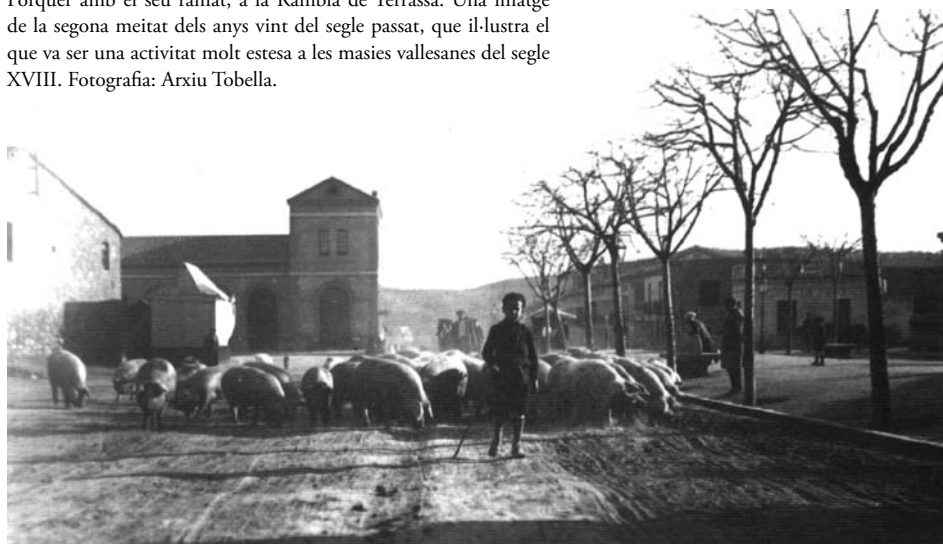


LA RAMADERIA PORCINA EN LA SOCIETAT RURAL DEL VALLÈS OCCIDENTAL DELS SEGLES XVII-XIX

Pere Roca i Fabregat

Els pagesos catalans del passat donaven a Venus el nom d'*estel porquer*, *estel bover* o *dels pastors*. La presència al cel d'aquest lluminós planeta des de poc abans del capvespre fins a algunes hores després de la posta del sol indicava el final de la jornada laboral dels treballadors que guardaven el bestiar de les cases de pagès.¹ Els senyals siderals i els cicles de la natura feien possible la determinació dels ritmes laborals, en unes societats que desconeixien els moderns sistemes de mesurament mecànic del temps. Les manifestacions de la natura es barrejaven amb el treball i el conjunt de la vida en societat, amb una intensitat difícil d'entendre per a les nostres mentalitats postindustrials. També eren molt complexes les vinculacions que aquelles societats tenien amb el porc, el modest animal domèstic que popularment donava nom al planeta Venus, amb les formes de subsistència, la lògica del funcionament de les explotacions pageses i l'estructuració mateixa de la societat rural. A partir d'aquí, farem algunes consideracions sobre aquests aspectes. Primer, intentarem determinar quina era l'entitat i les característiques de la ramaderia porcina a la zona estudiada, i després passarem a considerar el paper que exercia realment la carn de porc en les formes de subsistència de l'època. També tractarem de les formes de gestió d'aquest bestiar i dels mecanismes que facilitaven i que expliquen la seva circulació i comercialització.

Porquer amb el seu ramat, a la Rambla de Terrassa. Una imatge de la segona meitat dels anys vint del segle passat, que il·lustra el que va ser una activitat molt estesa a les masies vallesanes del segle XVIII. Fotografia: Arxiu Tobella.



1. Evolució i estructura del contingent porcí

És molt difícil conèixer quina va ser l'evolució de la quantitat total de porcs que hi va haver en el passat al Vallès Occidental. Sembla que les dades més fiables són les dels censos ramaders de mitjan segle XIX. Hem de tenir en compte, però, que aquesta font va ser elaborada en uns moments en què la ramaderia catalana estava experimentant un profund procés de canvi i reestructuració i que difícilment ens poden servir per a entendre què havia representat als segles anteriors. El cens ramader del 1865 indica que a la cabanya porcina del partit judicial de Terrassa hi havia aproximadament uns 6.500 exemplars. Durant el mig segle posterior, aquesta quantitat es va anar reduint de forma ostensible, fins a arribar a poc més dels 2.000 caps el 1917. La forta disminució del contingent porcí al Vallès Occidental durant la segona meitat del segle XIX era l'altra cara d'un procés de redistribució de l'activitat dins la geografia catalana, que concentrava l'engreix i la cria a determinades comarques, mentre que el reduïa a d'altres (Giralt, 1992:277-283 i 300; Pujol, 1998:41-49; Ponce, 1999:148-151).

La reconstrucció dels efectius de la ramaderia porcina d'abans de mitjan segle XIX presenta moltes més dificultats. Al quadre I hi apareixen –al costat de les dades censals del segle XIX abans citades i de les xifres del contingent al final del segle XX– els resultats d'una estimació feta a partir dels inventaris dels patrimonis de propietaris i masovers del municipi de Sant Pere de Terrassa del segle XVIII.² Els inventaris permeten calcular una mitjana situada entre els 10 i 20 porcs per masia, amb unes densitats que van dels 10 als 30 exemplars per km². Segons la citada estimació, al moment àlgid del segle XVIII, al municipi de Sant Pere de Terrassa hi podia haver hagut entre 2.200 i 3.000 porcs. Vist això, l'evolució del segle XIX presenta un contrast acusat amb la centúria precedent. Durant el segle XIX es produirà una caiguda continuada del contingent –les xifres de densitat són prou evidents– especialment significativa a finals del segle XIX i els primers moments del XX. L'espectacular recuperació de finals del segle XX s'explica per unes condicions de funcionament quasi industrials del sector, absolutament diferents del que havia estat la ramaderia porcina tradicional.

Quadre I: Estimació del contingent de bestiar porcí a les masies del municipi de Sant Pere de Terrassa (1700-1836). Censos ramaders del partit judicial de Terrassa (1865-1917) i de la comarca del Vallès Occidental (1982-1999)

		<i>Caps de porcí</i>	<i>Densitat en caps/km²</i>
1700-1725	Municipi de Sant Pere de Terrassa	1.200	12
1726-1750	Municipi de Sant Pere de Terrassa	2.000	23
1751-1775	Municipi de Sant Pere de Terrassa	2.200	23
1776-1800	Municipi de Sant Pere de Terrassa	3.000	32
1801-1836	Municipi de Sant Pere de Terrassa	1.200	12

1865	Partit judicial de Terrassa	6.500	10
1891	Partit judicial de Terrassa	2.300	3
1917	Partit judicial de Terrassa	2.100	3
1982	Vallès Occidental	26.177	44
1999	Vallès Occidental	59.099	101

Font: elaboració pròpia, amb les estimacions dels inventaris (vegeu la nota 1), els censos ramaders del 1865, el 1891 i el 1917 publicats per Giraló (1989) i Idescat.cat, per a les dades del final del segle XX.

Les estimacions del contingent porcí del període 1700-1836 s'han elaborat a partir de les informacions dels inventaris de masies del municipi de Sant Pere de Terrassa. No sembla pas que la inclusió dels porcs d'altres explotacions de menor entitat, com les dels pagesos de carrer i vila o les dels menestrals, obligui a variar gaire les dades exposades. Per què? Durant el segle XVIII, els porcs es concentraven sobretot a les grans explotacions pageses. El buidatge dels inventaris del segle XVIII indica que un 80% de les masies tenia ramats de porcs d'entre 20 i 30 exemplars. En canvi, el porc individual "a l'estaca" és citat en un 38% dels inventaris de pagesos de carrer o vila i la proporció es redueix a un 25% dels registres dels menestrals.³

Les informacions dels inventaris també permeten deduir la coexistència de tres grans formes d'organització de la ramaderia porcina. Les dues primeres eren pròpies de les explotacions del tipus masia i, com hem vist, tenien en comú el fet d'implicar-hi ramats relativament grans. Les masies es diferenciaven, internament, entre les que podien fer cria de porcs i les que compraven o llogaven el ramat a altres explotacions. Els contingents de les explotacions que podien fer cria tenien una estructura que cal destacar: aproximadament un 20% dels porcs eren animals adults: truges i verranes destinades a la cria o porcs d'engreix. Alguns d'aquests podien ser venuts, però la majoria se sacrificaven per a l'autoconsum de l'explotació. La resta eren exemplars joves que els inventaris citen com a garrins, porcells de llet, godallons i, sobretot, nodrissos. D'aquests, poc més d'un 10% passava a engrèixar-se a la mateixa masia i la resta –aproximadament un 70% de tot el contingent– eren venuts o cedits mitjançant pactes de parceria. A les masies que no feien cria, el pes de les femelles de cria tendia a ser molt menor i, en general, eren ramats més reduïts, formats sobretot per animals joves. La tercera forma de ramaderia porcina era la practicada pels petits pagesos i altres habitants de viles i pobles. Als inventaris d'aquest tipus d'assentaments no hi trobem mai ramats perquè es tracta sempre d'exemplars individuals que vivien tancats als patis o a les golfes de les cases.

Les masies concentraven una part molt important del contingent porcí del Vallès Occidental del segle XVIII. Les cases dels petits pagesos i menestrals engrèixaven, com a molt, i no pas totes, un sol exemplar. L'acusada polarització de la societat

pagesa queda ben reflectida en el desigual repartiment dels ramats de porcs. L'ideal de l'autoconsum alimentari representat per una hipotètica universalitat del "porc familiar" criat, sacrificat i conservat a casa s'esvaïa per a un segment molt important de la població.

2. Els porcs en l'alimentació i la societat rural

Durant molts segles, la carn i el greix dels porcs van ser una de les principals fonts de proteïnes animals i de lípids de la dieta de les poblacions rurals que vivien a la zona europea de la Mediterrània occidental. Tot i això, el consum de carn entre els pagesos del passat va ser sempre molt limitat. La baixa productivitat de l'agricultura mediterrània feia que el cost d'oportunitat de dedicar terra a alimentar bestiar fos molt alt en termes d'aliment humà. No podem oblidar que la pràctica de la *trilogia mediterrània* assegurava la disponibilitat d'un greix vegetal alternatiu –l'oli d'oliva– i que també era important l'aportació de proteïnes dels llegums, un conreu sovint associat als cereals, que, d'altra banda, eren l'eix central de la ingesta de calories (Malanima, 1997:493 i següents; Livi-Bacci, 1988:140-149). A finals del segle XIX, l'estructura de la dieta pagesa al Vallès mantenia una bona part de les característiques abans esmentades: el valor energètic d'una ingesta mitjana diària era d'unes 2.850 kcal, el 16% de les quals provenien de la cansalada, la carn i els embotits, i del pa s'obtenia el 40% restant (Cussó i Garrabou, 2001:30). Aquesta tradició alimentària era tan forta que perdurava fins i tot en poblacions que feia temps que s'havien endinsat en la industrialització. Segons un informe de l'Ajuntament de Terrassa de l'any 1906, a la ciutat es consumien anualment 5.906.400 quilograms de pa (uns 936 grams per persona i dia), 250.914 quilograms de carn de porc –sobretot fresca– (40 grams per persona i dia) i 501.830 quilograms d'altres carns (79 grams diaris per persona).⁴

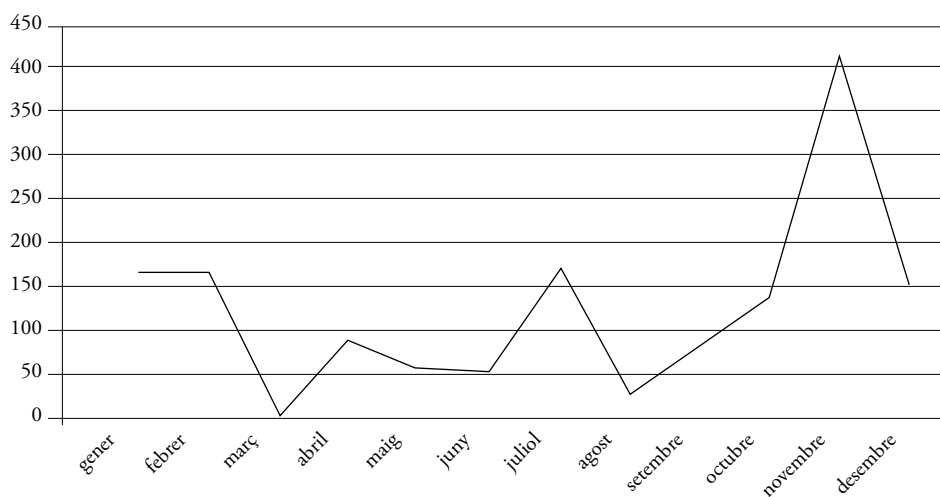
Malgrat que des del final del segle XVII, i durant la següent centúria, el Vallès Occidental va ser una comarca caracteritzada per un notable desenvolupament de la ramaderia ovina, els habitants de les masies van continuar menjant, sobretot, i quan podien, carn de porc. Seguien un model alimentari molt similar al del conjunt de la població rural catalana (Cussó i Garrabou, 2006:440). Marià Burguès, recordant l'alimentació dels sabadellencs de mitjan segle XIX, incideix en la importància del brou fet amb carn de porc en els principals àpats del dia: "a les dotze un plat d'escudella, amb força patates i cols, feta amb una maurada de sagí i mitja terça de carn, muia o cap de costelles i un retall de cansalada, tot barrejat al mateix plat" (Burguès, 1982:188).

L'omnipresència de la carn de porc a les taules pageses queda relativitzada quan el que considerem és el consum de carn que feien els habitants de les grans viles de la zona, formades per poblacions molt més heterogènies de petits pagesos i

menestrals que mai no havien deixat el treball agrari. El metge il·lustrat Antoni Bosch i Cardellach fa interessants comentaris sobre el consum que es feia a Sabadell, a finals del segle XVIII, dels diferents tipus de carn: “Es excesivo el uso de carnes que hacemos, señaladamente de cerdo en invierno y primavera; de macho ó cabrón, y pocas veces de carnero, en verano y otoño (...). En los primeros, exceden las de cerdo, por la proporcion de tenerlos en sus casas los acomodados, por el cerdo que anualmente matan comprándolo, y los pobres por el que han criado en sus casas desde cochino. En lo restante del año, porque se van concluyendo las de cerdo, se dan comúnmente las carnes de macho y casi solo á los enfermos la de carnero. (...) Comúnmente se consumen más de 31.000 libras de estas carnes, resultantes de 200 reses al año, y más de 20.000 libras de cerdo, por ser más de 4.000 las que se matan en el mismo tiempo en esta villa y su término” (Bosch i Cardellach, 1882:49).

La cita és interessant –malgrat que són molt discutibles les xifres de caps de bestiar sacrificat⁵–, perquè demostra l’existència d’un marcat ritme estacional en el consum de carn a les viles. Primer, quan hi havia reserves suficients, durant la primera meitat de l’any es menjava sobretot carn de porc. Un cop acabada, augmentava el consum de carn d’oví i de cabrum. Aquest comportament queda reflectit al gràfic I, on es representa el ritme mensual de compres de bestiar per a sacrificar que va fer la carnisseria pública de Sabadell els anys 1696 i 1697. A les carnisseries de la zona estudiada es mataven moltes més ovelles i cabres que no pas porcs.⁶ Hem de deduir d’això que el consum urbà de carn de porc era menys important que a l’entorn rural? Els comentaris de Bosch i Cardellach són molt clars en el sentit contrari. L’explicació cal buscar-la en el fet que estem parlant de dues formes de gestió ramadera i de comercialització diferents. Durant els segles XVII i XVIII, els ramats d’ovelles i cabres de les masies tenien una sortida comercial molt segura i remunerada, a través de les carnisseries públiques dels nuclis “urbans” de la comarca i del litoral. En canvi, poca carn de porc es venia directament a les carnisseries, perquè hi havia d’altres canals molt eficients, com ara la botiga de pesca salada o la compra de porcells per a engreixar “a l’estaca” als mercats i fires locals. Més endavant, considerarem la importància de cadascuna d’elles i veurem el valor real que podia arribar a tenir el “porc familiar”.

La tecnologia pagesa havia desenvolupat eficients sistemes de conservació de la carn i el greix de porc. Als inventaris de les masies del Vallès Occidental es repeteixen les referències a estances de la casa que feien la funció de “saladors”, amb taules de salar bacons i reserves de sal. Els porcs salats, la cansalada, la botifarra i el sagí eren les formes de conservació dels productes del porc més citats a la documentació. Podem posar alguns exemples extrets dels inventaris redactats al llarg de la segona meitat del segle XVIII pel notari terrassenc Joan Antoni Puig i Gorgs: l’any 1761, al salador de la casa de l’heretat Palet de la Quadra hi havia “set



Font: elaboració pròpia, a partir de: AMHS. Pòlisses de la carnisseria, 0948/12.

tosinos a la sal”; al de can Borgonyó, el 1776 hi tenien quatre porcs salats al “rebot de salar *tosinos*”. En un “*quarto* de la torre” de la casa Salas i Viver (1778) hi havia vuit *tossinos* salats amb les seves botifarres “per lo consum de la casa”, a més de sis olles plenes de llard i dues tines plenes d’ossos, espinades i costelles de porc. A Can Argelaguet, el mateix any hi tenien dos porcs salats, més “una sort de botifarres” i “dues olles plenes de llard”. A la casa de l’heretat Dalmau (1797): “tres *tosinos* salats ab sas butifarras”; a can Bonvilar (1776), tres *tossinos* a la sal i “dues olles de llard y una olla de sagí”; a can Serrallarg (1765), quaranta lliures de cansalada, sagins i llard. Hem de notar que aquest nivell d’existències de productes derivats del porc era característic de les grans masies, però no el podem pas generalitzar a tota la pagesia, i menys a la que vivia a les viles i petits poblets, on només podem arribar a trobar, com a molt, un sol porc salat i sovint solament algunes peces de cansalada. Podem repassar alguns inventaris de menestrals o petits pagesos: el paraire Joan Samaranch (1762), que tenia “un *tocino* a la sal, de pes unas quaranta quatre lliuras ab sas butifarras”; el doctor en medicina Francesc Poal (1771), amb “un *tossino* a la sal de unas sinquant lliuras carnisseras”, a l’estança del blat de casa seva; i el sastre Josep Puig (1767), que tenia “un *tossino* salat de unas quaranta lliuras carniceras ab sas botifarras grossas y una olla de llard”. Molts altres es podien considerar molt afortunats si tenien algunes peces de cansalada o d’un porc salat a mig consumir.

Les reserves de productes derivats del porc confirmen una altra vegada que era una part molt petita de la població la que disposava d’un porc propi criat a casa. Als inventaris de les grans explotacions, com podrien ser les masies, es repeteix la referència al ramat de porcs i les reserves de carn de l’animal. Res d’igual no passa a

les cases dels petits pagesos o dels menestrals. A l'apartat següent, veurem de quina manera les dificultats per a alimentar correctament el bestiar porcí contribuïen a reforçar aquest dualisme en la ramaderia porcina.

3. Els ramats de porcs

Els porcs que estudiem en aquest treball eren molt diferents dels que coneixem actualment. Els animals adults dels segles XVII i XVIII pesaven molt menys que els actuals. Al final del segle XVII, els exemplars que se sacrificaven a la plana de Vic podien arribar a pesar uns 80 quilograms (Serra, 1978:138), poc més que els de la Segarra al final del segle XVIII (Tello, 1995:249). Una mostra del pes dels animals que els masovers donaven als propietaris de les masies del Vallès Occidental com a contraprestació per l'usdefruit que els primers feien dels glans i les pastures de l'heretat indica valors molt constants, situats entre 60 i 75 lliures carnisseres (entre 72 i 90 quilograms).⁷ Una proporció molt significativa de la mostra indica valors propers als 70 quilograms. Pesos com aquests eren els normals en la ramaderia porcina de l'Estat espanyol al començament del segle XX (Flores de Lemus, 1926:156). Els porcs dels segles XVII i XVIII eren molt més petits i ferotges que els actuals, amb un aspecte que recorda molt els senglars. El motiu cal buscar-lo en les limitacions de les antigues formes d'alimentació i al fet que, en molts casos, eren el resultat del creuament entre truges domesticades i senglars salvatges (Montanari, 1979:236-237). Recordem que la ramaderia porcina de les zones econòmicament més dinàmiques de Catalunya va ser profundament remodelada a partir de la dècada del 1880. Es van introduir exemplars britànics i francesos i es van creuar amb els indígenes. Al final de la dècada de 1910, pràcticament tota la població de porcí de Lleida i Barcelona era de les varietats craonesa i Yorkshire i s'engreixaven molt més ràpidament que els seus avantpassats de raça autòctona. La dècada dels 1930, els porcs arribaven a cent quilograms en vuit mesos i es podien sacrificar poc abans de l'any. La millora genètica i els canvis en l'alimentació van ser determinants en el procés de canvi (Pujol, 1998:39). Actualment, els mascles de porcs de les races Large White o Landrace arriben a pesar entre 450 i 500 quilograms, i les femelles entre 300 i 350 (Allgayer, 2005). Fa tres-cents anys, els porcs adults de Sant Pere de Terrassa pesaven quasi un 80% menys. Tenir un porc salat a casa era disposar d'una reserva de carn realment molt petita. Això explicaria el limitat consum de carn i el seu elevat valor.

És conegut que el bestiar porcí s'alimentava amb aglans d'alzina i de roure. El cert és que ni tots els porcs de la casa en menjaven ni era la seva única font d'alimentació. Durant el temps dels glans, els animals que s'havien de sacrificar eren alimentats a banda de la resta del ramat. A ells se'ls destinava una bona part de la producció de les alzines i terra de glandatge de les masies, on es realitzava la darrera i més important

fase d'engreix. Al diari de Joan Guàrdia, un pagès d'Osona que va escriure entre el 1631 i el 1687, veiem que els amos de masia atorgaven pràcticament el mateix nivell d'importància a les collites de blats i les d'agllans. L'any 1653 va escriure: "La anyada no és astada gayra bona, que [a] la artiga nova, que era al capdamunt de la Coma, y avia coranta-duas garberas y [hi] à gut blat desaset corteras y mija: ab tot axò, é tingudas sent y vint corteras de blat; de pomas hem tingudas moltras, de glans hem tingudas raonaplament". L'any 1656 anota: "De glans havem tinguda bona anyada" i el 1657 "no havem tinguda gayra bona anyada de ninguna cosa (...). Las glans són astadas pocas, que io he vanuts los tosinos magras que son sinch". La collita de glans assegurava l'engreix hivernal: "De glans no em tingudas sinó pocas y encara de alsina. Ab tot axò, em un poch angraxats los tosinos, y los he vanuts a Toralló" (Pladevall Font i Simon Tarres, 1986:108 i seg.). L'interès en una bona collita d'agllans sembla evident.

Sabem que al Vallès Occidental, durant el segle XVIII, els agllans també eren consumits per les ovelles, quan a aquestes –sobretot als moments més durs de l'hivern– els mancaven les seves pastures habituals. D'altra banda, no totes les explotacions disposaven de boscos d'alzines i roures o hi tenien accés. Com era d'esperar, la disponibilitat era molt més gran a les masies policulturals, com ho demostra, per exemple, l'inventari de la casa Serrallarg de Rubí, redactat el novembre del 1768, on s'anota que a les golfes de la masia hi havia 123 quarteres d'agllans de roure "y aun ay mas para recoger en los bosques y otras partes de dicha heredad".⁸ Aquest fet no ens ha de sorprendre, perquè les masies controlaven els espais boscosos de la zona en règim de quasi monopoli. Segons el cadastre del municipi de Sant Pere de Terrassa de l'any 1833, les masies disposaven del 61% de la superfície total i el 85% de les 2.034 quarteres del bosc declarat (Roca, 1991:40).

La resta de l'any, els porcs pasturaven el bosc, els erms i els camps d'una forma molt similar a com ho podien fer les ovelles o les cabres. El propietari d'un mas de Barberà es reservava el dret de tenir un nodrís, "lo qual dura pasturar en la dita heretat fins lo ultim dia del mes de gener", amb la resta de porcs del masover.⁹ A Reixac, l'amo cedia al seu masover "las glans, herbas y pinyó que's cullirà en dita heretat", en compensació del porc anual que li havia de cedir.¹⁰ Fora del temps dels agllans, la dieta es completava amb els subproductes i residus de l'explotació pagesa i amb la coneguda *calderada*. Al seu llibre sobre la gestió de la casa pagesa, Miquel Agustí recomanava "que segons la diversitat del temps, (...) lo porquer, tinga en reserva alguna cantitat de agllans, fruitas, o alguns llegums, y en defecte de açò ordi destrempat ab segó y vesses, naps per a donar-los-ne, y que lo llur menjar no sia fret ni massa clar" (Agustí, 1988 [1617]:170-171). A mitjan segle XIX a can Gorina de Matadepera intentaven seguir la recepta del llibre del prior, perquè portaven regularment a moldre vesses i ordi al molí i en donaven de past al seu

nodrís. Significativament, també li donaven sovint brisa mòlta (un subproducte de la verema que també es donava als bous) i, més puntualment, blat de moro.¹¹ Sembla que el blat de moro va anar prenent importància al llarg de la segona meitat del segle XIX. Segons un propietari del Ripollès, al començament de l'hivern s'acostumava a tenir "els porcs d'engreixar separats dels altres, i comencen a ser llisets [mig grassos] puix que fa una mesada que els hi donen el perolat més bo i adobat. Per acabar-los d'engreixar els hi donen matí i vespre una perolata de cols, trumfes i remolatges cuits o carbassa i per adob farina de blatdemoro. Al mig dia, un picotí de blatdemoro per cada u i quan són acostumats a menjar gra, que no perilla que els faci mal, allavors els donen racció doble (...). En les cases que tenen rouredes, per estalviar el blatdemoro els hi donen aglans" (Vilarrasa i Vall, 1975:316-317). Els redactors de l'*Estudio Agrícola del Vallès (1874)* remarquen que "la estima de la cria del cerdo es la economía con que se alimenta, puesto que, si puede conducirse al monte cada día, cuesta su alimentación muy poco; y si ha de criarse en pocilga, se le preparan cocimientos con avena de maíz, de centeno..." (Garrahou i Planas, 1998:147).

Les anteriors cites semblen indicar l'existència de dos règims d'alimentació del bestiar porcí que podem relacionar amb les formes de gestió observades a les grans masies i a les petites cases de pagès. Les explotacions policulturals prou grans podien garantir una oferta de subproductes i d'aglans que feia possible mantenir grans ramats i el sistema de cria. Això era molt difícil per a la petita pagesia de carrer o per als menestrals que tenien poques terres de conreu i pràcticament gens de bosc. Aquest fet podria explicar la pràctica de les parceries de bestiar porcí i l'escassa difusió del porc fora de les masies.

Els pactes de "parceria a guany" de ramats de porcs o de truges servien per a resoldre els desequilibris produïts entre les possibilitats d'acumulació de capital ramader que podien tenir algunes explotacions i les seves disponibilitats alimentàries o de mà d'obra per a gestionar-lo.¹² Els registres documentals que s'han conservat d'aquests pactes indiquen sempre l'existència d'un soci que aportava el bestiar i el cedia a un segon que prometia guardar-lo i alimentar-lo correctament, cosa que indica que aquest disposava de conreus i boscs suficients on fer-ho. Al final d'un període de temps, el propietari dels porcs recuperava el capital inicial invertit i es repartien el guany o els costos d'una possible pèrdua. Això és el que el gener de l'any 1672 van acordar Jacint Torres i Pere Jofresa, davant el notari de Terrassa. Torres hi aporta quinze porcs: "Los dits quinze *tossinos* avaluats a dites quaranta y quatre lliures y sinch sous y la ganancia o perdua de dits *tossinos* se haja de partir en esta forma ço es que detretas primer ditas quaranta y quatra lliures sinch sous que es lo capital lo demes se haura guanyat se haja de partir en esta forma ço es fent ne tres parts yguals y de ditas tres parts dit Jofresa ne haja las dos parts y dit Torres la altra part".

Pere Jofresa prometia “guardar los dits *tossinos* y en aquells donarlos bon past y pastura conforme a un bon pagès pertany”.¹³ Aquests pactes, que podien afectar des d’un sol exemplar –generalment, una verrana de cria– fins a petits ramats, estaven àmpliament difosos en la societat pagesa de les masies. A banda d’assegurar l’alimentació i la vigilància d’uns animals tan importants, també era una forma molt dúctil de vehicular els petits estalvis de la pagesia de la zona.

Les limitacions en l’alimentació a partir d’aglans i els canvis en la dieta d’engreix ens ajuden a entendre algunes de les característiques de la ramaderia porcina dels segles XVIII i XIX. Expliquen, en primer lloc, per què durant el segle XVIII no totes les famílies pageses tenien porc d’engreix. Simplement, els era molt difícil alimentar-lo. Des de finals del segle XVII i durant tot el segle XVIII, els amos de les masies del Vallès Occidental, i en determinats casos també els seus masovers, van anar publicant una sèrie de bans que impediè l’entrada de bestiar aliè als seus erms i boscos (Roca, 1997:58-63). El que segueix és un fragment del ban que prohibeix l’entrada a les terres dels Barata de Matadepera i que ens pot servir de model per a molts d’altres: “Por sus justos y legítimos títulos, por sí y por sus antecesores, desde tiempos muy antiguos se hallan dueños y poseedores de varias heredades con sus correspondientes casas compuestas de distintas piezas de tierra, unas campos, otras plantadas de viña, de olivos y la mayor parte bosques, encinares y pinos sitas en el propio término de Matadepera, San Martín de Mura, San Feliu del Racó y San Pedro Parte foránea de Tarrasa (...). Y en calidad de tales dueños y posehedores han percivido y perciven los frutos resultantes de las propias tierras, se aprovechan de las tierras de sus bosques, haciendo carbón o el uso que más útil les parece y de las hierbas y bellotas paciendo en ellas sus ganados.”¹⁴

Convertint en delictes el que abans havia estat un dret col·lectiu, es volia impedir que els petits pagesos els prenguessin llenya o els pasturessin les herbes o els aglans. Hi ha motius per pensar que la petita ramaderia porcina –que solament es podia mantenir si es facilitava l’accés dels pagesos i menestrals més pobres a les pastures– havia estat més important als segles XIV, XV i XVI que no pas al segle XVIII.¹⁵ Hem de pensar que amb aquests factors limitadors era molt difícil que el porc familiar es convertís en una pràctica gaire estesa entre les famílies pageses més pobres i els habitants de les viles. Això havia de ser així fins que no van aparèixer alternatives d’engreix diferents dels glans o de la pastura extensiva als boscos i camps. Les informacions recollides semblen indicar que una possible solució va provenir de l’aprofitament com a pinso dels subproductes de la verema i del blat de moro. Al Vallès Occidental, cap d’aquests no era un recurs a disposició de la petita pagesia abans de la segona meitat del segle XIX, quan l’expansió vitícola crea una legió de rabassaires i la integració dels mercats permet accedir a produccions agràries d’origen forà, com ara el blat de moro.

4. Els porcs dels pobres

Com accedien a la carn de porc aquells sectors de la pagesia més pobra o de la menestralia de les viles que no podien criar ni engreixar al nivell que ho feien les masies? Hem vist que el gruix de l'oferta d'aquests animals tenia el seu origen en les masies que realitzaven la cria i recria. Des d'aquestes es generava un flux de porcs cap als nuclis de consum de les viles i pobles de la comarca. Podem distingir dues formes d'accés a la carn de porc: la compra d'animals vius per a engreixar a casa i la compra de carn.

Els porcs d'engreix a l'estaca eren comprats a fires i mercats locals. Una clàusula de l'arrendament del dret d'imposició de la Vila de Terrassa de l'any 1793 deixa ben clara la importància d'aquest comerç: "Sàpia que, si algun habitant de la present vila a títol de revenderia menara algun remat o escamot de bestiar, y *tocinos* així grassos com nodrissos pera revendrelos en la present Vila, y efectivament los revèn, aquell tal haurà de pagar lo expressat dret com si fos foraster".¹⁶ La fira de Sant Antoni era un moment clau en la redistribució dels porcs de les masies. A l'inventari d'un pagès de la vila de Terrassa hi trobem "un *tossino* comprat a la fira de Sant Antoni per 12 pessetes a plata que se han de pagar".¹⁷ El gener del 1844, Francesc Gorina anotava al seu dietari la compra d'un nodrís a la fira de san Antoni de Terrassa. Era [de] Can Diviu". També tenim notícies de compres directes a masies: el mateix Gorina ressenya, l'any 1845: "Hem comprat un nodrís al masover de casa Solà del Recó"; i el 1846: "He comprat un nodrís a Joseph Riera, masover de Can Farrés de Baix".¹⁸

El cicle de compra i engreix de porcs també es pot seguir en algunes referències dels inventaris. Hem pogut localitzar els inventaris del patrimoni d'un torçador de llana i del seu fill i hereu, redactats successivament el novembre del 1782 i el juny del 1783. El novembre –recordem que era l'inici de la fase d'engreix– la família tenia "un *tocino* viu per engrexar de pes unas quaranta carniceras poch mes o menos". Set mesos més tard, l'animal s'havia convertit en "mitg bacó salat y algunas botifarras y tres ollas ab llart y sagí", però ja es disposava d'un altre "*tocino* viu per engreixar".¹⁹ Els porcs d'engreix arribaven als seus valors més alts (entre 15 i 20 lliures) durant els mesos de novembre, desembre i gener. Quan les masies els venien, estaven valorats entre 5 i 10 lliures. Un garrí de llet es valorava en poc més de 2 lliures i les truges i verranes de cria, entre 10 i 15 lliures.

La documentació també revela l'existència d'altres mecanismes menys formals amb què els sectors més pobres podien accedir als porcs. És possible que els animals fossin molt utilitzats com a forma de retribució del treball. Tomàs Casanovas, un bracer de Sant Feliu del Racó, va pactar engreixar a mitges un porcell amb l'amo de la casa Torres de Matadepera i, a canvi dels glans dels boscos de l'heretat, havia de fer a les terres de l'heretat "al temps del sembrà, sis jornals de cavima per la compra de los glans".²⁰ Del quadre 1 en podem deduir que la cessió de porcells podia ser una

forma de pagament de la força de treball molt comuna entre els mossos i els pastors de les masies.

Quadre 1. Productes rebuts a compte de la seva soldada pel mosso Josep Figueres, a l'heretat Llobet de Sant Quirze (lliures, sous i diners)

Unes calces, uns elàstics, una gorra, una faixa i unes mànigues de camisa	6- 0- 0
Unes altres calces, uns elàstics i un mocador	2- 8- 9
Una manta	2-16- 3
Calces i un mocador	2- 1- 3
Per un jec i una armilla	5-12- 6
Per una armilla	1-17- 6
Per un gambeto usat	11- 5- 0
Per 45 parells d'espardenyes	16-17-6
Pel fil de les espardenyes	2-19-6
Diner rebut en diverses partides	18-15-0
1831: pel valor de dos porcs de cria	11-12-6
1832: pel valor d'un porc de cria	5-12-6
1833: pel valor d'un altre porc	6-11-3
1834: pel valor d'un altre porc	7-17-6
Per un sac d'aglans	1-17-6
Total avançat per Llobet	104- 4-6
Soldada de cinc anys	229-0-0
Resta pagar	124-19-6

Font. AHCT. Processos judicials del jutjat de primera instància de Terrassa (4-II-1835).

La retribució en espècie era molt practicada, als mercats de treball rural del passat. El mosso Josep Figueres aconseguia d'aquesta manera una bona part de la seva roba i el calçat. Els cinc porcs –pràcticament un per any– i el sac d'aglans responen a una lògica diferent: de ben segur que van acabar convertits en “porcs a l'estaca” i pinso a la casa d'on provenia el mosso. Les famílies pageses més pobres només podien subsistir traslladant fora de l'explotació els seus excedents laborals. En aquest cas, la contrapartida va ser molt important: poder disposar de carn de porc. D'aquesta manera, la retribució dels mossos i d'altres formes de treball fet a les masies explicaria una part important de la circulació de bestiar porcí.

Hem vist que, fora de les grans masies, poques cases podien engreixar els seus mateixos porcs. El buidatge dels inventaris dels habitants de la vila de Terrassa ens indica que eren relativament pocs els que tenien porcs a l'estaca. Atesa la importància de la carn de porc en la dieta de l'època, sembla evident que uns amplis sectors

de la població estaven abocats a comprar-ne, ja fos fresca o salada. Les carnisseries públiques de les viles permetien la compra de carn, tant d'ovella com de cabra o de porc. Les dues primeres eren carns de conservació pràcticament impossible amb les tècniques del moment, mentre que la de porc es podia salar. La carn de porc es venia salada o just abans del procés de salaó, però la de cabra i d'ovella es venia fresca a qualsevol moment de l'any. Així, per exemple, el 1774, l'arrendatari de la carnisseria de Sant Pere de Terrassa es comprometia a assegurar l'oferta de carn de "moltó, crestat y ovella". Respecte de la carn de porc: "Sàpia dit arrendatari que aurà de matar un *tossino* de pes trenta lliuras carniceras o mes tots los disaptes de quiscuna semana, a saber es des del dia de Tots Sants fins lo dia de Nadal sots pena de tres lliuras".²¹ La carnisseria de la Vila de Terrassa havia de complir les mateixes condicions. En abastir un mercat més gran, a la dècada dels vuitanta del segle XVIII es va passar de dos a tres animals sacrificats (de 45 lliures carnisseres). A la tenda de pesca salada s'hi venia cansalada, botifarres, sagí i llard durant tot l'any. Els particulars de la vila podien participar en aquest mercat: "y que qualsevol persona de dita Vila que matara per sa casa y despesa un, dos o mes *tossinos* y de aquell ne voldra vendre algun corter, li sia permès vendre'ls á corters y no a lliuras ni a mijas lliuras, ni á menos de un corter y axi mateix podrá vendre lo llart, sagí y botifarras de dits *tossinos* a lliuras y no a menos baix".²²

Els mercats setmanals i les fires eren els altres dos llocs on es podia comprar carn de porc o exemplars vius per a engreixar a casa. A Sabadell podem documentar la venda de cansalada a mitjan segle XVI: "Lo dit Consell affora la cansalada dels baconers de Sabadell, ço es, dits baconers ne hagen de vendre als poblats de Sabadell i treure'n a la plaça lo dissabte de Pasco de Resurrecció i lo dissabte après Pasco i donar als poblats de Sabadell el preu, lo mascle a dos sous i mix i la famella a dos sous cinc, lliura carnissera, i que la cansalada sia bona i rebedora".²³ Les actes notariais d'arrendament del dret d'imposició (un impost que gravava els intercanvis comercials) de la vila de Terrassa deixen ben clara la importància d'aquests intercanvis. En l'arrendament del dret d'imposició de l'any 1793 es fa notar que "tots los comestibles que se vendran dins dita vila y son territori seran exempts del pago de dit dret d'imposició, no emperó la carn de *tocino*, ja sie fresca, ja sie salada, que aquesta deurá pagarlo en lo modo sobredit".²⁴

5. Conclusions

Els pagesos del passat consumien poca carn, però, quan en menjaven, era sobretot la del porc. Els avantatges del porc semblen evidents: la seva alimentació no depenia directament dels conreus, reciclava els subproductes de la casa i la seva carn era de fàcil conservació (salada, seca o amb oli). Malgrat això, els habitants de les viles menestrals i els que vivien als pobles també feien un important consum de carn d'oví

i de cabrum, sobretot quan s'exhaurien les reserves de porc. No pas tota la pagesia, ni molt menys tota la població, tenia accés a la carn de porc. La ramaderia porcina del segle XVIII al Vallès Occidental era una ramaderia de gran explotació policultural, o sigui, de masia. Les grans masies disposaven de recursos suficients (aliments, boscos, infraestructura i treballadors) per a poder fer la cria, l'engreix i la venda o la cessió a parceria a gran escala. Els menestrals i els petits pagesos de vila o de poble es podien considerar afortunats si tenien un porc "a l'estaca" –comprat o bé a parceria, d'alguna masia– i aconseguien engreixar-lo. Un amplíssim segment de la població només podia accedir a la carn de porc comprant-la als mercats locals i les fires. Un altre exemple de com la pobresa de les famílies pageses i menestrals explicaria la seva vinculació forçada amb el mercat.

BIBLIOGRAFIA

AGUSTÍ, M. *Llibre dels secrets de agricultura, casa rustica y pastoril*. Barcelona: Alta Fulla, 1988 [1617].

AMADES, J. *Astronomia i meteorologia populars*. Tarragona: El Mèdol, 1993.

ALLGAYER, R. *Animales de granja*. Madrid: Tikal, 2005.

BOSCH I CARDELLACH, A. *Memorias de Sabadell antiguo y su término hasta el año 1789*. Sabadell: Juan Baqués e hijos, 1882 [1795-1804].

BOSCH I CARDELLACH, Antoni. *Memòria de las cosas notables de la vila de Sabadell, comensant en desembre de 1787*. Sabadell: Fundació Bosch i Cardellach, 2003.

BURGUÈS, M. *Sabadell del meu record. Cinquanta anys d'història anecdòtica local*. Sabadell: Ajuntament de Sabadell, 1982 (primera edició: Sabadell: Joan Sallent, impresor, 1929).

COMASÒLIVES, J. (ed.) *Dietari de Francesc Gorina Riera, pagès de Matadepera. 1841-1904*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2003.

CUSSÓ, X.; GARRABOU, R. "Alimentació i nutrició al Vallès Oriental en les darreries del segle XIX": *Lauro* 21, 2001, p. 26-34.

CUSSÓ, Xavier; GARRABOU, Ramon. "Els sistemes alimentaris: una dilatada transició". Dins: *Història agrària dels Països Catalans*. Vol. IV, segles XIX i XX. Barcelona: Fundació Catalana per a la Recerca i la Innovació, 2006.

Diccionari Català-Valencià-Balear. Palma de Mallorca: Moll, 1985, 10 volums.

FLORES DE LEMUS, A. "Sobre una direcció fundamental de la producció agrària espanyola": *Hacienda Pública Española*, Madrid, 1976 [1926], p. 42-43, 421-465.

GARRABOU, R.; PLANAS, R. (ed.) *Estudio agrícola del Vallés (1874)*. Granollers: Museu de Granollers, 1998.

GIRALT I RAVENTÓS, E. "Tradició i innovació en l'agricultura del segle XIX".

- Dins: *Història econòmica de la Catalunya contemporània*. Barcelona: Enciclopèdia Catalana, 1992, II, p. 121-305.
- LIVI-BACCI, M. *Ensayo sobre la historia demográfica europea. Población y alimentación en Europa*. Barcelona: Ariel, 1988.
- MATEU, E. *Ordinacions de la Universitat de la Vila i Terme de Sabadell*. Sabadell: Comissió de Cultura de l'Ajuntament de Sabadell, 1968-1971.
- MALANIMA, P. *Economia preindustriale. Mille anni: dal IX al XVIII secolo*. Milà: Mondadori, 1997.
- MONTANARI, M. *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*. Nàpols: Ligouri Editore, 1979.
- PLADEVALL FONT, A.; SIMON TARRÉS, A. *Guerra i vida pagesa a la Catalunya del segle XVII*. Barcelona: Curial, 1986.
- PUJOL, J. "Especialització i canvi tècnic en l'expansió del sector ramader català entre 1880 i 1936": *Recerques* 37, 1998, p. 31-56.
- PONCE, Santi. *Transformacions agrícoles i canvi social a la comarca d'Osona. Segles XVIII-XX*. Vic: Eumo, 1999.
- ROCA FABREGAT, P. "Agricultura i creixement urbà a la zona de Terrassa, 1750-1850": *Terme* 6, 1991, p. 36-51.
- ROCA FABREGAT, P. "Una masia de la muntanya vallesana a l'inici del segle XVIII. El llibre dels hereus de Can Torres de Matadepera (1699-1704): *Arrahona* 18, 1996, p. 9-45.
- ROCA FABREGAT, P. "Aprofitaments col·lectius i revolució burgesa als boscos del Vallès Occidental: *Terme* 12, 1997, p. 58-65.
- ROCA FABREGAT, P. "Quién trabajaba en las masías. Criados i criadas en la agricultura catalana (1670-1870)": *Historia Agraria* 35, 2005, p. 49-92.
- SERRA, E. "Consideracions entorn de la producció i la productivitat agràries de la Catalunya del segle XVII". *Estudis d'història agrària*, I, 1978, p. 120-153.
- TELLO, E. *Cervera i la Segarra al segle XVIII. En els orígens d'una Catalunya pobra. 1700-1860*. Lleida: Pagès Editors, 1995.
- VILARRASA I VALL, S. *La vida a pagès*. Ripoll: Impremta Maideu, 1975.

Notes

1. *Diccionari Català-Valencià-Balear* (DCVB), V, p. 528; Amades, 1993, p. 44-45.
2. Sobre la metodologia de l'estimació, hem de dir que s'ha elaborat a partir del buidatge de tots els inventaris dels amos i els masovers de les masies de Sant Pere de Terrassa del segle XVIII. Dividint els caps de bestiar registrat pel nombre total de masies inventariades en un període, trobem una ràtio de caps per explotació. Pensem que, a diferència de les explotacions més pobres i petites, l'inventari de la masia havia de ser molt més universal i que per això les ràtios esmentades poden tenir un valor bastant generalitzable. Al municipi de Sant Pere de Terrassa hi va haver

unes 116 masies durant tot el segle XVIII. L'estimació final s'ha calculat multiplicant la ràtio pel nombre de masies. El municipi de Sant Pere de Terrassa tenia una extensió de 92,6 km²; el partit judicial de Terrassa era de 619,7 km² i l'extensió actual de la comarca del Vallès Occidental és de 583,2 km².

3. Les informacions sobre la ramaderia porcina dels petits pagesos i menestrals s'han obtingut del buidatge de cent inventaris del patrimoni d'aquestes categories socioprofessionals redactats entre el 1760 i el 1786 pels notaris terrassencs Joan Antoni Puig i Gorgs i Josep Torrella.
4. AHCT. Fons [històric] municipal, 2.4 (Impost de consums). Preus dels productes alimentaris 1849-1918. *Existencias consumidas en Tarrasa durante el año 1905*.
5. El mateix Bosch i Cardellach comenta en un altre lloc que els anys 1790, 1791 i 1792 es va sacrificar entre 1.700 i 1.800 caps d'oví i de cabrum a la carnisseria de Sabadell (Bosch i Cardellach, 2003, p. 94, 137, 160). D'altra banda, és molt difícil que les 20.000 lliures de carn de porc correspongessin a 4.000 animals perquè això implicaria que cadascun d'aquests animals pesava poc més de 5 lliures. Les dades que aportem en aquest estudi fan pensar que els porcs pesaven entre 60 i 70 lliures, i sempre més de 45 en el moment del sacrifici.
6. Entre el juny del 1696 i el maig del 1697, a la carnisseria de Sabadell es van matar 111 ovelles i cabres per cada porc. A Terrassa, la proporció va ser de 130 a un, l'any 1701 (AHCT, Consells de la Vila de Terrassa. *Llibre de credensa*, compres de bestiar de l'any 1701).
7. En el cas que el pes del porc no coincidís amb el pactat, s'acordava pagar la diferència a favor o en contra del masover o de l'amo: "si acas pesa mes dit Duran li hage de refer al dit Pual tot lo que mes pesara al preu que anira la lliura del *tocino* a la carnicería de la dita parrochia" (AHCT, Fons notarial, Magí Boter, manual, 1675, foli 129).
8. Es poden trobar altres referències d'existències d'agllans. A can Casablanques (1762) hi tenien 30 quarteres d'agllans al terrat. A la cambra de la torre de can Falguera (1731), 4 quarteres. A can Molins (1754) guardaven 4 quarteres de glans al graner, amb la resta dels blats de la casa.
9. AMHS, Fons notarial, Pau Puigjaner, manual, 1743, foli 117, E.257/1.
10. AMHS, Fons notarial, Joan Baptista Aubert, manual, 1691, foli 206, E.216/1.
11. Comasòlives, 2003, p. 153 i 156.
12. Sobre el treball dels porquers a les masies del Vallès Occidental: Roca, 2005, p. 65-68.
13. AHCT, Fons notarial, Rafel Coll, manual, 1672, foli 33v.-34.
14. AHCT, Batllia, Processos judicials. Procés del 30-XII-1827.
15. La minuciosa legislació local sobre tinença de porcs dins les viles sembla indicar la importància d'aquesta ramaderia abans del segle XVIII. L'ordinació del Consell General de la Vila de Sabadell de l'11 de juny del 1550 permetia "Que qualsevol de la vila i terme de Sabadell puguin tenir porcs en el temps que tindran glans i tans porcs com podran mantenir amb les glans, però si fan mal a algú que ho paguin" (I, p. 54). Amb el pas del temps, les limitacions per a tenir porcs es fan cada cop més evidents: "Dit honorable Consel ordene que ningú de la vila de Sabadell i poblats de aquella puguin tenir ni tinguen de esta hora en avant ningún porch de nodriment ni truja o truges sino ab estaca los porcs de nodriment (...) Entès, empero que puguin tenir porcs de grexe, los quals porchs de grexe hagen de pesar de trenta lliures en amunt, de Sant Miquel de Setembre fins a Carnestoltes" (I, p. 321). Mateu, 1968-1971.

16. AHCT, Fons històric municipal. 6 (Proveïments), *Actes d'arrendament de la vila de Terrassa*. Arrendament de la carnisseria, de l'any 1793.
17. AHCT, Fons notarial, Josep Torrella, manual, 1780, foli 145.
18. Comasòlives, 2003, p. 132, 146 i 152.
19. AHCT, Fons notarial, Josep Torrella, manual, 1782, foli 248 i 1783, foli 140.
20. AHCT, Fons patrimonial. Fons Can Falguera, *Llibre de notes dels hereus de Can Torres*, foli 38. Roca, 1996, p. 25.
21. AHCT, Fons notarial, Josep Puig i Gorgs, manual, 1774, foli 501. Arrendament de la carnisseria de Sant Pere de Terrassa.
22. AHCT, Fons històric municipal. 6 (Proveïments), *Actes d'arrendament de la vila de Terrassa*, 1784, foli 82.
23. Mateu, 1968-1971, II, 289. *Ordinacions de la vila de Sabadell*. Ordre de 15 d'abril de 1571 .
24. AHCT, Fons històric municipal. *Actes d'arrendament de la vila de Terrassa*. Arrendament de la carnisseria de l'any 1793.