

L'agricultura al Vallès Oriental: canvis en l'estructura productiva entre 1860 i 1930

Treballs

Jordi Planas i Maresma
Universitat de Barcelona

La comarca del Vallès Oriental no va participar intensament del creixement i la transformació que va experimentar l'economia catalana durant el darrer terç del segle XIX i el primer terç del XX. Tot i el desenvolupament de la indústria moderna en alguns municipis, la comarca en conjunt va mantenir una forta base agrícola fins a la dècada de 1940. L'any 1860 la població ocupada en l'agricultura es xifrava en unes 25.000 persones (13.379 homes i 12.183 dones) sobre un total de 38.342 habitants, és a dir dues terceres parts de la població.¹ Des del darrer quart del segle XIX, la indústria va créixer sobretot a

Granollers i també en algunes altres localitats, com ara Mollet o Sant Celoni.² Com a resultat del creixement econòmic, la població de la comarca va augmentar fins a gairebé 70.000 habitants (1936). Respecte a 1860, suposa un creixement demogràfic inferior al 50%, molt menor que el del Vallès Occidental (186%), i que el que en conjunt van experimentar la província de Barcelona (171%) i Catalunya (76%).

En aquest article s'expliquen els canvis més rellevants que es van produir en l'estructura de la producció agrària del Vallès Oriental en aquest període. Com veurem,

¹ Les dades corresponen al partit judicial de Granollers i la distribució de població activa segueix les dades que, a partir del cens de 1860, ofereix l'*Estudio agrícola del Vallés de 1874* (Ramon Garrabou i Jordi Planas [a cura de], *Estudio agrícola del Vallés* (1874), Granollers, Museu de Granollers, 1998, pàg. 154).

² Sobre els inicis de la industrialització a Granollers i el Vallès Oriental, vegeu: Esteve Garrell: «Els humils orígens de les indústries de Granollers», *Granollers, indústria i comerç*, Publicacions La Gralla, vol. I, Granollers, 1927; Jordi Abel i Jacint Jordana, *L'activitat econòmica al Vallés Oriental*, Barcelona, El Racó del Llibre de Text, 1987, pàg. 209 i seg.; Joaquim Ledesma i Albert Camps, «Els orígens de la indústria tèxtil a Granollers (1874-1923)», *Lauro* 7, 1994, pàg. 14-19. Específicament sobre el cas de Mollet del Vallés, vegeu: Jordi Planas: «De poble agrícola a ciutat industrial: els inicis de la industrialització a Mollet del Vallés», *Notes* 19, 2004, pàg. 145-161, i sobre Sant Celoni, vegeu: Josep M. Abril: *Teixidores i tapers. Industrialització a Sant Celoni 1860-1936*, Sant Celoni, Publicacions de la Rectoria Vella, Ajuntament de Sant Celoni, 1998.

a mitjan segle XIX la producció agrícola d'aquesta comarca era força diversificada (un observador la descrivia el 1874 com una «comarca tipo [...] puesto que en ella vemos reunidos los cultivos más generalmente usados en nuestra provincia»),³ si bé basada en el conreu de cereals de secà. Durant la segona meitat del segle XIX, sota l'estímul d'una llarga etapa de preus remuneradors que es coneix com «l'edat d'or de la vitivicultura catalana», va desenvolupar una especialització remarcable en el conreu de la vinya. A partir de la crisi de la fil·loxera la vinya va experimentar un retrocés important; però, a diferència del que succeí en altres comarques catalanes, aquest retrocés no va donar lloc a un augment dels espais no agrícoles (erms, boscos), sinó que varen augmentar els conreus de secà. Un factor que pot explicar aquest comportament és la nova especialització ramadera associada a la producció de farratges per abastir de llet el mercat barceloní. Aquesta fou, sens dubte, la línia d'especialització agrària més important de les assajades al Vallès Oriental durant el primer terç del segle XX i també la que va suposar el canvi més important en la seva estructura productiva.

ESTAT DE LA PRODUCCIÓ AGRÍCOLA A MITJAN SEGLE XIX

L'any 1858, per tal d'elaborar una estadística agrària del país,

l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre (IACSI) va enviar un qüestionari a les seves subdelegacions. A l'arxiu de can Maspons de la Vall s'ha conservat el manuscrit de les respostes de la subdelegació de Granollers, en el qual trobem recollits des d'aspectes climatològics (temperatures, pluges, vents, etc.) i físics (tipus de terreny, relleu, etc.) fins a l'estat de les carreteres, preus i jornals, tècniques agrícoles o tipus de contractes.⁴ De la descripció de l'agricultura de la comarca es

desprèn que encara es mantenia el predomini dels cereals (principalment el blat), que ocupaven més de la meitat de la superfície de conreu. Tot i així, respecte al consum es produïa un dèficit de farines, que eren importades de Barcelona, procedents d'altres regions espanyoles com ara Castella o l'Aragó. Un altre producte del qual la comarca era deficitària era l'oli, que era importat de l'Urgell, com ho demostren les dades de producció i consum agrícola dels anys 1862-1864:

TAULA 1. PRODUCCIÓ I CONSUM AGRÍCOLA AL PARTIT JUDICIAL DE GRANOLLERS, 1862-1864 (en hectolitres)

| Producció | 1862 | 1863 | 1864 | TOTAL |
|-----------------|---------|---------|---------|---------|
| Blat | 38.645 | 40.172 | 47.273 | 126.090 |
| Sègol | 37.183 | 28.122 | 28.386 | 93.691 |
| Civada | 518 | 535 | 438 | 1.491 |
| Ordi | 7.874 | 8.369 | 8.083 | 24.326 |
| Blat de moro | 13.316 | 15.526 | 14.134 | 42.976 |
| Cereals | 97.536 | 92.724 | 98.314 | 288.574 |
| Vi | 36.458 | 37.949 | 48.573 | 122.980 |
| Oli | 1.213 | 690 | 1.612 | 3.515 |
| Total producció | 135.207 | 131.363 | 148.499 | 415.069 |
| Consum | 1862 | 1863 | 1864 | TOTAL |
| Blat | 40.326 | 40.010 | 44.906 | 125.242 |
| Sègol | 30.693 | 32.200 | 29.688 | 92.581 |
| Civada | 233 | 255 | 266 | 754 |
| Ordi | 7.938 | 8.032 | 7.949 | 23.919 |
| Blat de moro | 13.423 | 14.301 | 12.987 | 40.711 |
| Cereals | 92.613 | 94.798 | 95.796 | 283.207 |
| Vi | 26.877 | 28.378 | 29.709 | 84.964 |
| Oli | 2.164 | 2.209 | 2.343 | 6.716 |
| Total consum | 121.654 | 125.385 | 127.848 | 374.887 |

Font: ACMV, lligall 8: *Estado de la producción, consumo y demás en este Partido Judicial durante los años de 1862, 1863 y 1864, Granollers, 4.3.1866.*

3 «Ninguna comarca en nuestro sentir se presta tanto a un estudio de esta clase como la del Vallés, puesto que en ella vemos reunidos los cultivos más generalmente usados en nuestra provincia llevados a cabo segons la usança de tot bon pagès, enlazados con las plantaciones más modernas [...]» (R. Garrabou i J. Planas (a cura de), *Estudio agrícola...*, pàg. 31).

4 Arxiu privat de can Maspons de la Vall (ACMV), Santa Eulàlia de Ronçana, lligall 8: manuscrit signat a Granollers el 18 d'octubre de 1858 per Pere Carreras (president de la Subdelegació) i Jaume Maspons (vicepresident).

La taula 1 recull la importància creixent de la producció vitícola, que l'any 1864 ja superava la producció de blat, tot i que la gran etapa d'expansió de la vinya només acabava de començar. Aquest any la diferència entre la producció i el consum de vi era superior a 18.000 hectolitres, i en conjunt, durant aquests tres anys, gairebé una tercera part de la producció de vi es comercialitzava fora de la comarca. La producció de vi compensava amb escreix el dèficit d'oli (només es produïa la meitat de les necessitats de consum) i de cereals (quan es produïa per sota de les necessitats, com el 1863). Entre els cereals destacava sobretot el blat, seguit del sègol; però tot i la seva importància, el predomini absolut dels cereals destinats al consum intern ja s'estava començant a trencar a favor d'un conreu comercial com la vinya, que assolí una importància creixent i que destinava una bona part de la producció a l'exportació.

Una altra observació interessant de les respostes de 1858 era la pràctica desaparició del guaret, que només es mantenia en alguns terrenys de secà per sembrar-los de pastures per adobar. L'*Estudio agrícola* de 1874 també registrava que els guarets eren poc utilit-

zats: «*como la tierra es muy utilizada, de ahí que no se le den más que aquellos descansos entre cosecha y cosecha*»,⁵ fet que constitueix també un signe de dinamització agrícola. Encara que no es practicaven les rotacions característiques de l'Europa atlàntica, amb la incorporació de les lleguminoses farraferes que nitrogenaven el sòl, sí que en les alternances se succeïen les plantes exhauridores i milloradores, i els llegums (particularment les mongetes) estaven perfectament integrats en les rotacions de conreu que es practicaven a la comarca.⁶ Els rendiments que es citen per al blat, entre 6 i 9 unitats per llavor, són relativament elevats, sobretot si tenim en compte que en l'aplicació dels adobs no es van fer grans progressos fins al segle xx.

Els adobs més utilitzats eren els fems, els adobs vegetals i els formiguers o boïcs (pilots de llenya seca i de brossa coberts de terra que es cremaven i s'escampaven com a adob); però en els anys 1870 ja eren coneguts el guano del Perú i els adobs complets de La Agricultora Catalana, el guano artificial que fabricava a Gràcia Émile Brun i els adobs que preparava l'empresa d'Andreu Estruch i Cia.⁷ Cap al final del segle un perit agrònom encara

explicava que «*los abonos que se utilizan son generalmente las deyecciones humanas, los estiércoles y los procedentes de origen vegetal, no empleándose para nada los abonos químicos, que forzosamente han de resultar convenientísimos en un país en que puede decirse que no existe la ganadería*». ⁸ En efecte, a la comarca hi havia molt poques pastures naturals; les respostes de 1858 recollien l'existència d'alguns prats naturals de trepallada, de 2-3 anys, i d'alfals, de 5-6 anys, i, tot i que hi havia bestiar de totes classes, pocs agricultors es dedicaven a la cria d'animals, les races «no eren el que haurien de ser» i la llana que s'obtenia del bestiar «no era la millor». ⁹

L'utilitatge tampoc havia experimentat canvis substancials: a mitjan segle XIX els instruments bàsics continuaven essent l'arada romana tradicional, l'aixada i la fanga, que s'utilitzava molt. No s'havien difós màquines de segar o de batre, operació que es continuava fent amb cavalls, i l'única novetat era la utilització d'alguna arada de pala. L'autor de l'*Estudio agrícola del Vallés* de l'any 1874 també es lamentava de l'escassa presència de màquines agrícoles i de l'endarreriment de les tècniques, tot afirmant que

5 R. Garrabou i J. Planas (a cura de), *Estudio agrícola...*, pàg. 136.

6 *Ibidem*, pàg. 137 i seg. Els llegums eren un bon complement proteínic en una alimentació basada sobretot en pa. (Vegeu: Cussó, X.; Garrabou, R.: «Alimentació i nutrició al Vallés Oriental en les darreres dècades del segle XIX», *Lauro* 21, 2002, pàg. 26-34.

7 La Agricultora Catalana fou la primera empresa a Espanya a fabricar un adob complet, és a dir, amb una composició anàloga a un adob orgànic. Fou fundada per Luis Justo Villanueva l'any 1863 i l'any 1872 entrà a dirigir-la el perit agrònom Francesc Xavier Tobella. L'empresa d'Émile Brun s'instal·là a Gràcia poc abans de 1870 i aquest any ja tenia més de vint dipòsits de venda a Catalunya des d'on comercialitzava, entre altres, aquest adob complet conegut com a guano artificial català o guano català. L'empresa d'Andreu Estruch i Cia. fou fundada a la mateixa època.

8 Joan Espi i Rumbado, *Clima de Granollers en sa relació ab la higiene y la agricultura*, Granollers, 1896 (manuscrit inèdit conservat a la biblioteca Can Pedrals de Granollers). Vegeu: Jordi Planas i Francesc Roma, «Clima, agricultura i condicions de vida a Granollers al final del segle XIX», *Panències. Anuari del Centre d'Estudis de Granollers*, Granollers 1997, pàg. 115-124.

9 Segons el cens ramader de 1865, el total de caps de bestiar en el partit judicial de Granollers era el següent: cavalli (2.227), mular (1.017), asini (1.146), vaquí (1.553), ovi (11.170), cabrum (3.457) i porquí (11.478).



Cap al final del segle XIX l'utilitatge agrícola havia experimentat pocs canvis respecte al tradicional de la comarca.
(Fotografies: Tomàs Torradella, Hemeroteca Municipal Josep Móra de Granollers)

«el laboreo de la tierras se efectúa hoy en el Vallés, á corta diferencia y con pocas excepciones, tal y como lo practicaban nuestros abuelos».¹⁰

Un dels progressos més notables fou l'extensió del regadiu que, com en el cas de la vinya, ja s'inicià en el segle XVIII. Segons Pierre Vilar, aquesta expansió fou, per a molts municipis del Vallès, l'únic signe del progrés d'aquest segle: «el Vallés central, al voltant de Granollers, de Terrassa i (menys clarament) de Sabadell, participa molt vigorosament en la creació de regatges nous [...] Al voltant de Granollers, tanmateix, de Cardedeu, de Martorelles, de la Moguda, de Caldes de Montbui, de Sant Feliu de Codines, hom sembla assistir a un desenvolupament autònom de l'agricultura per ella mateixa,

no sense lligams amb les fortunes realitzades a la capital, però sense relació local directa amb una industrialització [...] El Vallès agrícola ens dóna l'exemple de masies aïllades, de pobles dispersos [...] per als quals la intensificació del regatge és el signe característic i únic dels progressos del segle».¹¹

Aquesta expansió del regadiu va tenir lloc principalment als fons de les valls dels cursos fluvials, on –segons les respostes de 1858– «se aprovecha toda la [aigua] que es posible, con mucho coste». En el regadiu, una planta que al Vallès gaudia d'una gran anomenada era el cànem, que s'utilitzava per fer cordes i espartenyas i de primera matèria per a la indústria tèxtil. Cap a mitjan segle XIX es conreava a tota la plana del Va-

llès i en alguns municipis (Mollet, Montmeló, Palou) s'arribà a produir a gran escala.¹² Els cànems que es collien en aquesta època al Vallès «gozan de fama europea. De tal modo es inmejorable su calidad que hace pocos años las fábricas de jarcia que proveen al Almirantazgo inglés pusieron por condición, en la subasta de adquisición de primeras materias, que los cáñamos debían ser del llano de nuestra comarca».¹³

El conreu del cànem s'adaptava molt bé a les rotacions amb patates, mongetes, blat i blat de moro que es practicaven al Vallès Oriental. Una rotació característica de les terres de regadiu a la segona meitat del segle XIX era la següent: sembra del cànem el mes d'abril; el mes de juliol es recollectava i es sembraven mongetes, patates o faves; aquestes es

10 R. Garrabou; J. Planas (a cura de): *Estudio agrícola...*, pàg. 95.

11 Pierre Vilar: *Catalunya dins l'Espanya moderna*, Barcelona, Ed. 62, 1986 (3a edició revisada), vol. III, pàg. 262-264.

12 Juan Codevall Diars: *Nociones de geografía física, descriptiva e histórica del Vallés*, memòria premiada en el Certamen Literari del Casino de Granollers el 1886 (publicada més tard per l'autor en la seva *Flora del Vallés*).

13 R. Garrabou; J. Planas (a cura de): *Estudio agrícola...*, pàg. 108.

recol·lectaven el mes d'octubre i s'hi sembrava blat; el blat es segava el mes de juny i es sembraven algunes tardanies; a l'octubre es sembrava blat de moro i farratges i, un cop recol·lectat, es deixava descansar la terra des del mes de febrer fins a l'abril, en què recomençava la rotació.¹⁴ L'inconvenient d'aquest conreu eren els penosos treballs que exigia: adobar la terra abans de sembrar, segar, espolsar, amaran en basses (que provocava emanacions febrífugues) i, especialment, la feina de bregar. Uns càlculs extrets de comptabilitats privades donaven com a resultat unes despeses, per a la producció de cànem en una quartera de regadiu, de 425 ptes. (per a terres de 1a classe), 397,75 ptes. (2a classe) i 369,50 ptes. (3a classe), mentre que el producte que s'obtenia sumava tan sols 465 ptes. (1a classe), 426 ptes. (2a classe) i 387 ptes. (3a classe): un benefici ben exigü. A més, les pràctiques rutinàries no sols encarien els costos de producció sinó que també perjudicaven la qualitat del producte.

Preocupats per aquesta situació, els propietaris vinculats al IACSI van intentar trobar alguna alternativa. L'any 1868, el propietari de can Maspons de la Vall (Santa Eulàlia de Ronçana) es dirigia al director del laboratori químic del

IACSI, l'enginyer Luis Justo Villanueva, per assabentar-se de l'existència d'algun procediment químic practicat a l'estranger que pogués substituir avantatjosament el sistema d'amarar el cànem i d'alguna màquina de bregar:

*«No dudo que tendrá V. noticias que los cáñamos que se recojen en el Vallés son en concepto de muchos compatibles con los mejores del mundo antes de darles preparación alguna, esto es, al salir de la tierra. Esto mismo habrá V. leído [de] el Sr. Castro y Serrano en su revista de la Exposición de París¹⁵ y esto también nos dicen cuantos comerciantes lo han probado, pero todos están conformes en asegurar que con nuestros trabajos rutinarios que les damos, lo echamos á perder en tanto que su precio es después el del más inferior que los extranjeros presentan á nuestros mercados. En vista de tales vergonzosos hechos, algunos cosecheros de esta comarca, á toda costa nos hemos propuesto remover hasta sus cimientos y desterrar las tan rutinarias como perjudiciales operaciones que se hacen sufrir á nuestros cáñamos, las cuales en concepto de nuestros tatarabuelos sin duda eran las mejores, pero que en el nuestro, debemos legarlas á la historia».*¹⁶

Hi ha notícia d'alguna realització concreta en aquest sentit, com

ara la instal·lació d'una fàbrica de bregar cànem moguda a vapor a Palou ja abans del darrer quart del segle, que va fracassar per causa del «rutinarisme dels nostres pagesos collidors de cànem».¹⁷ També es va fer algun intent d'importar llavors de cànem d'Itàlia, que eren més productives (uns 10 quintars per quartera de més que les del país) i «de mejor calidad que el [cáñamo] del país, por su fibra más sedosa, y por consiguiente de más precio en su venta»; però les dificultats de comercialització de les llavors fora dels canals habituals van fer que els pagesos continuessin sembrant les mateixes.¹⁸

Cap al 1880 ja hi ha notícies que el conreu del cànem al Vallès «va cesando paulatinamente por no compensar sus utilidades los grandes gastos que su producción ocasiona, pues ya de tiempo viene sufriendo una ruda competencia del extranjero, y muy particularmente con los de Italia».¹⁹ Al començament del segle xx sorgiren altres iniciatives remarcables, com ara l'empresa Bregadora del Vallés a Mollet (1903);²⁰ però no s'aconseguí invertir la situació i el conreu del cànem va anar disminuint fins a desaparèixer gairebé totalment a partir de la tercera dècada del segle xx en benefici dels farratges, mongetes i patates, que

14 Ibidem, pág. 139.

15 José de Castro y Serrano: *España en París. Revista de la Exposición Universal de 1867*, Librería de A. Durán, Madrid, 1867.

16 ACMV, lligall 8: còpia de la carta.

17 «Pretextaven, els pagesos, que les fibres del cànem es trencaven, en passar per la maquinària, i que el sistema antic de bregadores de fusta els donava més bons resultats». [E. Garrell: «Els humils orígens ...»].

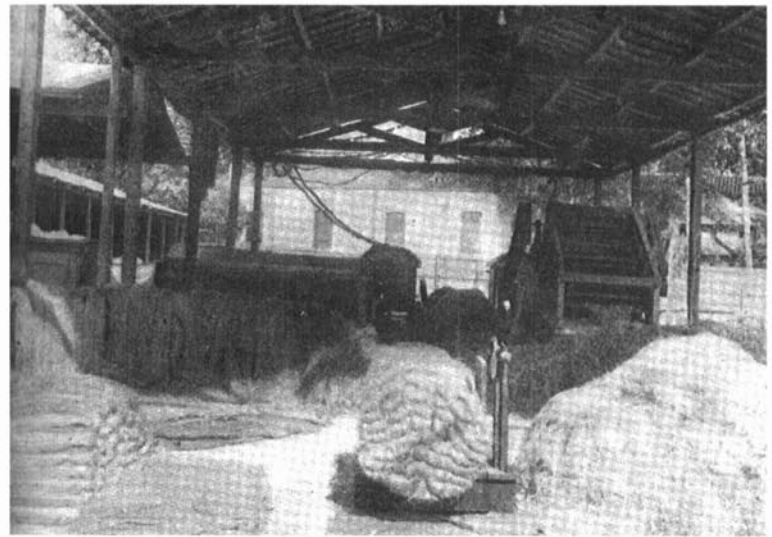
18 Del testimoni de Fèlix Ferran citat per Roig i Torres a la Revista del IACSI, 15.5.1885.

19 *Eco de Granollers*, 25.3.1883.

20 Sobre aquesta empresa, vegeu: J. Planas: «De poble agrícola a ciutat industrial...»



Bregant cànem a mà al Vallès. (Fotografia: J. Maspons i Camarasa a «Agricultura», F. Carreras Candi (dir.): *Geografia General de Catalunya*, Barcelona, Establ. Editorial de Albert Martín, 1913-1918, vol. I: Catalunya, pàg. 634)



Màquina de bregar Bonvicinni, a Mollet del Vallès. Fou importada d'Itàlia per Frederic Ros, fundador de la Bregadora del Vallés, primera empresa del seu gènere a Espanya. (Fotografia: J. Maspons i Camarasa a «Agricultura», op. cit., pàg. 635)

oferien millors expectatives com a conreus remuneradors. Al començament de la dècada de 1940, la gran producció de cànem al Vallès ja només era un record.²¹

Un altre conreu que va expandir-se en els terrenys de regadiu durant la segona meitat del segle XIX foren les patates. Inicialment eren de pell negra, destinades exclusivament al consum del bestiar; però «la introducció de qualitats noves de patates, el seu valor nutritiu i el costum de la gent a consumir-ne, portà el ràpid augment del tubèrcul».²² S'acostumaven a fer dues collites: unes patates primerenques

que es sembraven entre mitjan març i mitjan abril i es collien entre mitjan juny i mitjan juliol, i unes de tardanes que es sembraven a primers de juny i es collien a primers d'octubre.²³ El seu màxim apogeu es situa cap al 1890, però a diferència del que succeí en el cas del cànem, les patates van conservar la seva posició i el 1922 a la comarca encara es destinava a aquest conreu un centenar d'hectàrees de regadiu i 500 de secà on, molt probablement, substituï els cereals i lleguminoses en retrocés.

En conclusió, doncs, durant la segona meitat del segle XIX l'a-

gricultura del Vallès Oriental havia fet alguns progressos notables, no sols en el regadiu, perquè com hem vist s'havien generalitzat formes intensives de l'ús del sòl: havia desaparegut el guaret (com a la resta de la Catalunya humida) i s'havia assolit uns nivells de rendiment relativament elevats. La novetat fonamental, però, la trobem en l'expansió de la vinya: encara que l'especialització vitivinícola no fou comparable a la d'altres comarques catalanes (com ara el Penedès, el Garraf o el Vallès Occidental), fou sens dubte el canvi més important en l'ús del sòl agrícola fins a la crisi de la fil·loxera.

21 «Grandes haces de cáñamo, formando mayestáticas pirámides, constituyen un recuerdo y un ejemplo de lo que fué esta producción, cuya blanca fibra vegetal ha sido siempre tan apreciada en todos los telares catalanes. A nuevos tiempos, nuevos cultivos, que van tenazmente desterrando del Vallés una de sus más típicas cosechas. Hoy apenas subsiste la vieja tradición de la explotación de esta fibra, viéndose obligadas las hilaturas catalanas a importarla en cantidades considerables». Raul M. Mir: *Catalunya agrícola*, Barcelona, 1943, pàg. 52. Algunes monografies locals referen aquesta mateixa impressió: a la Garriga, per exemple, «a principios de siglo el cultivo del cáñamo tuvo mucha importancia, como en toda la comarca del Vallés, mas ahora ha perdido todo interés y atención, pudiendo decirse que su cultivo ha desaparecido por completo» [Julio Pardo Canals: *La Garriga. Geografía y topografía médica. Sus paisajes y alrededores*, Granollers, Ed. Alpina, 1951, pàg. 27]. La completa desaparició del conreu del cànem també era destacada per Josep Mauri a la seva *Història de la Garriga*, 3 vols., Barcelona, 1949, 1953 i 1954.

22 Salvador Llobet: «Evolució dels conreus a Granollers i la rodalia des del segle passat», *Butlletí de l'Agrupació Excursionista de Granollers*, Any II, núm. 2, gener-febrer, 1932, pàg. 5.

23 R. Garrabou i J. Planas (a cura de): *Estudio agrícola...*, pàg. 107.

EXPANSIÓ I CRISI DE LA VINYA

Tot i que en els segles XVII i XVIII la vinya ja va experimentar un creixement notable al Vallès Oriental,²⁴ la seva gran expansió es produí durant la segona meitat del XIX, estimulada per les possibilitats d'exportació de vi a França, que era el primer mercat mundial d'aquest producte i que aleshores patia la invasió de la fil·loxera. Des d'unes 5.200 hectàrees de vinya el 1860, va passar a unes 8.200 hectàrees cap al final de la dècada de 1880, fet que suposa un augment de més del 50%.²⁵ L'any 1874, ja es constatava que «*nuestra comarca, antes tan repoblada de bosques, ve hoy con pesar ir desapareciendo éstos uno tras otro para dar cabida á los productivos viñedos [...]*»;²⁶ en aquelles dates la vinya ja ocupava un 10% de l'extensió total de la comarca i en alguns municipis una extensió superior al 20% (taula 2).

Com es veu en els mapes 1 i 2, al final del segle XIX el conreu de la vinya s'havia estès àmpliament per tota la comarca, fins i tot als municipis de muntanya, si bé en aquests en menys intensitat, atès que les condicions eren més difícils. L'especialització vitícola era especialment intensa a la plana central de la comarca: l'Ametlla (20,8%), Canovelles (22,2%), Granollers (24,7%), Martorelles (31,3%), Mollet (39,6%), Montmeló (28,4%), Montornès (24,4%) i

TAULA 2. EXTENSIÓ DE LA VINYA AL VALLÈS ORIENTAL (1880)

| Municipi | Superfície vinya (ha) | Terme mpal. (ha) | % |
|----------------------------|-----------------------|------------------|------|
| Aiguafreda | 77 | 796 | 9,6 |
| L'Ametlla del Vallès | 294 | 1.412 | 20,8 |
| Bigues i Riells | 335 | 2.867 | 11,6 |
| Caldes de Montbui | 668 | 3.792 | 18,1 |
| Campins | 7 | 738 | 0,9 |
| Canovelles | 150 | 675 | 22,2 |
| Canoves i Samalús | 163 | 2.841 | 5,7 |
| Cardedeu | 154 | 1.289 | 11,9 |
| Castellcir | 50 | 3.450 | 1,4 |
| Castellterçol | 57 | 3.161 | 1,8 |
| Fogars de Montclús | 58 | 4.015 | 1,4 |
| Les Franqueses del Vallès | 530 | 2.945 | 17,9 |
| La Garriga | 362 | 1.972 | 18,3 |
| Granera | 147 | 2.345 | 6,2 |
| Granollers* | 369 | 1.489 | 24,7 |
| Gualba | 42 | 2.324 | 1,8 |
| Llinars del Vallès | 266 | 2.752 | 9,6 |
| Lliçà d'Amunt | 352 | 2.198 | 16,0 |
| Lliçà de Vall | 166 | 1.066 | 15,5 |
| Martorelles | 254 | 810 | 31,3 |
| Mollet del Vallès | 425 | 1.072 | 39,6 |
| Montmany-Figueró | 196 | 1.470 | 13,3 |
| Montmeló | 117 | 411 | 28,4 |
| Montornès del Vallès | 558 | 2.285 | 24,4 |
| Montseny | 10 | 2.702 | 0,3 |
| Parets del Vallès | 197 | 898 | 21,9 |
| La Roca del Vallès | 663 | 4.880 | 13,5 |
| St. Antoni de Vilamajor | 134 | 1.392 | 9,6 |
| St. Celoni** | 431 | 6.544 | 6,6 |
| St. Esteve de Palautordera | 59 | 1.073 | 5,4 |
| St. Feliu de Codines | 176 | 1.518 | 11,5 |
| St. Fost de Campsentelles | 260 | 1.619 | 16,0 |
| St. Pere de Vilamajor | 145 | 3.474 | 4,1 |
| St. Quirze Safaja | 29 | 2.589 | 1,1 |
| Sta. Eulàlia de Ronçana | 112 | 1.399 | 8,0 |
| Sta. Maria de Palautordera | 146 | 1.705 | 8,5 |
| Tagamanent | 137 | 4.348 | 3,1 |
| Vallgorguina | 98 | 2.196 | 4,4 |
| Vilalba Sasserra | 35 | 587 | 5,9 |
| TOTAL | 8.449 | 85.099 | 9,9 |

Font: Elaboració pròpia a partir del repartiment del recàrrec de 25 cèntims anuals per hectàrea de vinya, corresponent als exercicis de 1878-1879 i 1879-1880, per les despeses de la Comissió de Defensa contra la Fil·loxera (BOPB, 20.6.1880).

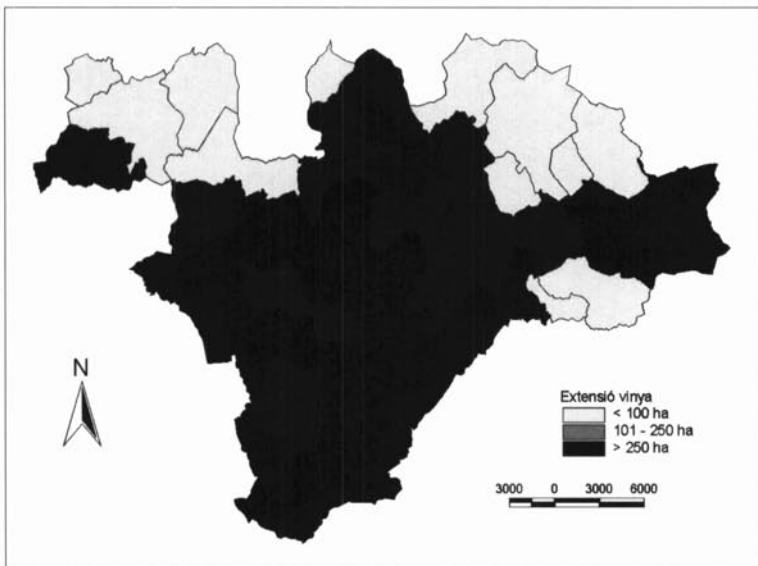
* Inclou el municipi de Palou, agregat a Granollers l'any 1928.

** Inclou els municipis de Montnegre i Olzinelles, agregats a Sant Celoni l'any 1927.

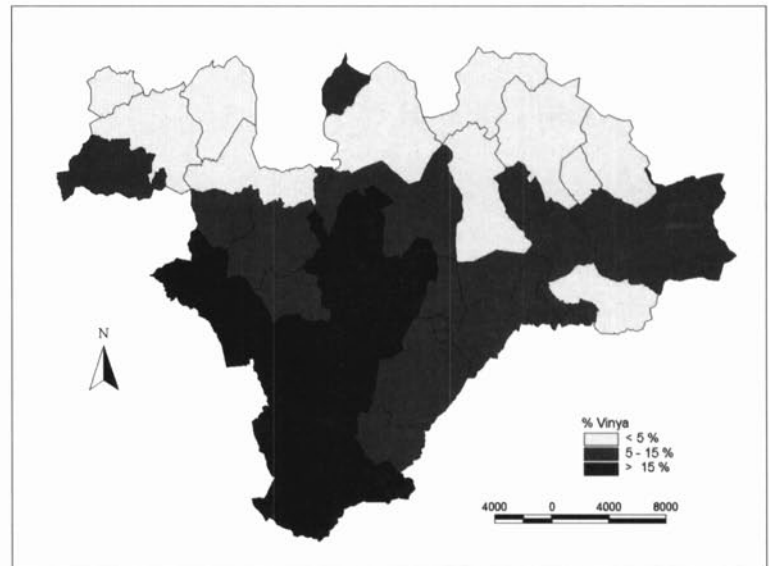
24 Pierre Vilar: *Catalunya dins l'Espanya...*, pàg. 573 i seg.; Jaume Dantí: *Terra i població al Vallès Oriental. Època moderna*, Santa Eulàlia de Ronçana, 1988, pàg. 222 i seg.

25 Josep Pujol: *Les transformacions del sector agrari català entre la crisi finisecular i la Guerra Civil*, tesi doctoral inèdita, Universitat Autònoma de Barcelona, 1988, pàg. 54-56.

26 R. Garrabou i J. Planas (a cura de): *Estudio agrícola...*, pàg. 117.



Mapa 1. Extensió de la vinya als municipis del Vallès Oriental (1880). (Font: taula 2)



Mapa 2. Especialització vitícola als municipis del Vallès Oriental (1880). (Font: taula 2)

Parets (21,9%) dedicaven més d'una cinquena part del seu terme municipal al conreu de la vinya. Les extensions més importants es trobaven a Caldes de Montbui (688 ha), la Roca (663 ha), Montornès (558 ha) i les Franqueses (530 ha), que sumaven gairebé una tercera part de la superfície total de vinya de la comarca (taula 2). Les produccions més importants també es troben a Caldes de Montbui (7.000 hl), la Roca (6.800 hl), Mollet (6.740 hl), les Franqueses del Vallès (6.400 hl) i Montornès (5.000 hl), que sumaven més d'una tercera part de la producció total de la comarca que, cap a 1890, superava els 90.000 hectolitres (vegeu la taula 3). Les varietats que es cultivaven eren el sumoll, tarrassenc i picapoll (en-

tre les negres) i xarel·lo, trobat, pansa, picapoll i moltonac (entre les blanques).²⁷

La productivitat no era especialment alta: segons Roig i Armengol, al partit judicial de Granollers hi havia en producció uns sis-cents ceps per hectàrea, però la producció de vi es situava en 11,53 hectolitres per hectàrea (19,40 de màxim i 9 de mínim, segons els termes municipals), una de les mitjanes més baixes de tota la província (16,36 hectolitres de mitjana).²⁸ L'autor de l'*Estudio agrícola* de 1874 ja advertia, en relació al conreu de la vinya, que els rendiments eren «mucho menores de lo que pudieran ser». ²⁹ En la preparació de la terra s'aplicaven labors molt superficials, amb eines poc perfecciona-

des i, sobretot, s'utilitzaven pocs adobs. Cap al final del segle, el perit agrònom Joan Espí coincidia amb aquestes observacions:

«Con terreno como el de Granollers, forzosamente había de vegetar bien la vid, y mucho más habiendo roturado sus hermosos bosques, que facilitaron á la planta un terreno abonado superabundantemente y que ha sido la ruina de los hijos de los que tal hicieron. Creían ellos que, sin abonar y sin más que arañar la tierra con detestables arados romanos reformados, había de resistir la vid años y años produciendo siempre como el cuerno de la abundancia. Decimos que tal creían porque, en nuestras excursiones por la comarca, hemos tenido ocasión de ver (salvo raras excepciones) lo mal cuidadas que tenían las viñas. Se acor-

27 R. Roig i Armengol: *Memòria acompanyatòria al Mapa Regional Vinícola de la Província de Barcelona*, Barcelona, Establecimiento Tipográfico Editorial La Academia, 1890, pàg. 213.

28 Als partits judicials de Sabadell i de Terrassa les mitjanes eren superiors a 19 hectolitres per hectàrea (R. Roig i Armengol: *Memòria acompanyatòria...*, pàg. 213).

29 R. Garrabou i J. Planas (a cura de): *Estudio agrícola...*, pàg. 230.

TAULA 3. PRODUCCIÓ VINÍCOLA DEL VALLÈS ORIENTAL (1890)

| Municipi | Hectolitres |
|----------------------------|-------------|
| Aiguafreda | 1.000 |
| L'Ametlla del Vallès | 3.000 |
| Bigues i Riells | 3.500 |
| Caldes de Montbui | 7.000 |
| Campins | 77 |
| Canovelles | 1.500 |
| Cànoves i Samalús | 2.078 |
| Cardedeu | 2.096 |
| Castellcir | s.d. |
| Castellterçol | 700 |
| Fogars de Montclús | 700 |
| Les Franqueses del V. | 6.400 |
| La Garriga | 4.600 |
| Granera | 1.500 |
| Granollers | 2.500 |
| Gualba | 600 |
| Llinars del Vallès | 3.000 |
| Lliçà d'Amunt | 4.000 |
| Lliçà de Vall | 2.000 |
| Martorelles | 3.500 |
| Mollet del Vallès | 6.740 |
| Montmany-Figueroà | 2.000 |
| Montmeló | 1.000 |
| Montornès del Vallès | 5.000 |
| Montseny | 150 |
| Palou | 2.500 |
| Parets del Vallès | 2.630 |
| La Roca del Vallès | 6.800 |
| St. Antoni de Vilamajor | 1.400 |
| Sant Celoni | 3.850 |
| St. Esteve de Palautordera | 450 |
| St. Feliu de Codines | 2.000 |
| St. Fost de Campsentelles | 2.800 |
| St. Pere de Vilamajor | 1.500 |
| St. Quirze Safaja | 350 |
| Sta. Eulàlia de Ronçana | 1.500 |
| Sta. Maria de Palautordera | 1.200 |
| Tagamanent | 1.500 |
| Vallgorguina | 680 |
| Vilalba Sasserra | 350 |
| TOTAL | 94.151 |

Font: Elaboració pròpia a partir de R. Roig i Armengol, *Memòria acompanyatòria al Mapa Regional Vinícola de la Província de Barcelona*, Barcelona, Establecimiento Tipográfico Editorial La Academia, 1890.

*daban de ellas tan sólo para vendimiar y podar; ni tan siquiera enterraban al pie de cepa sus sarmientos para darles medios de vida y alimentarla para la próxima cosecha».*³⁰

En la producció vinícola també s'aplicaven tècniques tradicionals i, per regla general, s'obtenien qualitats força baixes. Segons un dels principals vitivinicultors de la comarca,³¹ «*las cualidades características del vino que generalmente se produce son por desgracia, y salvo pequeñas excepciones, bien sabidas, vinos de mala calidad y de poca fuerza alcohólica*». ³² Aquest propietari aconsellava suprimir algunes varietats per tal de produir «vins de comarca» i aconseguir preus remuneradors, atès que s'acostumava a barrejar varietats diferents de raïm i «*la mez-*

colanza de tanta variedad de uvas, algunas tempranizas, otras muy tardías y otras que nunca llegan á la perfecta madurez, ha de producir naturalmente muchas dificultades en la operación importantísima de la vendimia». ³³ Però era difícil que les tècniques més modernes que assajaven alguns propietaris il·lustrats es poguessin generalitzar, a causa de la falta (o la precarietat) de canals de difusió. Precisament un dels punts en què insistia l'esmentat *Estudio agrícola del Vallés* de 1874, era la necessitat de la instrucció agrícola i de l'associacionisme agrari per tal de promoure el desenvolupament econòmic de la comarca.

L'expansió de la vinya va acabar brusquement amb l'arribada de la fil·loxera. Segons Josep Iglésias,

Feines de la verema a can Tabaquet de Lliçà de Vall. (Fotografia: Arxiu Municipal de Lliçà de Vall, cedida per Josep Brunés Ramon)



30 Joan Espi i Rumbado: *Clima de Granollers...*

31 Pere Maspons era descrit en l'esmentat *Estudio agrícola* de 1874 com un «rico é inteligente propietario de esta comarca y uno de los que mayores trabajos practican para mejorar los vinos de la misma» (pàg. 231-232).

32 ACMV: manuscrit sense datar. Aquestes observacions foren recollides per l'autor de l'*Estudio agrícola del Vallés* (pàg. 232-235).

33 *Estudio agrícola...*, pàg. 232.

el novembre de 1882 ja es detectà un petit focus de la plaga a Sant Celoni, i el juliol de 1886 es denunciaven clapes fil-loxerades a Mollet del Vallès.³⁴ El 1889 només quedaven 1.800 hectàrees de vinya antiga i hi havia 250 hectàrees repoblades amb vinya americana.³⁵

L'impacte econòmic que va tenir la fil-loxera en moltes propietats de la comarca fou extraordinari. Ho podem constatar a partir d'un exemple. Can Riba de la Serra (Palou) era una finca d'un centenar d'hectàrees que durant la segona meitat del segle XIX va intensificar molt l'especialització vitivinícola. L'any 1885, una gran part de les terres eren plantades de vinya: 132 quarteres (és a dir, gairebé 50 ha), distribuïdes en

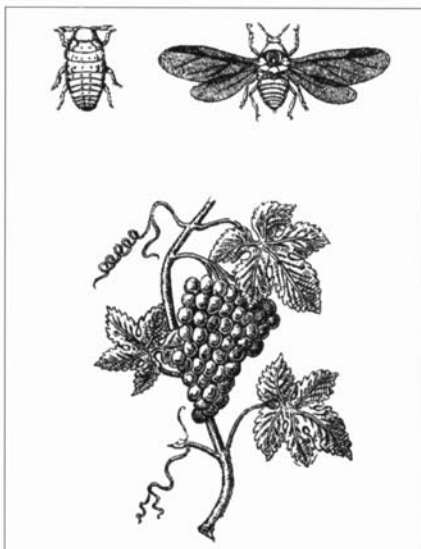
unes setanta parcel·les d'una a tres quarteres que eren explotades per una cinquantena de pagesos. Tenia un celler amb capacitat per a 40.000 litres de vi, amb 60 bótes, tres premses (dues de ferro) i eines útils per a l'elaboració del vi.³⁶ A partir de la comptabilitat d'aquest patrimoni, es pot reconstruir l'evolució de la producció vitícola que rebia el propietari com a renda de la terra des dels moments anteriors a l'arribada de la fil-loxera fins als anys 1930 (vegeu el gràfic 1).

Els anys anteriors a l'arribada de la plaga foren segurament els de màxima producció: l'any 1886 la casa percebia dels pagesos que conreaven les vinyes més de 60 tones de raïm i, tot i que el 1890

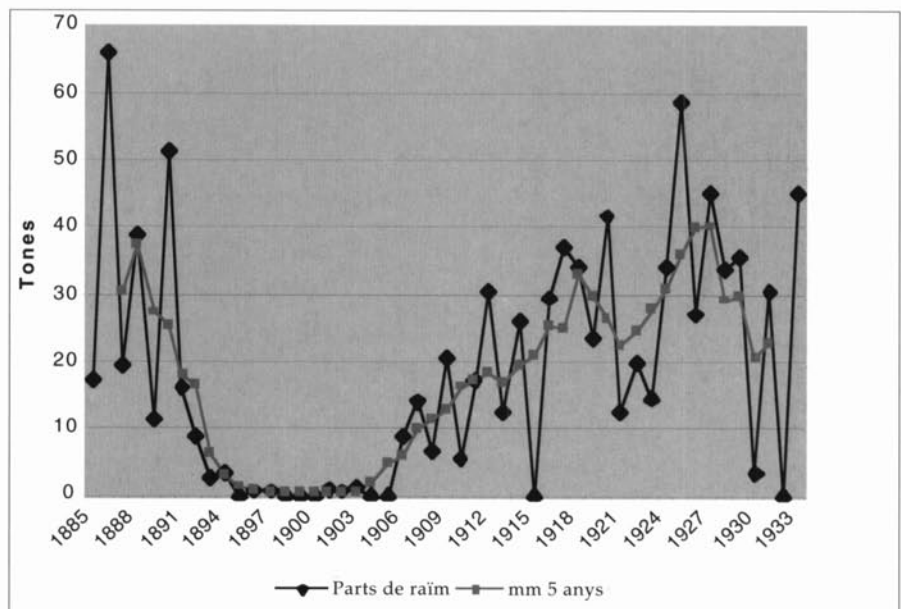
encara s'obtingué una bona collita, durant la dècada següent la producció va caure fins a desaparèixer durant tota una dècada (1895-1905), el temps de replantar les vinyes amb ceps americans i que comencessin a produir. La recuperació a partir d'aleshores fou continuada, malgrat les característiques oscil·lacions segons la bondat de les collites i l'absència de fruits en la de 1915, a causa del míldiu; però ja no es tornaren a assolir els nivells màxims que havia obtingut el propietari en el segle XIX.

Contrastant l'evolució de la producció amb la superfície de vinya productiva (gràfic 2), es pot veure com des del 1914 l'extensió de vinya va quedar estancada a

L'insecte de la *Phylloxera* i cep amb raïm, segons un gravat d'inici del segle XX. (Font: *Agricultura*, E. Forcadell, Faustino Paluzie Impresor-Editor, Barcelona, 1901)



GRAFIC 1. CAN RIBA DE LA SERRA: PRODUCCIÓ VITÍCOLA PERCEBUDA PEL PROPIETARI (1885-1933)



Font: Elaboració pròpia a partir del *Llibre de vinyes a parceria* (ACRS)

34 Josep Iglésias: *La crisi agrària de 1879 a 1900. La fil-loxera a Catalunya*, Barcelona, Ed. 62, 1968, pàg. 152.

35 Salvador Llobet: «Cincuenta años de agricultura», Vallès, 8.1950.

36 Arxiu privat de can Riba de la Serra (ACRS): Valoració del patrimoni de Palou, s.d.

poc més de la meitat de la superfície que havia assolit abans de la fil·loxera. Amb la vinya americana les collites eren més abundants, i en alguns anys (1920, 1925, 1927) la producció fou comparable o fins i tot superior a les del segle XIX, si tenim en compte que després de la fil·loxera la proporció de fruits que rebia el propietari va passar de 1/3 o 2/5 a 1/4. Encara que no es disposa dels comptes de l'elaboració i venda de vi de la finca, sabem que cap al 1890 es produïen, per terme mitjà, 400 cargues de vi. Aquest nivell de producció només es tornaria a repetir amb una collita extraordinària l'any 1925 i, tenint en compte l'evolució dels preus, això significa que els ingressos que proporcionava la vinya en els anys 1880 ja no es tornarien a repetir després de la fil·loxera.

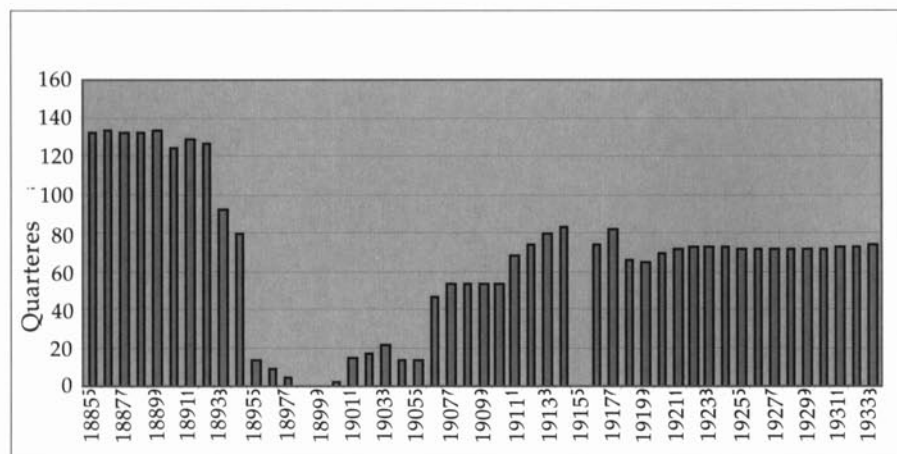
L'evolució d'aquesta explotació vitivinícola és força representativa del que succeïa a la comarca: després d'uns anys de desorientació general, la vinya va tornar a replantar-se amb ceps americans, però no recuperà l'extensió que havia tingut. Tal com explica Josep Pujol, aquelles zones on amb més intensitat s'havien incrementat les superfícies de vinya durant la segona meitat del segle XIX, foren també les que amb més intensitat disminuïren aquestes superfícies en el primer terç del segle XX. En el cas del Vallès Oriental, on el creixement de 1860 a 1888 fou superior al 50%, el decreixement de 1889 a 1922 també fou més pronunciat (superior al 25%).³⁷ En aquesta data, la vinya a la comarca de Granollers ocupava tan sols unes 6.200 hectàrees, i encara es reduiria més

en benefici d'altres conreus, com ara el blat, l'ordi, la civada i, en menys escala, la trepadella i les faves.³⁸

Una raó d'això fou, sens dubte, la crisi de sobreproducció que afectà la vinya en els primers anys del segle XX, de la qual a la comarca també abunden els testimonis: «És ben aguda la crisi vitivinícola del nostre país. Al Vallès també se deixa sentir; o es té de donar el vi a cap preu, o com en altres comarques, resten plens els cellers. [...] Indigna realment que després de tants afanys per a reconstituir les vinyes, se trobin ara els agricultors sense saber què fer del vi».³⁹

Les condicions agronòmiques de la comarca permetien desenvolupar altres processos d'especialització més remuneratius. Com veurem a continuació, els cereals com el blat i les lleguminoses, d'una banda, i els farratges associats a la producció ramadera, de l'altra, ocuparien una part del secà que havia deixat la vinya, un procés en el qual també va guanyar importància el conreu d'arbres fruiters. Cap a mitjan segle XX, avellaners i ametllers superaven a la comarca el miler d'hectàrees (992 ha i 309 ha, respectivament), mentre que la vinya havia quedat reduïda a 2.500 ha.⁴⁰ Segons Salvador Llobet, després de la baixa de preus de 1931, molts pagesos van arrencar les

GRÀFIC 2. CAN RIBA DE LA SERRA: SUPERFÍCIE DE VINYA PRODUCTIVA (1885-1933)



Font: Elaboració pròpia a partir del *Llibre de vinyes a parcel·la* (ACRS)

37 Josep Pujol: *Les transformacions del sector agrari...*, pàg. 58 i seg.

38 Salvador Llobet: «Evolució dels conreus...».

39 *El Vallès*, 28.7.1906.

40 Josep Llovet Mont-ros: «Contribución al estudio general de la agricultura en la provincia de Barcelona», *Anales de la Escuela de Peritos Agrícolas y de especialidades agropecuarias y de los Servicios Técnicos de Agricultura*, vol. VII, Diputació Provincial de Barcelona, 1948, pàg. 13. L'extensió que ocupaven els avellaners al Vallès Oriental corresponia al 75% de tota la província de Barcelona.

vinyes plantades a finals del segle XIX i l'increment de preus reals del blat a partir de 1936 va accentuar la preferència pels conreus herbacis.⁴¹

ELS NOUS PROCESSOS D'ESPECIALITZACIÓ PRODUCTIVA DEL PRIMER TERÇ DEL SEGLE XX

La crisi de la fil·loxera va fer necessari trobar conreus alternatius per compensar el desastre econòmic provocat per la pèrdua de les vinyes. Una línia d'especialització que adquirí gran importància a la comarca com a alternativa a l'explotació vitícola fou el conreu d'arbres fruiters, especialment avellaners i ametllers. En algunes finques aquests arbres fruiters ja havien començat a adquirir una certa importància cap al final del segle XIX, però en les primeres dècades del segle XX van tenir una difusió creixent arreu de la comarca. L'any 1932, Salvador Llobet explicava: «Actualment en el mercat de Granollers, a l'hivern, hi ha parades d'arbres fruiters a punt de plantar; sobretot d'ametllers i avellaners, en el secà se n'han plantat molts en aquests deu anys darrers; hom en veu a cents en alguns camps, però sovint són a rengles entre les vinyes».⁴²

Segons Pau Vila, al Vallès Oriental sobresortien aleshores en aquesta explotació els municipis de Bigues, l'Ametlla i Cànoves.⁴³ Amb l'estudi de J. Badia sobre l'Ametlla del Vallès, podem seguir amb força claredat aquest procés d'especialització: l'any 1898 l'Ajuntament es lamentava de no poder afrontar els pagaments que li reclamava la Diputació provincial «*ya que debido a los estragos causados por la filoxera, han desaparecido todas la viñas y con ello la principal y única fuente de ingresos de esta población*».⁴⁴ Al final de la dècada de 1870, quan la fil·loxera encara no havia afectat aquest municipi i la vinya continuava en expansió,⁴⁵ un propietari local ja s'havia preparat per a l'arribada de la plaga i havia plantat a les seves terres els primers avellaners. El *Diario de Tarragona* se'n feia ressò en una nota publicada el 17 de desembre de 1880:

«*En vista de los progresos que desgraciadamente se notan en la plaga filoxérica, son muchos los viticultores catalanes que se previenen para el caso de que el insecto invadiese sus fincas con el cambio de cultivo o, al menos, con la sustitución de éste en parte. Así es que en San Saturnino de Noya hay quien ensaya el cultivo del azafrán, y en La*

Ametlla del Vallès un rico propietario está terminando una soberbia plantación de avellanos».⁴⁶

Aquest propietari era Pasqual Antoja, que a l'Ametlla tenia una finca amb més de 70 ha (Puigllonell). Inicialment va tenir pocs seguidors, però el primer a seguir aquella iniciativa fou Josep M. Draper, propietari d'una de les finques més importants del terme (el mas Draper) i que en aquells anys era precisament l'alcalde del municipi. Segons J. Badia, «la introducció de l'avellaner va ser lenta i molt discutida. La rendibilitat d'aquell cultiu no va demostrar-se de manera immediata, però en el termini de pocs anys els camps d'avellaners s'estengueren per tot el terme. I ja ben entrat el segle actual, el fruit de l'avellaner va esdevenir la base principal del sosteniment de la majoria de famílies, com anys abans ho havia estat el fruit de la vinya. Parciers i propietaris comptaven amb la collita de les avellanes com la més important font d'ingressos per fer cara a les despeses normals i a les imprevistes».⁴⁷

Les dades obtingudes amb l'anàlisi d'algunes comptabilitats patrimonials també són un testimoni de la creixent importància d'aquesta producció. A l'heretat

41 Salvador Llobet: «El Vallès», Solé Sabarís (dir.), *Geografia de Catalunya*, Barcelona Ed. Aedos, 1968, pàg. 374.

42 Salvador Llobet: «Evolució dels conreus...», pàg. 9.

43 Pau Vila: «Un assaig de geografia comarcal: el Vallès», a *La divisió territorial...*, pàg. 268.

44 Josep Badia i Moret: *L'Ametlla del Vallès, 1835-1935. Un segle de gestió municipal*, Ajuntament de l'Ametlla del Vallès, 1986, pàg. 77.

45 En compliment d'una ordre del Govern Civil de la província del mes de gener de 1879, que dictava l'obligació de tots els municipis d'informar de l'estat de les vinyes a causa de l'avenç de la plaga fil·loxérica, l'Ajuntament de l'Ametlla del Vallès comunicava que «*en este municipio no hay señales de enfermedad alguna y sigue la plantación de nuevas cepas según el sistema clásico y que las viñas tienen un aspecto inmejorable*» (Ibidem).

46 Ibidem, pàg. 79.

47 Ibidem, pàg. 78.

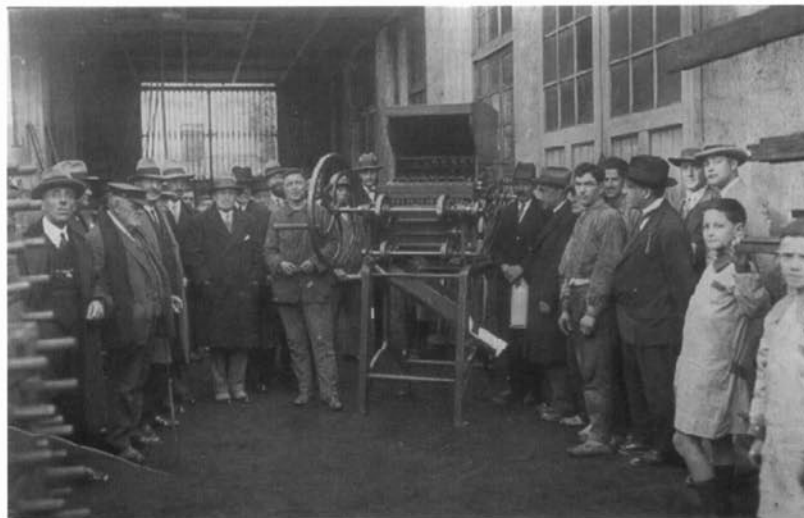
del Castell de Sentmenat, les vendes d'avellana i de petites quantitats d'ametlla als anys 1890 ja van suposar el 20% de l'ingrés sobre la producció agrària comercialitzada i durant les primeres dècades del segle xx arribaren a constituir el 70%, convertint-se en el principal producte de venda.⁴⁸ Al patrimoni Maspons de Santa Eulàlia de Ronçana la vinya tampoc va recuperar la importància que havia tingut abans de la fil·loxera i, com a alternativa, a partir de 1912 també s'assajà la plantació d'avellaners aprofitant terres poc productives amb l'objectiu d'«introduir aquest cultiu que tant dona i ha de donar» i també per «alleugerir al masover de conreus entretinguts, perquè hi ha massa terra de conreu per una família».⁴⁹

Associat a aquesta producció, va aparèixer alguna empresa de fruita seca que va arribar a tenir un desenvolupament important a la segona meitat del segle. Al començament dels anys 1920 hi havia a Granollers dues fàbriques d'esclafar avellanes i pinyons: la de Jaume Bultà, que feia uns vuit anys que s'havia traslladat des de Vic, on ja de sempre s'havia dedicat a la mateixa indústria, i la de Pau Puig, d'origen molt humil i que després de dedicar-se a l'explotació agrícola i ramadera (compravenda i engrèix de bestiar, elaboració de

formatges) havia creat una fàbrica d'esclafar fruita seca i, en pocs anys, s'havia convertit en un acreditat industrial.⁵⁰ També va dedicar-se a la producció d'esclafolles l'empresari Lluís Serra i Guàrdia, que havia establert a Granollers una important empresa d'exportació de cereals i farines i de fabricació d'adobs (el renomnat «guano vallesà»)⁵¹ Al mateix temps sorgiren algunes iniciatives adaptades als petits propietaris i comerciants, com ara la màquina de trencar i destriar ametlles ideada per Albert Rosàs i construïda a la foneria Trullàs, que va guanyar una medalla d'or a l'Exposició Universal de Barcelona i que fou patentada en diferents països.⁵²

L'especialització productiva més destacable del primer terç del segle xx fou el desenvolupament del sector ramader, i principalment del sector vaquí productor de llet, amb un predomini absolut de la raça holandesa. La proximitat i les bones comunicacions amb la metròpoli barcelonina, que experimentà un creixement demogràfic espectacular durant el primer terç del segle xx, van orientar la producció cada vegada més cap a aquest mercat en expansió. Tal com ha explicat J. Pujol, la industrialització i urbanització de la societat catalana (i molt especialment el creixement del nucli barceloní) van impulsar el desenvolupament de la ramaderia productora de carn i

Presentació de la màquina trencadora d'ametlles patentada per Albert Rosàs a la foneria Trullàs de Granollers, el 15 de setembre de 1928. Al costat de la màquina, a la dreta, apareix Albert Rosàs. (Font: arxiu familiar Rosàs)



48 Ramon Garrabou, Jordi Planas, Enric Saguer: *Un capitalisme impossible? La gestió de la gran propietat agrària a la Catalunya contemporània*, Vic, Eumo Ed., 2001, pàg. 113.

49 ACMV, caixa 10: *Can Maspons de la Vall: Estats de la producció i gastos*, vol. I; *Llibre de memòries de la casa Maspons*, pàg. 34.

50 Esteve Garrell: «Els humils orígens...». La primera fàbrica d'esclafar fruita seca fou establerta a Granollers per Salvador Mitjà, però aleshores ja havia desaparegut.

51 Lluís Serra també era el propietari de l'empresa Agua Potable del Vallès, que a partir de 1913 esdevingué la principal subministradora d'aigua a Granollers. Vegeu: Llorenç Pelàez: «El subministrament i l'eliminació d'aigües a Granollers (1881-1930)», *Lauro* 17, 1999, pàg. 19-34.

52 Aquesta màquina fou presentada el 15 de setembre de 1928 en un acte organitzat per la Cambra Agrícola del Vallès («Diada agrícola a Granollers», *Revista del IACSI*, 11.1928).



Fàbrica d'esclofollar fruita seca de Lluís Serra a Granollers, 1928.
(Fotografia: Joan Guàrdia, HMG)

llet.⁵³ A la nostra comarca ja hi ha algun testimoni d'aquesta especialització incipient a la segona meitat del segle XIX:

*«Cuando en circunstancias normales atraviesa el ferro-carril el llano de esta comarca, afluyen á sus estaciones, á la llegada del primer tren que va á Barcelona, infinidad de hombres, mujeres y niños con latas de leche que son conducidas á la capital del Principado, donde se paga á buen precio. De aquí que la industria de la venta de leches sea muy productiva y de muy buenos rendimientos, y explotada con ventaja en el país».*⁵⁴

L'expansió del sector es produí a partir de la segona dècada del segle XX. L'any 1918, un propietari vallesà advertia aquest in-

crement de la cria de vaques de llet tot dient: «Fa mitja dotzena d'anys no es coneixien en aquesta encontrada i avui es l'únic factor de negoci a què es dediquen les hisendes rurals.»⁵⁵ Amb el desenvolupament del transport per carretera, la producció de llet en fresc per al mercat barceloní va experimentar un impuls decisiu per a les comarques més properes.⁵⁶ Cap a la meitat de la dècada de 1920 el partit judicial de Granollers concentrava l'11,4% del bestiar vaquí lleter de tot Catalunya, només per sota dels partits de Barcelona i Sant Feliu de Llobregat (32%) i del de Vic (11,5%). L'any 1936 a Barcelona es consumien diàriament i per terme mitjà 225.000 litres de llet (0,22 litres/habitant), dels quals

només una tercera part era produïda a les vaqueries i cabrerries de la metròpoli urbana. La resta provenia de fora, i d'aquesta producció forana una part significativa provenia del Vallès Oriental (vegeu la taula 4).

Durant la Guerra Civil s'unificà el servei de proveïment de llet de Barcelona i a la comarca es crearen centres de refredament a les Franqueses (11.568 litres), Mollet (9.381) i Santa Eulàlia (6.855). També enviaven llet a Barcelona directament Granollers, Palou, la Roca, Vilanova del Vallès, Llinars, Montmeló, Montornès, Riells, Sant Celoni, Vilalba Sasserra, Gualba, Fogars de Montclús i Palautordera.

Aquesta especialització ramadera portà associat el conreu de farratges, el qual va experimentar un creixement important, encara que la comarca continuà essent molt deficitària de pinsos. L'establiment del bestiar va provocar una profunda transformació de l'estructura de conreus: el conreu de farratges s'estengué ràpidament al secà, tot desplaçant la vinya, i va promoure l'increment del regadiu per obtenir farratges verds durant l'estiu. Segons Pau Vila, cap al 1930 «les terres de la Depressió es reparteixen quasi del tot entre els camps bladers i els trossos de farratge (trepadella, bleda-rave, naps, etcètera). A les terrasses riberals el repartiment es fa entre les quadres de verdu-

53 J. Pujol: *Les transformacions del sector agrari...*, pàg. 208 i seq.; vegeu, del mateix autor, «Especialització i canvi tècnic en l'expansió del sector ramader català entre 1880 i 1936», *Recerques*, 37, 1998, pàg. 31-56, i «Especialización ganadera, industrias agroalimentarias y costes de transacción: Cataluña, 1880-1936», *Historia Agraria*, 27, 2002, pàg. 191-219.

54 R. Garrabou i J. Planas (a cura de): *Estudio agrícola...*, pàg. 197.

55 A. Compte: «L'industria de la llet en el Vallès», *Foc Nou*, 11.8.1918.

56 Gonçal de Reparaz també observa com a la plana de Vic a partir dels anys 1920 l'exportació de llet es feia cada cop més per carretera, en detriment del ferrocarril (G. de Reparaz: *La Plana de Vic*, Barcelona, 1928). Vegeu també Santi Ponce: «El procés d'especialització ramadera a la Plana de Vic (1850-1930)», *Estudis d'Història Agrària*, 14, 2002, pàg. 185-196.

TAULA 4. LLET ENVIADA A BARCELONA DES DEL VALLÈS ORIENTAL, 1936-1937 (en litres)

| Localitat (*) | Setembre 1936 | Agost 1937 |
|-------------------------------|---------------|------------|
| L'Ametlla del Vallès | - | 958 |
| Baix Montseny | 178 | 209 |
| La Batllòria | 174 | 156 |
| Bigues | 1.256 | 1.254 |
| Caldes de Montbui | 828 | 211 |
| Canovelles | 1.220 | 905 |
| Cànoves | 915 | 241 |
| Cardedeu | 3.792 | 2.401 |
| Fogars de Montclús | 427 | 116 |
| La Força | 1.575 | 1.423 |
| Les Franqueses del Vallès | 3.704 | 4.059 |
| Gallecs | - | 560 |
| La Garriga | 2.750 | 79 |
| Granollers | 991 | 532 |
| Gualba | 386 | 257 |
| La Llagosta | 324 | - |
| Llinars del Vallès | 1.343 | 993 |
| Lliçà d'Amunt | 3.857 | 2.038 |
| Lliçà de Vall | 1.023 | 663 |
| Martorelles | 143 | - |
| Mollet del Vallès | 1.837 | 132 |
| Montmeló | 2.386 | 913 |
| Montornès del Vallès | 1.534 | 274 |
| Montseny | 610 | - |
| Palautordera | 4.072 | 1.820 |
| Palou | 1.994 | 2.233 |
| Parets del Vallès | 4.507 | 2.585 |
| Riells del Fai | 498 | 437 |
| La Roca del Vallès | 1.979 | 1.310 |
| Ronçana | 2.750 | 1.707 |
| Samalús | - | 737 |
| Vilamajor | 1.934 | 1.450 |
| Vilalba Sasserra | 193 | 250 |
| TOTAL Vallès Oriental | 49.180 | 30.903 |
| TOTAL Catalunya | 93.344 | 58.592 |
| % Vallès Oriental / Catalunya | 52,68 | 52,74 |

Font: Informe de la Generalitat de Catalunya sobre la producció de llet i el proveïment de Barcelona, 1937. (Agraeixo a Josep Pujol l'accés a aquesta documentació.)

(*) Es mantenen les divisions municipals i les denominacions del moment històric: Baix Montseny correspon a Sant Celoni; la Força, a Sant Pere de Vilamajor; Ronçana, a Santa Eulàlia de Ronçana; la Batllòria forma part actualment del municipi de Sant Celoni; Gallecs, del de Mollet; Riells del Fai, del de Bigues i Riells, i Samalús, del de Cànoves i Samalús.

res, llegums o patates i els d'alfals».⁵⁷

No ha de sorprendre, doncs, que el 1936 l'enginyer agrícola Josep M. Riu i Vulart escollís com a empresa agrària més típica del Vallès Oriental una vaqueria que, portada en règim de parceria, havia evolucionat des de la producció de blat, moresc i mongetes, cap a la producció d'alfals i altres farratges per al consum del bestiar, el qual es componia de 18 vaques, 20 porcs i 2 animals de treball. La principal font d'ingressos era la venda de llet per al consum barceloní: produïa 52.200 litres anuals que es venien a 0,42 pessetes/litre. Altres empreses de la zona havien evolucionat en aquesta direcció només fins a un cert grau: produïen poca llet i es dedicaven fonamentalment al conreu de cereals i al bestiar d'engreix; però eren més poques, en comparació.⁵⁸

Segons apunten tots els indicis, la iniciativa d'aquesta especialització ramadera fou protagonitzada per petits i mitjans propietaris, parcers i arrendataris.⁵⁹ A l'àrea del Montseny, la majoria eren petites explotacions familiars, amb un nombre de vaques que oscil·lava entre 6 i 10, «cuya trascendencia social es innegable, por ser propiedad casi siempre del que explota la finca».⁶⁰ A Mollet

57 Pau Vila: «Un assaig de geografia comarcal: el Vallès», a *La divisió territorial...*, pàg. 268.

58 Josep M. Riu i Vulart: «Característiques d'una empresa agrícola del Vallès Oriental», *Arxius, Escola Superior d'Agricultura de Barcelona*, 1936, pàg. 33-41.

59 Vegeu J. Pujol: «Especialització i canvi tècnic...».

60 Salvador Llobet: *El medio y la vida en el Montseny*, Barcelona, CSIC, 1947, pàg. 301.

del Vallès, dels 365 pagesos que hi constaven cap al 1930, 66 eren vaquers, amb unes quatre-centes vaques en total, de manera que la majoria tenien unes 4 o 5 vaques (el màxim de caps de bestiar registrat era de 15 vaques).⁶¹ A Granollers la mitjana era d'unues 5 vaques per ramader: segons les declaracions efectuades els anys 1937-1938, hi havia 5 propietaris de 10 vaques, 3 d'11 vaques, 3 de 12, 2 de 14, i la resta, 121, tenien menys de 9 vaques.⁶²

Tanmateix, la gran propietat va acabar participant en aquest procés d'especialització. En tenim un exemple a can Brustenga de Santa Eulàlia de Ronçana, una de les finques més extenses de la comarca, on al començament dels anys 1920 ja destacava l'explotació ramadera, amb bestiar de diferents classes però amb una presència important del bestiar vaquí.⁶³ Can Riba de la Serra, de Palou, que en el segle XIX s'havia orientat principalment a la producció vitivinícola, també va acabar transformant-se en una finca dedicada exclusivament a la producció de farratges (alfals, blat de moro farratger, etc.), havent suprimit totalment el conreu de patates, mongetes, cereals –excepte blat–, faves, remolatxa i blat de moro per a gra) destinats al bestiar vaquí.⁶⁴ L'any 1949 el pro-



Productes de la Granja Torre Segarra, a Sant Pere de Vilamajor. (Font: Granja Torre de Segarra, San Pedro de Vilamajor, Barcelona, Imp. Elzeviriana, s. d.)

pietari va emprendre l'explotació de vaques de llet que ha continuat fins a dates molt recents; però abans de la Guerra Civil aquesta producció ja havia estat iniciada pel masover de la finca. I a can Maspons de la Vall, una altra gran explotació agrària de Santa Eulàlia, portada en règim de masoveria, l'any 1933 el propietari va aportar capital per a la construcció d'una vaqueria.

L'expansió de la ramaderia bovina també va donar lloc a alguna experiència de transformació agroindustrial. A Sant Celoni s'establí una planta elaboradora de llet que cap al 1930 ocupava

una cinquantena de persones i produïa diàriament 3.000 litres de llet fresca o amb cacau i 6.000 litres de llet per condensar, el seu producte més característic, que comercialitzava amb la marca El Pagès.⁶⁵ Aquesta fàbrica comptava amb el precedent directe de la Granja Torre de Segarra, a Sant Pere de Vilamajor, que produïa diferents derivats de la llet:

«La lechería está instalada en la planta baja de la Granja y ocupa una superficie de 27.000 palmos cuadrados. Se compone de una serie de cuadras o departamentos, con todos los aparatos necesarios para la fa-

61 M. Àngels Suárez: *La Segona República i la Guerra Civil a Mollet del Vallès*, Mollet del Vallès, Centre d'Estudis Molletans i Ajuntament de Mollet del Vallès, 2000, pàg. 39.

62 Joaquim Ledesma: «Estructura econòmica a Granollers entorn dels anys de la Guerra Civil», a: *Granollers 1936-1939: conflicte revolucionari i bèl·lic*, Vilassar de Mar, Oikos-Tau, 1989, vol. I, pàg. 120. Segons aquestes declaracions, només 5 propietaris posseïen més de 20 porcs; la majoria dels altres 124 declarants no sobrepassaven el nombre de 4 o 5 porcs.

63 La importància del bestiar vaquí a l'explotació agrària de can Brustenga explica la presència del seu propietari a l'associació de vaquers de Santa Eulàlia de Ronçana i també a la Federació de Vaquers del Vallès (1924).

64 Francisco de Riba de Salas: «Una experiencia de riego por aspersión», *Calendari del Pagès per a 1960*.

65 Josep M. Abril: *Teixidores i tapers...*, pàg. 38-40. Vegeu també: *Visita a la fàbrica d'indústries de la llet 'Sala'*, Cooperativa Escolar Vila Montseny, Sant Celoni, 1933.

bricación de la Crema Montseny, propia para la lactancia, para la esterilización de la flor de leche, para la extracción de la lactosa y la caseína y para la preparación de la leche esterilizada y fabricación de manteca; posee grandes cavas para la maduración de los quesos; teniendo, además, instalada la maquinaria para fabricar 20.000 envases diarios». ⁶⁶

L'origen d'aquesta explotació es troba en l'intent de reconvertir l'orientació vitícola de les finques de la família Sagarra després de la plaga de la fil·loxera. A la finca de can Llinàs, de Sant Pere de Vilamajor, Ferran de Sagarra va voler instal·lar-hi una cabreria model, i va acordar amb diferents pagesos de la rodalia i propietaris de la comarca, que li subministrarien llet per destinar-la a la venda a Barcelona. L'èxit de la iniciativa el va portar a convertir can Llinàs en un centre agroindustrial, «donde se transformara la leche en los diversos productos que hasta hoy sólo podíamos importar del extranjero». ⁶⁷ Al cap de poc temps va decidir traslladar la fàbrica a Sant Celoni, on hi havia estació de ferrocarril, disposava de l'aigua de la Tordera i a més era un punt òptim per concentrar la producció lletera del Baix Montseny. La Sociedad Industrial Lechera SA, coneguda



Fàbrica de la Sila, a Sant Celoni, cap a 1925. (Fotografia: L. Roisin)

com la Sila, fou inaugurada el maig de 1920, sota la direcció del seu fill Xavier de Sagarra i Castellarnau, que havia especialitzat els seus estudis en la producció de làctics. «Pocs són els tècnics, ja no del nostre país, sinó de l'estranger, que hagin pogut assolir una elaboració tan perfecta com l'aconseguida pel senyor de Sagarra en les explotacions que a Sant Celoni té la Industrial Lechera SA». ⁶⁸ Aviat, però, la fàbrica passaria a mans de la societat suïssa Nestlé. Amb la creixent penetració dels vehicles automotors, els pagesos van optar per traslladar la llet en fresc cap al mercat barceloní en expansió; per

la mateixa raó alguns intents per elaborar mantegues i formatges tampoc van reeixir a la comarca. ⁶⁹

A banda del bestiar vaquí, el Vallès Oriental no era una comarca d'una gran densitat ramadera, ⁷⁰ si bé cal destacar la presència del bestiar porquí, molt estesa a tota la comarca i amb un aprofitament especial a Caldes de Montbui i també Santa Eulàlia de Ronçana. Segons Pau Vila, en els anys 1920 Caldes tenia la màxima densitat de producció porcina de la comarca, amb uns 2.000 porcs, és a dir una mitjana de dos per casa, que significava que la majoria de famílies es de-

66 Granja Torre de Sagarra. San Pedro de Vilamajor, Barcelona, Imp. Elzeviriana, s.d. Aquests productes van rebre diferents premis: la llet condensada i la Crema Montseny per a la lactància van rebre el Gran Premi i Medalla d'Or a l'Exposició Agrícola Industrial de Roma (1912) i el Gran Premi i Medalla d'Or a l'Exposició Internacional de productes alimentaris celebrada al Tibidabo (1912), i l'explotació va rebre el Diploma d'Honor al Concurs Nacional de bestiar, maquinaria agrícola i indústries làctiques celebrat a Madrid (1913) i a l'exposició celebrada a l'Hospital Clínic de Barcelona, amb motiu del primer Congrés de Metges de Llengua Catalana (1913).

67 Ibidem. Segons aquesta publicació, destinada a promocionar la granja Sagarra i els seus productes, la granja «se ha visto honrada con la visita de hombres tan eminentes como son los señores Raventós, Girona, Zulveta, Fages (don Ignacio), Monegal, Ferrer, Mateu y muchos otros». El mateix Ignasi Girona havia destacat la situació de can Llinàs «como uno de los mejores centros de la región del Montseny para la producción de leches».

68 Agricultura i Ramaderia, 15.6.1929.

69 Pau Vila: «Un assaig...», pàg. 269-270.

70 L'any 1917 la densitat ramadera del partit judicial de Granollers era de 30 Qm/ha, inferior a la mitjana de Catalunya: 43 Qm/ha (J. Pujol: Les transformacions del sector agrari..., pàg. 225).



Mercat dels porcs a la plaça de
Perpinyà de Granollers, als anys vint.
(Fotografia: L. Roisin, HMG)

dicaven a engreixar-ne.⁷¹ I a Santa Eulàlia també era destacable el «gran increment que adquireix la producció pecuària, en quina hi predomina la cria i recria de vaques lleteres i engreix de bestiar porquí en grans quantitats».⁷²

Finalment, una altra cria molt estesa era l'aviram. Pau Vila calculava que les masies del Vallès mantenien cap al 1930 uns 160.000 caps d'aviram: «les cases de pagès solen tenir un terme mitjà de 40 a 50 gallines, a més d'un parell de dotzenes de conills,

sense comptar algun ànec o alguna oca».⁷³ La prova de la importància d'aquesta producció era l'activitat que registrava el mercat setmanal de Granollers, on «s'hi venen per terme mig, mil cinc cenes dotzenes d'ous. I d'oqueques, pollastres, gallines, és a dir, tota classe d'aviram, se pot calcular, en cada mercat, la venda d'uns tres mil caps, i d'uns cinc cents conills».⁷⁴ L'any 1936 Salvador Llobet va elaborar sobre el terreny una estadística de les mercaderies que es posaven a la venda al mercat granollerí: 25.000 ous, 1.900 conills, 500 ve-

dells acabats de néixer, 100 vedells de dos mesos a un any, 15 de més d'un any, 10 vaques per a carn, 30 cabrits, 10 xais, 10 ovelles, 15 cabres, 180 garrins, 160 porcs i 4 truges.⁷⁵ Però el mercat no era només un lloc d'intercanvi directe, sinó que tant el bestiar com aquells productes difícils de transportar pel seu volum es contractaven per després efectuar l'operació a domicili. En els anys 1930, doncs, el mercat granollerí no havia perdut gens de la seva importància secular, i s'havia consolidat com el primer mercat de productes agraris de Barcelona.

71 Pau Vila assenyalava la importància que tenien les aigües termals en l'alimentació del bestiar: «unes [famílies] aprofitaven els rebuigs de l'horto, però els més es valien de l'aigua calenta per estovar els llobins, lleguminosa molt més barata que les faves si no s'ha d'escalfar l'aigua» («Un assaig...», pàg. 270-271).

72 *El Vallès. Llibre d'informació de les indústries més importants de la comarca*, Granollers, Edicions Pro Vallès, 1922, pàg. 31.

73 Pau Vila: «Un assaig...», pàg. 271.

74 J. Vidal i Jumbert: «Granollers comercial i industrial», *Diari de Granollers*, 24.7.1927.

75 Salvador Llobet: *Granollers. Estudio geográfico e histórico*, Granollers, Editorial Alpina, 1951, pàg. 34.