

# Per Sant Lluc, els trumfos a aixopluc

*Els hortolans de la vall de Gósol conserven un coneixement local a l'hora de gestionar la terra que s'expressa en pràctiques, dites i creences*

Durant segles els horts han tingut un paper cabdal en la subsistència de la població dels pobles de muntanya. Un exemple el trobem a Gósol, on totes les feixes del Castellar havien estat els horts que proporcionaven una alimentació variada a la gent que vivia a l'antic poble de Gósol, situat dalt del turó. La vall de Gósol sempre s'havia caracteritzat per l'aïllament geogràfic i les dures condicions climàtiques, i per tant, per la necessitat d'autoabastiment. Tot i els canvis que han esdevingut amb l'arribada de la carretera, i d'altres canvis socials i econòmics característics dels pobles de muntanya, a la vall continua ben present un cos de coneixement popular ecològic que és local, ric, específic i es manifesta sovint a través de pràctiques, dites i creences.

Aquest coneixement fa referència tant a la gestió dels horts en general com a la gestió i els usos de les espècies cultivades, molt especialment de les varietats locals. Dins d'aquest, hi podem trobar diferents camps de coneixement com són: la temporalitat de sembra i collita de cada cultiu, els sistemes apropiats d'irrigació i fertilització, la gestió de malalties, l'emmagatzematge i els criteris de selecció de la llavor, o algunes característiques específiques de gestió del sòl i els cultius. Cal dir que aquest coneixement popular també és molt important pel que fa als usos derivats dels cultius locals, que poden variar des de l'ús culi-

nari o farratger fins a usos medicinals o relacionats amb la preservació de la identitat local.

**Horts i cultius.** El primer que ens cal saber a l'hora de gestionar l'hort és el calendari de sembra i collita. Aquest tipus de coneixement se sol manifestar a través de dites i refranys on la religió i el calendari lunar cobren importància. L'Agustí Guitart, de cal Serres, diu: «Si vols un bon aller, planta'l en lluna vella de gener, si el vols bo i fi per Sant Martí, i si el vols ben coent fes-lo pel temps de l'advent» o «Per Sant Lluc, els trumfos a aixopluc» referint-se al temps adient per plantar els alls o collir les patates. L'Agustí també recorda que molts cultius no eren plantats a l'hort fins St. Isidre -15 de maig—per evitar les darreres glaçades, mentre que a Berga ja es podien plantar per St. Marc -25 d'abril.

Aquest coneixement popular, alhora, té un marcat caràcter local que el diferencia del d'altres indrets: per exemple mentre a Gósol els planters es feien durant la setmana santa, a un tros més avall, com és a Saldes, ja es feien el primer divendres de març. Tot ve determinat pel clima, com més fred més tard.

La creença en les fases lunars és molt important entre els hortolans, i per tant, a l'hora de gestionar l'hort, també és clau saber amb quina lluna s'ha de plantar un cultiu determinat.

Segons diu l'Agustí, la majoria dels cultius s'han de plantar de lluna

vella perquè tinguin més força, especialment els *trumfos* perquè així fan menys mata i més tubercle. Però la Maria Coll, de cal Vicençó de l'Espà, matisa que els fesols que són plantats de lluna tendra després van més bé per coure.

D'altra banda, els habitants de la vall de Gósol, també han desenvolupat la capacitat de predir l'arribada de pluges, i per tant, poder regular més eficientment la irrigació dels horts. Aquestes prediccions es fan en base a dos indicadors, el desplaçament dels núvols i el comportament animal. Per exemple, diferents hortolans comenten que, si al voltant de les 10 h de l'horari solar s'aprecia la presència de núvols baixos fregant els Tres Collets, les probabilitats que ploqui a la tarda són altes, especialment si al migdia surten castelleres a sobre la muntanya del Verd. També hi ha alguna dita com: «No et fiïs de cant de griva, ni hivern ni estiu, sinó quan fa el niu» que prediu un canvi en el temps.

Una part molt important en la gestió dels cultius és la selecció de la llavor. L'Agustí ens explica com les patates que es volien per llavor ja es guardaven en una petita construcció tradicional, fosca i situada als marges dels camps anomenada 'forat dels *trumfos*'. Per la lluna vella de març aquests *trumfos* es treien i s'estenien en una cambra fosca i fresca per tal d'anar veient com grillaven i així seleccionar-los. Per tal de retardar que grillessin es removien cada lluna vella, ja que si es feia de lluna nova es tornaven negres per dintre. Una llavor òptima havia de trobar-se lliure de malalties, te-



nir una mida petita i comptar amb grills gruixuts i amb poques protuberàncies. Finalment, per plantar-les, es tallaven de cap a cul i només es mantenien els dos millors grills per a tall.

Els hortolans també remarquen que cada tipus de sòl i de planta té les seves pròpies necessitats. Per exemple, el Néstor Marcos de cal Calis explica que: «si treballes la terra de bon dematí amb la mullenada després hi neixen moltes herbes. La terra vol ser treballada de lluna descendent i que no sigui molt seca, per exemple, la terra sorrenca es pot treballar en moll però que no hi ploqui a sobre, sinó queda com ciment». També remarca que els pèsols negres, fets en terra grossa, no es couen tan bé com els fets en terres lleugeres; precisament del pèsol també afirma: «els pèsols es collien al matí, amb la mullenada, perquè sinó s'esgranaven al mateix camp.»

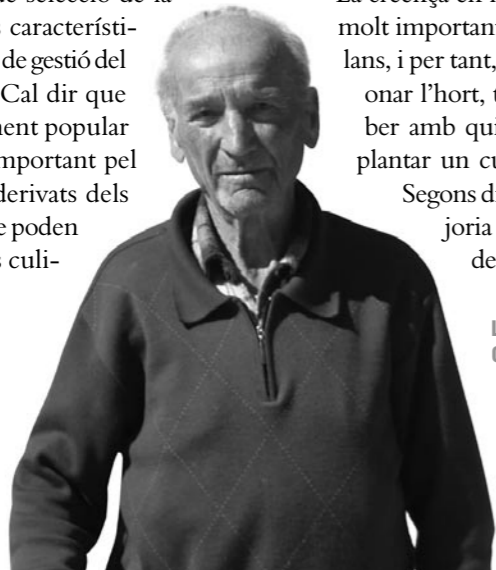
**Trumfos emmascarats.** Els cultius dels horts i els camps han tingut molts usos al llarg de la història; medicinal, farratger i cultural, però és especialment remarcable el patrimoni culinari. Les varietats locals de *trumfo* i els pèsols negres han estat la base d'una rica gastronomia on podem identificar dos plats tradicionals per excel·lència: els *trumfos emmascarats* i els pèsols negres.

Els *trumfos* emmascarats, que reben aquest nom pel seu color fosc característic, era un plat estretament lligat a la matança del porc. La Serafina Puig, de cal Fusté, recorda: «els *trumfos* emmascarats es menjaven per la matança del porc, perquè *llavorens* aprofitaven el sagí del porc per barrejar-lo amb les patates. Pels dies feiners es menjaven *trumfos* amb pela o els eixuts».

D'altra banda, la vall de Gósol fou un dels pocs enclavaments on es va man-

tenir de forma generalitzada el cultiu del pèsol negre, o el llegum, com es coneix popularment, gràcies a les baixes temperatures que protegien el cultiu de les plagues. En els darrers anys, fruit de l'augment de les temperatures, els agricultors han començat a congelar els pèsols un cop recol·lectats per tal de preservar-los del corc. Aquest, és només un símptoma que mostra com aquest coneixement popular està continuament adaptant-se als nous canvis i ha començat a incorporar els avenços tecnològics.

Tot aquest coneixement local és fruit de l'experiència i de la transmissió generacional, que avui en dia encara és ben viu entre la gent que treballa la terra en els nostres pobles, i es tracta d'un patrimoni cultural que cal salvaguardar.



L'Agustí Guitart, de Cal Serres de Gósol.

Llaurant la terra amb el parell prop de Sorribes. Mitjans Segle XX // PROCEDÈNICA: Institut Cartogràfic de Catalunya, fons Família Cuyàs.