

FULLS DE DIVULGACIÓ DE LA HISTÒRIA DE FALS

Falchs

59

Grup de divulgació
de la història de Fals



ABRIL 2009, NÚMERO 59

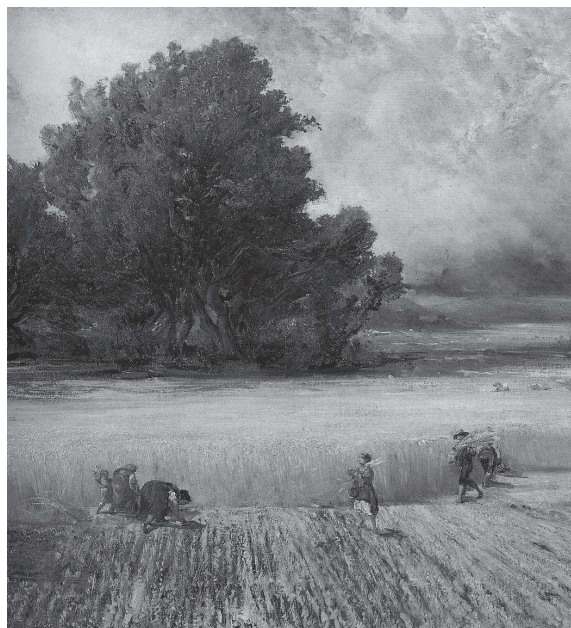
Collites

Els pagesos que es van establir al terme del Castell de Fals van artigar boscos, convertint-los en camps on plantaven allò que necessitaven per viure, bàsicament cereals. A la vora dels torrents van aplanar petites feixes per produir hortalisses, un complement de la seva dieta. També conreaven llegums de secà, gairebé l'única font de proteïnes, ja que la carn era escassa i no formava part del menjar regular. Els greixos provenien de l'oli de les olives. En general, l'alimentació dels pagesos era pobre i al límit de la subsistència. Una mala collita significava sovint la fam i la mort de bona part de població, especialment els febles i la canalla.

En un dels documents més antics, el testament d'Engúncia de 1039, es descriuen alguns alous del terme, que consten d'horts i diferents arbres, camps i vinyes. El capbreu de 1303 ens dona indicacions més precises sobre com estava distribuïda la terra a l'Edat Mitjana. Tots els pagesos, a part de les prestacions personals, donaven censos en espècie al senyor feudal. El normal era un dotze de forment i mig dotze de civada, però alguns masos donaven, a més, fogasses de pa. En conjunt la recaptació era de 183 dotzens de gra i 32 fogasses. Només en molt pocs casos hi havia prestacions en forma de vi, la qual cosa demostra que la major part de l'espai cultivat estava dedicat al sembrat, mentre que la vinya era marginal, segurament limitada a l'autoconsum de cada casa. Aquesta distribució es mantindria molts segles, fins que a mitjans del segle XVIII la vinya va anar guanyant terreny als boscos i va acabar sent el conreu principal del terme de Fals.

Hi havia força varietats de cereals panificables, perfectament adaptades a la climatologia i les condicions dels terrenys. En els inventaris i les compravendes trobem xeixa, forment, blat meitadenc, blat paumolós, blat segolós, blat espeltós, mestall, mill, ordi i civada. El cereal més preuat i més car era la xeixa, però els preus eren molt volàtils i variaven d'un mes a l'altre. En les vendes amb pagament diferit habitualment hi constava la fira o mercat que determinaria el preu que s'acabaria pagant.

Els cereals es mesuraven en quarteres, una unitat de mesura que variava d'una comarca a l'altra. Una quartera es dividia en 12 quartans. Aquestes mesures també s'utilitzaven, i s'utilitzen, per mesurar la superfície de la terra. Un hort d'un quartà, per exemple, té l'extensió de terra necessària per sembrar-hi un quartà de gra.

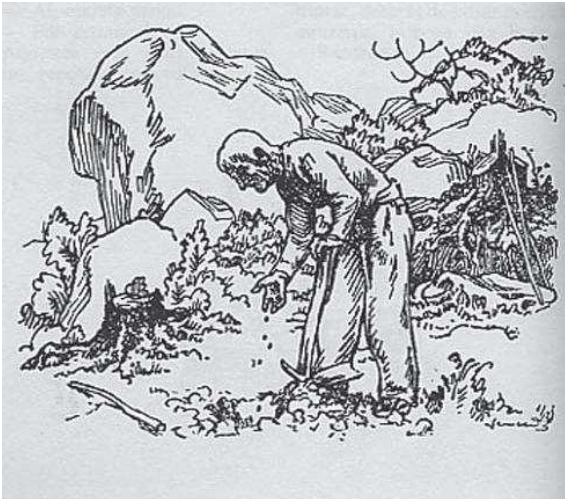


Segadors (pintura)

Les mesures que es feien servir eren recipients de fusta i la mesura podia ser "rasa" o "acaramullada". El caramull és la muntanyeta que es forma a la superfície en omplir la mesura. Per quantitats menors s'empraven unitats com la "punyera" o bé "l'aumosta o almosta", que es la quantitat de gra que cap dins de la conca formada per les dues mans.

La collita de cereals podia ser emmagatzemada diverses temporades, malgrat la minva deguda als corcs i les rates, i era una manera d'acumular riquesa i de prevenir, fins a cert punt, el risc dels anys de les vaques flagues. Quan se succeïen els anys dolents entrava en acció "la botiga dels pobres", una institució parroquial on els pagesos podien manllevar blat per alimentar la família o com a llavor per sembrar els camps. Quan la carestia era general, els caps de casa se sindicaven i nomenaven un delegat per anar a comprar blat a crèdit. De vegades havien d'anar a buscar-lo al port de Barcelona, on arribaven galeres carregades procedents de llocs tan llunyans com Sicília, Tunísia o la Mar Negra. Per exemple, el febrer de 1631 el batlle va convocar als propietaris pagesos i es va acordar vendre un censal de 400 lliures i delegar a l'hereu de Sant Andreu per comprar blat allà on en trobés.

Durant les èpoques difícils, a causa de les secades o la guerra, els mercaders i els especuladors feien l'agost, ja que els preus fàcilment es podien multiplicar per 3 o per 4.



Segador (gravat)

L'altre aliment de vital importància era l'oli, que proporcionava els greixos de la dieta. L'olivera s'adapta bé als terrenys costeruts i aguanta la secada i el fred. Les olives es premsaven en els trulls que tenien moltes masies i l'oli resultant es guardava en piques de pedra o recipients de terrissa. A més d'amanir el menjar, l'oli era important per la il·luminació. Els altars principals tenien una llàntia que havia de cremar perpètuament, per això no és estrany que una part de les contribucions que el rector exigia als feligresos fos en forma d'oli.

L'esment més antic de l'existència de l'olivar es troba en el testament de la vescomtessa Engúncia, qui va llegar una olivera a la part del Grau al monestir de Sant Pere de Casseres. El 1291 l'Abat de Cardona va fer cessió a Salvador Sala d'una part de les rendes que li pertocaven del terme de Fals a canvi d'una mesura d'oli, bo i net, segons la mesura de la fira de Manresa, cada any per Sant Vicenç. El 1315 el Batlle va posar una multa de 20 sous a Ramon Alzina de Fals, acusat d'haver furat uns pals d'oliveres a les terres d'uns veïns.

En un informe presentat davant de l'Audiència el 1700, uns pagesos de Fals van declarar que les oliveres d'aquest país solien produir un any no i un any sí, i que el preu de la càrrega d'oli era de 3 doblons d'or, és a dir, 17 lliures i mitja.

Durant l'Edat Mitjana es va desenvolupar en aquesta part del país un conreu de molta importància econòmica; el safrà. Les cabeces de la planta floreixen a finals d'hivern i aleshores es tiben els pistils grocs de la flor. Calen molts brins de safrà per fer-ne una quantitat apreciable, per això té un preu tant elevat. Abans d'obrir-se les rutes comercials amb orient, el safrà era una de les poques espècies a l'abast. Tenia molts usos, com a condiment, tint, medicina i fins i tot, afrodisíac. La producció d'aquesta zona la compraven mercaders de Manresa i de Santa Coloma de Queralt, sobretot, i aquests l'exportaven cap als Països Baixos. Hem recollit diverses evidències de camps de safrà a Fals, com per exemple els 50 sous que Guillem de Sant Andreu va quedar a deure el 1309 per raó de cabeces de safrà, o el lloguer per dos anys que va fer Pere de Prat el 1367 de dues peces de terra del seu mas Prat plantades de cabeces de safrà.

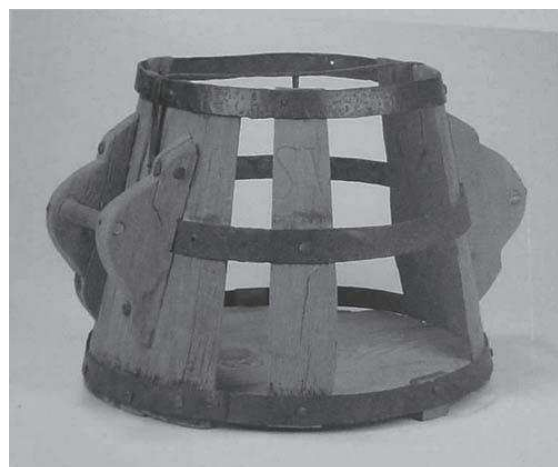
Hem trobat també altres productes agrícoles d'importància més marginal, però que servien per complementar la taula i els ingressos dels pagesos, com són els llegums. El 1812 van collir a Montconill 12 quarteres de favons. El 1878 es va pagar 68 pessetes per una quartera de mongetes. En l'Exposició Universal de París de 1867 els cigrons que va presentar Josep Prat, l'amo de Jaumeandreu, van rebre la Medalla del Bronze del jurat. També van ser distingits amb medalla els cigrons d'Àvila, i amb menció honorífica, els de Villares de la Reina (Salamanca). Esperem que aquesta notícia animi als productors actuals a sol·licitar la denominació d'origen pel "Cigró de Fals".

Els glans dels roures i alzines surten sovint esmentats en els contractes, ja que constituïen un bon aliment, tant pels humans com pels porcs d'engreix. Així, en un llibre de comptes del Grauet hi ha anotat que el 1920 es van recollir 10 quarteres d'agllans del bosc.

El roldor és una mata molt abundant a les parts soelles i abans era utilitzada pels assaonadors per adobar les pells, a causa de l'alt contingut en tanins. Les adoberies d'Igualada i altres llocs compraven el roldor fins que el van substituir per productes químics. El 1910 Salvador Boladeras es va dedicar a tallar roldors del bosc del Grauet. En va fer 22 quintars i 2 roves.

Els arbres fruiters surten rara vegada a la documentació, perquè no tenien cap importància econòmica. Es menjava la fruita aquell que els cuidava. A cap vinya no hi faltava mai la figuera, i també es collia la fruita dels arbres autòctons com el "cirer" (cirerer), magraner, servera, noguer, codonyer, ginjoler, presseguer, etc.

Més importància tenia l'ametller, un arbre que va substituir la vinya després de la fil·loxera a les parts més costerudes. Com que aquest arbre mediterrani no aguanta les gelades tardanes, s'esguerren moltes collites. El 1925 el Consell Provincial de Foment va enviar a l'Ajuntament un barril de nicotina per tractar la plaga dels ametllers. Era gratis, però cap pagès va recollir-ne.



Antiga mesura de quartera

A la meitat del segle XIX l'expansió de la vinya va arribar al màxim, però el sembrat i l'olivar es mantenien per tal d'alimentar la creixent població. En una actualització del cadastre de 1852 es va fer un recompte de l'ocupació de

les terres. El conreu principal era la vinya, que ocupava el 22% de la superfície total. Els sembrats ocupaven el 8'90%, l'olivar el 0'67%, i la resta era terra erma o boscos. De la vinya, 358 quarteres les menaven els propietaris i 1.599 els parcers. Dels camps, 638 quarteres eren sembrades pels propietaris i 153 pels parcers. De les oliveres, 36 quarteres eren dels amos i 23 dels que pagaven parts.

A partir de mitjans del segle XX les vinyes van ser progressivament substituïdes per sembrats, que

s'adaptaven millor a la mecanització del camp. Hi ha algunes dades estadístiques dels anys de la postguerra, però no són massa de fiar perquè fan referència a les quotes del Servicio Nacional del Trigo. Segons un cens de les oliveres fet el 1950 al municipi de Fonollosa hi havia 6.150 arbres, 2.354 dels quals corresponien al terme de Fals. En aquell moment funcionaven al municipi quatre molins d'oli, a cal Sastre Coix, a cal Pelfort, a la Fassina i a cal Massana, els dos darrers de Fals.

EDICIÓ: Grup de divulgació de la història de Fals, Associació Cultural i Recreativa de Fals
COL·LABORACIÓ: Ajuntament de Fonollosa, Cooperativa UMAC, Arxiu Comarcal de Manresa

ASSOCIACIÓ CULTURAL I RECREATIVA DE FALS
Carrer de les escoles, s/n
08259 Fals (Fonollosa)
Telèfon: 938368003

El contingut d'aquesta edició és de divulgació de la història local del poble de Fals. En cap cas es vol ferir la sensibilitat de ningú i, serà d'agrair que qualsevol errada o inexactitud en els escrits, sigui comunicada als redactors de Falchs.