant aquesta trajectòria la lluna creix i decreix en el cel amb relació de la terra.

Treballs amb la lluna creixent

Aquest període força i la saba dels vegetals tendeixen d'anar cap amunt i cap a perifèria. La sembra per lluna creixent i sobre tot al matí, produeixen germinacions més ràpides i plantes més robustes. Durant aquest període el conreu de les parts altes de les hortalisses (enciams, cols, etc.), efectuada al matí amb la lluna creixent, dona productes més nutritius i que es conserven millor.

Treballs amb la lluna decreixent

Durant la lluna decreixent, la saba torna a baixar a les arrels: és el millor temps per cavar, llaurar, realitzar els treballs de transplantaments, de plantació i de poda. Els resultats són millors si es treballen a la tarda.

CAUSES PER LES QUALS UN HORT NO POT SER PRODUCTIU

PLAGUES:

Els animals es converteixen en plaga quan perjudiquen a una planta i provoquen a la planta uns efectes directes o indirectes. Hi ha dos tipus importants de plagues que afecten a les hortalisses de l'hort, les plagues xucladores de saba com el pugó que té un arpó a la boca i el clava a la superfície de la planta per extreure la saba, i l'altre són les plagues de les arrels també anomenades larves que perforen i destrueixen les arrels, els bulbs i els tubercles, aquests són molt difícils de veure i d'eliminar-los.

Per poder combatre amb totes aquestes plagues s'han inventat tot tipus de productes químics, insecticides que maten a d'insecte i no afecta a la planta. Però el cas del meu hort no fem servir cap insecticida perquè tenim la sort que l'hort està ple de marietes que és mengen el pugó i no tenim cap més plaga que afecti a les hortalisses. És un hort sense plagues.

TRANSTORN PER CAUSES NATURALS

Les altes temperatures.

La calor constitueix l'element més important del clima; regula el ritme del desenvolupament de les plantes i limita la seva àrea cultivada.

El més important per una planta és la quantitat de calor que rep, expressada en calories, o més, exactament, la quantitat d'energia rebuda pel sol i particularment utilitzada per les síntesis orgàniques.

A partir de les normes del cultiu podem deduir quines són les condicions inadequades responsables de malalties que, a més a més, de causar mals directes a vegades irreversibles constitueixen una causa que predisposen malalties parasitàries, obrint camí cap a infeccions o, en algun cas, disminueixen les defenses naturals de les plantes.

Els mals més greus deriven de les temperatures creades per gelades tardanes a la primavera, quan la vegetació ja està en plena activitat, o també de les gelades avançades a finals d'estiu, mentre les hortalisses encara estan completa la vegetació.

Qualsevol entorn natural presenta una sèrie de factors que s'allunyen molt de ser els ideals per el creixement de les plantes. Aquests problemes d'origen natural solen ser el resultat d'unes condicions climàtiques contraries que provoquen la formació de ferides

físiques a través de les quals poden penetrar infeccions, o debilitar la planta que la fa més vulnerable de les plagues i les malalties.

L' aigua i la sequedat

L'aigua forma part d'una necessitat bàsica per qualsevol planta al moment de realitzar la fotosíntesi, i transportar les substàncies nutritives a tots els teixits.

La necessitat d'aigua varia depenent de la planta, i algunes suporten millor l'entorn més sec. El síndrome més habitual de la set és que les fulles es marceixen, però si se li torna el grau d'humitat adequat que necessita no hi ha d'haver més conseqüències. Tot i això, un període llarg de secada pot provocar la mort total o parcial de la planta afectada. Si el subministrament de l'aigua és poc, però mai a l'extrem, la planta aconsegueix sobreviure encara que és tona més petita i el seu desenvolupament és alterat i no produeix tant.

Sòls amb embassament i regatge irregular

L'excés d'aigua pot resultar tan dolent per la planta com la sequera. Si el sòl està estancat, les arrels es deterioren amb gran velocitat a causa de falta d'oxigen. A més a més, un sòl amb aquestes condicions el més provable és que tinguin fongs que provoquen el podriment de l'arrel o el peu. No obstant, un dels primer síndromes solen ser precisament el engrogament sobre les venes de les fulles. Per altre banda, les plantes no arriben mai a acostumar-se al regatge irregular d'aigua. Entre els síndromes més típics es destaca el creixement escàs o lent, la caiguda de les fulles i el podriment dels fruits.

Temperatures extremes

Les temperatures altes, igual que la sequedat, té com ha síndrome la disminució del creixement de la fulla. Quan hi ha temperatures extremadament baixes, és pot observar el marciment del fullatge i de les flors o fruit que és tornen marrons i cauen cap a baix, o també ocasiona la mort total de la planta. Els fruits també és veuen afectats per les baixes temperatures tan que els porta a una reducció de l'activitat dels insectes pol·linitzadors a la vegada fent mal directes a la flor.

El vent

El fort vent pot afectar molt amb mals físics a les hortalisses, i quan bufa sense parar pot impedir que la planta es desenvolupi plenament o també pot modificar la seva forma. El vent s'emporta la camera d'humitat que és forma al voltant de la planta que fa que es multipliqui la necessitat d'aigua d'una planta i la fa més vulnerable a l'hora de la sequedat si el regatge de la planta no és periòdic.

EL CLIMA A LA VAJOL

Les condicions atmosfèriques pròpies de la zona mediterrània, amb la important tramuntana, són les que dominen en el clima de la Vajol.

Amb les típiques temperatures altempordaneses, en general fredes a l'hivern i temperades a l'estiu, la mitjana anual està entorn dels 16°C de màxima i 5°C de mínima. Els mesos de desembre, gener i febrer i, excepcionalment pel novembre donen la mínima per sota 0°C. Podem dir que no hi ha cap mes d'hivern que pugui considerar-se dur. A la primavera, com tot l'Empordà és assolellada, el paisatge es recupera tot donant una gran vistositat i coloració a la natura.

A la tardor hi ha una llum nítida i formosa gràcies a les ventades de la tramuntana que escampa la fullaraca i, a la vegada, comença a portar-nos fred.

L'estiu és xafogós, amb un buf d'un aire tebi i net molt desagradable de respirar.

A l'hivern, els boscos caducifolis ha perdut la fulla i estan com adormits, i de tan en tant la neu els cobreix amb un mantell de color blanc que els fa molt bonics.

Les calamarsades i les pedregades són poc freqüents, però si que hi ha dies de boires baixes.

Pel que fa la pluja són irregulars i no gaire abundoses. Els estius són secs, i plou, sobretot a la primavera i a la tardor. És calcula una mitjana de 600 l per metres quadrats, amb uns 60 dies de pluja a l'any.

pel que fa a vents, predomina els forts vents del nord, sobretot la tramuntana, que pot passar dels 120 quilòmetres per hora que arriba sense avisar i és capaç de bufar durant 5 dies; és l'element climatològic més característic de l'Empordà.

HORTALISSES QUE ES CULTIVEN A LA VAJOL

La tria d'hortalisses analitzada no ha estat fruit de l'atzar, ha estat un treball pràctic basant-me amb els resultats d'una enquesta² que he passat a pagesos de la Vajol i Agullana

A partir de l'enquesta he pogut saber quin tipus d'hortalisses són les més utilitzades i les que es cultiven en aquesta zona concreta.

Les hortalisses que han tingut uns resultats més destacats són les analitzades a continuació:

ALBERGÍNIA:

Idioma:

Català: Albergínies

Científic: Solanum melongena

Castellà: Berenjena

Definició:

Història (origen...): Les albergínies són plantes procedents de l'Índia on van ser cultivades fa més de 4000 anys. Arribaren a Europa a través d'Espanya on havien estat portades pels Àrabs.

Components actius: Vitamina B1 (tiamina), vitamina B2 (riboflavina), vitamina PP (niacina), vitamina A (retinol), vitamina C (àcid ascòrbic).

Propietats medicinals: El seu consum redueix el colesterol i ajuda a prevenir l'arteriosclerosi. Resulta molt útil menjar aquesta fruita quan hem ingerit una àpat abundant en greixos, com a carns o formatges, perquè serveix per desengreixar i no permeten que els àcids grassos saturats es dipositin en les artèries a l'expulsar-los a través dels intestins. També estimulen la bilis, així que resulten molt adequades quan el nostre fetge precisa una ajuda extra per a dissoldre els greixos.

² L'enquesta de les hortalitsses i els resultats obtinguts es poden observar a l'Annex 4

La podem aplicar sobre la pell exercint un efecte suavitzant i de molta utilitat per a les cremades, especialment les solars. D'igual manera, aplicada sobre les zones dolorides del cos afectades per malalties reumàtiques, té un efecte balsàmic calmant els dolors.

Classificació: és de la família de les Solanàcies.

Exigències del clima i el sòl:

Clima: templat-càlid; temperatura òptima 21-19°C.

Sòl: arenós, fresc, orgànic; hortalissa molt adaptable; pH neutre.

ALL:

Idioma:

Català: All

Científic: *Allium sativum*

Castellà: Ajo

Definició:

Història (origen...): L'All es coneix des de temps remots, havent estat utilitzat per la majoria de les cultures, des dels antics egipcis, romans, grecs fins a la mateixa Índia o Orient. Sembla que el seu origen s'ubica a Àsia central, des d'on es va estendre àmpliament.

Components actius: Aminoàcids: Àcid glutamínic, arginina, àcid aspàrtic, leucina, lisina, valina ...etc.

Minerals: Principalment: manganès, potassi, calci i fòsfor i, en quantitats menors, magnesi, seleni, sodi, ferro, zinc i coure.

Vitamines: Principalment: vitamina B6, també vitamina C i, en quantitats menors: àcid fòlic, pantotènic i niacina.

Propietats medicinals: resulta molt adequada per a fluïdificar la circulació sanguínia i evitar o lluitar contra les malalties circulatòries següents: arteriosclerosi, colesterol, hipertensió, angina de pit i altres relacionades amb una mala circulació com les hemorroides. Afavoreix l'eliminació de líquids corporals, sent molt adequada en casos de reumatisme, hidropesia, edemes, i bufeta. Afavoreix la digestió, a l'estimular el fetge, la vesícula i el pàncrees encara que hauria d'evitar-se en aquells casos en què existeixi hiperclorhídria (acidesa estomacal) així com en estómacs delicats.

Classificació familiar: Planta perenne de la família de les liliàcies de fins a 1,5 m. d'alçada.

Exigències del clima i el sòl:

Clima: temperat- càlid; molt adaptable; temperatura òptima 20°C.

Sòl: arenós, orgànic, sense estancaments; pH casi neutre.

API

Idioma

Català: Api

Científic: *Apium graveolens*

Castellà: Apio

Definició:

Història (origen...): Natural d'Europa i extrem Orient, apareix com a planta silvestre en molts lloc humits i pantanosos.

Components actius: Cada 100 gr. d'aquesta planta només posseeixen 16 calories, per la qual cosa podem dir que es tracta d'un dels vegetals menys calòrics i adequats per a les persones que tinguin problemes d'obesitat. És molt ric en potassi que compensa i equilibra la seva elevada quantitat en sodi.

Propietats medicinals: té propietats antibacterianes raó per la qual, al mateix temps, que augmentar-nos la micció, ens ajudarà a combatre les infeccions dels ronyons causades per virus o bacteris. Serà molt útil consumir aquesta planta a persones amb sobrecàrrega, però també a malalts reumàtics, els que tinguin gota, els diabètics, pedres de ronyó (càlculs renals), de vesícula o els tinguin tendència a desenvolupar sorra. Fins i tot pot ser molt útil per als malalts de fetge, atès que a l'eliminar toxines descarreguen aquest òrgan que no ha de realitzar tant de treball per a depurar la sang

Classificació familiar: és una planta de la família de les umbel·líferes, a la que pertanyen plantes tan conegudes com el julivert o el fonoll.

Exigències del clima i el sòl:

Clima: Indrets humits i pantanosos.

Sòl: és cultivada als horts i és un component tradicional de la nostra dieta

BLEDA

Idioma

Català: Bleda

Científic: *Beta Vulgaris*

Castellà: Acelgas

Definició

Història (origen...): La bleda és una hortalissa d'origen mediterrani. Se sap del cert que els grecs la utilitzaven des del segle V aC. A l'edat mitjana i durant molts segles va ser un aliment bàsic de les societats europees.

Components actius: Conté vitamines A, C i K. És rica en minerals, especialment el potasi, el calci i el magnesi.

Propietats medicinals: La bleda te propietats laxants, digestives degut al seu elevat contingut en fibra.

Classificació familiar: forma part de la família de les quenopodiàcies, igual que l'espinaç o la remolatxa.

Exigències del clima i el sòl

Clima: Normalment admeten tot tipus de climes, perquè són bastant resistents, encara que prefereixen temperatures temperades.

Sòl: Els millors terrenys per a les bledes són aquells que són argilencs, solts i profunds, amb gran quantitat de nitrogen i fòsfor, i amb una acidesa que va de 6 a 7 de pH. Sol requerir adobs.

BRÒQUIL

Idioma

Català: Bròquil

Científic: *Brassica oleracea botrytis*

Castellà: Brècol o brócoli

Definició

Història (origen...): El seu origen sembla del Mediterrani oriental i concretament en el pròxim Orient (Àsia Menor, Líban, síria, etc.).

Els romans ja la cultivaven, però fa uns 20 anys que el seu consum va començar a implantar-se.

Components actius: El bròquil conté quantitats grans de vitamina C i carotè beta que són molt importants com antioxidants.

Propietats medicinal: forma part dels aliments amb propietats antioxidants, que ajuda a reduir el perill d'agafar càncer i de malalties cardíques.

Classificació familiar: és de la família de les crucíferes.

Exigències del clima i el sòl

Clima: es desenvolupa millor en les estacions fresques de l'any. Per un desenvolupament normal de la planta es necessari que les temperatures durant la fase del creixement arribin entre 20 i 24°C.

Sòl: Prefereix sòls amb tendència a l'àcid i no a terres alcalins, tendeix a sòls de textura mitja. No suporta la salinitat excessiva del terra i l'aigua del regatge. Es convenient que el sòl estigui en un estat de perfecte humitat.

CALÇOT

Idioma

Català: calçot

Científic: *Allium cepa*

Castellà:

Història (origen...): La ceba és un dels cultius més antics de la cultura mediterrània. El seu origen se sol situar al mitjà orient però és coneguda des d'antic per les cultures del mediterrani, com la cultura egípcia. Sobre l'origen del calçot hi ha varies versions però la més coneguda és la que atribueix a en Xat de Benaiges, un camperol que va viure a Valls a finals del segle XIX, la invenció d'aquest cultiu. En Xat de Benaiges va posar un parell de brots de cebes al foc i va descobrir casualment un plat que a principis del segle XX ja havia esdevingut habitual en moltes llars de Valls. De llavors ençà la consumició dels calçots o calçotada ha esdevingut una festa gastronòmica coneguda arreu, especialment a Catalunya.

Components actius: la ceba en general és una planta amb contingut de vitamines i minerals molt ampli.

Propietats medicinals: se li atribueixen propietats tonificants, diürètiques, digestives i afrodisíaques. En el cas del calçot s'ha comprovat que té un contingut interessant en compostos anticancerígens.

Classificació familiar: la ceba és una planta de la família de liliàcies

Exigències del clima i el sòl:

Clima: el cultiu del calçot és típic de les comarques tarragonines, properes al mar i amb un hivern suau. Malgrat això, el calçot també es pot cultivar en zones d'interior on les glaçades no siguin massa permanents. En aquests casos, però, la collita del calçot s'endarrerirà unes setmanes respecte a les zones de clima més suau.

Sòl: tou, arenós, sense estancaments, pH lleugerament àcid.

CARBASSA:

Idioma

Català: carbassa

Científic: *Curcubita maxima et Moschata*

Castellà: Calabaza

Definició

Història (origen...): planta originària de Amèrica central i cultivada en molts llocs del món.

Components actius: glicina, histidina, lisina, lecitina, calci, colbat, bor, zinc, magnesi, potassi i ferro.

Propietats medicinals: afavoreix el transit intestinal amb l'avantatge de no ser irritant per l'aparell digestiu, per eliminar els cucs intestinals i durant molt de temps per eliminar la tènica. Si s'aplica el tractament de l'aplicació nocturna de mascarees realitzades amb polpa de carbassa sobre una cremada, afavoreix la cicatrització.

Classificació familiar: Planta pertanyent a les cucurbitàcies.

Exigències del clima i el sòl

Clima: temperat i càlid, temperatura òptima 18-24°C.

Sòl: terreny orgànic, tou, fresc, assolellat i amb el pH que tendeix a àcid.

CARBASSÓ:

Idioma

Català: Carbassó

Científic: *Curcubita Pepo*

Castellà: Calabacín

Definició

Components actius: Vitamina B1 (tiamina), vitamina B2 (riboflavina), vitamina PP (niacina), vitamina A (retinol), vitamina C (àcid ascòrbic)

Classificació familiar: família de les cucurbitàcies.

Exigències del clima i el sòl

Clima: temperat –càlid; temperatura òptima 20-28°C, però també s'adapta a zones de clima fresc.

Sòl: orgànic, tou, fresc i assolellat.

CARXOFA

Idioma

Català: carxofa

Científic: *Cynara scolymus L.*

Castellà: Alcachofera

Definició

Història (origen...): s'ha cultivat des del s.XV, ja bé que s'han trobat diferents papirs egipcis on apareixen personatges menjant el que podrien ser carxofes o cardos. En el s. XVI es va considerar el líquid resultant de bullir les fulles de carxofa com a beguda afrodisíaca, i fins el s. XVIII, com a l'elixir de la joventut. En canvi, no s'ha pogut demostrar aquetes virtuts.

Components actius: conté inulina com sucre en lloc de fàcula del cardo. La presència d'un principi amarg tenyeix de verd l'aigua al bullir la carxofa i l'hi proporciona el gust tan característic.

Propietats medicinals: s'ha de diferenciar entre la part carnosa de la carxofa que envolta la flor) utilitzada com aliment i les fulles, que fa la carxofa una planta medicinal. Disminueix de sucre de sang. Ajuda a convertir les afeccions del fetge i la vesícula bilis, també es antidiarrea i aperitiu, és diu que elimina el colesterol de la sang

Classificació familiar: té com a família a les compostes.

Exigències del clima i el sòl

Clima: temperat-càlid; no humit; temperatura òptima 15-18°C.

Sòl: profund, orgànic, amb molta capacitat hídrica, però sense estancament; pH lleugerament àcid.

CEBA I CEBALL

Idioma

Català: Ceba

Científic: *Allium cepa*

Castellà: Cebolla

Definició

Història (origen...): origen és del sud-oest d'Àsia, ha estat conreada en climes benignes des del temps dels antics Egipcis i rarament es troba naturalitzada.

Components actius: àcid glutàmic, arginina, lisina, glicina, potassi, fòsfor, calci, magnesi, sodi, sofre, vitamina C, àcid fòlic i vitamina E.

Propietats medicinals: Afavoreix a la digestió, a estimular el fetge, la vesícula i el pàncrees encara que hauria d'evitar-se en aquells casos que existeixi acidesa estomacal. Els estudis recents tendeix a associar el consum de la ceba amb la inhibició del càncer.

Classificació familiar: pertany a la família de les liliàcies.

Exigències del clima i del sòl

Clima: temperat, és una planta molt adaptable; temperatura òptima 15-23°C.

Sòl: terreny tou, arenós, sense estancaments i amb el pH lleugerament àcid.

CEBALLS

Els ceballs són una replantació de la ceba, una vegada que guardem les cebes collides es poden tornar a sembra i llavors creixen els ceballs.

Per poder sembrar un ceball el procés és sembrar primer la ceba vella, aquesta perd la pell exterior, es va podrint, però reviu el que hi ha a dins, surt el grill, que és com una ceba tendra i es menja com si fos una ceba tendra.

COGOMBRE

Idioma

Català: Cogombre

Científic: *Cucumis Sativus*

Castellà: Pepino

Definició

Història (origen...): Són originaris de l'Índia i ja van ser utilitzats amb abundància, junt amb els melons, per l'antiga cultura egípcia. Posteriorment, els grecs i els romans també els van consumir habitualment. La vàlua en l'antiguitat era tan gran que durant el període de desterrament dels Israelites es queixaven que Moisès havia perdut els luxes

d'Egipte ja que, segons ells, eren els cogombres i els melons. Avui en dia apareixen com a plantes cultivades en climes càlids en molts països del món.

Components actius: fibra, potassi, fòsfor, calci, magnesi, energia, ferro, vitamina C, B2, B6, A, i E.

Propietats medicinals: Els fruits del cogombre són especialment recomanables per a aquells que desitgen rebaixar pes. Estan formats en un 95% d'aigua i un escàs valor calòric, que no arriba a les 20 calories per 100 gr., el que els fa extra, lleugers i adequats per combatre l'obesitat. Al mateix temps ajuda l'organisme, depurant la sang a l'eliminar l'àcid úric.

També constitueix un bon reparador de la mucosa intestinal, per la qual cosa el seu consum és molt adequat per aquelles persones que vulguin reforçar l'estómac. La riquesa d'aigua, vitamina E i els olis naturals constitueix un dels millors remeis per la cura externa de la pell.

Classificació familiar: Els cogombres són plantes de la família de les cucurbitàcies, a qui pertanyen fruits tan coneguts com els melons i les carbasses.

Exigències del clima i del sòl

Clima: Templat i càlid, és una hortalissa molt adaptable, temperatura òptima 20°C.

Sòl: fresc, arenós, profund, orgànic i el pH que té àcid.

COL CAPUTXINA

Idioma

Català: Col Caputxina

Científic: *Brassica Oleracea*

Castellà: Repollos

Definició

Història (origen...): El seu origen és molt variat, trobem formes silvestres en llocs tan distants com Dinamarca i Grècia, sobretot en zones litorals i costeres. Sembla que va ser coneguda pels egipcis des de 2500 aC i posteriorment pels grecs.

Components actius: El seu contingut vitamínic ve donat per l'àcid ascòrbic i els carotens.

Classificació familiar: És la més popular de les cols que pertany, com totes les altres a la família de la crucíferes.

Exigències del clima i del sòl

Clima: són plantes de gran adaptació climàtica, però en termes generals s'adapten millors als ambients humits, i són molt sensibles a la sequedat. Referint-nos a la temperatura en termes generals, durant el dia li és favorable de 13° a 18°C i a la nit de 10°-12°C.

Sòl: s'adapten bé a terres rics, de textura mitjana i argilosa que garanteix bé la humitat, però sense presentar problemes de estancament.

COL DE BRUSSELES

Idioma

Català: Col de Bruxelles

Científic: *Brassica Oleracea*

Castellà: Col de Bruselas

Definició

Història (origen...): Planta procedent de Bèlgica, el qual el seu cultiu es va iniciar extensivament en el segle XVII i XVIII.

Components actius: Font de carotè i vitamina C.

Propietats medicinals: el sabor pronunciat d'aquetes verdures fa que molta gent no acostumi a introduir-les a la seva dieta habitual, en canvi té molts beneficis per la salut.

Classificació familiar: Forma part de la família de les crucíferes.

Exigències del clima i el sòl

Clima: Planta rústica adaptada a una climatologia fresca i humida, resisteix molt els fred. És una hortalissa de bon desenvolupament hivernal, que a vegades les temperatures altes del nostre clima mediterrani durant la tardor la perjudiquen.

Sòl: S'adapta a terrenys de textura mitjana, i que no sigui gaire rica en nitrogen.

COL DE BORA

Idioma

Català: Col de bora

Científic: *Acephala*

Castellà: Berzas

Són hortalisses verdes molt resistents que és cultiven a horts com a hortalissa d'hivern, quan el temps és massa fred per les altres varietats de Brassica. Comparada amb les altres verdures algunes cols de bora són de sabor massa fort, però existeixen grans diferències entre les varietats cultivades. La col de bora normalment té una sola tija d'on l'hi surten les fulles grans, que serveixen per alimentar els animals de granja. Les que són arrissades i crespades són més populars pel consum humà. En els últims anys ha augmentat d'interès per les cols de bora amb fulles platejades per la decoració floral.

Exigències del clima i el sòl

Clima: són plantes de gran adaptació climàtica, però en termes generals s'adapten millors als ambients humits, i són molt sensibles a la sequedat. Referint-nos a la temperatura en termes generals, durant el dia li és favorable de 13° a 18°C i a la nit de 10°-12°C.

Sòl: s'adapten bé a termes rics, de textura mitjana i argilosa que garanteix bé la humitat, però sense presentar problemes de estancament

ENCIAM

Idioma

Català: Enciam

Científic: *Lactuc sativa*

Castellà: Lechuga

Definició

Història (origen...): Alguns autors situen l'origen d'aquesta verdura a les regions temperades de l'Europa Oriental. Forma part de la nostra cuina des d'antic. Ja era conegut per les antigues civilitzacions romanes i gregues però sembla que van ser els egipcis els primers que la van cultivar. Actualment és un cultiu molt estès arreu del món

Components actius: Té un elevat contingut en vitamines del complexa B, vitamina A i, en algunes varietats, un cert contingut en vitamina C. Pel que fa als minerals té un elevat contingut en potassi i un contingut interessant de calci.

Propietats medicinals: Se li atribueixen propietats tranquil·litzants. És eficaç per tractar l'insomni i el nerviosisme. També s'utilitza com a antiinflamatori en cremes per tractar les cremades solars. Sembla que és recomanable en cas d'úlceres d'estómac.

Classificació familiar: Forma part de la família de les compostes.

Exigències del clima i del sòl

Clima: El cultiu és força ràpid i es pot fer quasi tot l'any sempre que no hi hagi perill de glaçades. A l'estiu les elevades temperatures a que pot arribar a l'hort urbà poden provocar l'espigat prematur. La primavera i la tardor són les millors èpoques per plantar-lo.

ESCAROLA

Idioma

Català: Escarola

Científic: *Chicorium endivia*

Castellà: Escarol

Definició

Història (origen...): No s'ha pogut demostrar si els tipus cultivats d'aquesta espècie són originaris de l'Índia o mediterranis, ja que tipus d'aquestes s'han cultivat a les dos àrees durant el segle. Els antics egipcis ja la coneixien i la utilitzaven cuinada i com a amanida.

A Espanya el cultiu de les escaroles de fulla arrissada es tradicional, mentre que el cultiu de fulla llisa i ample es va plantar als anys 60.

Components actius: conté grasses, aigua fòsfor, calci, fibres, ferro, sodi, potassi i vitamina A.

Classificació familiar: pertany a la família de les compostes, igual que l'enciam.

Exigències del clima i del sòl

Clima: Igual que les cols. l'escarola suporta més les temperatures baixes que altes. Els intervals de temperatura estarien entre els 30°C de màxima i 6°C de mínima, encara que l'escarola pot arribar a suportar temperatures fins els -6°C. En el cultiu és necessita entre 14-18°C durant el dia i 5°C-8°C durant la nit, durant la fase del seu creixement.

Les temperatures del sòl no han de baixar dels 6-8°C.

Sòl: Els millors sòls per aquest cultiu són els sòl sedimentaris amb abundància de llims i drenats. De manera que li permeten una millor l'acidesa que una gran quantitat de calç. EL pH òptim està entre 6 i 7.

El sòl per dintre ha de ser humit durant tot el cultiu, encara que la capa superficial ha d'estar seca.

ESPINACS

Idioma

Català: espinacs

Científic: *Spinacia Oleracea*

Castellà: Espinacas

Definició

Història (origen...): És una planta originària del sud-oest de l'Àsia. Els perses van ser els primers en cultivar-la. En el S.VII es va introduir a la Xina i no va ser fins al S.XI que els àrabs la van introduir a Europa. La història ens diu que els àrabs ja la valoraven per les seves propietats.

Components actius: El seu contingut en ferro no és tan gran com es creu, ja que gran part del ferro el trobem en forma poc assimilable pel nostre organisme.

Propietats medicinals: És una de les verdures amb major contingut en vitamines i antioxidants la qual cosa li aporta moltes propietats bones per la salut. Ajuda a prevenir malalties cardiovasculars i l'excés de colesterol i alguns tipus de càncer. És molt bona per als ossos gràcies a la bona relació entre calci i fòsfor.

Classificació familiar: Forma part de la família de les *quenopodiàcies*.

Exigències del clima i del sol

Clima: L'època de sembra pot ser a finals d'estiu (agost-setembre) per obtenir la collita a la tardor-hivern o bé a finals d'hivern per produir durant la primavera.

Sòl: Tou, orgànic, fresc i sense estancaments.

FAVES

Idioma

Català: Faves

Científic: *Vicia Faba*

Castellà: Habas

Definició

Història (origen...): Originària d'Àsia, però neutralitzada i cultivada com aliment.

Components actius: Les faves són més conegudes per les seves propietats nutritives que medicinals, perquè són molt riques en calories i proteïnes.

Propietats medicinals: El consum de les faves com aliment ajuda a eliminar grasses de les arteries, disminueixen el nivell de colesterol. També serveixen per netejar els ronyons i per depurar la sang quan conté massa àcid úric.

Classificació familiar: Pertany a la família de les lleguminosa.

Exigències del clima i del sòl

Clima: No li agraden les temperatures inferiors a -5°C i la secada, prefereix les zones de clima temperat.

Sòl: Té una excel·lent adaptació a tot tipus de terrenys, però prefereix els sedimentaris i rics amb llims, els frescos, i sense estancaments d'aigua.

JULIVERT

Idioma

Català: Julivert

Científic: *Petroselinum sativum*

Castellà: Perejil

Definició

Originari de Cerdenya, el julivert es coneix ja des de l'antiguitat, tot i que sembla ser utilitzat, no per cuinar sinó a les tombes com a honra pels difunts. Només en època medieval l'ús que es va donar a aquesta planta es torna habitual a la cuina, és per això que es coneix la dita "*ser com el julivert*" propi per indicar que alguna cosa es troba a tot lloc.

Components actius: Conté aminoàcids (lisina), vitamina C, alcaloides (miristicina), fibres, grasses, minerals, com potassi, calci, fòsfor, magnesi, zinc, ... etc.

Propietats medicinals: S'utilitza per calmar el mal de queixal provocat per les caries, s'ha de triturar una mica de julivert, barrejar-hi unes gotes d'oli d'oliva i una mica de sal, amb el preparat obtingut s'ha de posar al queixal que fa mal.

També és utilitzat per parar les hemorràgies de nas, s'ha d'introduir al nas un floc de cotó remullat amb suc de julivert.

S'utilitza per infeccions i pedres urinàries, en el moment que hi ha retenció de líquids o edemes, problemes digestius o gàstrics, per tornar l'úter al seu lloc després del part i per produir llet a la mare, per problemes artrítics quan existeix una defectuosa evacuació renal, per l'anèmia, per eliminar paràsits intestinals. Localment es fa servir amb les pessigades d'insectes, per calmar el dolor de queixals, per les ferides i les contusions.

No es fan servir les llavors ni la planta durant l'embaràs ja que és abortiu, sobretot si són fresques.

Classificació familiar: És una planta herbàcia, pertany a la família de les Umbel·líferes.

Exigències del clima i del sòl

Clima: Prefereix climes temperats i càlids, és molt fràgil a les gelades, fins el punt que les zones d'hivern rigorós es sembla tots els anys.

Sòl: És molt adaptable a tots tipus de terrenys, sempre que estiguin ben drenats i sigui molt assolellat.

MONGETES

Idioma

Català: Mongetes

Científic: *Phaseolus*

Castellà: Judía

Definició

Història (origen...): el seu origen és a Perú i altres regions càlides del globus.

Classificació familiar: Pertany a la família de les lleguminoses

Exigències del clima i del sòl

Clima: temprat, la calor i les gelades les perjudiquen, la seva temperatura òptima seria 18-19°C.

Sòl: sedimentari i amb alt contingut de llims, orgànic, profund, fresc, amb estancament i el pH neutre.

PASTANAGA

Idioma

Català: Pastanaga

La Vajol: Carrota

Científic: *Daucus carota*.

Castellà: Zanahoria

Definició

Història (origen...): L'origen botànic de la pastanaga es localitza a l'Àsia menor, a l'actual Iran. Va ser cultivada i apreciada per les cultures mediterrànies des de fa molt temps. A l'antiga Grècia ja la coneixien i l'apreciaven molt per les seves propietats medicinals. Les actuals varietats de color taronja i forma cònica van ser introduïdes pels àrabs a la península ibèrica cap al segle XII. Durant els segles XIV i XV es van estendre a la resta d'Europa.

Propietats medicinals: Se li suposen propietats terapèutiques contra l'asma, el nerviosisme i algunes alteracions de la pell, ajuda a pigmentar la pell i l'alt contingut de vitamina A millora la vista.

Components actius: La pastanaga és famosa pel seu contingut en vitamina A, de 2000 a 10.000 UI per 100g de pastanaga (les necessitats diàries d'un adult són de l'ordre de 4000 UI).

Classificació familiar: Forma part de la família de les umbel·líferes.

Exigències del clima i del sòl

Clima: A la pastanaga li agrada les temperatures suaus, tot i que pot suportar glaçades. Per tant es pot sembrar quasi tot l'any excepte els mesos que preveiem glaçades molt intenses. A les zones de clima temperat des de febrer fins a novembre. A les zones interiors, amb hiverns més freds, des de març fins a setembre.

Sòl: fresc, fèrtil, arenós sense estacaments; pH lleugerament àcid.

PATATA

Català: Patata

Científic: *Solanum Tuberosum*

Castellà: Patata

Definició

Història (origen...): Les patates constitueixen un aliment molt antic, utilitzat pels pobles d'Amèrica, abans que Cristòfol Colom hi arribés. Sembla que els inques ja la consumien habitualment. D'aquesta manera va ser importada a Europa, encara que va costar prou de temps per acostumar-se al seu consum, atès que la planta era tòxica i es pensava que el consum de les patates podria causar igualment malalties. El seu consum no es va generalitzar fins al segle XVII, pel fet que l'escassetat d'aliments que imperava durant aquesta època va obligar a fer ús de la mateixa.

Components actius: hidrats de carboni, potassi, fibra, fòsfor, àcid fòlic, calci, magnesi i sodi.

Propietats medicinals: En primer lloc és un dels vegetals que conté més midó, un producte amb propietats emol·lients, és a dir, suavitzants per la pell. Aquesta propietat fa que la patata o el seu suc puguin utilitzar-se en ús extern per combatre els problemes estomacals. Per això el que es fa és pelar diverses patates i picar-les. Filtrar el suc amb un drap de fil i prendre mitja tassa un parell de vegades al dia. El mateix preparat es considera adequat per a combatre els problemes hepatitis. També serveix per combatre el dolor o rebaixar les inflamacions o per a cicatritzar les ferides.

Classificació familiar: pertany a la família de les Solanàcies.

Exigències del clima i del sòl

Clima: temperat i fred, és una hortalissa molt adaptable i la seva temperatura òptima és 15°C.

Sòl: terreny sedimentaris rics amb llims, profund, fresc, orgànic i un pH amb tendència àcid.

PEBROT

Idioma

Català: Pebrot

Científic: *Capsicum Annum*

Castellà: Pimiento

Definició

Història (origen...): és una planta procedent d'Amèrica. el seu cultiu es troba pràcticament estès per tot el món. És especialment important a l'est i sud d'Àsia, on els seu fruit forma part de la cuina tradicional, apareixent en multitud de plats.

Components actius: energia, aigua, potassi, fòsfor, magnesi, calci, vitamina C i vitamina A.

Propietats medicinals: ajuda durant la curació de ferides. La seva deficiència provoca una debilitat general en l'organisme, manifestada en símptomes com a cabell fràgil, genives que sagnen, ferides que no cicatritzen, pèrdua de la gana, etc. és especialment interessant menjar aquest fruit en èpoques de convalescència, després d'haver passat alguna malaltia perquè ajuda a incrementar la cura de les ferides i té propietats antidiarriques i antivomitives.

Classificació familiar: És una planat procedent de la família de les solanàcies, igual que la patata o el tomàquet.

Exigències del clima i del sòl

Clima: temprat i càlid, és una hortalissa molt adaptable i la seva temperatura òptima és 20-23°C.

Sòl: Favorable en terreny sedimentari i ric en llims, permeable, terreny assolellat i amb un pH amb tendència àcid.

PÈSOL

Idioma

Català: Pèsol

Científic: *Pisum sativum*

Castellà: Guisante

Definició

Història (origen...): El pèsol és una de les hortalisses més antigues de la cultura europea. S'han trobat restes de pèsols en excavacions arqueològiques de 9000 anys d'antiguitat. Els antics grecs i romans cultivaven el pèsol i el consumien habitualment

Components actius: El pèsol és ric en proteïnes, té un contingut interessant en vitamina A, C i sals minerals, potassi, ferro, zinc, luteïna i àcid fòlic. Té un 5% de fibra.

Propietats medicinals: Els nutrients del pèsol són bons pel cor, redueixen el colesterol a la sang, controlen els nivells de sucre i són rics en antioxidants.

Classificació familiar: A les lleguminoses.

Exigències del clima i del sòl

Clima: L'època de sembra es troba entre la tardor i la primavera, ja que necessita temperatura moderada per viure. A les zones amb glaçades intenses cal evitar el cultiu durant d'hivern o plantar alguna de les varietats molt resistents al fred.

Sòl: Sedimentari ric amb llims, fresc, orgànic, pobre de cal, pH que tendeix a àcid; és una hortalissa molt adaptable.

PORRO

Idioma

Català: Porro

Científic: *Allium porrum*

Castellà: Puerro

Definició

Història (origen...): és una planta procedent d'Europa i Àsia Occidental.

Components actius: Aigua, hidrats de carboni, proteïnes, potassi, sodi, fòsfor, calci, ferro, vitamina C i vitamina A.

Classificació familiar: És una planat procedent de la família de les liliàcies.

Exigències del clima i del sol

Clima: Normalment el porro es resistent al fred encara que hi ha altres varietats que prefereixen temperatures més suaus i humides.

Sòl: El porro s'adapta molt bé als sòls profunds i sedimentaris i rics en llims, rics en matèria orgànica. No suporta els sòls pedregosos i drenats malament.

ROQUETA

Idioma

Català: Roqueta

Científic: *Eruca Sativa*

Castellà: Oruga o Ruqueta

Definició

Història (origen...): És una planta originària del mediterrani i cultivada des de l'antiguitat, ja en l'època dels antics romans. Es troba de forma natural en marges de camins i en camps de conreu. Va ser molt oblidada durant molts anys però, des de fa

poc s'ha tornat a utilitzar a les amanides dels restaurants i es troba fàcilment als supermercats.

Components actius: És rica en potassi i en vitamina C. Se li suposen propietats digestives. Normalment es consumeixen les fulles fresques però també es poden consumir les flors. Té un sabor lleugerament amarg molt característic que dona un toc especial a les amanides.

Classificació familiar: La roqueta pertany a la família de les crucíferes.

Exigències del clima i del sol

Clima: temperat – càlid; els freds intensos i les gelades són un problema per la planta.

Sòl: és molt adaptable a tots els sòls, encara que prefereix els sedimentaris rics en llims. i rics en substància orgànica, sense estancaments d'aigua.

TOMÀQUET

Idioma

Català: Tomàquet (el)

La Vajol: Tomata (la)

Científic: *Lycopersicon esculentum*

Castellà: Tomate

Definició

Història (origen...): L'origen d'aquesta planta el trobem a la zona tropical de Centre i Sudamèrica. Sembla que el seu nom prové del nom asteca "tomtal", "xitomate" i "xitotomate". De llavors ençà el tomàquet ha esdevingut l'hortalissa més important dels nostres mercats i de les nostres cuines.

Components actius: El tomàquet és un fruit amb un elevat contingut de vitamines i minerals. Per exemple, per cada cent grams de tomàquet hi ha de l'ordre de 1.700 UI de vitamina A i 21 mg de vitamina C. També conté vitamines del grup B i minerals com el calci, fòsfor i ferro.

Propietats medicinals: Investigacions recents mostren la seva capacitat de prevenció de malalties com el càncer. És un excel·lent antioxidant, defensor de les parets cel·lulars dels teixits de la pell, depurador de productes tòxics.

Classificació familiar: El tomàquet pertany a la família de les Solanàcies.

Exigències del clima i del sòl

Clima: El tomàquet és una planta perenne en el seu bioma de procedència, això vol dir que en el seu ambient natural pot viure uns quants anys.

A Catalunya la cultivem com una planta anual, doncs les baixes temperatures no permeten que sobrevisqui durant l'hivern. La tomaquera és una planta de clima càlid, per tant s'ha de cultivar a la primavera i l'estiu.

Sòl: La tomaquera no és exigent amb el sòl, encara que prefereix els sòls rics en matèria orgànica. Certa tolerància amb la salinitat.

XICOINA

Idioma

Català: Xicoira

Pagesos: Xicoina

Científic: *Chichorium intybus*

Castellà: Achicoira

Definició

Les xicoires cultivades per les amanides solen ser blanques, com l'escarola, per eliminar el seu sabor amarg, i les fulles, enteres o tallades, és posen en oli i vinagre.

La llavor es sembra entre maig i juny, de preferència amb un sòl lleuger i fèrtils, i les plantes és separen entre si uns 23 cm.

Història (origen...): Nativa des de Europa a l'Àsia Occidental i Rússia central, la xicoira és també comuna a Anglaterra i Gales, però probablement a vegades és escapada del cultiu. S'ha utilitzat com a amanida des de temps molt antics.

Exigències del clima i del sòl

Clima: No és exigent amb les temperatures mentre no siguin extremes.

Sòl: És una planta perenne, i prefereix un sòl lleuger i fèril.

DESCRIPCIÓ DE L'HORT

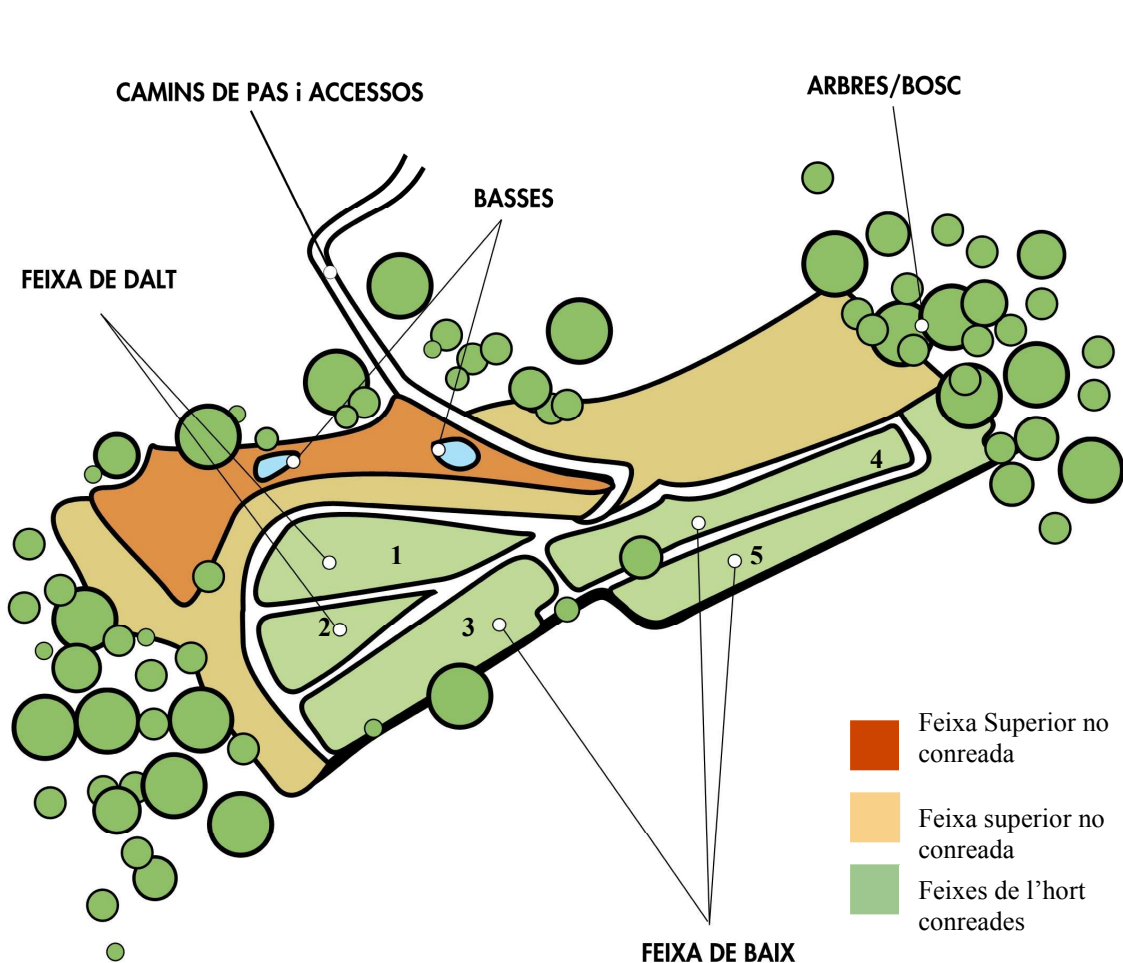
Com ja he descrit abans el meu hort està situat al sud-est de la Vajol, situat al mas de Cal Guixater, que s'ubica a la part est del municipi de la Vajol, a una alçada de 485,62 m sobre el nivell del mar, separat un quilòmetre i mig del municipi.

La masia està ubicada a la vall sud – est de la Vajol, de la serralada de les Salines.

L'hort concretament pren les feixes més assolellades i arrecerades que es situen per sota de la masia, amb una paret de pedra que les aïlla de la tramuntana i un enfilat de xiprers, i d'alzines, que fan de barrera climàtica per les plantes més vulnerables al fred i al vent.

L'hort està format per terrasses per solucionar les pendents del terreny. A les feixes superiors no estan conreades, però hi ha ubicades les dues basses que abasten d'aigua l'hort i que per pròpia inèrcia i pendent condueixen i reguent tot l'hort sense necessitat de motors de bombeig.

A les feixes inferiors hi ha ubicades la part conreada de l'hort, aquesta està formada per 5 parcel·les de les quals la 1 i la 2 es situen a una terrassa superior de la 3, la 4 i la 5.



Al meu hort, com he dit abans consta de cinc parcel·les, on a cada una se li planta diferents i diverses hortalisses. A la parcel·la 1, si planta les cols, les faves, les bledes, els enciams, i va haver-hi un any que hi vam plantar els tomàquets, ja que per les seves condicions necessita canviar de terra.

A la parcel·la 2, és una zona on si planten les pastanagues, les roquetes, els tomàquets i l'enciam dels tres ulls. A la tres sempre hi plantem els carbassons, les carbasses, els porros i les cebes.

A la parcel·la 4, és la zona on plantem les cols de bora, l'api, enciams, escaroles i les bledes.

La parcel·la 5 queda totalment ocupada per flors.



QUIN CLIMA HI HA HAGUT A LA VAJOL DURANT EL MEU PERÍODE D'INVESTIGACIÓ:

Durant el període d'estudi que ha anat des de l'octubre del 2005 fins al setembre del 2006, el clima ha anat variant ja que ha durat tot un any,

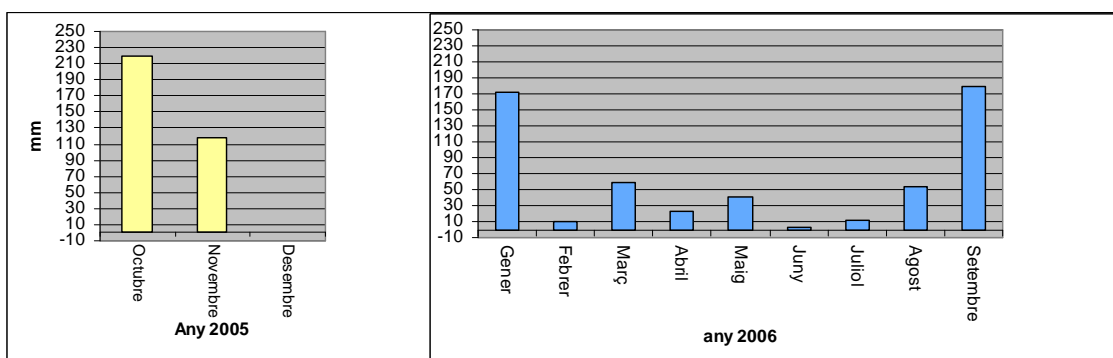
on hi ha hagut tramuntana, però no la tramuntana de sempre sinó menys de lo normal, és a dir, a l'època que se'n produïa més aquest any era inferior a aquesta. La quantitat de pluja ha estat superior a la mitjana que és de 750 litres normalment i aquest any s'ha calculat uns 887 litres.

El que ha sorprès més és que aquest any no s'ha sentit gaire a dir que la collita ha estat malmesa per una pedregada, com va passar fa un parells d'anys.

La neu si que ha participat durant el mes de gener i febrer, però no va afectar gaire a les hortalisses ja que aquets mesos no hi ha gaire res plantat a l'hort, igual que les gelades però han estat normals per un hivern.

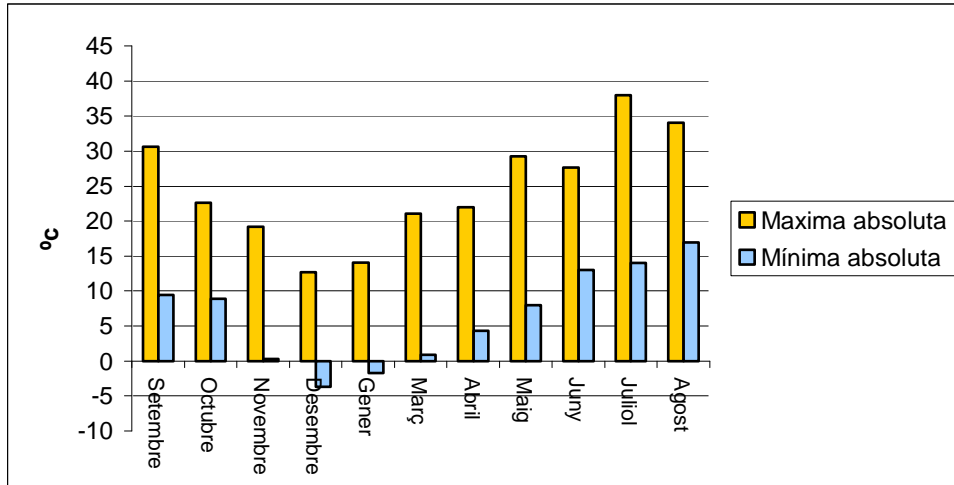
Ha estat un any dintre "lo normal", ja que les temperatures no han estat extremes ni a l'estiu ni a l'hivern, s'han regit dintre lo normal.

		Pluviometria total mm
2005	Octubre	219
	Novembre	118
	Desembre	0
2006	Gener	171
	Febrer	10
	Març	59
	Abril	23
	Maig	41
	Juny	2
	Juliol	12
	Agost	53
	Setembre	179



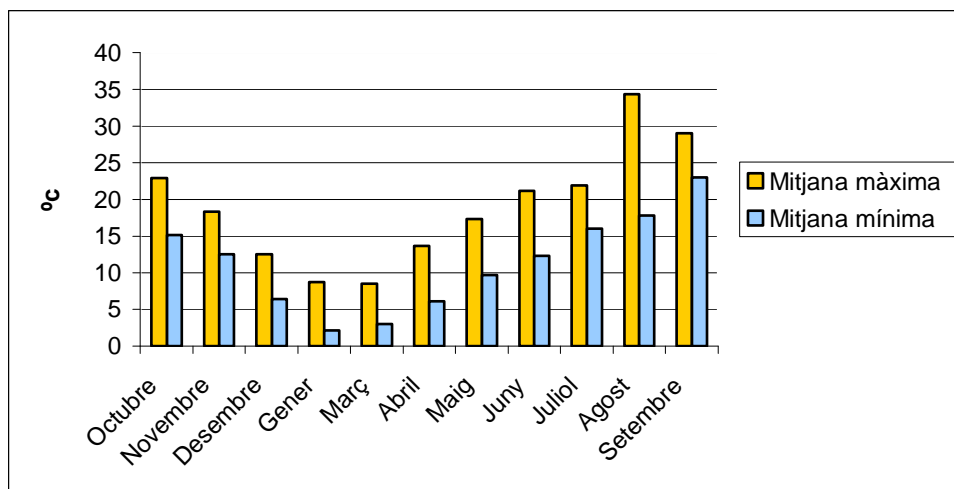
TEMPERATURES AMBIENTALS MÀXIMES I MÍNIMES ABSOLUTES DE L'HORT DURANT EL PERIODE D'ESTUDI

Període de recollida de dades des de Octubre de 2005 fins a Setembre de 2006



	Màxima absoluta Temperatura en °C	Mínima absoluta Temperatura en °C
Setembre	30,6	9,4
Octubre	22,6	8,9
Novembre	19,2	0,3
Desembre	12,7	-3,7
Gener	14,1	-1,7
Març	21,1	0,9
Abril	22	4,3
Maig	29,2	8
Juny	27,6	13
Juliol	38	14
Agost	34	17

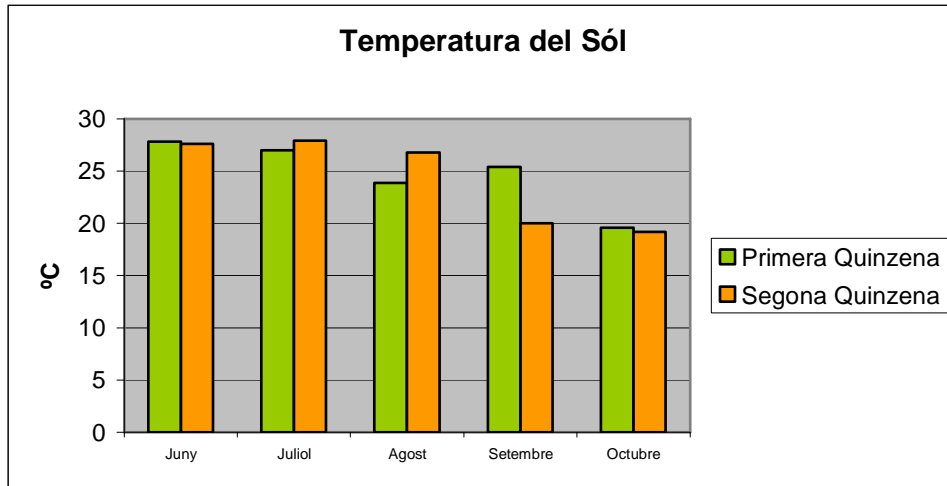
TEMPERATURES AMBIENTALS MITJANA MÀXIMES I MITJANA MÍNIMES DE L'HORT DURANT EL PERIODE D'ESTUDI



	Mitjana Màximes Temperatura en °C	Mitjana Mínimes Temperatura en °C
Setembre	22,9	15,1
Octubre	18,3	12,5
Novembre	12,5	6,4
Desembre	8,7	2,1
Gener	8,5	3
Març	13,7	6,1
Abril	17,3	9,7
Maig	21,2	12,3
Juny	21,9	16
Juliol	34,3	17,8
Agost	29	23

TEMPERATURA DEL SÒL DURANT EL PERIODE D'ESTUDI

Període de recollida de dades des del juny del 2006 a l'octubre del 2006



	Primera Quinzena Temperatura en °C	Segona Quinzena Temperatura en °C
Juny	27,8	27,6
Juliol	27	27,9
Agost	23,9	26,8
Setembre	25,4	20
Octubre	19,6	19,2

METODE DE SEMBRA UTILITZAT

Per poder sembra l'hort que he estat experimentant durant els mesos d'investigació, primer de tot s'ha de marcar el reg per on passarà l'aigua quan s'hagin de regar les hortalisses, un cop fet amb l'aixada és fa un forat al costat de la rega, apartant la terra amb la mateixa aixada es tiren les llavors a dins el forat. Així contínuament fins que s'acabi la continuïtat del reg.

La quantitat de llavors que es posa a dins de cada forat depèn una mica de la mida de la llavor, tot i això mai posem només una llavor, sempre ni sembrem dues o tres, ja que si una no germina t'assegures que ho faran alguna de les altres i així no tindràs cap falta, espai sense hortalissa, a la rega.

En el cas d'algunes hortalisses que tenen les llavors més petites el que he fet ha estat fer una airola o un planter, és a dir he sembrat, escampant les llavors a l'extrem est de la feixa 1 i he esperat que germinessin, quan la planta ha tingut una alçada de 5 Cm, llavors l'he trasplantada al rega tal com he anomenat anteriorment.



Procès de plantació de les escaroles

MÈTODE DE REGATGE

Per regar el meu hort fem servir les dues basses que hi ha a la feixa superior que no està conreada, aquestes acumulen l'aigua que prové de les capes freàtiques i de les deus, que s'irriguen per la riera de Can Portell, per gravetat l'aigua passa d'una feixa a l'altra i circula per uns regs permanents que transporten l'aigua a la parcel·la 1 i aquesta la deriva a la 2 i 3 i un altre reg que la porta a la parcel·la 4 i aquesta la deriva a la 5.

Depenent de l'època de l'any he hagut de regar en més freqüència o menys:

- A l'hivern no hi ha regatge.
- A la primavera, s'ha de començar a regar, perquè la insolació cada cop és més forta i el planter i les llavors necessiten la humitat per germinar, això vol dir que he hagut de regar cada 3 o 4 dies.
- A l'estiu i sobretot aquest que les temperatures han estat molt altes, hem hagut de regar cada dia i he aprofitat per fer l'experimentació de l'aigua que necessita cada planta al meu hort.
- A la tardor, les hortalisses disminueixen molt i cada cop fa més humitat, acostuma a ploure, tot i que aquest setembre ha plogut força hem hagut de regar un cop cada 5 dies i si plou encara ens hem pogut esperar més.

Experimentació de quanta aigua necessita una planta al meu hort:

La majoria de les hortalisses que he plantat a l'hort ho he fet posant 8 mates a cada rega. La distribució d'aquestes hortalisses en fileres necessiten un 2 o 2'5 litres per poder fer la seva evolució adequada.

En el cas de les pastanagues o les roquetes, plantades juntament a poca profunditat, aquestes necessiten 25 litres per metre quadrat per créixer els centímetres necessaris per fer el fruit, són hortalisses de llavor molt petita que es sembren escampant la llavor i no sap quants fruits produeixen perquè tenen una evolució constant.

El procés de regatge depèn molt del temps del dia i les previsions de la setmana en que es regada la planta, ja que si el mes de juliol hi ha un dia de molta xafogor aquella hortalissa necessitarà més aigua de la que hem esmentat anteriorment, ja que és evaporada amb més facilitat. O al mes de desembre o gener, els mesos més freds les

hortalisses no necessitaran tants litres perquè gràcies a la humitat d'aquella època ja les beneficiarà.



LA INFLUÈNCIA LUNAR

La influència de la lluna l'utilitzem molt al meu l'hort ja que algunes hortalissa que plantem exigeix lluna nova o lluna plena, per saber quina lluna hi ha durant l'any, comprem l'agenda del pagès on cada any surten les llunes de cada dia, concret. Aquest sistema s'ha après de generació en generació.

També he trobat unes dites sobre algunes hortalisses, com per exemple “Si no vols alls gaire enterrats planta'ls en Lluna Nova” és a dir, que l'all plantat en Lluna Nova no queda tan endinsat a la terra, un altre seria “La ceba en Lluna Vella”, “Les faves en Lluna nova” i “Les patates en Lluna vella”, la Lluna Vella permet que les hortalisses és conservin tot un any, com passa amb la ceba i les patates. I en Lluna Nova les hortalisses queden més tendres, i que és mengen un cop collides com les faves.

Els pagesos també utilitzen la lluna per veure quin temps farà o relacionades amb fets de l'hort, com per exemple “Lluna brillant bon temps per endavant”, “Lluna amb corona, aigua dóna” (plaurà molt), “Lluna vermella, vent porta ella” i “Lluna brillant, cobrellit o manta” (farà fred i ens hem d'abrigar).



LES DITES POPULARS DE L'HORTICULTURA

Les tradicions i els costums catalans han passat de pares a fills ja sigui per tradició oral o escrita, l'enciclopèdia de Joan Amades³, l'Agenda del pagès⁴, el Santoral Català⁵ ..., són alguns dels exemplars que avui podem consultar i utilitzar per conèixer aquesta tradició.

Una tradició ancestral juntament amb les novetats més recents es recullen actualment amb el Calendari dels pagesos⁶, l'Almanac del cordill⁷ ... i les utilitza tan els professionals del sector primari, com els pagesos d'autoconsum o els ciutadans que s'apropen al món rural i el volen conèixer una mica més.

Una dites populars en els nostres temps es troben vives i útils, segons l'opinió dels pagesos entrevistats Ramon del Forn⁸, Josep Buxeda⁹ i Miquel Buxeda¹⁰ o per L'Anna Roca¹¹ coautora de l'agenda del pagès.

Entre la tradició oral i escrita m'han aportat la informació sobre de les dites populars mensuals o diàries que esmenten quan s'han de plantar les diferents hortalisses.

Tot el conjunt de dites trobades les he ordenat en aquest apartat per mesos i alhora m'ha permès poder elaborar un calendari¹² amb el santoral i les dites.

MES DE GENER

Les dites del Costumari Català de J. Amades:

- Si vols cebes de diner sembra-les pel creixent de la lluna del gener.
- Mes de Gener, mes malfeiner.
- Sembra de gener no omple el graner
- Del gener el pagès no en treu res
- Si vols tenir un bon favar, fes-lo pel gener.

³ AMADES, J: *Costumari català*. Edicions 62. Barcelona, 2005.

⁴ *Agenda del pagès. 2004*. Edit. Caixa de Girona i Generalitat de Catalunya. Lleida.

⁵ *Santoral Català*. Edit. La hormiga de oro S.A, Barcelona, 1980.

⁶ *Calendari dels pagesos*. Edit. Sociedad general española de librería. S.A. Barcelona, 2006.

⁷ VENDRELL, F. COTS, S. CAMPS, R. DORETES, A: *Agenda almanac del cordill*. Edicions Grata, Manresa, 2006.

⁸ Ramon Delforn, pagès d'hort d'autoconsum podeu veure les seves entrevistes a l'annex 5

⁹ Josep Buxeda, pagès d'hort d'autoconsum podeu veure les seves entrevistes a l'annex 5

¹⁰ Miquel Buxeda, pagès d'hort d'utoconsum podeu veure les seves entrevistes a l'annex 5

¹¹ Anna Roca, coautora de l'Agenda del pagès podeu veure la seva entrevista a l'annex 5

¹² El calendari de les dites i el santoral es troba a l'annex 3

- Nit de reis estrellada, any d'eixut i de secada.
- Les cols de Sant Antoni mantenen fins el dimoni. (dia 17)
- Qui vol donar faves al segar ha de fer-les per Sant Sebastià. (dia 20)
- Sembra l'all per Sant Sebastià i rabiàrà com un ca. (dia 20)
- Sembra l'all per Sant Fruitós i serà ben rabiós. (dia 21)
- Per Sant Pau vaig a sembrar l'all. (dia 26)

La Agenda del Pagès:

Segons l'agenda del Pagès planta el mes de gener, les cebes, els enciams, les escaroles, les bledes, els pèsols, les faves i els espinacs.

Almanac del cordill:

Els apis s'han de sembrar i trasplantar de Lluna Vella i collir de Lluna Plena

Els Pagesos entrevistats:

A l'hort del Senyor Josep durant aquest mes hi ha les faves, la xicoira, les escaroles, els enciams, les cols, els bròquils, els calçots, les carxofes, els pèsols, plantats entre el setembre i el gener.

MES DE FEBRER:

Les dites del Costumari Català de J. Amades:

- Per Sant Blai sembra ton all (dia 3)
- Si vols bon favar, per Sant Blai l'has de sembrar. (dia 3)
- Per Sant Àgata, la ceba sembrada ni que sigui dins la gelada. (dia 6)
- Per Santa Eulàlia sembra les patates. (dia 12)

L'Agenda del Pagès:

Planta el apís, els enciams, els pèsols, les faves, els espinacs, les cebes, les cols, les escaroles, els bròquils, les bledes i els alls.

Almanac del cordill:

Plantades de Lluna nova, la producció de mongetes ve més esglaonada. Plantades en Lluna vella, la floració i fruitada de mongetes se succeeix de forma més agrupada i així la producció es fa en un temps més curt

MES DE MARÇ:

Les dites del Costumari Català de J. Amades:

- El cigró, per Sant Josep just sembrat i tot just nat (dia 19)
- Març ventós, pel pagès és profitós.
- El meló, ni sembrat de Març ni nascut de maig.

L'Agenda del pagès:

Es planten la majoria d'espècies hortícoles, principalment les càlides. I es sembra les escaroles, els enciams, les pastanagues (carrotes) i els porros.

MES D'ABRIL

Les dites del Costumari Català de J. Amades:

- El fruit millor el de l'Abril el del maig no!
- Per l'abril les faves mil.
- Les faves de l'Abril, les vull per a mi; Les faves del maig per al meu cavall.
- Per l'abrillet sembra el julivert.
- Quan canta el rossinyol planta el fesol.
- La ceba, per l'abril, és com un fil; pel maig és com un faig.

L'Agenda del pagès:

L'Agenda del pagès planta els carbassons, tomàquets, escaroles, espinacs, cogombres, patates i cebes.

MES DE MAIG:

Les dites del Costumari Català de J. Amades:

- Maig plujós , dolent per l'hort i per al camp, formós.
- si pel maig caves ton hort, colliràs per la tardor.
- Per Santa Creu a sembrar bledes pertot arreu. (dia 3)
- Per Santa Creu a sembrar enciam pertot arreu. (dia 3)
- Per Santa Creu faves i pèsols pertot arreu. (dia 3)
- Sant Isidre favater, roba faves qui no en té. (dia 15)
- Per Sant Honorat el pèsol granat. (dia 16)
- Bledes, si les fas pel maig, tot l'any en menjaràs.
- Sembra el Julivert pel maig i tot l'any en menjaràs.
- Si sembres les bledes pel maig, per Nadal encara en menjaràs.

L'Agenda del Pagès

Es continuen les tasques de l'abril, però podem afegir-hi a la plantació els porros, les carbasses i els apis.

Almanac del cordill

Arribar al mes de maig caldrà treure el planter fora, trasplantar al lloc definitiu, a ple sol.

Les pluges dels mes de maig són decisives per a la collita.

Maig calent i plujós fa l'any ric i abundós.

MES DE JUNY

Les dites del Costumari Català de J. Amades:

- Pel juny la falç al puny.
- Si plou entrant el juny, el bon temps és lluny.
- Bon temps pel juny, bon estiu segur.
- Sant Medrat, plantador de cols i menjador de llard. (dia 8)
- Per Sant Bernabé planta el carbasser. (dia 11)

L'Agenda del Pagès

Es plantarà carbassons, cebes, espinacs, tomàquets tardanes, mongetes, enciams.

Almanac del cordill

La carxofa és tendre i acabada de collir

MES DE JULIOL

Les dites del Costumari Català de J. Amades:

- Del juliol cap al darrer, ton blat dins del graner, que si no l'hi tens no t'anirà pas bé.
- Per la Mare de Déu Carmeta, a sembrar la mongeta. (dia 16)

L'Agenda del Pagès:

Al mes de juliol l'agenda del pagès planta les bledes, les escaroles, les mongets i les carotes (pastanagues).

MES D'AGOST:

Les dites del Costumari Català de J. Amades:

- La primera pluja d'agost, avança el most.
- Per Sant Nonat, la pastanaga s'ha d'haver sembrat.
- El bon Nap per Sant Jaume s'ha d'haver sembrat.

L'Agenda del Pagès

Es planten els bròquils, les cols i les carotes (pastanagues).

MES DE SETEMBRE:

Les dites del Costumari Català de J. Amades:

- El setembre bo és, si no plou en tot el mes.
- si vols bon sementer, per Sant Mateu sembra el primer. (dia 21)
- Si per Sant Miquel fa calor, collites al bo i millor. (dia 29)
- Raves i espinacs, pel setembre sembrats. (dia 12)
- Per Sant Privat sembra el nap.

L' Agenda del Pagès

Es temps de plantar escaroles, espinacs, bròquils, cols, bledes i cebes.

Almanac del cordill

És al setembre quan les albergínies i pebrots tenen el millor gust. En aquests dies l'enciam i les mongetes tendres donen la darrera collita. (12 i 13 de setembre)

MES D' OCTUBRE

Santa Prisca sembradora de les mongetes (dia 3)

Per la Mare de Déu del Pilar les faves a plantar (dia 12)

Si vols un bon favar per sant lluc las de plantar. (dia 18)

L'Agenda del Pagès

A l'octubre l'agenda del pagès planta les bledes, els enciams, les escaroles, les cebes, els espinacs, els raves i els pèsols.

Almanac del cordill

Bròquils i coliflors són aliments tardorencs i d'hivern més beneficiosos per a la salut

Al meu hort

A l'hort entre les Mare de Déus del 15 d'agost i el 8 de setembre es va plantar les cols, els bròquils, les escaroles, la xicoira, els porros i les cols de Brussel·les.

MES DE NOVEMBRE

Les dites del Costumari Català de J. Amades:

- Pel novembre es cull el nap que pel juliol ja s'ha sembrat.
- Si al novembre trona la collita serà bona.
- Qui pel novembre no ha sembrat que no sembri que ja és tard.
- Pel novembre, les faves a sembra; s'hi no ho pots fer, no tindràs favar.
- Per sant sever faves a fer. (6 novembre)
- Quan Santa Cecília vegis arribar planta el favar.(22 nov.)
- Per santa Caterina la bleada es bona com la gallina. (26 nov.)
- Si vols bé el marit teu dóna-li cols per sant Andreu (30 nov.)
- Si vols l'all ben coent sembra'l per l'advent.
- Però si el vols vertader fes-lo pel gener.
- Si el vols ben fi planta'l per sant Martí.
- Cada cosa al seu temps, naps i cols per l'advent.

L'Agende del pagès:

L'Agenda del pagès diu que el més de Novembre s'ha de sembrar o plantar les bledes, xicoira, espinacs, xirivies, pèsols, faves, cigrons i cebes. I s'ha de recollir els porros, les cols, les escaroles, els enciams, la remolatxa i mel fesols.

Almanac del cordill

El novembre es pot sembrar raves, pastanagues o espinacs.

En acabar el mes podeu plantar alls. Es diu que plantats de Lluna Nova fillen millor, amb més grans per cabeça. Si els voleu picants, heu d'esperar encara a fer-los

Que hi ha al meu Hort al novembre:

El mes de desembre a l'hort de casa es pot observar la plantació de la col, el bròquil, les escaroles, la xicoira i la col de Brussel·les plantades entre la Mare de Déu de l'Assumpció (15 d'agost) i la Mare de Déu de la Nativitat (8 de setembre) i la recollida seria des del novembre dins al febrer, casi tot l'hivern.

I finalment, durant aquesta època hi ha el porro i l'api plantats al mes de maig per poder-los consumir durant el juny.

MES DE DESEMBRE

Les dites del Costumari Català de J. Amades:

- Per la Mare de Déu de l'Advent, naps i cols tot ben calent (dia 8)
- Per Nadal, ni en alls ni en cebes no posis ton cabal.
- Per Nadal l'all en el boncal.
- Pel desembre desembrot, el pastor deixa l'ovella i se'n va vora el foc.

Entrevista al senyor Miquel al desembre:

El senyor Miquel, a mitjans de desembre tenia al seu hort l'enciam, la col, el bròquil l'escarola i la xicoira plantades al més de setembre. L'all, el Tomàquet plantades el dia 3 de febrer. I la plantació del maig eren les faves i les patates.

Que hi ha al meu Hort al desembre:

El mes de desembre a l'hort de casa es pot observar la plantació de la col, el bròquil, les escaroles, la xicoira i la col de Brussel·les plantades entre la Mare de Déu de l'Assumpció (15 d'agost) i la Mare de Déu de la Nativitat (8 de setembre) i la recollida seria des del novembre dins al febrer, casi tot l'hivern.

I finalment, durant aquesta època hi ha el porro i l'api plantats al mes de maig per poder-los consumir durant el juny.

EXEMPLES D'OBSERVACIONS EN EL MEU HORT

L'hort casolà, autòcton i d'autoconsum, que ha anat passant de generació en generació, tal com s'explica a l'article "*L'hort a la història de Catalunya*¹³", evoluciona al llarg de l'any seguint les condicions climatològiques de cada zona, es per això que l'altitud de 490 metres sobre el nivell del mar i el clima de la zona, influenciat per l'alta muntanya, generen el desenvolupament hortofructícola que explicarem a continuació.

L'anàlisi de l'hort no només ha consistit amb una visita visual del creixement de les plantes, sinó que s'ha dut a terme una analítica quantitativa¹⁴ sobre la mesura del creixement, temperatura ambiental màxima i mínima, temperatura del sòl i quantitat d'aigua per planta.

Observació del dia 4 de maig de 2006

L'hort en aquesta època comença estar omplert de les hortalisses que es recol·lecten a l'estiu, els tomàquets, els alls, les patates, els carbassons, els porros, les cebes, els tirabecs, els pebrots, les faves, els pèsols... que encara no han florit, però han anat creixent amb el procediment adequat.

Aquest mateix dia, he plantat els alls a fora d'època per poder veure si el canvi de mesos de plantació establert pot afectar a l'hortalissa, tot hi la dificultat que comporta, ja que els pagesos no duen el planter fora de temporada.

Cada vegada que faig una observació a l'hort em dedico ha mesurar quan ha crescut el planter des de l'última vegada, apunto la data de plantació de les noves hortalisses, faig fotos de les plantes del mes per tenir un recull de cadascuna i miro s'hi seria un bon dia per plantar algunes hortalisses fora d'època. Si veig que n'hi ha alguna que ja s'hauria de plantar, però no tinc llavors o planter ho apunto per anar-les ha comprar el dia del mercat de Figueres.

Observació del dia 21 de maig de 2006

Aquest dia he fet una nova observació de les hortalisses que hi ha a l'hort aquesta època. Primer de tot he mesurar cada una de les plantes, els alls, els tomàquets/ tomàtes,

¹³ VALERI, Xavier : "Hort a la història de Catalunya", *Hora Nova*, 1 d'agost de 2006, pag. 21. Annex 6

¹⁴ Les gràfiques amb les mesures i les temperatures es troben a l'apartat : Quin clima hi ha hagut al meu hort durant el període d'investigació.

els pebrots, les pastanagues/carrotes, els enciams de 3 ulls, els enciams de maravilla, els porros... I he apuntat la data de plantació de les noves hortalisses, com per exemple les cols, les carbasses, els carbassons...

Els alls a fora d'època per ara estan creixent igual que els altres però possiblement el que no naixerà serà la cabeça, així que s'hauran de menjar com alls tendres.

Observació del dia 30 de juny de 2006

Als finals de Juny es comencen a collir les mongetes, les bledes, i els apis. Les cebes ja s'han collit totes i les cols de vora es comencen a collir el maig, però encara n'hi ha.

Als principis de Juliol les patates, els carbassons, els cogombres, les pastanagues, les Roquetes, els alls, els pebrots, els tomàquets i les cebes noves s'hauran de collir perquè són un fruit d'estiu.

Observació del dia 5 d'agost de 2006

Al mes d'agost a l'hort hi ha molt poques plantes que s'hagin de plantar, s'ha de preparar el terreny per plantar l'api, les cols i l'escarola a partir de la segona quinzena.

En canvi a l'hort si que podem veure totes les plantes de l'estiu, la tercera florida de les mongetes ara s'ha de collir, els pebrots, els tomàquets, els carbassons, els cogombres i les pastanagues comencen a ser grans.

Les albergínies van fer un primera florida i el fruit el vam poder collir al juliol, però ara els hi costa, no sé sap el motiu, però al meu hort cada any li costa, perquè necessiten un clima una mica diferent, les temperatures de l'estiu són una mica més fredes que a Agullana i la diferencia tèrmica entre el dia i la nit està més marcada, això fa que l'evolució de la planta sigui una mica més lent.

OBSERVACIÓ I CREIXEMENT DE L'HORT MES A MES

Com a part experimental he seguit el creixement de les hortalisses mes a mes¹⁵ en el meu hort he plantat 27 hortalisses diferents i he pogut observar que els mesos de major creixement en quan a nombre d'hortalisses són els mesos de maig, juny i juliol coincidint amb els mesos de final de primavera i estiu.

Els mesos d'Agost, setembre i octubre quedarien en un segon terme ja que a la gràfica és pot observar que les hortalisses tenen un creixement mitjà i els mesos de febrer, març i abril és pot veure que el seu creixement és inferior a les de juny i juliol.

L'hortalissa que ha tingut un valor més alt és el tomàquet 234 cm, seguit del cogombre, col de Bora, albergínies i pebrots.

Les hortalisses amb menor creixement són els enciam i les cols, (excepte les cols de Bora), i els espinacs que no sobre passen els 36 cm en el seu màxim creixement.

Durant aquest anàlisi constant de mesures he pogut observar que hi ha hortalisses que segueixen diferents temporalitats de creixement:

- Creixement de rapidesa extrema, com ara el cogombre i la tomaquera, ja que les diferències entre un dia de mesura i el següent era molt gran.
- Creixement mitjà-gran, com els porros, les cebes i les mongeteres.
- Creixement més continu amb poca alçada, com l'enciam, l'enciam maravilla que segueixen un creixement força regular durant tots els períodes de mesura i tenen els valors més baixos alhora de la recol·lecció.

Tal com hem anomenat a l'apartat teòric el que necessita una planta per créixer amb bones condicions, depèn de la influència de molts factors com, la temperatura, la pluja i els temperatura de la terra, en l'observació que he fet mes a mes, he mesurat les temperatures ambientals, del sòl i la pluviometria.

Els resultats obtinguts en l'observació demostren com juny i juliol són els dos mesos de temperatura del sòl més altes, també són els dos mesos de menys pluja i més necessitat de regatge per mantenir el nivell d'humitat, tal com diu la dita "*vianda d'estiu vol regadiu*" i la temperatura ambient ha estat també força elevada en comparació dels mesos de gener i febrer que les temperatures han sigut baixes i hi han hagut fortes glaçades "*Pel Gener, encén el braser i ajeu-te al paller*", és a dir, deixa de fer la feina

¹⁵ A l'Annex núm.7es pot observar la taula de mesures de les plantes que he plantat que he fet l'experimentació.

de l'hort i seu a la vora del foc que comença a fer fred, és un mes que a l'hort no hi haurà gaire cultiu. És pot comprovar en la gràfica que en els mesos de febrer i març no hi tanta quantitat d'hortalissa com a l'estiu. Després cap a l'abril i maig és pot observar que la productivitat va augmentat, i que al juny la productivitat és màxima.

COMPARACIÓ DE LES DITES AMB LES HORTALISSES DE L'HORT DE CASA

Durant tots aquests mesos de comparacions i pràctiques a l'hort, he pogut veure com la majoria d'hortalisses es planten seguint una dita popular, que fa referència al santoral durant tot el transcurs de l'any.

A partir de tots aquests estudis he pogut veure la relació entre el desenvolupament de les hortalisses i la seva corresponent dita.

Per completar l'estudi he fet uns gràfics on es pot veure l'evolució de cada planta mes a mes i quin ha estat el seu creixement.

Albergínies:

Les albergínies les vaig plantar el 19 de maig seguint la data que marca l'agenda del pagès la primera quinzena i alhora ho he pogut confirmar amb l'experiència personal dels pagesos que també ho fan en aquestes dates.

Plantant l'hortalissa en aquest moment ha fet que tingui un creixement normal.

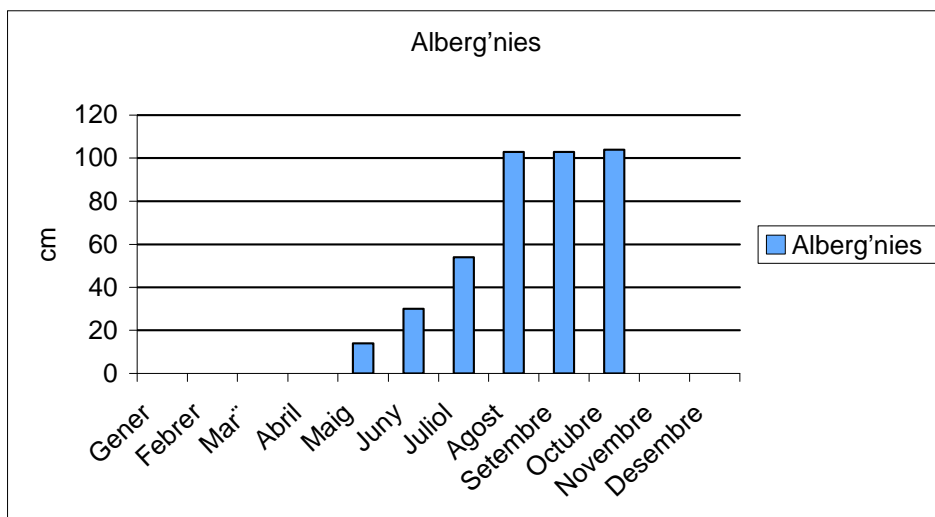
L'hortalissa l'he plantat amb planter amb terra, ja crescuda i mesurava 10 cm el primer mes i ha tingut un creixement de 14 cm. Els mesos successius ha crescut 20 centímetres per mes, arribant a una altura màxima de 54 cm, per tan ha estat una evolució correcta i el fruit ha crescut adequadament; perquè s'ha pogut consumir el fruit a l'estiu, les primeres albergínies es poden collir a final de juny, la plenitud és al juliol i les més tardanes són al setembre, tot i que els pagesos d'Agullana m'han dit que ells en tenen fins a primers d'octubre, ja que les condicions climàtiques són més favorables.

Albergínia. *Solanum melongena*

Totes les fotografies i gràfics han estat realitzades per l'autora del treball



He pogut calcular amb una mitjana molt extrapolada que cada planta fa entre 40 i 50 albergínies durant tota la temporada.



Alls:

El dia 3 de febrer del 2006, per Sant Blai, com diu la seva dita “Per Sant Blai planta ton all” el vaig plantar. Vaig agafar els caps d’all i els vaig anar destriant, els vaig sembrar gra per gra posant la part plana cap a terra, per on surt l’arrel i de la part més prima cap amunt per on surten els ulls i les fulles. Al cap de dos mesos es va començar el seu consum, com alls tendres. La resta no va patir cap malmesa i va fer el fruit correctament. De cada un dels grans d’all que vaig plantar en va sortit una cap amb 10 o 12 grans.



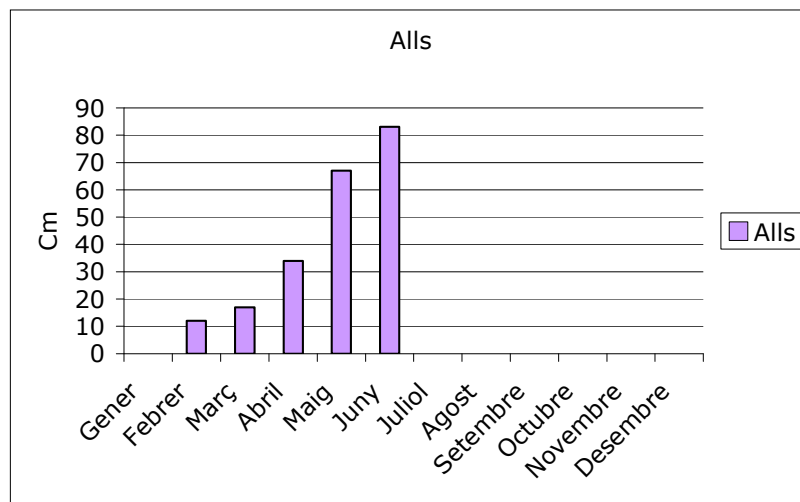
All. *Allium sativum*

L’evolució del creixement d’aquests alls va ser de 12 cm a final de febrer, 34 cm a l’abril i 85 cm com alçada màxima al juny, a partir d’aquí el creixement ha parat i no ha crescut més.

En canvi, després de tres mesos de la plantació correcte, vaig tornar a plantar l’all, el dia 5 de Maig per tal de comprovar l’importància del seguiment de les dites, ja que ens porta a les dates correctes de la plantació. El resultat va ser que l’all plantat a fora d’època, va néixer, va créixer i quan va ser el moment d’arrencar-lo els vaig trobar tots podrits, això ens demostra que el fruit no ha tingut una bona evolució, la calor i les temperatures superiors als 20 °C no el van deixar evolucionar correctament i es va podrir.



All. *Allium sativum*,
En estat de potrefacció. Ja que va ser plantat fora de temporada



Api:



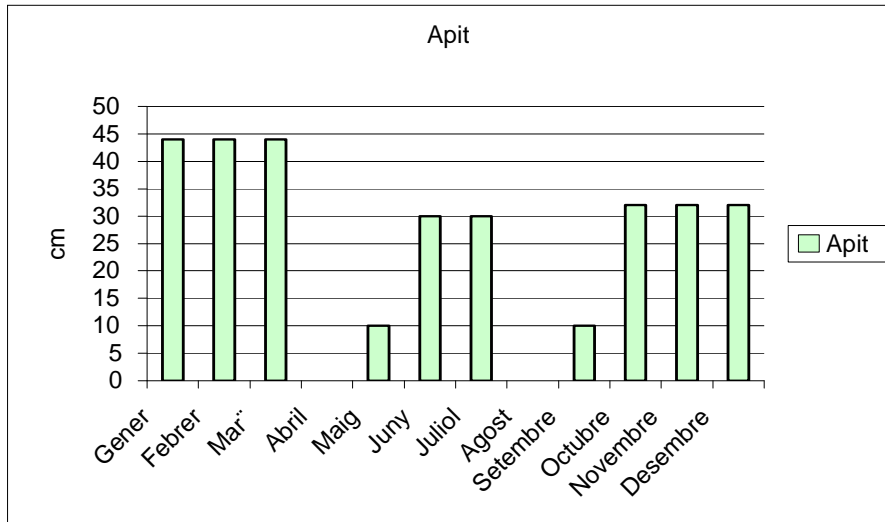
Api, *Apium graveolens*

L'api és una hortalissa que necessita sol i aigua, però no la gran calor de l'estiu. És planta entre el 24 i 28 de Maig, a una època de temperatures suaus, on les temperatures d'hivern ja no són tan fredes i les calors intenses de l'estiu encara no han arribat. El 3 de maig vaig agafar el planter que havia comprar abans i vaig preparar dos recs, amb l'aixada apartava la terra i hi posava el planter a cada forat i així fins acabar els dos recs.

Un dia al mes anava a l'hort per observar l'evolució que tenia, al principi evolucionava uns 2 o 3 centímetres, però quan la planta

començava ha ser més gran i més voluminosa la seva evolució era més ràpida.

A partir de l'estiu aquesta planta a causa de les fortes calors aquesta planta s'espiga. Llavors es pot tornar a plantar el setembre i si les temperatures no són massa fredes la planta es pot consumir tot l'hivern.



Bleda:

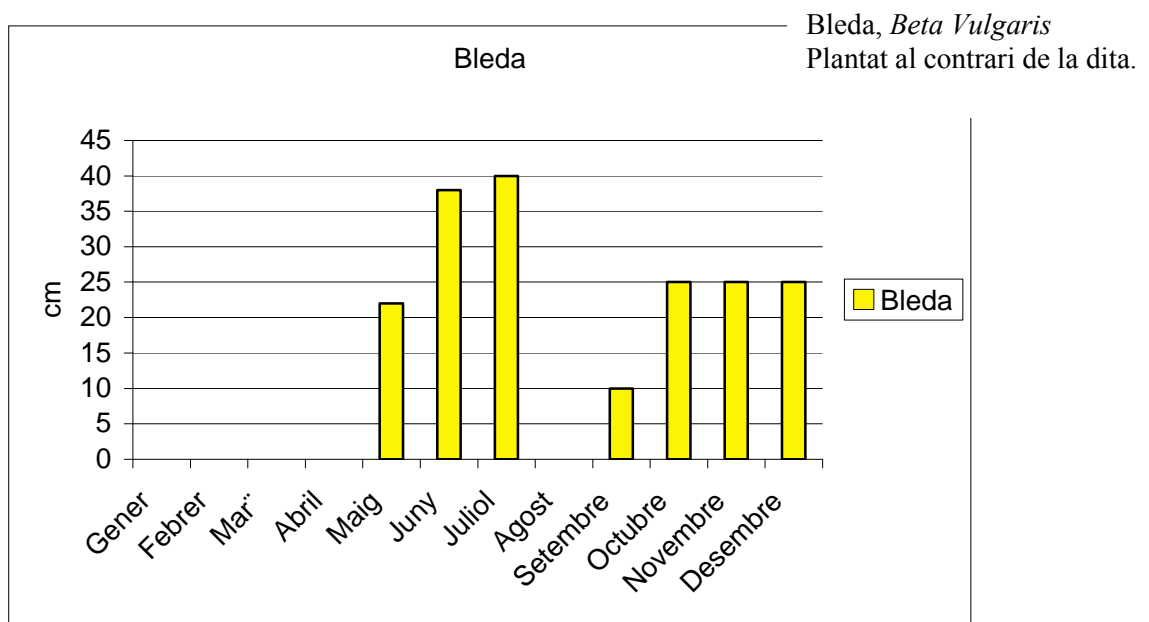
La bleda la vaig plantar el dia 3 de maig com indica la dita "Per Santa Creu a sembrar bledes pertot arreu". A partir d'aquest dia vaig anar a mesurar la seva evolució cada dos setmanes, cada cop que mesurava creixia 10 cm aproximadament.



En una entrevista amb els senyor Ramon Delforn li vaig explicar l'evolució de les bledes ja que ell porta molt anys treballant l'hort i em va dir que les bledes tenien un molt bon procés i que tindria una bona productivitat de bledes.

Bleda, *Beta Vulgaris*

Com que és una planta d'estiu, ja que és planta pel maig, vaig decidir de fer la comprovació de fora temporada al desembre, concretament el dia 10 quan comença la fred. Al principi semblava que les plantes anaven creixent amb normalitat però a partir del 26 de desembre va començar a fer glaçades i el gener va haver-hi un dia que nevà. Les bledes no van poder suportar les baixes temperatures, l'aigua de les fulles es va glaçar de manera que les va cremar i es varen pansir.



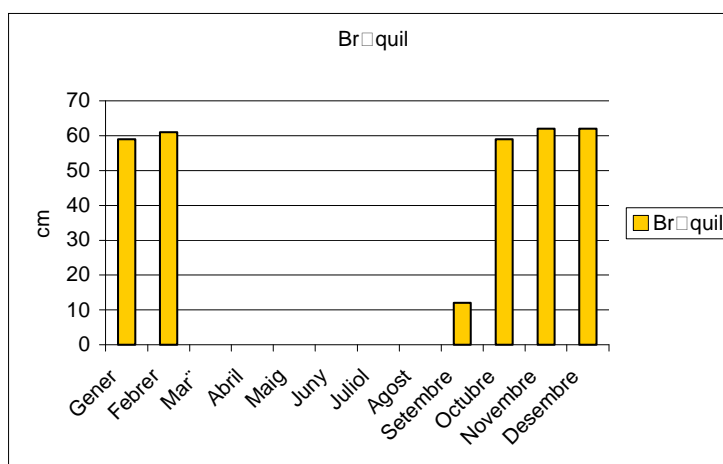
Bròquil:

El bròquil igual que l'enciam i la cols és planten entre la mare de Déu del 15 d'agost i la mare de Déu del 8 de setembre. El dia 7 de setembre vaig fer tres regs a una zona de l'hort buida, amb l'aixada em vaig ajudar per apartar la terra i posar la planta de 10 cm a cada forat.



El bròquil creix molt despresa al cap d'un mes ja superava els 40 cm, fa un procés molt curt de creixement, al cap de 2 mesos i mig ja és pot collir i està llest per menjar-lo.

Bròquil, *Brassica Oleracea botrytis*



Calçots:

Els calçots tenen un procediment de plantació una mica més llarg que les altres plantes. En primer lloc es sembra la llavor al mes de novembre, com fa cada any el Senyor Josep Buixeda. Un cop les llavors han crescut, i tenim l'airoleta feta amb una alçada d'uns 15 centímetres, es trasplanta cap el final d'abril, principis de maig, perquè cada una creix com una ceba, amb un sol bulb.

Arribat al mes d'agost aquest calçot amb forma de ceba s'arrenca i es deixa a la barraca tapat amb una saca i ben ventilat perquè no es podreixi fins que arriba al més d'octubre que es tornen a plantar.



Aquesta ceba continua creixent i fa molts de fills, és a dir més bulbs, això són els calçots que s'han d'anar enterrant i ja es podran collir. Els calçots més primerencs es cullen a final de febrer, primers de març que és el moment de màxima esplendor de l'hortalissa.

Calçots, *Allium cepa*. Recol·lecció a l'hort de Josep Buixeda.

Carbassa:

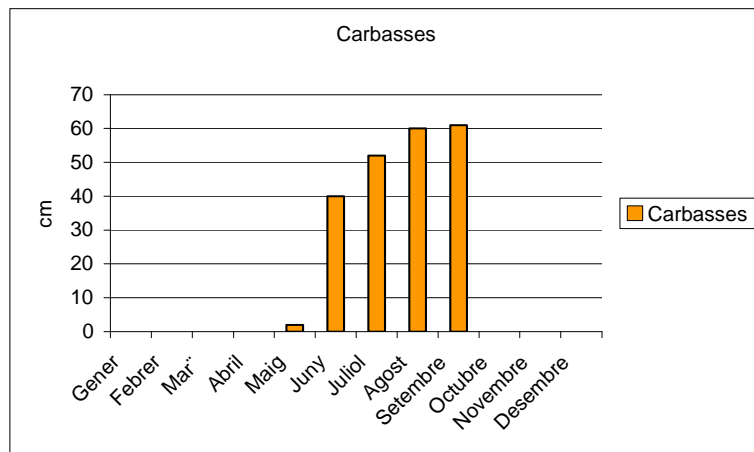
EL carbasser és una planta que li agrada la calor, per això plantem el dia 17 de maig, el moment que comença a fer calor i com ja indica l'Agenda del pagès i poder tenir els fruits per l'estiu. La planta va creixent i creixent sense aturar-se de la seva evolució, el seu creixement era correcte ja que un cop al mes ho anava a comprovar amb un regle i un full per apuntar quants centímetres creixia; la seva evolució era molt ràpida, d'un mes a l'altre va passar de 2 cm a 55 cm.



Carbassa, *Curcubita maxima et Moschata*

Vaig voler comprovar que la planta de la carbassa es plantava efectivament a la primavera (temps de calor).

A la tardor (a fora de temporada establerta), el 15 de setembre, vaig plantar quatre granes i he pogut observar que al començament la llavor va germinar i van sortir les primeres fulles, però després hi va haver un temps que les fulles ja no tenien el color verd d'abans i començaven a assecar-se i a venir de color marrons i van acabar morint.



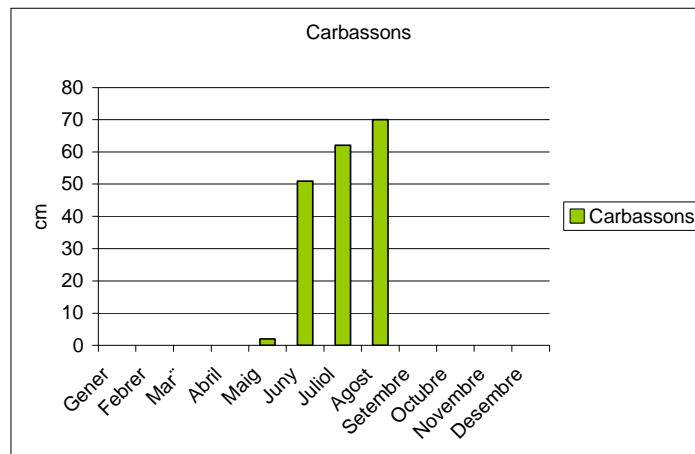
Carbassons:

Els carbassons igual que les carbasses necessiten calor per poder desenvolupar-se, per això la dita del carbasser diu que “Per Sant Bernabé planta el carbasser” indica que s’ha de plantar l’11 de Juny, de manera que vaig plantar carbassons al mes de juny. Vaig comprar planter de carbassó amb un quadrat de terra i quan les vaig plantar mesuraven entre 4 i 5 cm cada una. Un cop plantades a terra, van anar creixent gràcies a l’aigua de la pluja i el regatge que utilitzaven. Al principi mesurava 2 cm i va evolucionar fins als 62 cm al més de juny, cada mes evolucionava uns 10 centímetres.

Carbassó, *Curcubita Pepo*



Vaig tornar a fer tot el procediment que havia fet al mes de juny, però aquesta vegada el 10 d'octubre igual que la carbassa per tal de fer l'experimentació si aquesta planta acceptava una temperatura no establerta per el seu creixement, va tenir un període molt curt ja que les primeres setmanes va anar creixent a poc a poc, però al cap d'un mes va parar i les fulles van començar a agafar un color grogeg-marronós i no les vaig poder salvar.



Carxofa:

La carxofa és una hortalissa molt particular ja que és planta un cop cada dos anys, i va fent carxofes durant aquests dos anys. No hi ha cap dita que la reconegui, encara que el mes de març és el període que marca la seva plantació, per tan nosaltres la plantem quan al mercat veiem que en venen.

Aquest any no n'hem plantat però hi ha dos regs que van ser plantat fa un any, quan l'he anat mesurant no hi havia evolució, la mata sempre era igual, la única diferència era el creixement de les carxofes, que les collíem i al cap d'un temps n'hi tornava a haver-hi.

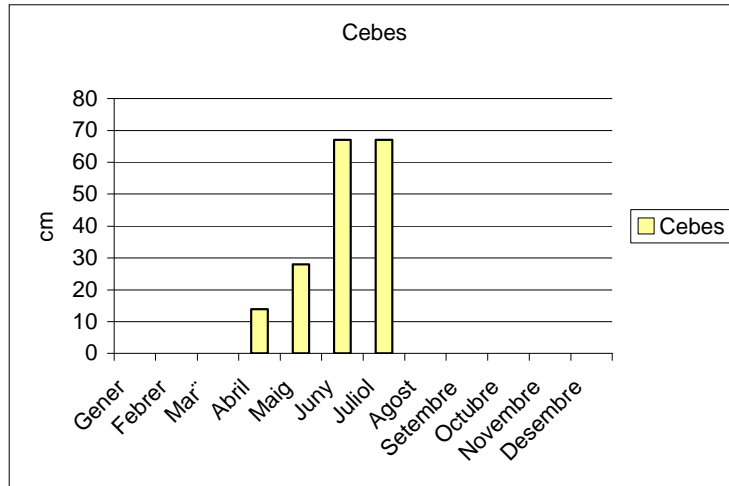
Cebes:

La ceba és una hortalissa d'hivern igual que l'all, la seva dita indica que ha de ser plantada el dia 5 de febrer com indica la dita "Per Sant Àgata, la ceba sembrada ni que sigui dins la gelada". Dos dies abans vaig anar a comprar llavors a la Jonquera, i el dia 3 vaig sembra-les als dos regs ja preparats a l'hort. Cada mes creixien entre uns 10 i 15 centímetres, fins que ja foren prou grans per poder-los consumir.

Ceba, *Allium Ceba*



Per fer l'experiment de l'influència de l'època el dia 15 de juliol vaig plantar unes quantes mates a l'hort per tal de poder veure si afectava el clima a la ceba; al principi al veure que naixien i vaig pensar que les cebes era una planta molt adaptable i podia ser plantada a qualsevol època però al cap de dos mesos i mig, les fulles estaven seques i no tenien força per créixer, així que vaig decidir arrencar-ne un i el fruit estava podrit.



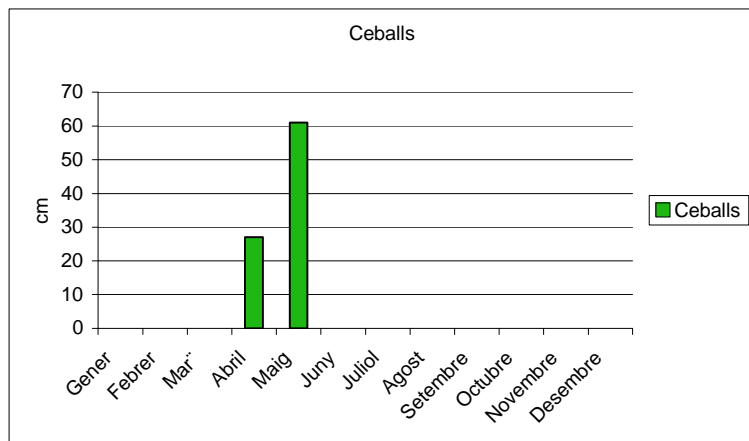
Ceballs:

Els ceballs són plantats entre l'abril i el maig, ja que no li agrada les glaçades i les temperatures molt caloroses, és quan les cebes ja han estat arrencades i les que s'han espigat es tornen a plantar durant aquesta època, d'aquí ve el nom dels ceballs.

El seu creixement és igual que les cebes però les seves fulles eren més primes i marronoses, com la fulla dels alls. El fruit que creix és menja com un ceba tendra, té una forma més allargada que la seva normal.



Ceba, *Allium Cepa*



Cogombres:

Els cogombres és planten el dia 11 d'Abril com indica l'agenda del pagès, així que vaig

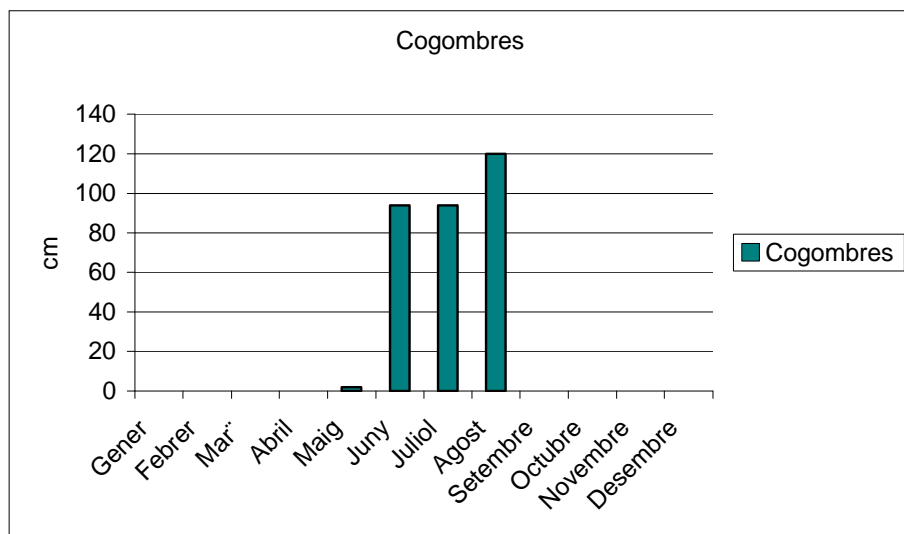


fer un reg i vaig plantar tres o quatre llavors a cada forat del reg, amb una separació de 9 cm, aproximadament. Quan ja feien uns 40 cm s'han de lligar en canyes per tal que els cogombres tinguin més facilitat de créixer. Cada mes que anava a mesurar-les havien crescut uns 30 cm, així que vaig pensar que l'evolució era correcte i també perquè al cap uns mesos ja creixien els cogombres.

A un llibre d'hortalisses que havia llogat a la biblioteca vaig llegir que el cogombre és de la mateixa família que el carbassó, per tan és un planta que li agrada el calor, per això vaig

Cogombre, *Cucumis Sativus*

decidir no plantar-la a fora d'època, ja que tenia l'experiència de les altres dos hortalisses amb les mateixes qualitats.



Cols:

Hi ha una gran varietat de cols: la col caputxina, la col de vora, la col de brussel·les...



totes tenen les mateixes característiques, per això només hi ha una dita que fa referència a les cols. Aquesta dita és “Per la Mare de Déu de l’Advent, naps i cols tot ben calent” que és el dia 8 de desembre, significa que la collita de col és el seu màxim en aquesta època.

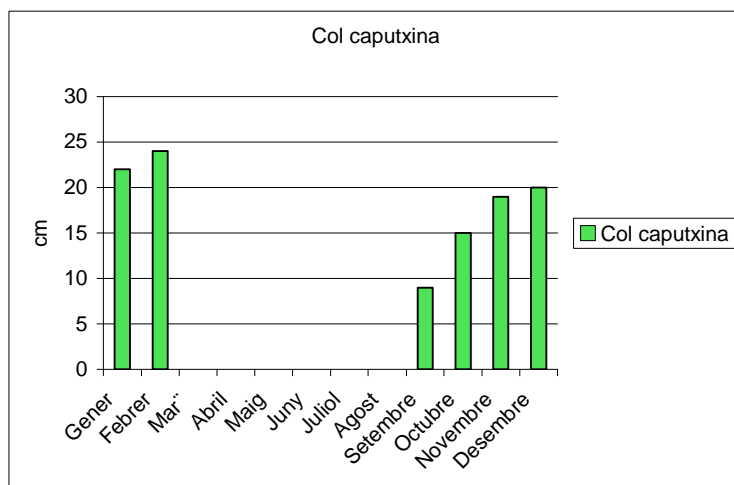
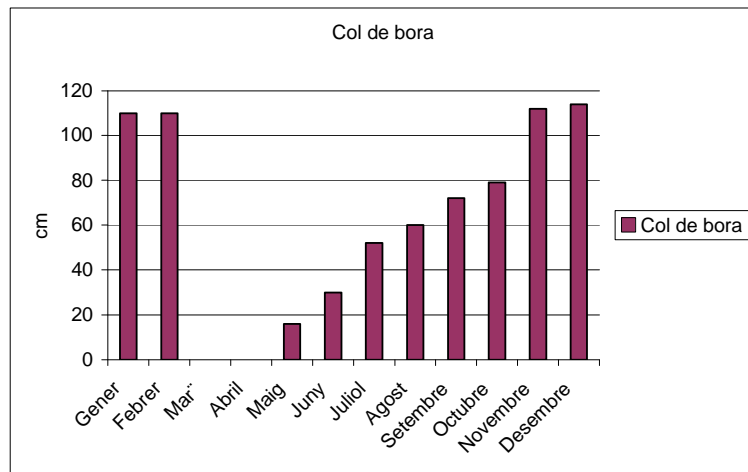
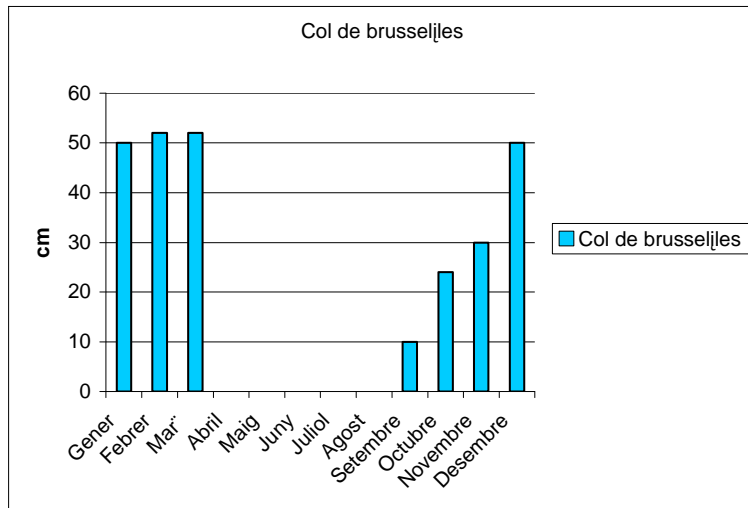
Col de Vora, *Brassica Oleracea*

Vaig fer servir el mateix procediment que totes les altres hortalisses. Primer de tot, al setembre, vaig comprar el planter de col caputxina i després de preparar els recs, vaig plantar-lo a cada forat d’uns 2 cm de distància entre ells. El primer mes va créixer uns 20 cm, però després no va créixer tan de presa sinó que evolucionava uns 10 cm per mes fins que ja es podia consumir.



Col, *Brassica Oleracea*

El dia 10 de maig quan ja comença a fer calor vaig plantar de nou, 5 mates de cols per tal de poder fer l’experiment, però com que començava a fer calor i la col no li agrada les temperatures altes, ja que es deshidraten les fulles, per això no va evolucionar com les cols plantades el dia 8 de desembre que és el dia que marca la dita, i les fulles van començar a perdre força, fer-se petites, deshidratar-se i és podia observar com les fulles queien com si fossin pansides.



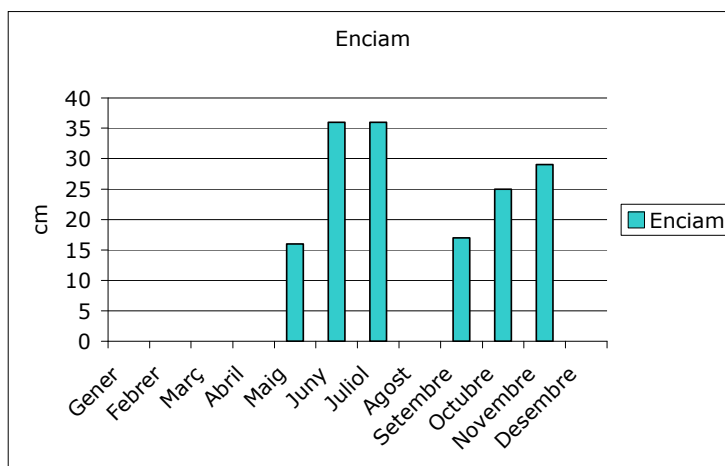
Enciam:

L'enciam és una de les hortalisses més complexes a l'hora de la plantació perquè és una planta molt adaptable amb el clima i el sòl. És una planta que pot ser plantada a qualsevol època de l'any, menys si hi ha el perill de temperatures molt baixes a l'hivern o molt altes a l'estiu, ja que pot arribar a espigar-se amb la calor i gelar-se amb les glaçades.



Enciam, *Lactuca Sativa*

Tot hi així vaig plantar un rec a la primavera i una altre a l'hivern, i vaig comprovar que era veritat tots dos van tenir una evolució adequada i al final del seu creixement no és veia la diferencia entre els dos.



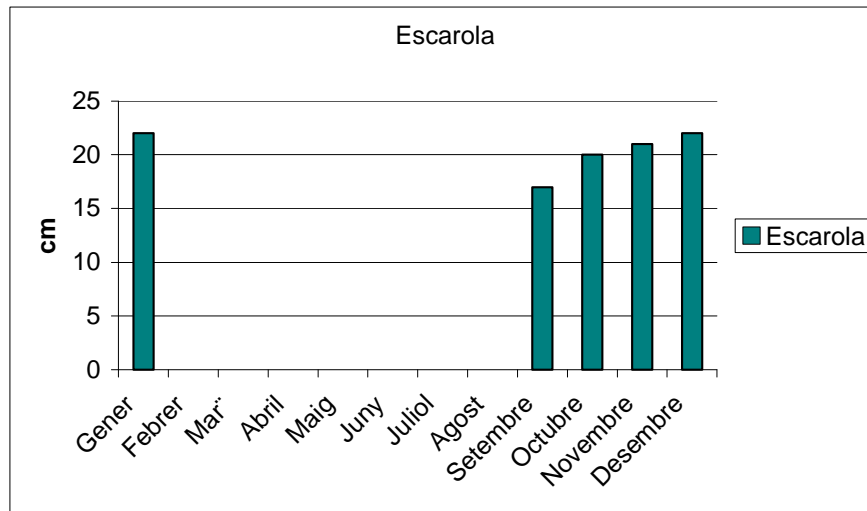
Escarola:



Escarola, *Chicorium Endivia*

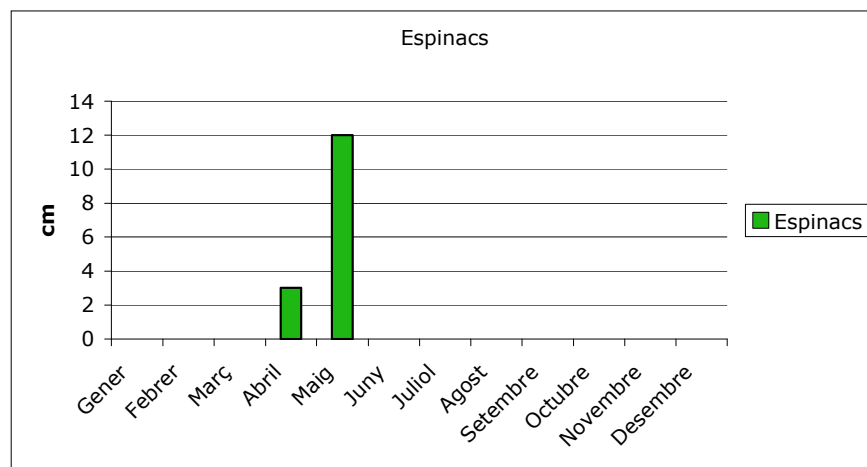
L'escarola és planta entre la mare de Déu del 15 d'agost i la mare de Déu del 8 de setembre. És una planta que no li agrada ni molta fred ni molta calors sinó temperatures temperades. Es planta amb planter, per tan, vaig anar-lo a comprar al mercat del diumenge a la Jonquera i l'endemà vaig anar a l'hort on ja hi havien els regs fets i els forats amb una separació de 14 cm entre ells, i vaig posar-me a plantar l'escarola.

Cada mes que hi anava, evoluciona de 10 cm, no vaig saber que el creixement de la hortalissa era correcte fins que va ser gran i ja és va poder consumir.



Espinacs:

Els espinacs d'hivern es planten al setembre com diu la dita de l'Agenda del Pagès "Raves i espinacs, pel setembre sembrats". I a l'abril o el maig és sembren els espinacs d'estiu, però amb una llavor diferent a la del hivern ja que aquestes s'espiguen amb molta calor. Al meu hort, només es planta els espinacs d'estiu així que el dia 12 d'abril vaig agafar les llavors i em vaig dirigir a l'hort, un cop allà vaig posar 3 o 4 llavors a cada forat i després vaig regar-los. Cada mes anava amb un regle a mesurar el seu creixement, cada mes creixia 10 cm fins que va ser gran del tot i ja és podia collir.



Faves:



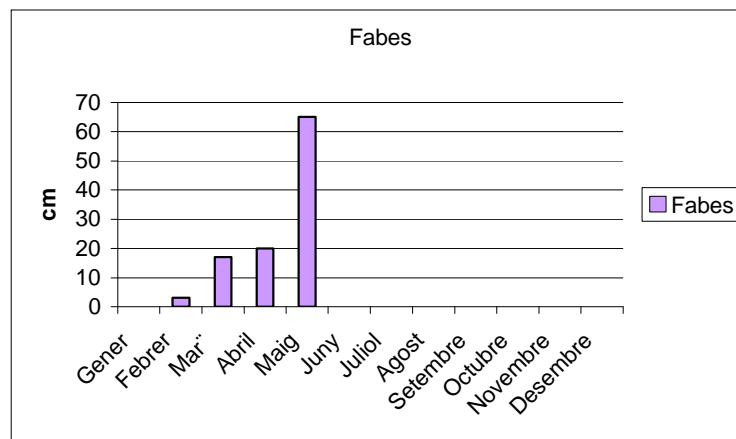
Les faves és una planta d'hivern ja que té dues dites que indiquen que és pot plantar al començament o al final d'hivern. Al meu hort vaig utilitzar la dita del febrer ja que l'altre no anava bé amb el clima de la Vajol, la dita diu " Si vols un bon favar, per Sant Blai l'has de plantar", Sant Blai és el dia 3 de febrer. Vaig agafar la capsa de les llavors de les faves i en vaig plantar 3 o 4 a cada forat del reg que havia fet abans. Cada mes

Bledes, *Vicia Faba* creixia uns 10 a 20 cm.

Una hortalissa d'hivern, segurament no acceptaria ser plantada a ple estiu, però per comprovar-ho vaig plantar tres granes al juny, el dia 17 amb el mateix sistema que les sembrades el dia 3 de febrer. Al cap d'una setmana ja feia 8 cm, un creixement normal per aquella època de l'any, però al cap de cinc dies la seva evolució va canviar, ja no tenien la mateixa força que abans i van començar a assecar-se i a pansir-se, la calor intensa les va deshidratar.



Faves, *Vicia Faba*
Faves plantades fora temporada.



Julivert:

El julivert és pot plantar tan al abril com al maig, ja que té dos dites que ho indiquen "Per l'abril et sembra el julivert" o "Sembra el julivert pel maig i tot l'any en tindràs".

El Julivert el vaig plantar el 24 de maig però no directament a l'hort sinó vaig agafar un test molt gran de ceràmica a sota la terrassa situat a una zona assolellada vaig tirar les llavors directament i després vaig posar una capa de terra negra ben drenada, i finalment

la vaig regar amb la manega, una planta que només arriba a 10 cm en total i no és gaire voluminosa.

Mongetes:

Les mongetes es poden plantar quan les temperatures són altes, aproximativament al mes de maig i durant tot l'estiu, per això la dita diu: "Per la Mare de Déu Carmeta a sembrar la mongeta" (16 de juliol). Vaig aplicar el mètode de sembra de sempre, primerament marcar el reg, fer els forats que calguin i tirar-hi dos o tres llavors i cobrir-ho amb la terra que hem apartat per fer el forat.

Cada mes, feia una visita a l'hort i el mesurava per tal de comprovar el seu creixement si era correcte, al principi tenia una evolució molt ràpida, però al cap de dos mesos va parar i és va quedar amb la mateixa mesura durant dos mesos, però la producció no es va aturar, de mongetes n'hi havia cada dos dies. Però més endavant va tornar a créixer uns 10 cm.



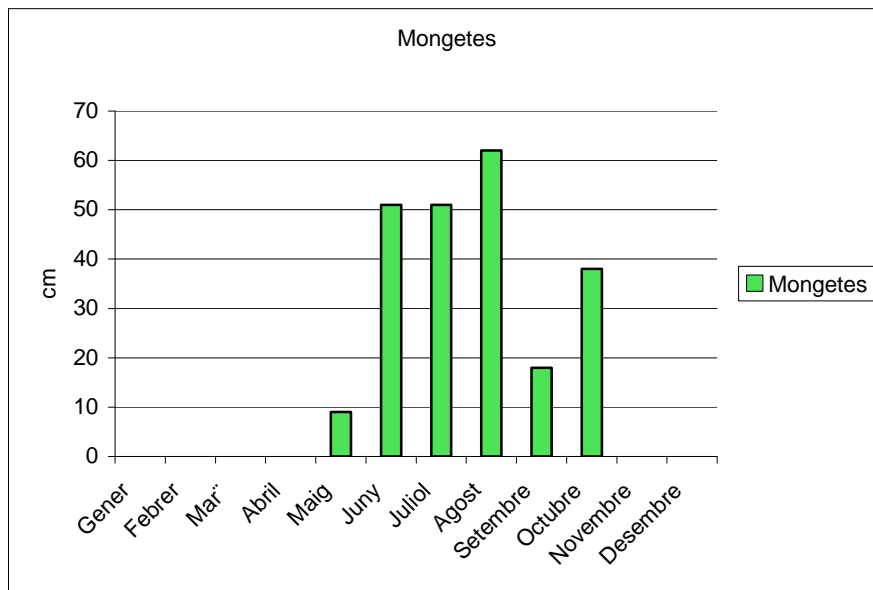
Mongets, *Phaseolus*

El 18 de febrer vaig decidir plantar mig reg de mongetes per poder fer l'experiment per veure si les dos dites eren correctes, vaig utilitzar el mateix mètode de sembra que les mongetes plantades al juliol. Va ser una mala època de plantar-les perquè va fer molta fred i no va permetre que les

plantes es desenvolupessin adequadament com ho havia fet el mes de juliol. La seva evolució era mínima, al cap d'una setmana només havia crescut 1 cm, al contrari del que havia passat a les mongetes plantades a bona temporada que creixien 10 o 15 cm al mes. Al febrer d'aquest any va haver-hi una nevada molt forta i les mates es van glaça, van quedar cremades i es van morir.



Mongetes, *Phaseolus*
Planatció contrària a la dita.



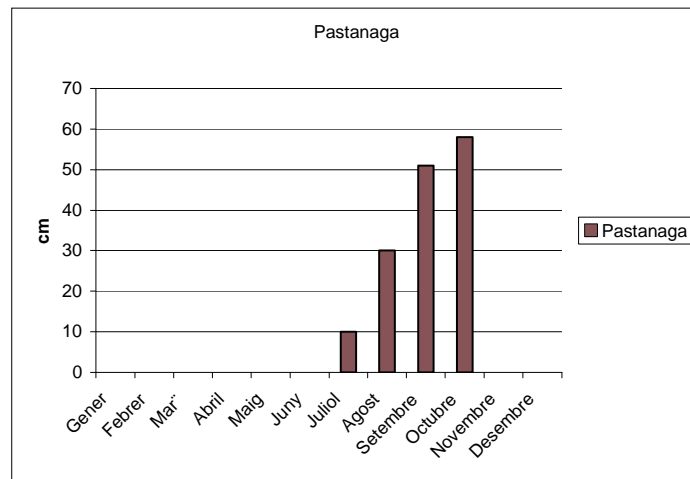
Pastanaga (carrota):

El dia 26 de Juliol, la dita “ Per Santa Anna sembra la pastanaga” marca que s’han de plantar les pastanagues per tan és una planta d’estiu, que li agrada la calor pel seu desenvolupament. A una zona de l’hort amb forma de quadrat hi vaig sembrar les llavors de la pastanaga. Quan comencen a néixer sembla com la gespa o l’herba del camp però després les fulles comencen a agafar forma allagada i ample amb forats, i les pastanagues estan enterrades a terra, fins que no són prou grans no es poden arrencar perquè sinó es trenca la fulla i la pastanaga queda a dins.



Pastanaga, *Daucus Carota*.

Així que el dia 7 de gener vaig plantar un altre quadrat més petit que l’anterior de pastanagues per comprovar si la dita del 26 de juliol és certa. Al principi el creixement era el mateix que les altres però quan les fulles és tornaven grogues vaig intentar arrencar-les i vaig comprovar que les pastanaga s’havien podrit a dins la terra.



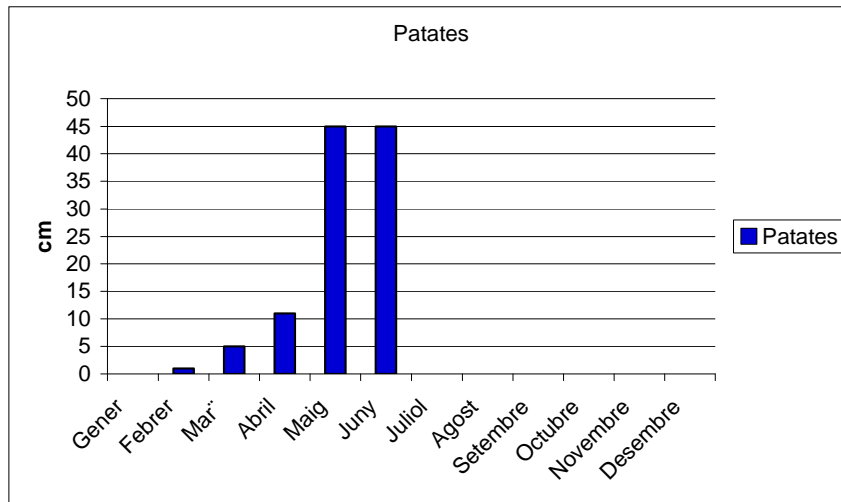
Patates:

La patata és un hortalissa que evoluciona durant la primavera però és plantada a l'hivern, el dia 12 de febrer més concretament, per Santa Eulàlia, “Per Santa Eulàlia sembra les patates”, doncs així ho vaig fer, vaig agafar un patata de l'any passat amb grills i a cada forat del reg que havia fet hi posava un patata. Després d'un mes d'haver-les plantat havien crescut uns 42 cm aproximadament i va deixar de créixer, així que al cap de dos mesos i mig vaig arrencar les mates perquè sortissin les patates i ja eren grans per poder-les menjar.



Patata, *Solanum Tuberosum*.

El dia 3 de juliol vaig plantar dos patates amb els seus grills per veure si creixia, tot i que era estiu, anava creixent sense cap pausa però hi havia més lentitud comparades amb les altres plantades al 13 de Febrer, al cap de dos setmanes quan vaig poder observar que les fulles es començaven a sacar les vaig arrencar per veure el fruit, però la patata estava podrida, s'havia tornat negra.

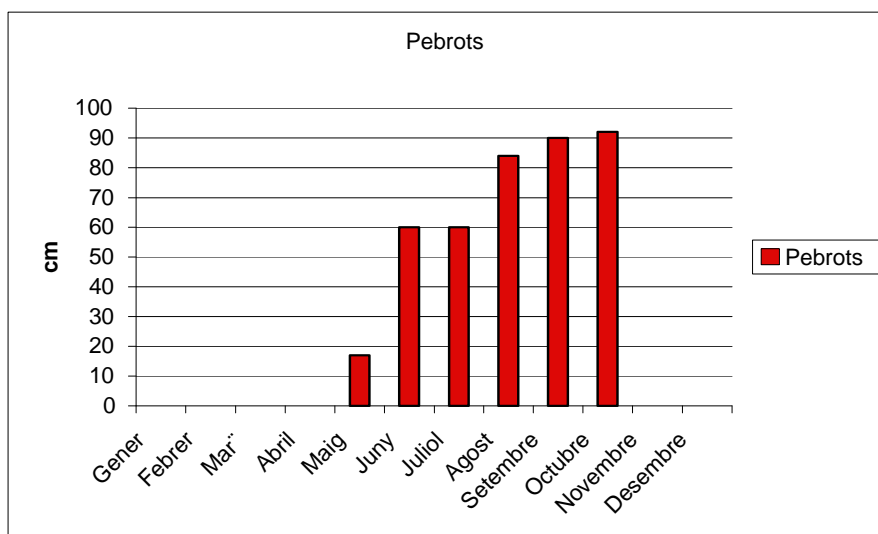


El pebrot:



Pebrots, *Capsium Annum*

El pebrot és una hortalissa que és planta al principi de Maig, no té dita que marqui la data concretament ja que aquesta hortalissa és un producte nou exportat d'Amèrica i no hi havia gaire tradició. El dia 2 de maig vaig anar a comprar planter al mercat de la Jonquera, i l'endemà de bon matí vaig plantar-los a unes regues que ja havia preparat anteriorment. Un cop plantats i arregats, vaig anar mes a mes a mesurar el seu creixement i havia crescut entre 10 i 15 cm des del maig a l'octubre. Arribà a la màxima de 93 cm finals, en aquest moment, ja comencen a veure els primers pebrots.



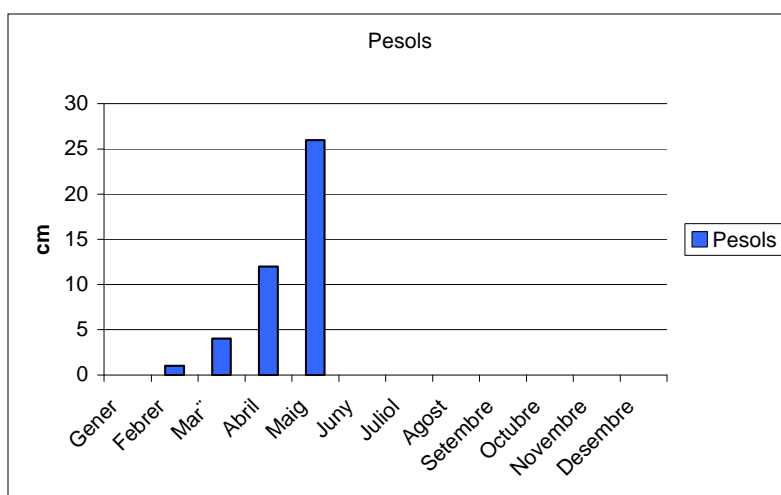
Pèsols:



Pèsols, *Pisum Sativum*.
Plantat fora temporada

Els pèsols s'han de plantar al novembre o el febrer, no té data concreta ni dita, l'únic que hi ha escrit sobre els pèsols és que pel maig ja ha d'estar granat. Aquest any, al meu hort es va plantar al final de maig perquè no em vaig recordar de plantar-los a l'època marcada, com que aquest maig va ser abundant amb pluja, no anar gaire bé per els

pèsols i no van fer res, és a dir, el fruit de la planta no va néixer i vaig haver d'arrencar totes les mates que havia plantat. Els pagesos que havia entrevistat sí que els hi havia anat bé, ja que els van plantar pel novembre.



Porros:

Els porros no té cap dita que marqui un dia o un mes concret de la seva plantació. Tot i que es poden plantar al llarg de l'any, per experiència pròpia i familiar, al meu hort és planta durant tot l'any és una hortalissa molt adaptable amb el clima i el sol.



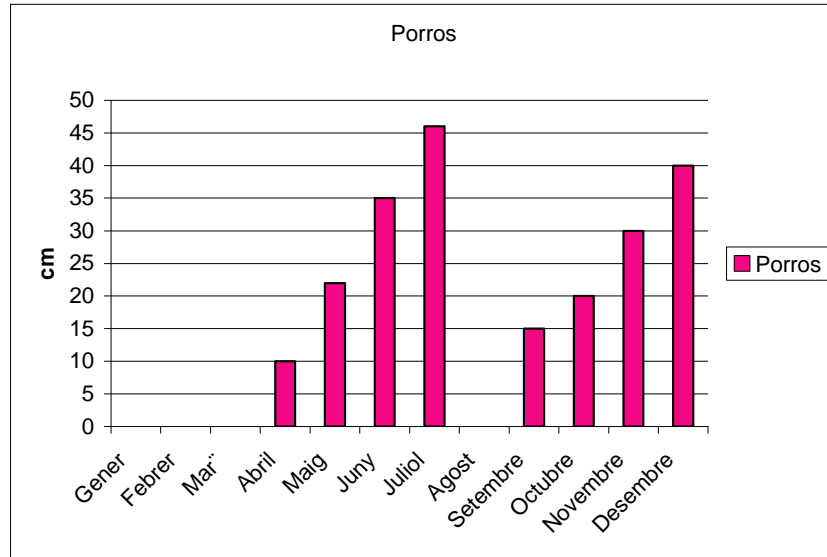
Porros, *Allium Porrum*

A l'hort hi havia una zona de la terrassa de sota que no hi havia res plantat, vaig fer tres regs i amb l'aixada em vaig ajudar a fer diferents forats per posar el planter a cada un.

Des del dia de la seva plantació anava mes a mes a mesurar per veure el seu rendiment. Al principi el seu creixement era ràpid, d'uns 20 cm cada

mes però després va disminuint a 10 cm de creixement, quan és veuen les fulles llargues i fortes, és pot provar de arrencar-ne un i veure si ja està llest per menjar.

No vaig fer l'experiment de fora de temporada perquè el porro és poden plantar a qualsevol època com ja he dit abans.



Roqueta

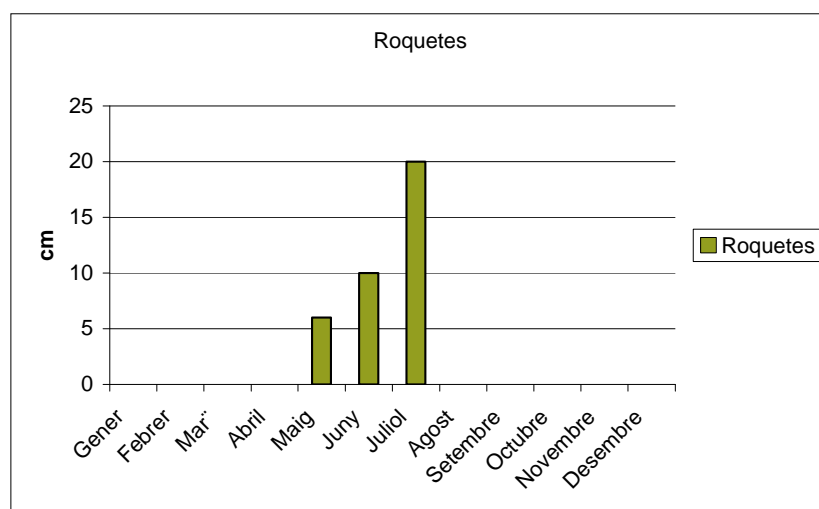
La roqueta, és planta durant tot l'any, i té el mateix sistema de plantació que les pastanagues, és fa un reg quadrat, s'hi escampen les llavors i després és cobreix, per regar-los s'utilitza un regadora amb aigua abundant. Al principi la fulla es fina i allargada, però quan va evolucionant comença a canviar amb una forma ondulada.



La seva màxima evolució va arribar a uns 12 cm.

Les Roquetes és poden plantar durant tot l'any, a la primavera, la tardor i a l'estiu menys a l'hivern, ja que no suporta les grans gelades. Jo les vaig plantar 10 de maig, amb el sistema que ja he explicat anteriorment.

Roquetes, Eruca Savita.



Tomàquets:

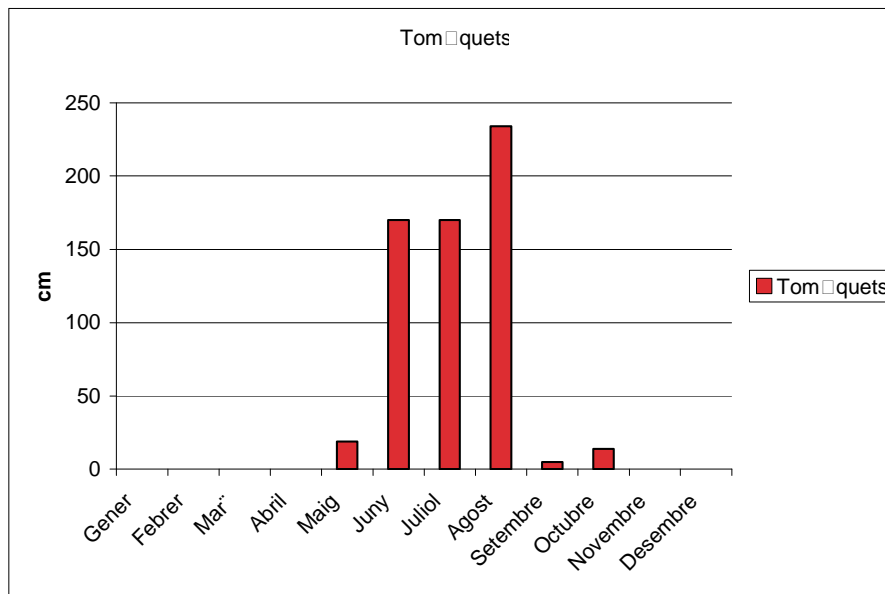
L'Agenda del pagès indica que les llavors del tomàquet s'han de sembrar entre el febrer i el març per tenir-los al principi de juliol, jo les vaig plantar el dia 5 de febrer per Santa Àgata com diu la dita: "Per Santa Àgata sembra la tomata". Al mes de maig vaig agafar el planter que havia sembrat per Santa Àgata, i vaig fer dos regs i amb l'ajuda de l'aixada vaig posar una planta a cada forat. El planter quan és planta mesura uns 10 cm,



cada mes anava a mesurar el seu creixement, al principi creixia uns 70 cm per mes però després va passar a 50 cm, però he vist que és la hortalissa que evoluciona més ràpidament.

Tomàquet, *Lycopersicon
esculentum*

El tomàquet és una planta d'estiu, els pagesos entrevistats em van dir que és una planta que li agrada molt el calor per això vaig plantar tres mates el dia 10 de setembre per fer l'experiment si la dita és veritable. Les temperatures del clima i del sòl eren molt baixes, una nit van baixar molt i molt les temperatures, va glaçar i el matí vaig veure que no tenia el mateix color que les plantes del mes d'abril. Les vaig haver d'arrencar al cap d'uns dies perquè les fulles tenien unes taques grogues i posteriorment es van assecar.



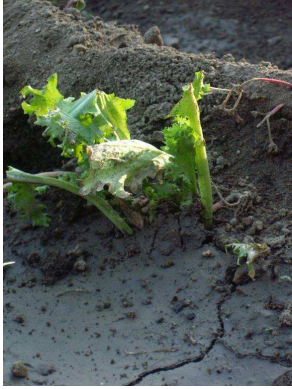
Xicoira:

De la xicoira no he trobat cap informació als llibres, ni a les Agendes del Pagès, l'únic que se sap és l'experiència del Senyor Ramón Delforn que sempre els ha plantat durant l'època entre la mare de Déu d'agost i de setembre. Forma part del cultiu de les plantes d'hivern, com la col, l'escarola, el bròquil, l'enciam...

El 10 de setembre al matí vaig agafar el planter de la xicoira que havia comprat i vaig anar a fer els regs amb els forats corresponents per anar plantat les mates a cada un. Hem va sortir el mateix resultat que els enciams quan els vaig anar mesurant, creixien 10 cm per mes.

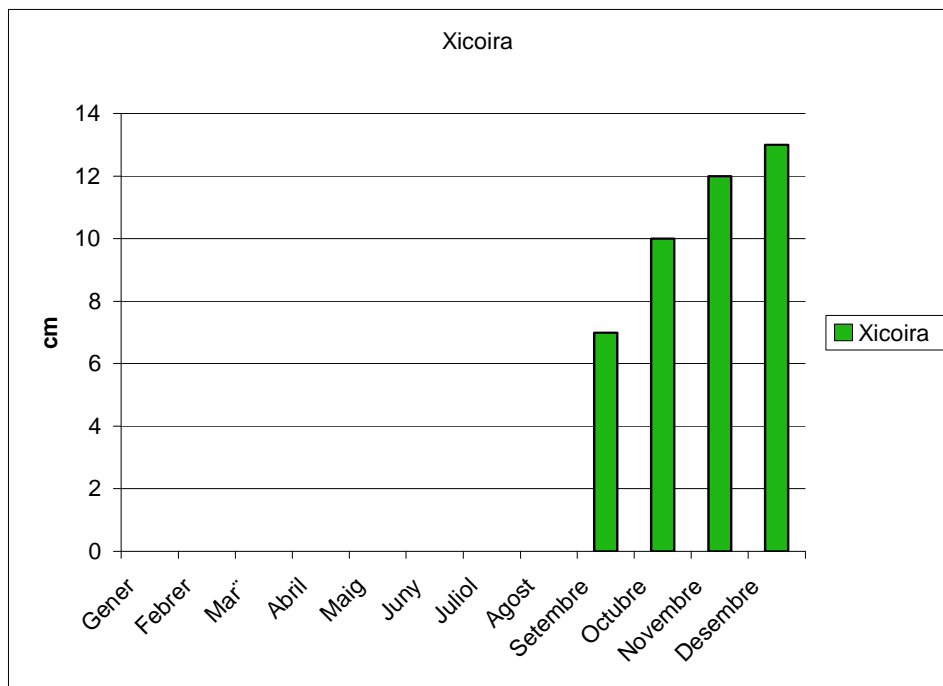


Xicoira, *Chichorium intybus*



Xicoira, *Chichorium intybu*.
Plantada contaria a la dita.

El dia 15 de febrer, per verificar si la dita del senyor Ramon es complia vaig comprar el planter de la xicoira i fent un reg les vaig plantar cadascuna a un forat. Al cap d'una setmana vingueren moixes i pansides, hem pensava que amb aigua podria tornar-los a recuperar però no hi havia manera, ja que feia massa fred, aquella època.



EFFECTES DELS TRANSTORNS NATURALS DURANT EL PERIODE D'ESTUDI:

Pel que fa als trastorns causats pel tipus de sòl i la hidrografia, durant aquest període hem de destacar que, tal com he dit anteriorment la ubicació de l'hort segueix unes condicions favorables: és una sòl amb terrasses, no hi ha pendent, és fèrtil, amb material sedimentari, llims i una bona quantitat d'humus, destacant també que no és argilós, això vol dir que afavoreix al desenvolupament de les plantes.

Trastorns per causa naturals a les hortalisses que segueixen la dita:

D'altra banda, la quantitat d'aigua que necessita cada planta va molt lligada al clima del període d'estudi:

A l'època de la tardor, les temperatures són inferiors comparades amb les d'estiu, i a les nits hi ha més humitat, de manera que el regatge per les hortalisses disminueix una gran quantitat. S'ha d'afegir que l'evaporació durant el dia disminueix molt.

A l'hivern a l'hort només hi ha plantades les cols i els bròquils, que són molt resistents a les glaçades produïdes durant les nits. El regatge durant aquest període és zero ja que és perjudicial per la planta si són regades durant el dia, l'aigua que ha tocat les fulles de l'hortalissa pot arribar a congelar-se i quedar malmesa.

A la primavera, durant el dia, les temperatures són suaus i no hi ha gaire evaporació, tot així, com que en aquesta època hi ha la nova plantació i el planter encara és petit, necessita aigua per poder-se arrelar bé a la terra.

El període d'estiu, les temperatures màximes i mínimes han estat molt elevades de manera que ha suposat una gran evaporació hídrica, així que el regatge ha hagut de ser constant i abundant, l'aigua per regar les hortalisses la traiem de les basses i aquestes s'omplen de les deus i les capes freàtiques.

Normalment el període més fort de tramuntana són els mesos de març i novembre, tot així no podem dir que a les altres èpoques siguin salvades d'aquest vent tan fort de l'Empordà, sinó que també se'n produeix però no bufa tan fort.

Segons l'experiència dels pagesos entrevistats, la tramuntana en el període d'estiu, ha estat molt poc significant, així doncs hem pogut explotar les collites sense

inconvenients, altres anys aquesta tramuntana produeix trencament de les plantes, torça les canyes, augmenta la deshidratació, entre d'altres coses i llavors les hortalisses afectades tenen un rendiment incomplet o fins hi tot la planta es mor.

Trastorn per causes natural a les hortalisses plantades fora temporada:

Les hortalisses plantades contràriament a la dita, ha tingut unes conseqüències per causa dels efectes naturals del clima.

Com que aquestes plantes han estat plantades en una època que elles no en són compatibles, i les condicions climàtiques són adverses, com per exemple vaig plantar les cols al mes de maig, quan són plantes d'hivern van provocar ferides físiques que van causar infeccions o la debilitació de la planta la qual queda vulnerable a totes les malalties i plagues, i acaba morint o molt malmesa.

Un altre problema seria quan una planta no necessita gaire aigua, la plantem a època de molta pluja o s'ha de regar massa, les venes de les fulles comencen a engroguir-se, o el fruit es podreix per massa hidratació.

Si a una planta li apliquem unes temperatures extremes que ella no pot competir, és pot observar el marciment de les fulles, de les flors o el fruit que és tornen marrons i cauen en direcció al terra i ocasiona la mort de la planta.

LES ENTREVISTES AL PAGESOS DEL POBLE

La tradició històrica explica que el desenvolupament econòmic de la població es basa en l'agricultura, el municipi de la Vajol encara conserva aquesta tradició, però l'explotació actual és per l'autoconsum. Això ens indica que hi ha percentatge força elevat de jubilats que és dedica a la plantació de les hortalisses.

Una manera de conèixer i endinsar-me més en aquest món, és a través del cara a cara amb els pagesos, a través de les entrevistes i de les visites als horts d'uns pagesos que m'han obert les seves portes i han dedicat una estona a fer el meu treball més pràctic.

SINOPSI DE LES ENTREVISTES DEL SENYOR RAMÓN DELFORN:

Sinopsi de l'entrevista del Senyor Ramón el dia 12 novembre:

El dia 12 de novembre del 2005, vaig anar a entrevistar en Ramon Delforn, un senyor jubilat, veí de la Vajol. Que fa molts anys que cultiva el seu hort, és un home amb experiència i amb saviesa popular.

Amb un sol tímid i una humitat ja empenedora pel mes de novembre, vaig arribar de bon matí a la Masia d'en Ramon, on vaig sentir la veu de l'hortolà que ja venia a rebre'm.

De camí cap a l'hort, descobrint la seva plantació d'oliveres, carregades ja amb unes olives força madures, a punt de la collita. En Ramon em va obrir la petita porta del seu hort, tot convidar-me a entrar.

La meva curiositat em portà a fer-li un seguits de preguntes que hem van donar a conèixer millor les hortalisses.

Aquella època ja tenia les cols de brussel·lès a punt per collir, al costat hi havia el bròquil i les carxofes que és cullen més tard. Al altre costat de l'hort hi havia plantades dos regs de albergínies i tres de pebrots que havien estat plantades al més de juny, igual que les tomateres.

Quan vaig veure unes plantes seques ajagudes a terra em encuriosir i li vaig demanar què eren i ell m'explicà que eren mongetes del ganxet i del carall, les quals es recullen per tots Sant, i seques es poden menjar durant tot l'hivern.

Després vam passar al apartats dels enciams, un era l'enciam de maravilla que es pot plantar el mes que es vulgui, menys el mes de gener i desembre, els mesos més freds de l'any, i l'altre xicoira francesa que es planta al setembre.

Aquell any en Ramon no va plantar les faves perquè no li va anar bé al collita, i hem va dir que hi havia dos dites per les faves la del 12 d'octubre "Pel Pilar faves a plantar" o "Per Sant Sever faves a fer" el dia 6 de novembre. Jo vaig quedar ben parada i li vaig demanar com és que hi pot haver-hi dos dies diferents per plantar-les i ell em va dir que "cada terra fa sa guerra", és a dir que cada lloc pot tenir un clima diferent, per això les faves són plantades a època diferent en llocs diferents.

Sinopsi de l'entrevista del dia 14 d'agost del 2006

El dia 14 d'agost vaig anar a fer una visita al senyor Ramon perquè m'expliques tot el que sabia sobre dites populars de l'hort.

En Ramon tenia una veí, pagès al Riberal que li anava donant consells i l'explicava les dites i les dates que havia de plantar les hortalisses.

Sempre li deia que per Santa Francesca Romana, 9 de març, és planta la mongeta tendra, primerenca, la que es pot començar a menjar abans que les altres, però en Ramon va provar l'experiència durant 10 anys i només en va poder menjar un any. Aquest fet era conseqüència que al Riberal fa molta fred, molta humitat i la glaçada mata les flors i no surten mongetes. Com diu la dita " cada terra fa sa guerra", és a dir, que ha cada poble o regió el clima és diferent que els altres.

Per Sant Ramon, el dia 31 d'Agost es planta la mongeta tendre, les últimes, les més tardanes, així si fa una bona tardor amb temperatures moderades, es pot collir mongetes tendres fins a principi d'octubre.

Per sant Melitó, el 10 de març, es planta la patata, però en Ramon no n'ha pogut plantar mai, pel clima de la zona: pel fred i les glaçades del meu hort. De manera que ell ho planta entrat el mes d'abril, entre la primera i la segona setmana.

Per sant Fermin i Santa Enrica del 7 de juliol al 13 de juliol és planta les mongetes seques.

Sinopsi de l'entrevista del dia 30 de setembre del 2006

Fa 15 dies més o menys vaig plantar les col, els apis, els porros, els bròquils, les escaroles i la xicoira entre el 15 d'agost i el 8 de setembre com indica la dita. I més endavant per Tots Sants plantaré les faves i per Nadal els pèsols perquè si els planto igual que les faves no creixerien bé i no sortirien pèsols. Com diu la dita " cada cosa el seu temps, i les faves per l'Advent" ja que el temps és qui té la última paraula si aquell any serà bo o no, més o menys productiu o més o menys fred.

Ara fins l'Abril no plantaré res més perquè ja he plantat totes les hortalisses d'hivern, i les plantes d'estiu les albergínies, les mongetes i els pebrots aviat arrencaré les mates, per començar a llaurar les feixes i preparar-les per la nova època.

SINOPSI DE LES ENTREVISTES DEL SENYOR JOSEP BUIXEDA:

El senyor Josep Buxeda és un jubilat de 80 anys veí d'Agullana que com a distracció diària va al seu hort i cultiva les hortalisses per autoconsum.

Josep Buxeda va aprendre agricultura al costat del seu germà Esteve, el fill petit de tres germans i vivien a Biure d'Empordà. Els seu germà segon i la seva mare li van ensenyar com es menava un hort.

Després dels anys va anar ajudant a casa i va anar a fer jornals per altres pagesos i finalment s'hi va dedicar professionalment.

Quan es va casar, va anar a viure a Agullana, va comprar un hort i dues vinyes amb els estalvis i va continuar la seva professió de pagès.

En aquell moment l'horta no només era d'autoconsum, sinó que venia els productes a les botigues del poble i a les rodalies sobretot tomàquets, patates, mongetes i préssecs. Ho va fer així fins que es va jubilar.

Després de jubilat, va decidir continuar l'hort i fer productes per l'autoconsum i la família.

Sinopsi de l'entrevista del dia 4 de gener del 2006

La primera entrevista al senyor Josep va ser el dia 4 de gener del 2006, hem va explicar que havia plantat al setembre l'escarola, l'enciam, la xicoira, la col i el bròquil.

Entre el desembre i el gener planta els pèsols, les faves i les escarxofes, va dir que aquests dos mesos són els mesos dormidors, és a dir que no és planta gaire coses, ja que són uns mesos freds i la freds dificulten la germinació de les hortalisses.

Sinopsi de l'entrevista del dia 24 d'agost del 2006

El senyor Josep el dia 24 d'agost em va explicar detingudament quins eren els seus mètodes de sembra, ja que planta algunes plantes amb planter i d'altres amb llavor, les plantades en planter són l'api, la blada, el bròquil, el carbassó, la carxofa, la ceba, la col caputxina, l'enciam i la xicoira i les sembrades amb granes són la carbassa, el cogombre, la mongeta, el nap, la pastanaga, el pebrot, el pèsol i el tomàquet.

Per plantar l'all, utilitzo els mateixos grans de la cabeça i per les patates el seu propi grill.

L'hortalissa que té el procés més llarg de plantació és el calçot perquè primer s'ha de plantar al final d'abril i principi de maig, al mes d'agost quan ja fan forma de ceba s'arranquen per tornar-los a plantar el mes d'octubre i fins el febrer - març es poden començar a menjar els primers calçots.

Sinopsi de l'entrevista del dia 16 de setembre del 2006

El dissabte dia 16 de setembre un dia de pluja vaig visitar el senyor Josep a casa seva, perquè els pagesos quan plou són dies que es queden a casa i aprofiten per arreglar les eines trencades, classificar les llavors ... i així vaig poder formular-li unes preguntes i el resultat va ser aquest:

Al final de l'estiu a l'hort d'en Josep hi ha les últimes tomàquets, mongetes, albergínies i els últims pebrots, carbassons, que són les hortalisses que s'han consumit al llarg de l'estiu. El dimarts dia 12 de setembre va anar a la jonquera a comprar el planter del mes de setembre, l'enciam, les cols, el bròquil, les carxofes, l'escarola i la xicoira que van ser plantades el mateix dia de la compra, ja que són hortalisses que és planten entre les dues Mares de Déu, la d'agost i la de setembre.

Els calçots ja són arrencats i posats en caixes per poder-los trasplantar d'aquí un mes i poder-los consumir el mes de març, que és l'època on comencen les calçotades de l'Empordà.

Normalment, cap any fa servir fertilitzats o insecticides, però de tant en tant hi ha un escarabat que és menja les albergínies i els tomàquets i ha d'utilitzar un líquid, (producte químic, que no recorda el nom) que els fa desaparèixer.

Per curiositat li vaig demanar si havia plantat alguna hortalissa a fora temporada, amb sorpresa de la seva resposta que va dir que sí, a l'agost va plantar espinacs que li va regalar una senyora unes quantes mates, perquè no és fessin mal bé els va plantar però com que és una hortalissa d'hivern va acabar amb les fulles marrons i grogues.

SINOPSI DE LES ENTREVISTES DEL SENYOR MIQUEL BUIXEDA:

El senyor Miquel Buixeda és un jubilat de 67 anys, veí d'Agullana que treballa el seu petit hort format per les hortalisses indispensables d'un hort d'autoconsum.

Aprengué, als 14 anys totes les feines per cultivar i treballar un hort a través dels seus pares i el seu germà gran, la postguerra van ser moments molt importants i necessaris per donar vida a l'hort.

El seu hort que ha passat de generació en generació mai s'han venut els productes però de tant en tant quan la collita estava al moment de màxima esplendor, han regalat els sobrants a la família o algun veí.

Sinopsi de l'entrevista del dia 22 de desembre del 2005

El dia 22 de desembre vaig fer una primera entrevista al senyor Miquel. A mitjans de desembre tenia al seu hort: l'enciam, la col, el bròquil, l'escarola i la xicoira plantades des del mes de setembre.

A l'hort encara podem observar les mates de tomàquets ja casi seques que han donat els seus fruits a l'estiu.

Em va explicar quines plantes tenia previst plantar al mes de maig, el tomàquet, el pebrot, l'albergínia i la mongeta. Les faves les va plantar al voltant de Tots Sants i les patates les plantarà per Sant Josep.

En Miquel em va dir dues dites importants relacionades amb l'hort, les quals fan esment a les faves i a les bledes. "Faves a casa faves a l'hort, a casa més que enlloc." i "Bledes a casa bledes a l'hort, a casa més que enlloc."

Sinopsi de l'entrevista del dia 18 de juliol del 2006

El senyor Buxeda sempre planta les seves hortalisses a la època que toca, per això no ha tingut cap planta amb una evolució lenta o que no ha fet fruit. Va dir que sempre és millor plantar-les en el moment que correspon per cada hortalissa, tot així afirma que

una hortalissa pot tenir una bona producció si com ha mínim es planta amb un mes de diferència de les dates previstes. Però els pèsols, si es planten més tard del dia previst es gamen, la mata queda blanca.

Aquest estiu, amb les altes temperatures les hortalisses han fet el fruit abans d'època, ja que aquestes plantes necessiten molta calor per fer el seu creixement.

El senyor Buxeda em va dir que aquest mes acabava de collir les patates, els alls i les cebes.

En aquest moments al seu hort hi ha mongetes, tomàquets, albergínies, pebrots, carbassons, cogombres amb els seus fruits per poder-los consumir aquests mesos d'estiu.

El senyor Miquel, aquest més d'agost-setembre començarà a plantar les hortalisses que s'han de consumir a l'hivern: les cols, el bròquil, l'escarola, l'enciam i l'api, que aquest dos últims és poden plantar a qualsevol època de l'any.

Sinopsi de l'entrevista del dia 16 de setembre del 2006

El dia 16 de setembre vaig fer la última entrevista al senyor Miquel per saber quines hortalisses havia plantat per l'hivern i quines hortalisses velles li quedaven a l'hort.

Ell em va explicar que entre les Mares de Déu del 8 d'agost i del 15 de setembre la dita marca que s'ha de plantar les cols, el bròquil, l'enciam, l'escarola i la xicoira. I que a l'hort, quedaven com plantes velles les mongetes plantades al juny, les albergínies, els pebrots, els carbassons, els tomàquets, que ja s'acaben i van ser plantades al Maig, i van començar a ser collides entre l'agost i setembre. Si les hortalisses plantades entre les Mares de Déu les hagués plantat molt més tarda no haguessin tingut temps d'arrelar perquè començaria a fer fred. Com també passaria si plantéssim les cols o el bròquil, dues plantes d'hivern el mes de maig o abril s'acabarien passant, s'espigarien més d'hora perquè els hi agrada més el fred.

D'insecticida només utilitza una pols per arruixar les erugues que és posen a les cols i no utilitza fertilitzants sinó fems naturals del galliner.

CONCLUSIONS

La investigació duta a terme amb el meu treball, m'ha portat a l'adquisició d'uns coneixements per poder resoldre la hipòtesi que havia formulat al principi del treball: És possible fer un hort productiu només amb les indicacions de les dites catalanes sobre les hortalisses?

En aquesta hipòtesis hi va implícita la premissa que aquestes dites son útils a tall de recordatori de l'època en que s'han de desenvolupar les diverses activitats (poda, plantada, recol·lecció...), tenint en compte que hi haurà altres aspectes que s'hauran de tenir en compte, com son el clima zonal o les condicions de l'hort estudiat (vessant assolada, a l'ombriu, tipus de sòl...).

Puc dir a través de les entrevistes fetes als pagesos que no tots saben les dites, en canvi coneixen el dia exacte o la quinzena aproximada que és planta l'hortalissa, fruit del coneixement tradicional, i del boca a boca passat de pares a fills, ja que les dites populars sobre la plantació i collita de les hortalisses d'un hort és fruit de l'experiència dels homes a través dels segles i les dites han ajudat a recordar, a fer present de generació en generació.

Les dites populars han nascut com a recordatori i l'experiència personal ha marcat quina època de l'any és idònia i productiva per plantar cada hortalissa. La combinació d'aquest dos factors, en una societat cristiana, agrària i analfabeta va ser la creació ancestral d'un calendari oral relacionat amb el Santoral, ja que era més fàcil recordar un Sant que no pas el dia de l'any. La rima, la concordança de paraules i la musicologia de la frase, va passar de generació en generació i han arribat als nostres dies.

L'evolució tecnològica, ha deixat una mica de racó les dites populars, però obres com el costumari català de J. Amades, l'Agenda del pagès, l'Almanac del cordill ... han contribuït a recordar les dites i ser documents de les barraques dels pagesos tradicionals o d'autoconsum on repassen les llunes, repassen el calendari i hi fan anotacions, així els pagesos planten el seu hort en coneixement o no de les dites, però sense equivocació de data.

Un fet molt important que s'ha de destacar és la influència climàtica en el món agrícola, aquest fet ha marcat i condicionat moltes dites populars, tot i això els pagesos

entrevistats i l'experiència personal en el treball pràctic m'ha fet veure que sempre hi pot haver petites variacions, ja sigui per la influència de l'alta muntanya, un hort més assolellat o menys ... d'aquí que en Ramon Delforn sempre m'ha dit “ *Cada terra fa s'ha guerra*”.

Quin és el desenvolupament d'una hortalissa si la plantem dos mesos després de la dita popular o les referències que em donen els pagesos? com evolucionarà? Aquesta també ha estat una bona línia d'investigació per veure i poder aprofundir amb totes les influències que tenen les hortalisses en el seu desenvolupament. Les hortalisses d'hivern exigeixen unes condicions de més humitat i poc sol a diferència de les d'estiu que necessiten sol i irrigació continua, és a dir temperatura i aigua per poder créixer adequadament.

Plantar un hort i seguir les dites populars garanteix una productivitat, encara que hi ha molts altres factors que hi tindran influència, ja sigui el clima, el tipus de sòl, el regatge, les plagues naturals que hi pugui haver. La vulnerabilitat dels factors naturals i de l'agricultura han anat molt lligats amb la fe i el santoral per ajudar a tenir bones collites, humitat i sol en el moment de la germinació, sol a l'hora de la recol·lecció.

Trencar aquest cicle o canviar-lo, vol dir que la llavor o el planter no té una evolució correcta, encara que pot néixer i pot créixer, m'he trobat amb diferents exemples de desenvolupament:

- Neix el planter, però després d'aquesta fase és mor, l'exemple seria api, la carbassa.
- Evolucionant adequadament però no acaba de fer fruit, l'exemple serien les faves.
- Evoluciona adequadament, fa fruit però aquest és podreix, l'exemple seria, la ceba, la patata i els alls
- La llavor no neix, l'exemple seria el pebrot.
- El planter no creix, l'exemple seria l'enciam i l'espinaç.

Les condicions naturals s'han canviat i no hi ha hagut producció, per poder millorar aquests fets s'explica perquè és van necessitar característiques externes com els hivernacles, plàstics, ... per millorar el creixement i poder gaudir durant tot l'any d'aquelles hortalisses que només creixen en un mes determinat amb les condicions naturals.

He constatat que les dates o dites de plantació eren més importants abans que en l'actualitat, ja que representaven la primera data possible que l'hortalissa podia desenvolupar-se, degut a la dependència que es tenia d'aquests aliments per la subsistència i no podien deixar la terra improductiva i prescindir d'aquests vegetals.

Per tan, si es plantaven més tard, encara que el seu creixement fos possible, ocupava una terra necessària per la propera plantació.

Situació que no es dona actualment, ja que hi ha una sobreproducció que hi ha d'aquests productes i la facilitat de transportar-los, vendre'ls i comprar-los en un món globalitzat.

BIBLIOGRAFIA I WEBGRAFIA

- <http://www.botanical-online.com/> (28 de novembre 2005).
- <http://www.botanical-online.com/medicinalsalliumcepacatala.htm> (10 de juny 2006).
- <http://www.botanical-online.com/medicinalscucurbitapepocatala.htm> (10 de juny 2006).
- <http://www.botanical-online.com/patatascatala.htm> (10 de juny 2006).
- <http://www.botanical-online.com/pepinoscatala.htm> (10 de juny 2006).
- <http://www.botanical-online.com/pimimientoscatala.htm> (10 de juny 2006).
- <http://www.centros2.pntic.mec.es/cra.de.san.vicente.de.la.sonsier/guisante.jpg> (15 d'abril 2006).
- http://www.es.wikipedia.org/wiki/Phaseolus_vulgaris (10 de juny 2006).
- <http://www.euroresidentes.com/Alimentos/brocoli.htm> (14 d'agost 2006).
- <http://www.euroresidentes.com/Alimentos/tomate.htm> (15 d'abril 2006).
- http://www.giumarra.com/images/divisions/rightcol_file/25.jpg (15 d'abril 2006).
- <http://www.hipernatural.com/> (2 de gener 2006).
- <http://www.horturba.com/indexcat.html> (15 d'octubre 2005).
- <http://www.infoagro.com/hortalizas/brocoli.htm> (21 d'agost 2006).
- <http://www.infojardin.com/huerto/Fichas/tomate.htm> (15 d'abril 2006).
- <http://www.mantruc.com/galeria/curanipe2001/tn/tn-14-repollos.jpg> (15 d'abril 2006).
- <http://www.mercadocentralvalencia.es/remolacha.jpg> (15 d'abril 2006).
- http://www.missatge_rebut.lamevaweb.info/post/206/16588 (8 desembre 2005).
- <http://www.nutriguia.com/?t=STORY;topic=con;id=200301160001> (21 d'agost 2006).
- http://www.online-media.unimarburg.e/biologie/botex/mallorca05/bildgross/beta_vulgaris_mangold.jpg (15 d'abril 2006)
- http://www.portalgastronomico.com/El_Rebost/Hortalizas/Apiio.htm (15 d'abril 2006).
- <http://www.verduras.consumer.es/documentos/hortalizas/coles/imprimir.php> (15 d'abril 2006).
- <http://www.verduras.consumer.es/imagenes/fotografias/nabo/01.jpg> (15 d'abril 2006).

- *Agenda del pagès. 2004.* Edit Caixa de Girona i Generalitat de Catalunya. Lleida.
- AGUSTÍ Miguel: *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastori.* Edit alta fulla. Barcelona, 1988.
- AMADES, J: *Costumari català.* Edicions 62. Barcelona, 2005.
- AMORÓS, Manuel, AMORÓS, José: *Horticultura guía practica.* Edit: Dilagro s.a. Lérida, 1980.
- *Anuario hortofrutícola Español.* edit. Sucro, Valencia 1987.
- ARAIZA CHÁVEZ, J. SÁNCHEZ LÓPEZ, A: *horticultura doméstica.* Edit.Trillas, Méxic, 1990.
- BOFFELLI, E. SIRTORI, G: *El Huerto, guía completa.* Edit de Vecchi., Barcelona, 2004
- *Calendari dels pagesos.* Edit. Sociedad general española de librería. S.A. Barcelona, 2006.
- CLAUDE, Aubert: *El huerto biológico.* Edit: integral, Barcelona, 1987.
- DE SILGUY, C: *la agricultura biológica.* Técnicas eficaces y no contaminantes. Edit. Acribia, S.A. Zaragoza, 1994
- DIEHL, R. MATEO BOX, J: *Fitotecnia General.* Ediciones Mundi-Prensa, Madrid, 1985.
- JUANOLA, A: *La Vajol.* Edit. Quaderns de la revista de girona, Girona ,1996.
- MAINARDI FAZIO, Fausta: *El cultivo Biológico de hortalizas y frutales.* Edit. De Vecchi, Barcelona, 1998.
- MAROTO, JV: *Horticultura herbácea especial.* Edit, Mundi Presna, Madrid, 1989.
- MASEFIELD, G. B. WALLIS, M. HARRISON, S.G. NICHOLSON, B.E: *Guía de las plantas comestibles.* Edit. Omega, S.A, Barcelona, 1980.
- PARÉS I PUNTAS, Anna: *Tots els refranys catalans.* Edit. El punt, Barcelona, 1999.
- PETRELLA: *El huerto como cultivarlo con éxito.* Edit De Vecchi, Barcelona,1979
- PUIGBERT, PERE: *Cròniques del camp, El calendari de la vida a pagès.* Edit. Columna, Barcelona, 2003.
- *Santoral Català.* Edit. La hormiga de oro S.A, Barcelona, 1980.
- *S'Hort d'es pagès : un hort a s'escola; per alumnes d'E.G.B. del Col·legi Públic de Santa Gertrudis.* Institut d'Estudis Eivissencs, DL, Eivissa, 1988
- SPOCZYNSKA: *El huerto en su casa.* Edit Martínez Roca, Barcelona, 1990.

- VALERI, Xavier : “Hort a la història de Catalunya”, *Hora Nova*, 1 d’agost de 2006, pag. 21.
- VENDRELL, F. COTS, S. CAMPS, R. DORETES, A: *Agenda almanac del cordill*. Edicions Grata, Manresa, 2006.

AGRAÏMENTS

Durant la meua experimentació he tingut molta gent al meu costat que ha fet possible la realització del treball.

Primerament, m'agradaria agrair a la meua preceptora Teresa Barnadas el temps que ha passat dedicant-se a observació del meu treball, aconsellant-me si anava per bon camí, si necessitava afegir o treure alguna informació. A l'Anna Maria Bosch, per tota la seva imprescindible col·laboració, ja que m'ha ajudat a situar-me al començament de tot, amb el tema, la hipòtesi... per portar-me i acompanyar-me a fer les entrevistes realitzades en el meu treball, per haver-me guiat i ajudant en la producció, per haver-me estat buscant informació que no trobava, per aconsellar-me si alguna cosa era imprescindible i per donar-me recolzament moral sempre que l'he necessitat.

Agrair a l'Anton Guàrdia la idea del treball, per haver-me donat informació sobre l'hort i les hortalisses, per aconseguir-me el planter i les llavors, per estar atent amb tot lo que necessitava, ja siguin llibres, proporcionar-me l'hort i tots els materials d'agricultura com els fems, l'aixada, l'aigua de les basses... A l'Anna Pujol, per ajudar-me a llegir tots els llibres del Costumari Amades, les Agendes i Anuaris del Pagès, l'Almanac del Cordill i trobar les dites més adients per al meu treball, per haver-me animat quan ho veia tot perdut i per acompanyar-me a l'hort a mesurar, a plantar, a regar...

Donar les gràcies pel seu temps als pagesos entrevistats, al senyor Miquel Buixeda, al senyor Josep Buxeda i al senyor Ramon Delforn, que hem van dedicar 3 o 4 tardes a contestar-me totes les preguntes que jo els hi formulava per tal de poder completar el meu treball.

A l'Anna Roca, una de les autores de l'Agenda del Pagès que hem va proporcionar molta informació sobre moltes dites, per haver-me explicat tots els problemes agraris que hi havia i hi ha, i per haver-me deixat molta bibliografia, i haver-me regalat les Agendes de diferents anys que jo no havia aconseguit.

També agraeixo la col·laboració d'en Pol Guàrdia amb el disseny del treball, del mapes, del calendari i per estar sempre atent per si necessitava alguna ajuda. I a en Lluç Guàrdia i la Nelly, que han sigut de gran ajuda durant l'evolució del meu treball.

I finalment m'agradaria agrair l'ajuda d'en Marc amb el seu coneixement informàtic per saber funcionar millor l'ordinador. A la Blanca Álvarez, a la Núria Sanahuja i a la Núria Manyà que m'animaven a veure que el meu treball anava per bon camí i perquè hi mostraven molt interès.

GLOSSARI¹⁶:

AIROLA / AROLA: Dit del moment en que es sembra una llavor s'espera que germini i es selecciona les millors plantes per fer-ne un planter.

AIXADA: Eina per a cavar la terra que consisteix en una planxa de ferro més o menys grossa, plana o lleugerament corba, de forma comunament rectangular o trapezial.

Analítica quantitativa.

ARPÓ: Part del cos d'un insecte, per rascar o gratar algun element.

AUTÒCTON: Originari del lloc on habita.

BIOMA: Conjunt de comunitats que constitueixen una biocenosi de tipus zonal, d'una gran amplitud, i representen etapes en evolució cap a una biocenosi terminal (clímax), de fisiognomia peculiar, directament relacionada amb el clima.

BULB: Òrgan ordinàriament subterrani constituït per una tija curta i engruixida, amb una gemma destinada a originar la tija aèria envoltada de fulles carnosos i riques en reserves.

CALAMARSA Precipitació en forma de calamarsa, és a dir Grans petits de glaç, transparents o translúcids, procedents de la condensació del vapor d'aigua atmosfèric.

CAPA FREÀTICA: Capa d'aigua subterrània que pot existir en les roques granulars o fisurades, ocupant tots els espais buits entre els grans de les roques o entre les escletxes, té una forma homogènia i un moviment lent cap al mar i apareix en superfície en rius i fonts. És un gran reservori d'aigua i la seva explotació és reglamentada.

CIÈNCIA BIOLÒGICA: Estudi científic de la Forma de vida d'un organisme o ésser viu

CLIMATOLOGIA: Ciència del clima, que estudia els factors que el produeixen, els seus elements, la seva distribució sobre la superfície de la Terra i la influència sobre els éssers vius.

CULTIU: Conreu. Conjunt de treballs destinats a prendre cura de la terra i de les plantes per tal de fer-les fèrtils i obtenir-ne un profit més gran que en el desenvolupament espontani de la natura.

DRENAT: Efectuar un drenatge a un terreny o a una ferida, abscess, cavitat, etc extreure-li l'aigua sobrant.

¹⁶ Les definicions del glossari s'han extret del Gran diccionari de la llengua catalana. Enciclopèdia Catalana, Barcelona 1999.

ENERGIA SOLAR: Energia radiant procedent del recurs renovable de la llum solar en forma d'ones electromagnètiques.

FEMS / FEMTA: Excrement d'animal o d'home

FÈRTIL: Dit d'una flor capaç de donar fruits.

FERTILITZANT: Substància que es fa servir per Adob.

GERMINACIÓ: Pas de la llavor a planta adulta.

HIDROGRAFIA: Part de la geografia física que s'ocupa de les aigües existents a la superfície de la terra., conjunt d'aigües corrents o estables d'un país.

HORTALISSA: Nom genèric aplicat a les plantes herbàcies comestibles que hom conrea als horts.

HORTOFRUTÍCOLA: dit del sector d'hortalisses més fruiters

INSECTICIDA: Dit de les substàncies químiques emprades per a produir la mort dels insectes nocius.

LLAURAR: Solcar la terra amb l'arada.

LLAVOR: Embrió en estat de vida latent, acompanyat o no d'endosperma i de perisperma i protegit per l'episperma.

LLIMS: Fracció del sòl integrada per les partícules compreses entre 0,02 i 0,002 mm.

MALALTIA PARACITÀRIA: Alteració orgànica o funcional que posa en perill la salut d'una persona o d'un animal fruit d'un organisme que es nodreix, temporalment o permanentment, de substàncies produïdes o ingerides per un altre ésser viu, que rep el nom d'hoste

MATÈRIA ORGÀNICA: Dit de la matèria que deriva dels éssers animals o plantes.

PEDREGADA: Precipitació en forma de calamarsa gruixuda

PESTICIDA: Dit del producte químic emprat per a combatre els agents que constitueixen les plagues que afecten la salut de l'home o que ataquen recursos seus com el bestiar. Plaguicida

PLAGA/ES: Proliferació d'un organisme vivent que provoca la destrucció d'altres éssers vius en envair-los.

PLANTER: Lloc on es crien les plantes, especialment si són destinades a ésser trasplantades. Planta jove, especialment la destinada a ésser trasplantada.

PODA: Operació que consisteix a tallar i treure les branques supèrflues, mortes, malaltes, etc, d'un arbre, d'un arbust, etc, per deixar-lo en millors condicions de fructificar, per donar-li una forma determinada, etc

RECOLLIDA: Acció de recollir

SABA: Líquid que circula a través dels teixits vasculars de les plantes i que consisteix en aigua amb substàncies minerals i orgàniques dissoltes.

SEMBRA: Acció de sembrar; Operació d'escampar o de plantar la llavor d'alguna planta en una terra convenientment llaurada i adobada, de manera que germini.

SEMBRAR: Escampar o plantar la llavor d'una planta en la terra preparada per a rebre-la, perquè hi neixi aquella planta. Sembrar blat, sègol, ordi.

SÒL SEDIMENTARI: Sòl format per material sòlid fragmentaris que s'originen de la meteorització de les roques preexistents i és transportat i dipositat per l'aire, l'aigua o el glaç, o bé que s'ha acumulat per altres agents naturals i que forma capes o estrats sobre la superfície de la terra.

SÒL: Superfície de la terra considerada com a suport sobre el qual es mouen els homes i els animals o sobre el qual s'assenten les coses.

TUBERCLE: Òrgan caulinar subterrani, engruixit i ric en substàncies de reserva.

