



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## **La recuperació dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat com a eina per al desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible**

**Estudi etnobotànic de la comarca de l'Anoia, desenvolupament  
de nous cultius amb espècies silvestres, i acceptació per part  
dels consumidors dels productes elaborats amb espècies  
silvestres i varietats tradicionals**

Marc Talavera Roma




Aquesta tesi doctoral està subjecta a la llicència **Reconeixement- NoComercial – SenseObraDerivada 3.0. Espanya de Creative Commons.**

Esta tesis doctoral está sujeta a la licencia **Reconocimiento - NoComercial – SinObraDerivada 3.0. España de Creative Commons.**

This doctoral thesis is licensed under the **Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivs 3.0. Spain License.**





**La recuperació dels  
coneixements tradicionals  
relatius a la biodiversitat com  
a eina per al desenvolupament  
d'un model agroalimentari  
més sostenible**

Estudi etnobotànic de la comarca de  
l'Anoia, desenvolupament de nous  
cultius amb espècies silvestres, i  
acceptació per part dels consumidors  
dels productes elaborats amb espècies  
silvestres i varietats tradicionals

**MARC TALAVERA ROMA**

Volum II de IV



# **La recuperació dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat com a eina per al desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible**

**Estudi etnobotànic de la comarca de l'Anoia, desenvolupament de  
nous cultius amb espècies silvestres, i acceptació per part dels  
consumidors dels productes elaborats amb espècies silvestres i  
varietats tradicionals**

**Marc Talavera Roma**

Maig 2018





Departament de Biologia Evolutiva, Ecologia i Ciències Ambientals  
Programa de Doctorat de Biodiversitat

# La recuperació dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat com a eina per al desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible

Estudi etnobotànic de la comarca de l'Anoia, desenvolupament de nous  
cultius amb espècies silvestres, i acceptació per part dels consumidors  
dels productes elaborats amb espècies silvestres i varietats tradicionals

Memòria presentada pel Marc Talavera Roma per optar al grau de  
doctor per la Universitat de Barcelona

Barcelona, maig de 2018

El doctorand:

**Marc Talavera Roma**

Vist-i-plau del director de la tesi:

Josep M. Ninot Sugrañes

Director



*Per tu mama,  
aquesta és la tesi que tant volies veure*





## Agraïments

Sense perseverança, esforç, convicció i il·lusió aquesta tesis doctoral (igual que moltes de les accions i projectes que es duen a terme en el dia a dia) és pràcticament segur que no existiria. Però també és segur que la perseverança, l'esforç, la convicció i la il·lusió que l'han fet possible no haurien existit sense les moltes persones que de maneres molt diverses heu format, formeu, i formareu part de la meva vida. A tots vosaltres, tant als que des d'abans que tingués raó de ser ja m'acompanyàveu (i que potser avui ja no hi sou), com als que fa poc que ens hem trobat, moltes gràcies. Indubtablement, i encara que el vostre nom no aparegui a la portada, sou també autors d'aquesta tesis doctoral.

Aquells que em coneixeu sabeu sobradament que no sóc massa de noms (la meva memòria en aquest sentit és nefasta), potser perquè en el fons l'important no són els noms sinó les persones que hi ha al darrere. Per tant procuraré no parlar de noms, sinó de persones i de vivències.

Fa una mica més de 29 anys, gràcies al vostre esforç, perseverança, tossudesia i il·lusió jo arribava al món. No havia estat fàcil, però finalment teníeu entre mans una personeta menuda (però ja amb unes bones cuixes) a la qual li donaríeu tot. Tot el vostre amor, estima, recolzament, empena i exemple ha estat la base a partir de la qual s'ha anat construint la persona que sóc avui. A vosaltres us dec també, l'estima i la passió pels boscos, trossos i camins d'aquest país, pels seus pobles i la seva gent. Són incomptables i indescriptibles les sortides que plegats vam fer arreu de Catalunya, ja fos per anar a buscar bolets (fins i tot abans que caminés), floretes, animalons o simplement per visitar un poblet.

Ahora, la ruta Igualada – Agramunt / Ventoses va ser sempre el nostre pont aeri, fet que em va permetre créixer entre gallines, conills, patates i tomates. L'habitual, els caps de setmana, era acabar ben brut de fang i d'herba. I si, anar “al poble” també em va ser l'origen de la meva estima, admiració i respecte vers els padrins i padrines. Jugar a futbol, anar a buscar cada dissabte un petit cotxet a la llibreria, jugar al ralet – ralet, anar a donar menjar als conills de bon matí, escoltar batalletes de la gerra i de la presó de Cervera, anar al tros amb el tractor, plegar els

ous, o escoltar embadalit com el regal de 1a comunió va ser un ou ferrat a repartir entre set germans. Són se'ns dubte records inesborrables sense els quals potser mai m'hagués interessat per estudiar, recuperar, i donar valor a tot el que els padrins i padrines sabeu però que els llibres obliden. Mil gràcies a vosaltres, els padrins i padrines que de ben xic em vau fer adonar del valor dels vostres coneixements, i mil gracies també a tots els informants que en el si d'aquesta tesi doctoral ens heu obert casa vostra i els records de tota una vida. Gràcies per les hores i hores de conversa, per no tenir mai un no per resposta, i per reflectir en els vostres rostres la il·lusió de transmetre uns records que moltes vegades consideràveu ja oblidats. Treballarem incansablement per tal que aquesta saviesa no torni a caure en l'oblit.

Amb el pas dels anys les sortides familiars van anar deixant lloc a un altre tipus de sortides, que ja fos a peu, corrent o en bicicleta seguien tenint com a objectiu (a banda de la diversió) fer i descobrir país. Rutes en BTT fins a Lleida, el Port del Compte o Montblanc, múltiples rutes pel Pirineu (encara que fos dormint en una rotonda o sota uns plàstics esparracats), sortides de tarda per anar a córrer fins a Montbui Poble, senyeres al Pi, sopars, breves, reunions i projectes. Era, i segueix sent, l'Al-Pi-nisme. Gràcies per totes les experiències i vivències, per les complicitats teixides en moments de cansament, son o gana perduts enmig del no res. Gràcies per la llibertat, desconexió i senzillesa que aporta la muntanya, per la capacitat de descobrir-se a un mateix, de somiar, d'imaginar.

I com passa moltes vegades, una cosa porta a l'altra. Jo, amb disset anys, era una persona treballadora, tímida, callada i reservada. Però un bon dia, entre el Tristaina i la Pica d'Estats un bon amic va suggerir-me si volia fer de monitor al cau (A.E. Torxa). Potser va ser per la perspectiva que aporten les muntanyes, però la qüestió és que vaig dir que si. No era conscient, en absolut, del que aquella afirmació significaria, i tampoc pretenc plasmar-ho tant sols en quatre ratlles. Es podria resumir en que durant els següents vuit anys vaig fer de monitor (i també de coordinador) al cau. Ser responsable d'uns infants (a campaments durant 15 dies seguits!) i educar-los en valors i esperit crític, en una edat en que generalment costa fins i tot ser responsable d'un mateix, i fer-ho tot de forma voluntària, ha estat una experiència indescriptible i extremadament enriquidora. És la plasmació que amb voluntat, il·lusió, i persones al voltant que caminin en la mateixa direcció, pràcticament res és



impossible. Gràcies a aquells qui em van animar a entrar al cau, a tots els membres del kraal amb qui a banda de reunions tedioses vam compartir innumbrables experiències. Gràcies també a aquells que un dia van ser “nens del cau”, és un goig trobar-nos ara i veure com n’heu esdevingut monitors i com seguiu construint i donant vida des de múltiples àmbits a la nostra ciutat i societat.

En paral·lel al cau va començar també la universitat (no tindràs temps de tot em dèieu). La veritat és que biologia m’agradava molt, però després de la carrera no m’havia plantejat ni molt menys què fer. De fet, pràcticament ni tant sols sabia què era una tesis doctoral. A més, en aquell moment tenia més afició pels animals que no pas per les plantes, però de ben segur que alguns dels professors de botànica, cormòfits i ecologia, amb la claredat i entusiasme de les seves explicacions, van contribuir a que la meva predilecció canviés.

Paradoxalment, va ser d’ençà que vaig començar a tenir xicota quan em vaig centrar més en la carrera, i tenir bones notes va ser precisament indispensable per després obtenir la beca que m’ha permès fer aquesta tesis doctoral (de fet em passava els viatges en Hispano repassant els apunts amb el frontal, per així poder fer altres coses un cop arribés a casa). No podia ser que pel fet de tenir parella deixés de banda els estudis, i tal dit tal fet. Gràcies pel suport durant tots aquells anys, pels moments compartits, i sobre tot per la gran i inesborrable amistat que ha resultat d’aquella relació de joventut.

Per fer més passables les pràctiques eternes d’algunes assignatures i uns apunts incomprensibles van ser indispensables els amics de la carrera, i en particular una persona que possiblement és la única que va aconseguir aprendre a desxifrar la meua lletra (molt mala lletra). La teua senzillesa feia (i fa) que es pugui parlar de tot amb absoluta complicitat, i fins i fins i tot vas aconseguir que ens aprenguéssim tots els taxons dels infumables apunts de micologia aplicada. Eskerrik asko!

Va ser gràcies a l’assignatura de lliure elecció Plantes medicinals i útils del Pirineu que vaig descobrir l’existència d’una disciplina anomenada etnobotànica, que es dedicava precisament a estudiar com les persones grans, els padrins, empraven aquestes plantes. Gràcies per organitzar-la amb tanta passió. Em va encantar poder participar-hi, i encara més poder pujar al Tuc de Mulleres just abans d’exposar el treball (bé, aquest detall a tu potser no et va agradar tant). El mateix estiu vaig tenir

també la primera experiència amb la recerca, amb una col·laboració a l'IPE que ens va dur als Pirineus, a Andalusia i a Suècia. Gràcies per acollir-me, per deixar-me treure el cap en el món de la investigació, i per contribuir de forma inequívoca a forjar dins meu la idea d'en un futur dur a terme també una tesi doctoral. Una tesi, que a més, no hauria de ser sobre una temàtica qualsevol, sinó sobre allò que realment m'apassionés i considerés útil, i en un context amb plena llibertat per construir el meu propi projecte, sense condicions, límits ni imposicions.

Recordo perfectament l'estiu en que havia acabat la carrera (o això és el que em pensava). Tot havia anat sobre rodes fins que a mitjans d'estiu estava fent els tràmits per matricular-me al màster i vaig veure que em faltaven dos crèdits d'assignatures optatives per completar la carrera. No m'ho podia creure (i els meus pares tampoc), però si, no era cap error de secretaria. Havia comptat malament els crèdits als quals m'havia de matricular i la carrera no estava acabada. Això et passa per fer coses rares, em deien (en al·lusió al fet d'haver escollit itinerari lliure). Finals d'agost, sense poder fer el màster per culpa de dos miseriosos crèdits, i sense cap pla per l'any vinent. Doncs a buscar feina i a demanar beques de col·laboració sense aturador. I aquí és quan, mirat amb perspectiva, del desastre inicial d'haver fet malament una punyetera suma en va acabar resultant una gran oportunitat. Per sorpresa de tots, en poc més de dues setmanes havia aconseguit una feina a Lleida sobre control biològic de plagues i alhora una beca de col·laboració al departament de botànica. Treballar durant més d'un any abans de fer la tesi va ser una gran experiència per poder conèixer la realitat laboral, i en especial, la realitat i les necessitats del sector agrari, elements que he tingut molt en compte a l'hora de dur a terme la present tesi.

Ahora, per dur a terme la beca de col·laboració vaig anar trucar a la porta de qui havia estat un gran professor durant la carrera i qui finalment ha acabat essent també el director d'aquesta tesi. Perquè ell i no algú altre? Perquè la temàtica de recerca m'agradava, si, però sobre tot per la proximitat, senzillesa, sinceritat, i calidesa que transmetia. I el temps ha demostrat que va ser una de les millors eleccions que hauria pogut prendre. Gràcies per ser primer persona i després director. Gràcies per l'empatia, la calidesa, la paciència, la llibertat i el deixar fer. Gràcies per haver-me deixat construir un projecte de recerca que s'allunyava molt



dels esquemes habituals i de la teva temàtica de recerca. Un projecte que molts no veien clar, i que segurament en molts moments tu tampoc no veies clar, però que has intentat guiar però mai limitar. En definitiva gràcies per no dubtar del meu convenciment, gràcies per la confiança, i gràcies per haver-me deixat gaudir d'aquests quatre anys. Perquè sense tot això aquesta tesis doctoral, i tots els projectes i transformacions que de ben segur se'n derivaran, mai no haurien existit. Per mi sempre seràs el Pep (i el mateix podria dir per tu Empar), i no un simple director de tesis.

Gràcies precisament a la llibertat que he tingut, i també de resultes que els cultius experimentals i els informants es situaven a l'Anoia, en moltes ocasions he pogut treballar des de casa. Tanmateix, els dies que he treballat des del departament he tingut la sort de tenir una companya de despatx que no canviaria per res. Gràcies per ser-hi sempre que ha calgut, per tenir respostes per pràcticament tot, i per l'amistat que hem anat teixint. I si, el mateix us dic a vosaltres, els dels dinars i tertúlies a la gespeta i les muntanyades, perquè gràcies a vosaltres baixar a la facultat tenia sentit més enllà de la feina. Perquè vau començar sent simplement companys, però sense dubte heu esdevingut uns grans amics perquè sou grans persones.

Degut a les meves anades i vingudes mai he estat gaire regular al dia a dia del departament, però podeu estar segurs que el bon clima, la complicitat, i la informalitat que construïu en el si del departament fan agradable treballar-hi i formar-ne part. Podríem definir-ho com un ambient campetxante, on col·laborar és molt més important que competir. Gràcies per fer que sigui així, i per donar vida a un departament que, sense vosaltres, no tindria ànima.

I qui ens havia de dir, el dia que en baixar de la Hispano vam descobrir que els dos érem d'Igualada i que tots dos fèiem biologia, que acabaríem compartint tantes coses plegats? Has estat, des d'abans de començar aquesta tesis, una persona clau per fer-la possible. Per sobre de tot un amic, una amic amb qui és un goig compartir tot tipus de reflexions sobre multitud de temes. I és que podríem estar hores xerrant i somiant en nous projectes. Prometo, ara que hauré acabat la tesis, tornar a recuperar les llargues converses que havíem tingut tot plantant cebes o triant llavor. Però a més a més de l'amistat, has contribuït de forma clau en aquesta tesi amb la realització del TFM centrat en la prospecció etnobotànica de la comarca, i també amb la sessió d'una

hectàrea de la finca de Can Mercaderet per poder-hi desenvolupar els cultius experimentals. No és cap fal·làcia dir que sense la teva bondat i generositat aquesta tesi no existiria, o si més no, seria molt diferent. Senzillament, moltes, moltes gràcies. Al món li calen més persones com tu. I tingues present que el projecte de Can Mercaderet val molt la pena, estigues més que segur que tirarà en davant.

En ocasions calen estímuls, guspises, per reprendre idees i projectes que des de fa temps es tenen en ment però encara no s'han materialitzat. Poc m'hauria imaginat, quan el Pep em va dir que hi havia una noia que volia fer el TFG amb aspectes relacionats amb l'etnobotànica, que tu series la guspira que faria possible l'existència de la tercera part d'aquesta tesis doctoral i també el naixement del Col·lectiu Eixarcolant. Possiblement, sense la teva arribada la idea inicial d'avaluar l'acceptació entre els consumidors dels productes elaborats amb plantes silvestres hauria quedat en un calaix (no pas per ganes, sinó per inabastable). Que d'entre els temes suggerits en la nostra primera reunió tu escollissis aquest per fer el TFG va ser el revulsiu que va desencadenar-ho tot. Gràcies per l'esforç i la implicació, gràcies per provocar una cadena de reaccions que han fet possible no només la tercera part de la tesis, sinó també l'existència del Col·lectiu Eixarcolant.

I parlant del Col·lectiu Eixarcolant, companys, amics, com ja us he transmès en més d'una ocasió, gràcies pels somriures i la il·lusió, gràcies per construir plegats aquest somni. Ja van tres edicions de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades, i desenes d'activitats arreu de Catalunya per mica en mica fer possible la construcció d'un futur millor mitjançant la recuperació de les espècies silvestres i les varietats agrícoles tradicionals, i la seva incorporació habitual en el model agroalimentari. Potser a algú, aquest objectiu li sona molt semblant a l'objectiu de la tesi. No va gens errat. Personalment, crec que la recerca, per tal que sigui útil, ha de tenir la capacitat de traspasar les fronteres de la comunitat acadèmica. Per aquest motiu, deliberadament al llarg de la tesis he centrat els esforços a fer possible que els resultats de la recerca desenvolupada no quedessin en meres publicacions científiques que (amb tot el respecte), difícilment arribaran als agricultors, consumidors o responsables polítics que tenen realment la potestat d'incidir en la realitat. Per això, el projecte del Col·lectiu Eixarcolant és tant il·lusionador, perquè tenim molta feina per fer però som un equip fantàstic que amb la voluntat i capacitat



organitzativa que hem demostrat de ben segur que podrem assolit els reptes que ens plantegem, per difícils que puguin semblar. Simplement sou fantàstics, no tinc paraules. Gràcies a tots els qui en aquests tres anys d'existència heu cregut en aquest projecte i amb els vostre escalf ens estimuleu a treballar-hi cada dia amb més energia.

Durant quatre anys la vida dona moltes voltes, en ocasions amb girs inesperats als quals ens hem d'adaptar i dificultats a les quals hem de fer front. Els qui em coneixeu sabeu que sóc tossut (en ocasions potser massa), perseverant, optimista de mena, i de conviccions fermes, però moltes vegades fa falta el suport i l'escalf dels amics i la família per poder seguir avançant. Molts de vosaltres ja heu sortit en altres punts d'aquests agraïments, perquè també compartim altres projectes plegats, però en aquest punt em dirigeixo a vosaltres només com a amics, com a pares, com a cosí, com a padrineta i com a parella. Gràcies per ser-hi sempre (fins i tot quan físicament ja no hi sou), gràcies per la paciència, gràcies per les mirades, els somriures, les abraçades i els petons, gràcies per la complicitat i pel suport incondicional. Sense vosaltres això no hagués estat possible. Gràcies per entendre també que en determinats moments no he tingut tot el temps que hauria volgut per vosaltres, quan aquesta tesi i els projectes que en deriven han ocupat més temps del que hauria volgut. Prepareu-vos per tornar a anar d'excursió, a córrer o simplement a fer una cerveseta, prepareu-vos per fer sortides aquí i allà, prepareu-vos per compartir de nou més temps plegats.

Xavier, dir que ets el meu cosí es queda molt curt per reflectir el que per mi representes. Gràcies per l'alegria que transmetes. Preparat per un bon estiu ;-)

Padrineta, així és com t'he dit sempre, com t'agrada que et digui i com m'agrada dir-te. Gràcies per cuidar-nos i estimar-nos tant.

Núria, gràcies per acceptar-me tal com sóc, per entendre, per fer teus els meus projectes, i per voler construir un futur plegats.

Papa, ets una persona increïble, valenta, generosa, humil i tenaç. Gràcies pel suport incondicional, per l'estima i per ser-hi sempre, especialment en aquest darrer any i mig.

Mama, gràcies per donar-m'ho tot, des del primer al darrer segon. T'hauria agradat ser aquí, et mereixeries ser-hi. Aquesta tesis va dedicada a tu, perquè sense tu inequívocament no hauria estat possible.



# Taula de continguts

---

Resum	17 (Volum I)
Summary	19 (Volum I)
<b>Introducció</b>	
Introducció general	23 (Volum I)
Objectius generals	53 (Volum I)
Referències introducció general	55 (Volum I)
<b>Part I. Estudi etnobotànic</b>	
Introducció general part I	67 (Volum I)
Objectius generals part I	81 (Volum I)
Referències introducció general part I	83 (Volum I)
<b>Capítol 1</b>	
Diagnosi general dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat vegetal de la comarca de l'Anoia	91 (Volum I)
<b>Capítol 2</b>	
Nous criteris metodològics per a la selecció d'informants en estudis etnobotànics: incrementant l'eficiència en la prospecció de coneixements tradicionals	157 (Volum I)
<b>Capítol 3</b>	
Les espècies medicinals emprades tradicionalment a la comarca de l'Anoia (Catalunya Central – Península Ibèrica): canvis en els coneixements tradicionals documentats en prop de tres dècades	217 (Volum I)
<b>Capítol 4</b>	
L'etnoveterinària a la comarca de l'Anoia (Catalunya Central – Península Ibèrica): un coneixement empobrit i sense vigència a rel de la desaparició de la ramaderia tradicional	534 (Volum I)
<b>Capítol 5</b>	
Espècies silvestres i cultivades consumides tradicionalment a la comarca de l'Anoia (Catalunya Central – Península Ibèrica): mètodes de conservació, preparació, i tipologies alimentàries	19 (Volum II)
<b>Capítol 6</b>	
L'alimentació en la ramaderia tradicional de la comarca de l'Anoia (Catalunya Central– Península Ibèrica): el paper d'espècies silvestres i cultivades en un model ramader en regressió	305 (Volum II)



### **Capítol 7**

La utilització tradicional de materials vegetals més enllà de la medicina i l'alimentació, i els coneixements tradicionals relatius a la gestió dels ecosistemes, a la comarca de l'Anoia (Catalunya Central – Península Ibèrica)

445 (Volum II)

### **Capítol 8**

L'agrobiodiversitat de la Comarca de l'Anoia. Catàleg i disponibilitat actual de les espècies i varietats agrícoles tradicionals cultivades des de principis del segle XX

19 (Volum III)

### **Capítol 9**

Desenvolupament i utilització del nou indicador RCI (Recovery Capacity Index). Determinació de les probabilitats de recuperar les espècies i varietats agrícoles tradicionals catalogades a la comarca de l'Anoia

535 (Volum III)

## **Part II. Desenvolupament de nous cultius amb espècies silvestres**

Introducció general part II

20 (Volum IV)

Objectius generals part II

27 (Volum IV)

Referències introducció general part II

29 (Volum IV)

### **Capítol 10**

Desenvolupament d'una metodologia de selecció d'espècies silvestres susceptibles d'esdevenir nous cultius, en base a criteris agronòmics, ambientals i econòmics

35 (Volum IV)

### **Capítol 11**

Selecció d'espècies silvestres per cultivar amb mínima intervenció a la Conca d'Òdena

79 (Volum IV)

### **Capítol 12**

Resposta d'espècies silvestres al cultiu de mínima intervenció en condicions de sequera extrema. Dinàmica poblacional, dominància, i capacitat de disseminació

111 (Volum IV)

### **Capítol 13**

El rol de les espècies adventícies dels cultius basats en la mínima intervenció agronòmica, en termes agronòmics i ambientals

481 (Volum IV)

## **Part III. Valoració sensorial**

### **Capítol 14**

Acceptació per part dels consumidors dels productes elaborats amb espècies silvestres i varietats agrícoles tradicionals en desús

523 (Volum IV)

## **Conclusions**

709 (Volum IV)

## **Referències**

721 (Volum IV)

# **Capítol 5**

**Espècies silvestres i cultivades consumides tradicionalment a la comarca de l'Anoia (Catalunya Central - Península Ibèrica): mètodes de conservació, preparació, i tipologies alimentàries**





## **Capítol 5**

# **Espècies silvestres i cultivades consumides tradicionalment a la comarca de l'Anoia (Catalunya Central- Península Ibèrica): mètodes de conservació, preparació, i tipologies alimentàries.**

### **INTRODUCCIÓ**

Només a la península ibèrica es calcula que existeixen més de 1.000 espècies vegetals (tant silvestres com cultivades) utilitzades tradicionalment en alimentació humana (Pardo et al., 2014). Tanmateix, al llarg del segle XX s'ha perdut el 75% de la biodiversitat cultivada a nivell mundial (FAO, 2009) i també ha disminuït dràsticament la recol·lecció i consum d'espècies silvestres comestibles, especialment en països desenvolupats (Turner et al., 2011; Rius – Agüera, 2017). En conseqüència, actualment tant sols 30 espècies vegetals constitueixen la base alimentària del 90% de la població mundial (FAO, 2009). Les espècies i varietats tradicionals comestibles, i els coneixements tradicionals associats, són un element fonamental d'adaptació als canvis ambientals i socioeconòmics, i han de tenir un paper determinant en el desenvolupament del sistema agroalimentari del segle XXI, garantint la seguretat i sobirania alimentàries (IPGRI, 2002; Negri, 2005; Casado et al., 2006; FAO, 2009; Turner et al., 2011; Padulosi et al., 2013; Badal, 2016).

La recuperació de les espècies i varietats emprades tradicionalment amb finalitats alimentàries (Barandiaran & Manterola, 1990; Cano et al., 1990; Serrasolses et al., 2016; Talavera – Roma, 2017) no ha de ser incompatible amb l'adaptació de les seves formes de processament i consum a les tendències actuals, les quals poden precisament contribuir a la seva revalorització (Łuczaj et al., 2012; Reyes – García et al., 2015). Al seu torn, fruit dels intercanvis culturals ha estat freqüent al llarg de la

historia la incorporació de noves espècies i varietats en la cultura alimentària d'un territori (Vallès et al., 2013), circumstància que es segueix produint en l'actualitat i que no ha de ser percebuda com una amenaça sinó com una oportunitat per enriquir el corpus d'espècies i varietats comestibles disponible, i també de formes de processament i consum (d'Ambrosio et al., 2014).

La presència d'espècies silvestres comestibles i de varietats agrícoles tradicionals en els sistemes agraris ha de contribuir de forma clara a la seva sostenibilitat (Olson et al., 2004; Bharucha & Pretty, 2010), i també a la seguretat i sobirania alimentàries (IPGRI, 2000; IPGRI, 2002; FAO, 2009; Tschardt et al., 2012), especialment en un moment en que el sistema agroalimentari està controlat a nivell mundial per grans corporacions empresarials (Gura & Meienberg, 2013). Alhora, recentment s'han dut a terme diversos estudis adreçats a determinar la composició nutricional de les espècies silvestres comestibles, els quals han posat de relleu que de forma molt majoritària es tracta d'espècies amb característiques molt interessants des del punt de vista nutricional (Rivera et al., 2010; Sánchez – Mata et al., 2012; Morales et al., 2014; Renna et al., 2015; Sánchez – Bel., 2015; Sánchez – Mata & Tardío, 2016), si bé aquest és un camp d'estudi complex en el qual cal seguir aprofundint i recopilant evidències.

L'alimentació tradicional, juntament amb l'etnofarmacologia, ha centrat l'atenció de bona part dels estudis etnobotànics desenvolupats en les darreres dècades. Tant a nivell català (Raja, 1995; Selga, 1998; Vallès et al., 2004; Muntané, 2005; Parada, 2008; Rigat et al., 2009; Parada et al., 2011; Garnatje et al., 2012; Rigat et al., 2016), peninsular (Pereira & García – Gómez, 2002; Ríos – Ruiz & Martínez – Francés, 2003; Nicolás, 2005; Tardío et al., 2005; Martínez – Francés, 2006; Obón, 2006; Rivera et al., 2006; Tardío et al., 2006; Blanco et al., 2007; Pérez – Altamira, 2007; Rivera et al., 2007; Pardo de Santayana et al., 2007; Fajardo, 2008; Menendez – Baceta, 2009; Alarcón, 2010; Tardío, 2010; González et al., 2011; Andrés, 2012; Menendez – Baceta et al., 2012; Molina – Fernández, 2013; Tardío & Pardo de Santayana, 2014; Menendez – Baceta, 2015), com mundial (Couplan, 1989; Pieroni, 2001; Ogoye – Ndegwa & Aagaard – Hansen, 2003; Jman – Redzic, 2006; Leonti et al., 2006; Ghirardini et al., 2007; Lentini & VENZA, 2007; Uczaj & Szymanski, 2007;

Hadjichambis et al., 2008; Denés et al., 2012; Dogan, 2012; Viteri, 2012; Łuczaj et al., 2013; Kalle & Söukand, 2013; Abbet, 2014; Schulp et al., 2014; Bvenura & Afolayan, 2014; Joshi et al., 2015), són molts els estudis duts a terme amb la finalitat de documentar el sistema alimentari tradicional. Tanmateix, el fet que la ingesta d'aliments sigui una acció tant necessària com quotidiana ha comportat que al llarg de la història s'hagin generat una gran diversitat d'ingredients, formes de processament i consum, donant lloc a un coneixement tradicional extremadament vast i divers. En conseqüència, resulta imprescindible documentar els coneixements tradicionals de caràcter alimentari en les moltes àrees de la geografia catalana que encara no han estat prospectades amb aquesta finalitat.

L'**objectiu principal** del capítol és documentar les espècies, tant silvestres com cultivades, consumides tradicionalment a la comarca de l'Anoia, i caracteritzar-ne els usos alimentaris i la seva prevalença.

D'aquest objectiu principal se'n deriven els següents **objectius específics**:

1. Determinar les espècies, tant silvestres com cultivades, emprades tradicionalment en alimentació humana a la comarca, i conèixer quines eren les més importants en aquest camp.
2. Establir la importància específica de les espècies silvestres i de les cultivades en l'alimentació tradicional de la comarca.
3. Conèixer els principals tipus d'aliments als quals corresponen els preparats alimentaris documentats.
4. Determinar els principals mètodes de conservació, preparació, parts emprades, i d'altres variables dels elements d'índole vegetal propis de la l'alimentació tradicional de l'àrea estudiada.
5. Determinar la fragilitat i prevalença actual dels usos alimentaris documentats, els processos de transformació que els afecten, els motius i dates d'abandó, i els factors que afavoreixen el seu abandonament o prevalença.



## **MATERIAL I MÈTODES**

### **Obtenció i processament de la informació**

Les dades emprades en l'elaboració d'aquest capítol de la tesis doctoral han estat obtingudes a partir dels informants que han participat en la prospecció etnobotànica realitzada a la comarca de l'Anoia (àrees geogràfiques de la Conca d'Òdena i de l'Alta Segarra) entre els anys 2014 i 2017 amb l'objectiu de recollir coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat silvestre i cultivada, incloent informació sobre les varietats agrícoles tradicionals i els coneixements tradicionals associats. En total s'han utilitzat dades de 67 informants agrupats en 44 unitats familiars, nascuts de mitjana l'any 1932, dels quals s'ha recollit informació de tots els àmbits dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat. La informació obtinguda en les trobades realitzades amb cadascuna de les unitats familiars es pot consultar en l'Annex general 1 de la present tesi doctoral, i en format digital a través de la Base de dades dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat de la comarca de l'Anoia, Catalunya Central. Per una informació detallada sobre la metodologia seguida per a l'obtenció dels coneixements tradicionals, la identificació taxonòmica, o la distribució territorial dels informants i les seves característiques demogràfiques i socioeconòmiques, consulteu els capítols 1 i 2. De tota la informació obtinguda, en el present capítol s'analitza la corresponent a l'àmbit de l'alimentació humana.

### **Analisi de dades**

La informació obtinguda al llarg de les diferents trobades amb els informants ha estat transcrita i incorporada a l'Annex general 1, on també es detalla el procediment dut a terme per transcriure la informació. A continuació la informació ha estat incorporada a la "Base de dades dels Coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat de la comarca de l'Anoia", on d'acord amb la codificació establerta en l'Annex general 2 s'ha assignat per cada registre el valor corresponent a les diferents variables considerades.

La informació obtinguda per cadascuna de les variables considerades ha estat analitzada mitjançant estadística descriptiva, i representada gràficament i en forma de taules.

Ahora, s'ha elaborat un catàleg amb la informació obtinguda. Inclou per cadascuna de les espècies els noms populars amb que s'hi refereixen els informants, el nombre de cites d'ús documentades i la seva prevalença, la part utilitzada, el mètode de conservació, la forma de processament, la tipologia alimentària a la qual correspon, la importància de l'espècie en l'aliment del qual forma part, i el nombre de cites d'ús i el prevalence value per cada registre independent.

Finalment, s'ha confeccionat un annex que inclou per cadascuna de les espècies totes les cites d'ús aportades pels informants. Per cada cita d'ús s'indica el nom popular, si correspon a alguna varietat en particular d'acord amb la numeració establerta en el capítol 8, la descripció aportada pels informants, les categories general i detallada d'ús alimentari a la qual correspon, i l'informant o informants que l'han aportada.

## RESULTATS I DISCUSSIÓ

### Generalitats

S'han documentat i identificat 155 espècies vegetals usades tradicionalment en alimentació humana. 147 són recollides i obtingudes directament pels informants (83 de cultivades, 59 de silvestres i 5 - *Asparagus acutifolius*, *Borago officinalis*, *Eruca vesicaria*, *Fragaria vesca*, *Sorbus domestica* - que poden ser tant silvestres com cultivades) i 8 són espècies importades d'altres indrets del planeta (*Cinnamomum verum*, *Coffea arabica*, *Cuminum cyminum*, *Illicium verum*, *Myristica fragrans*, *Pimpinella anisum*, *Syzygium aromaticum*). Finalment, hi ha hagut un nom popular (Herba de la ratafia) pel qual no ha estat possible identificar el tàxon botànic corresponent.

En conjunt s'han documentat 3900 cites d'ús referides a l'alimentació humana tradicional basada en espècies vegetals, les quals corresponen a 2053 preparats

**Taula 5.1.**

Nombre i percentatge d'espècies vegetals amb usos alimentaris humans que són citades per un determinat percentatge dels informants.

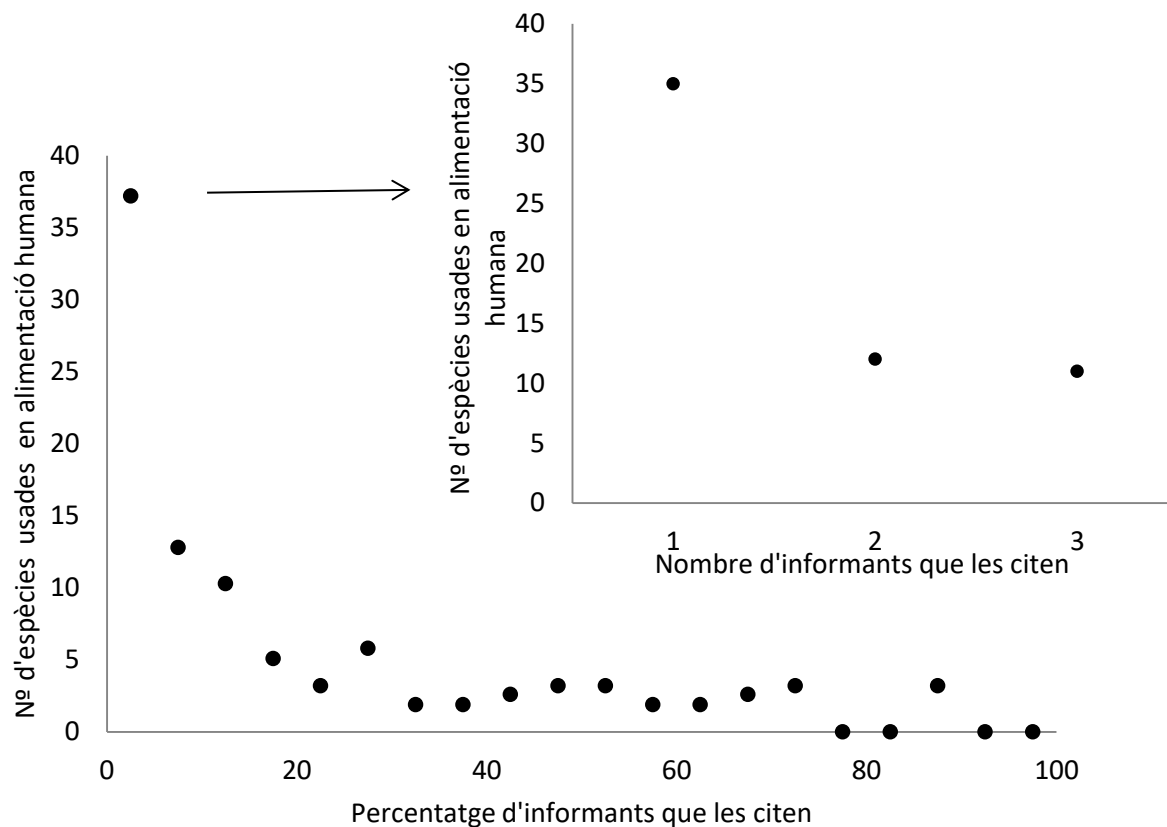
Percentatge d'informants <sup>a</sup>	Nº TOT <sup>b</sup>	% TOT <sup>c</sup>
x = 1,5 (1 informant)	35	22,4
x = 3 (2 informants)	12	7,7
x = 4,5 (3 informants)	11	7,1
x < 5 <sup>d</sup>	58	37,2
5 ≤ x < 10	20	12,8
10 ≤ x < 15	16	10,3
15 ≤ x < 20	8	5,1
20 ≤ x < 25	5	3,2
25 ≤ x < 30	9	5,8
30 ≤ x < 35	3	1,9
35 ≤ x < 40	3	1,9
40 ≤ x < 45	4	2,6
45 ≤ x < 50	5	3,2
50 ≤ x < 55	5	3,2
55 ≤ x < 60	3	1,9
60 ≤ x < 65	3	1,9
65 ≤ x < 70	4	2,6
70 ≤ x < 75	5	3,2
75 ≤ x < 80	0	0
80 ≤ x < 85	0	0
85 ≤ x < 90	5	3,2
90 ≤ x < 95	0	0
95 ≤ x ≤ 100	0	0

<sup>a</sup> Nombre d'informants a partir del qual es calculen els percentatges: 67. El percentatge d'informants es representa amb la lletra "x"

<sup>b</sup> Nombre d'espècies vegetals que són citades per a usos alimentaris humans per un determinat percentatge dels informants.

<sup>c</sup> Percentatge de les espècies vegetals documentades per a usos alimentaris humans que són citades per un determinat percentatge dels informants.

<sup>d</sup> Categoria corresponent a les espècies vegetals per a usos alimentaris humans que són citades per menys d'un 5 % dels informants, que degut a la gran quantitat d'espècies que conté es presenta desglossada en les tres primeres files, la suma de les quals dona lloc als valors mostrats aquesta categoria.



**Fig. 5.1.** Nombre d'espècies documentades amb usos alimentaris humans que són citades per un determinat percentatge dels informants. Cadascuna de les espècies és assignada a una de les 20 categories establertes, d'acord amb el percentatge d'informants que la citen. La primera categoria, corresponent a les espècies citades per menys del 5% dels informants, es presenta desglossada i permet visualitzar aquelles que són citades només per 1, 2 o 3 informants.

alimentaris pertanyents a 12 tipologies generals (taula 5.2) i 59 tipologies detallades d'aliments (taula 5.3). En total s'han obtingut 409 registres únics d'usos alimentaris humans tradicionals basats en espècies vegetals, els quals es mostren a la taula 5.7. A la taula 5.1 s'observa com el 37,2% de les espècies vegetals documentades han estat citades per menys del 5% dels informants, mentre que el 16'1% ha estat citades per més de la meitat dels informants (figura 5.1). Tamateix, aquests valors, els quals podrien conduir a pensar que la fragmentació en els coneixements tradicionals relatius a l'alimentació humana és menor que en altres àmbits, han de ser interpretats amb cautela, sobre tot tenint en compte que en aquest cas la fragmentació es manifesta principalment a nivell de varietat i no d'espècie.

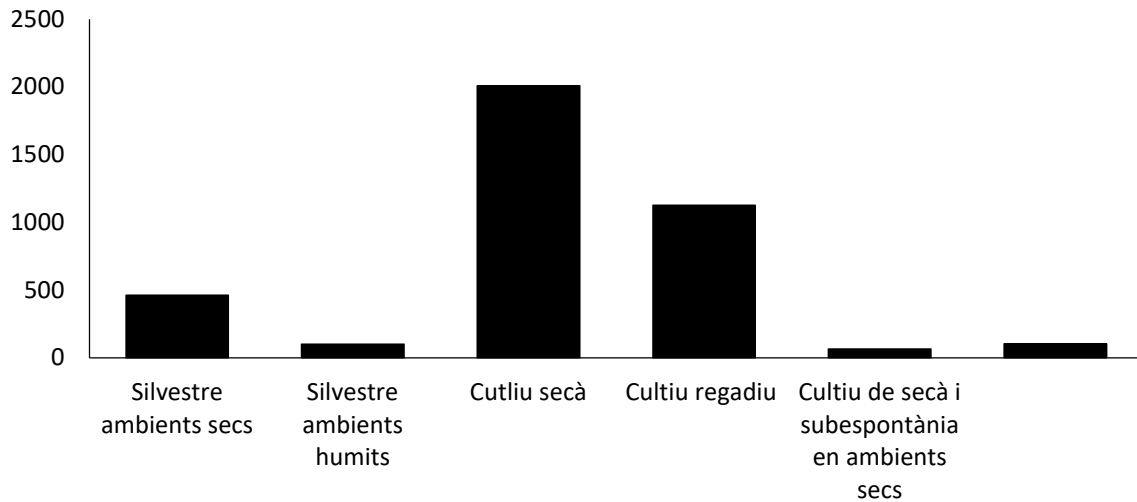
## **Ecologia, disponibilitat, prevalència, valoració organolèptica, abandó**

El 14,5% de les cites d'ús documentades corresponen a espècies silvestres, de les quals el 17,9% creixen en ambients humits i el 82,1% en ambients secs. Al seu torn, les espècies cultivades donen lloc al 85,5% de les cites d'ús documentades, les quals en un 62,5% es cultiven al secà i tan sols el 37,5% al regadiu (figura 5.2).

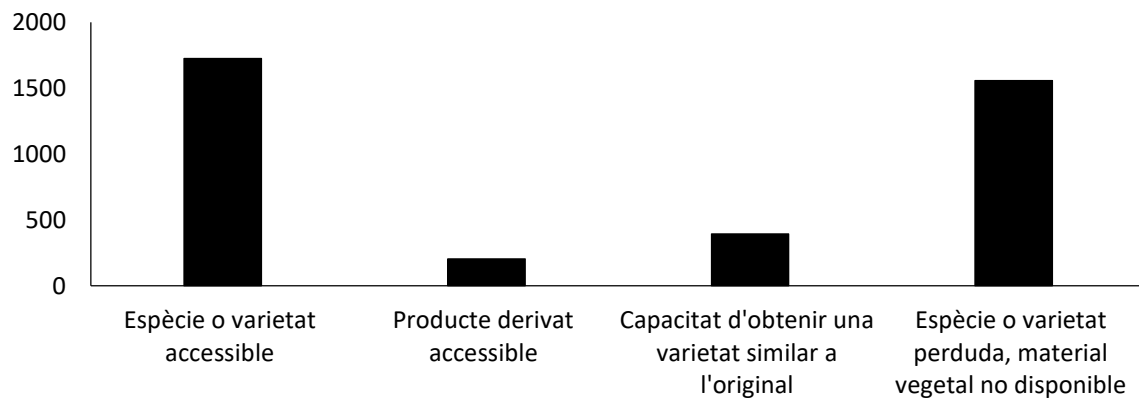
En el 40,1% de les cites d'ús documentades els informants no són capaços d'accedir al material vegetal necessari per dur a terme el preparat alimentari, mentre que en el 15,4% dels casos tant sols poden accedir als productes derivats o a una varietat similar a l'original (figura 5.3). Aquests resultats mostren com la desaparició dels usos alimentaris tradicionals duu associada la desaparició de les espècies i varietats emprades tradicionalment. En el cas de les espècies i varietats cultivades, l'abandó del cultiu es deu principalment a la substitució per altres espècies o varietats més productives i a la mecanització de l'agricultura (figura 5.4), i va tenir lloc principalment al voltant dels anys 70 amb l'arribada de la revolució verda (figura 5.5). Alhora, en els casos en que no s'hagi produït encara l'abandó del cultiu, l'edat dels informants pot ser el factor desencadenant del seu abandó total i sobtat, sobre tot si es té en compte que la major part d'explotacions agrícoles no tenen el relleu generacional assegurat.

En el cas de les espècies silvestres, l'abandó de l'aprofitament es deu principalment a la desaparició dels usos que es donaven a l'espècie (en ocasions per la substitució per altres espècies o varietats), i també a la tendència a comprar aquelles espècies que es troben en el mercat enlloc de recollir-les (figura 5.6), fets que es van produir majoritàriament al voltant dels anys 70 (figura 5.7). Alhora, la manca de transmissió dels coneixements tradicionals a les generacions més joves també fa que l'edat pugui ser la causa sobtada de la desaparició dels aprofitaments tradicionals, ja que en la major part d'ocasions amb el decés dels informants l'aprofitament deixarà de dur-se a terme. En aquest sentit, resulta crucial desenvolupar noves vies de transmissió dels coneixements tradicionals per tal de fer possible que les generacions més joves mantinguin vius els aprofitaments tradicionals, i també que els adaptin a la realitat socioeconòmica del moment.

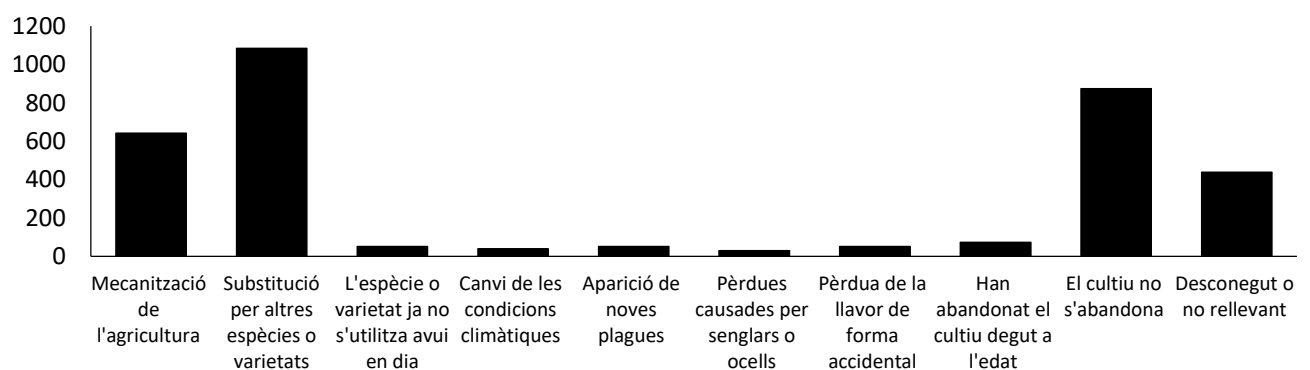




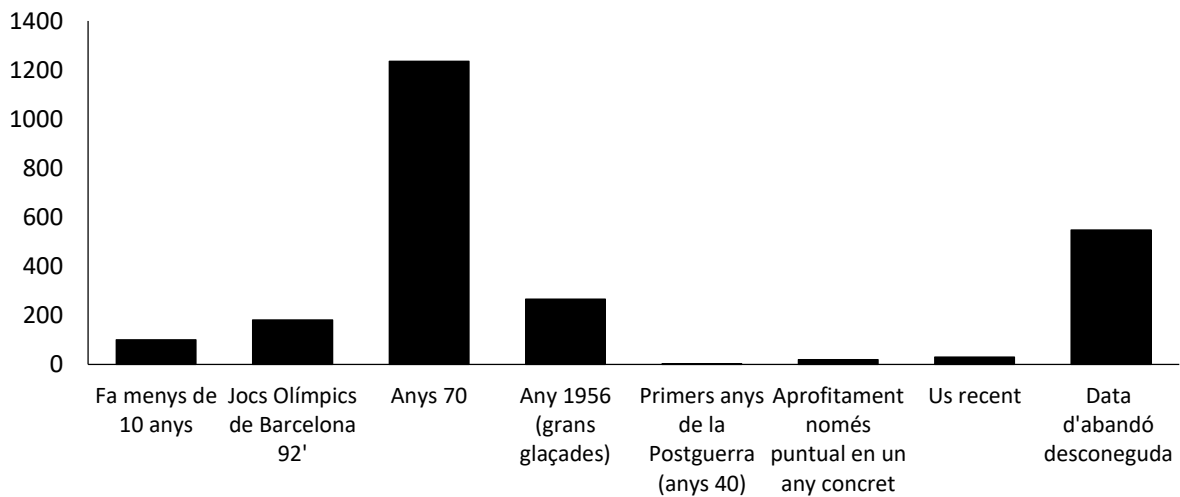
**Fig. 5.2.** Ecologia de les espècies vegetals citades per a usos alimentaris humans: nombre de cites d'ús documentades per les espècies corresponents a cada grup ecològic.



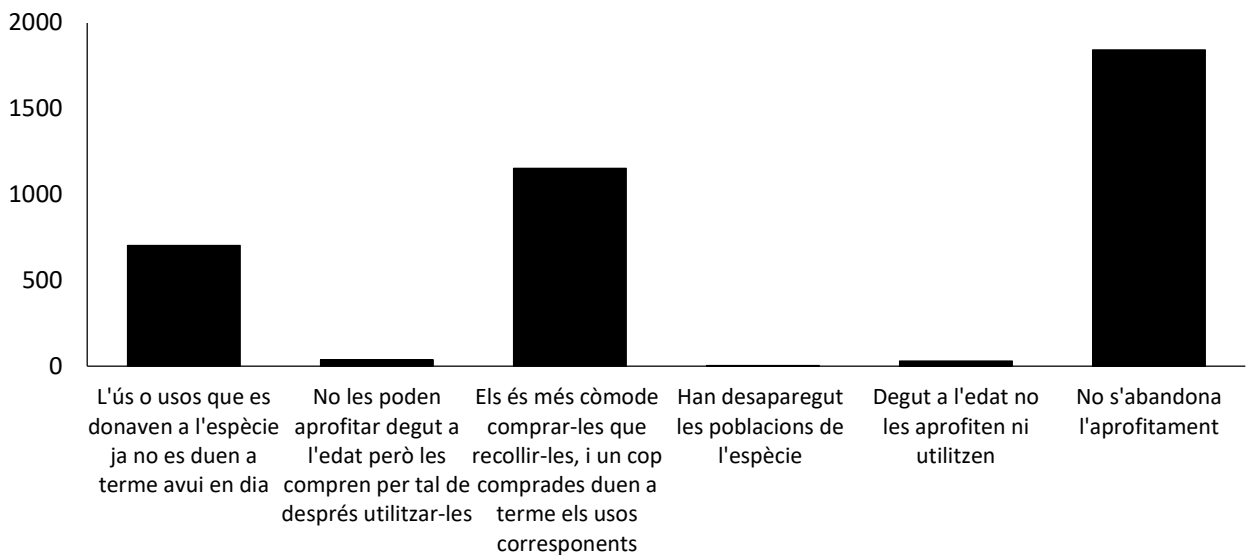
**Fig. 5.3.** Capacitat actual dels informants per accedir al material vegetal necessari per dur a terme els preparats alimentaris humans documentats. Nombre de cites d'ús documentades corresponents a cada categoria.



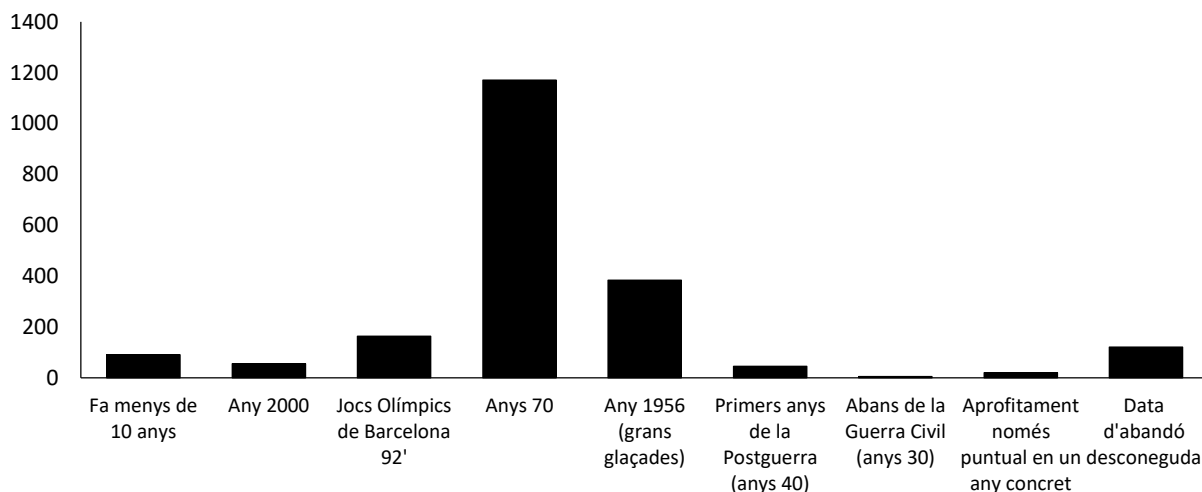
**Fig. 5.4.** Motius que han comportat l'abandonament del cultiu de les espècies emprades per a usos alimentaris humans. Nombre de cites d'ús documentades corresponents a cada categoria.



**Fig. 5.5.** Data en que es va produir l'abandonament del cultiu de les espècies emprades per a usos alimentaris humans. Nombre de cites d'ús documentades corresponents a cada categoria.

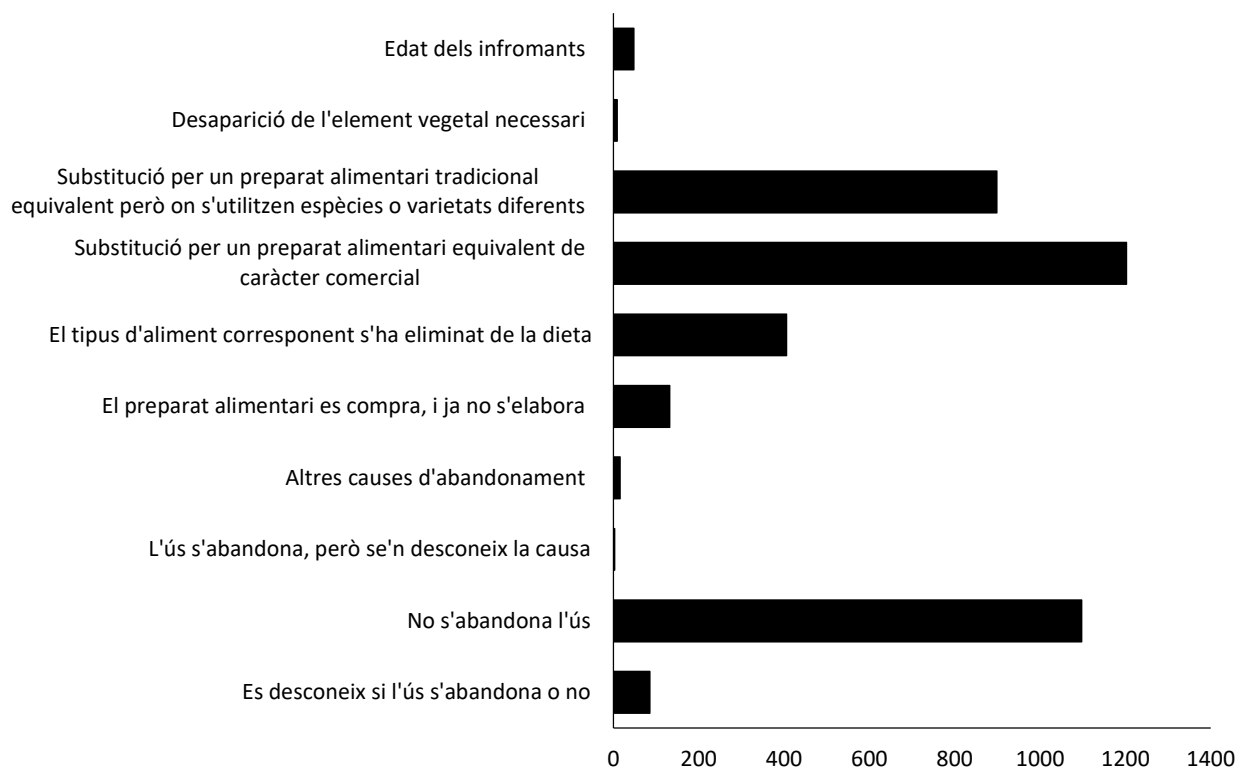


**Fig. 5.6.** Aprofitament que en l'actualitat els informants donen a les espècies per les quals n'aporten cites d'ús, i motius que han comportat l'abandonament de l'aprofitament de les espècies. Nombre de cites d'ús documentades corresponents a cada categoria.

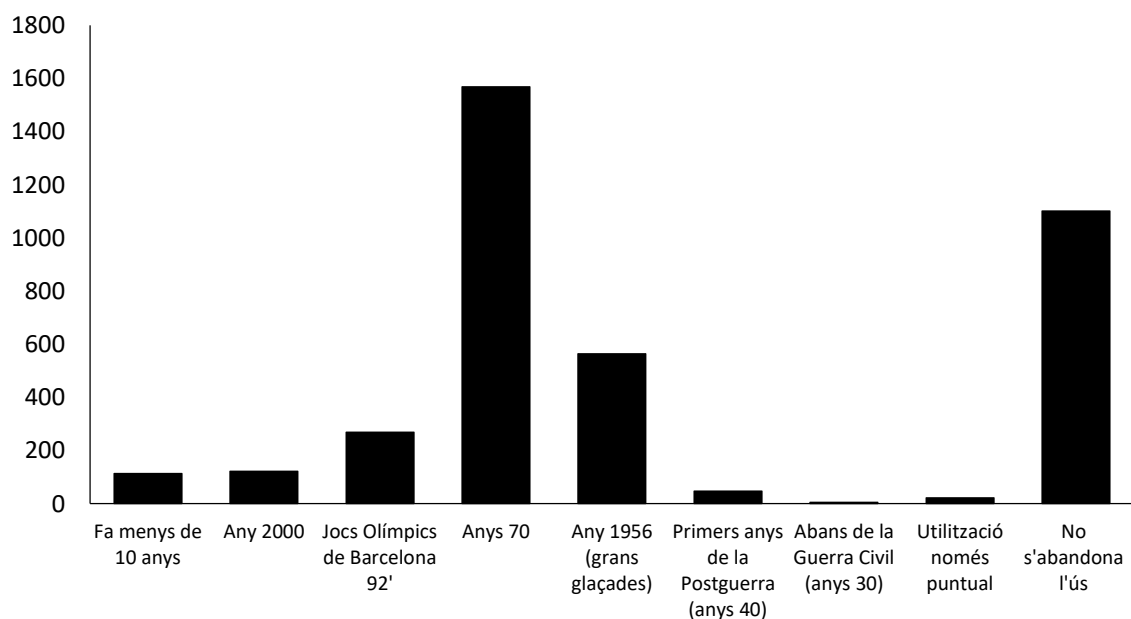


**Fig. 5.7.** Data en que es deixen d'aprofitar les espècies amb usos alimentaris humans, per als casos en que el seu aprofitament s'abandona. Nombre de cites d'ús documentades corresponents a cada categoria.

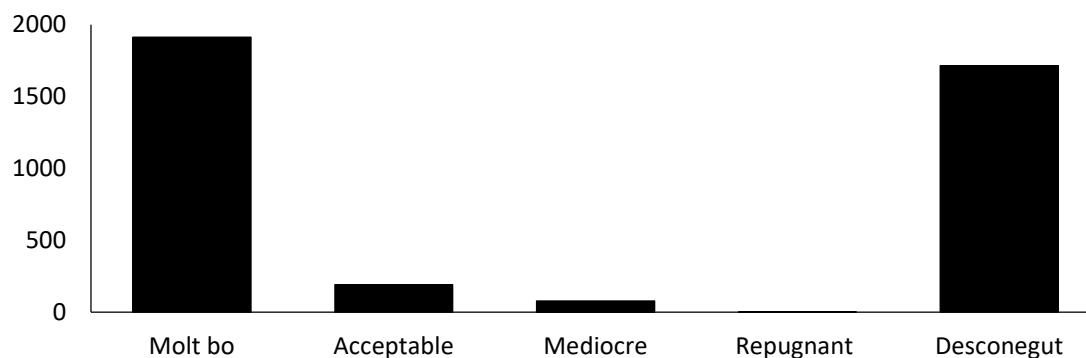
A la figura 5.8 s'observa com l'abandó dels usos alimentaris tradicionals es deu principalment a la seva substitució per preparats alimentaris equivalents però de caràcter comercial, i també al canvi de les espècies i varietats emprades per elaborar-los. Alhora, són notoris els casos en que ha estat una determinada tipologia alimentària la que s'ha eliminat de la dieta (figura 5.8), essent-ne un exemple la verdura confitada en vi o vinagre. L'abandó va produir-se majoritàriament al voltant dels anys 70 dels segle XX (figura 5.9), i fa que en conjunt la prevalença actual (PV) de els cites d'ús documentades sigui de tant sols el 28,8%. Aquests valors no són conseqüència de la baixa qualitat organolèptica dels preparats alimentaris tradicionals. El 87,6% de les cites d'ús documentades han estat considerades molt bones pels informants, mentre que tant sols el 3,6% han estat qualificades com a mediocres (figura 5.10).



**Fig. 5.8.** Nombre de cites d'usos alimentaris humans corresponents a cada motiu d'abandó.



**Fig. 5.9.** Nombre de cites d'usos alimentaris humans corresponents a cada data d'abandó.



**Fig. 5.10.** Valoració organolèptica dels usos alimentaris humans documentats d'acord amb la percepció dels informants. Nombre de cites d'ús que han estat assignades a cada grau de valoració organolèptica.

## Tipus d'aliment, categories generals

### Taula 5.2

Categories generals en les quals es reparteixen els usos alimentaris documentats, i indicadors corresponents a cadascuna de les categories.

Tipus d'aliment. Categories generals	Nº UR <sup>a</sup>	% UR <sup>b</sup>	CI <sup>c</sup>	Nº Sp <sup>d</sup>	PV <sup>e</sup>	UR/sp <sup>f</sup>	Nº prep <sup>g</sup>	Nº cat <sup>h</sup>
Aperitiu	39	1,00	0,58	1	46,2	39,0	20	1
Entrant	835	21,4	12,5	41	29,2	20,4	486	7
Entrant o Plat principal	662	17	9,88	42	25,9	15,8	409	6
Plat principal	99	2,54	1,48	1	37,8	99,0	51	1
Postres, esmorzar o berenar	1121	28,7	16,7	45	26,1	24,9	615	14
Consum esporàdic, per fer un mos	75	1,92	1,12	11	35,8	6,8	46	2
Bases de cuina o condiments	439	11,3	6,55	36	56,9	12,2	234	15
Acompanyant dels àpats	154	3,95	2,30	5	0,0	30,8	66	1
Llaminadura	27	0,69	0,40	7	18,5	3,9	17	1
Beguda	414	10,6	6,18	40	16,7	10,4	92	8
Altres	8	0,21	0,12	1	0,0	8,0	5	1
Desconegut	27	0,69	0,40	9	30,4	3,0	22	1

<sup>a</sup> Nombre de cites d'ús documentades <sup>b</sup> Percentatge de cites d'ús documentades respecte el total

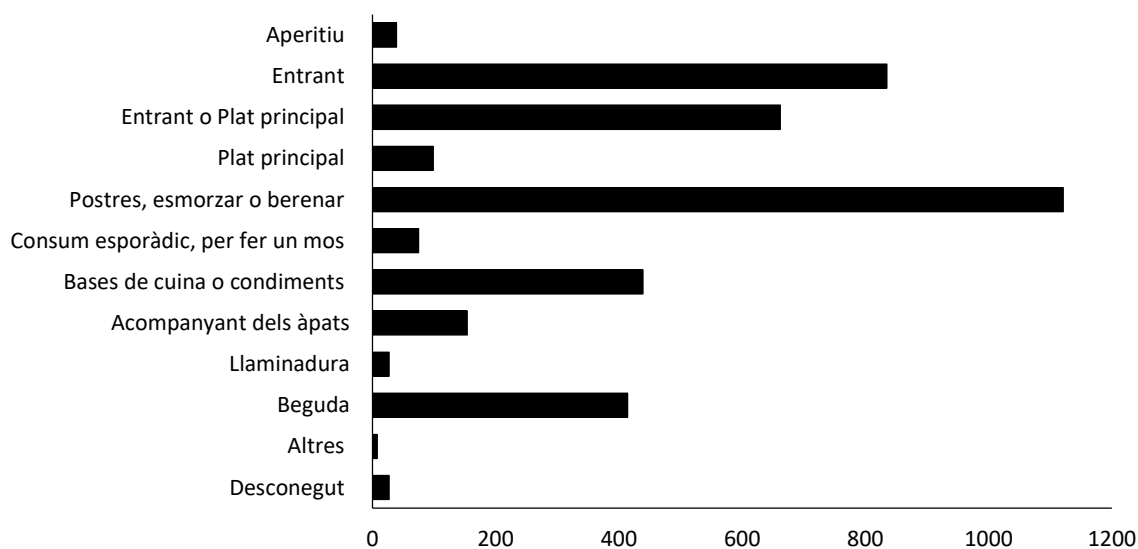
<sup>c</sup> Cultural Importance índex, obtingut dividint el nombre de cites d'ús entre el nombre d'informants (Aceituno - Mata, 2010) <sup>d</sup> Nombre d'espècies vegetals documentades <sup>e</sup> Prevalence Value

<sup>f</sup> Nombre mitjà de cites d'ús documentades per cada espècie <sup>g</sup> Nombre de preparats alimentaris documentats <sup>h</sup> Nombre de categories detallades d'ús per les quals s'han documentats preparats alimentaris.

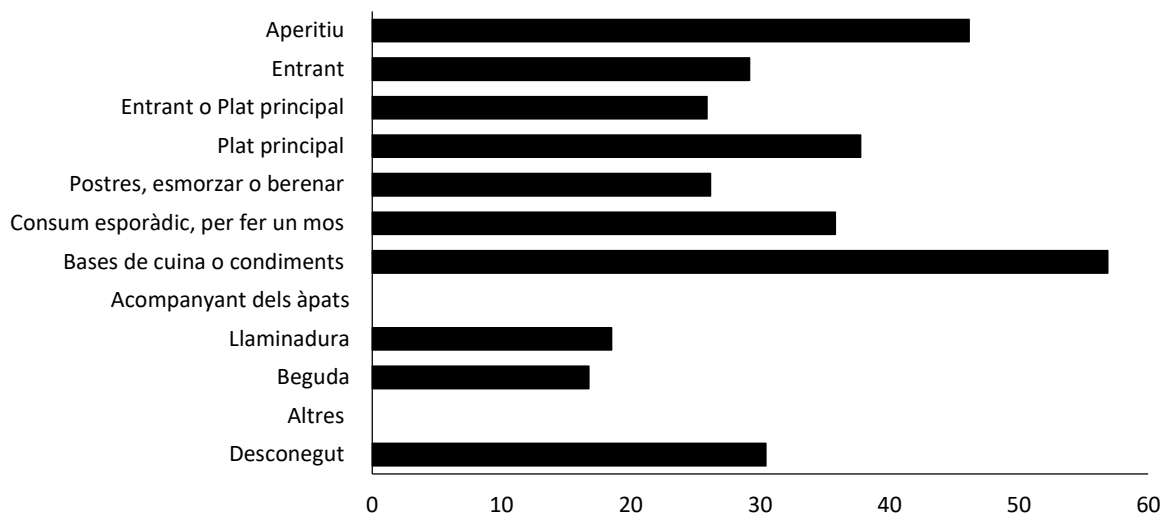
En funció de la tipologia alimentària a la qual corresponen, les cites d'ús documentades s'agrupen en onze categories generals d'ús diferents, algunes de les



quals engloben diverses tipologies alimentàries (taula 5.2). Tenint en compte el nombre de cites d'ús documentades (figura 5.11), els tipus alimentaris més rellevants en l'alimentació tradicional de la comarca són els emprats com a entrants, com a entrants o plats principals, com a postres, per esmorzar o per berenar, com a bases de cuina o condiments, o com a beguda. Aquestes cinc categories generals aglutinen el 89% del total de cites d'ús documentades (figura 5.11). Els valors de prevalença (PV) es situen entre el 20 i 30% en la major part de tipologies alimentàries. Cal tenir en compte l'excepció de les cites d'ús corresponents a aperitius (olives) i a bases de cuina, les quals assoleixen valors superiors al 40 i 50% respectivament; i la de les cites d'ús corresponents a acompanyants des papats (pa) amb una prevalença nul·la (figura 5.12).

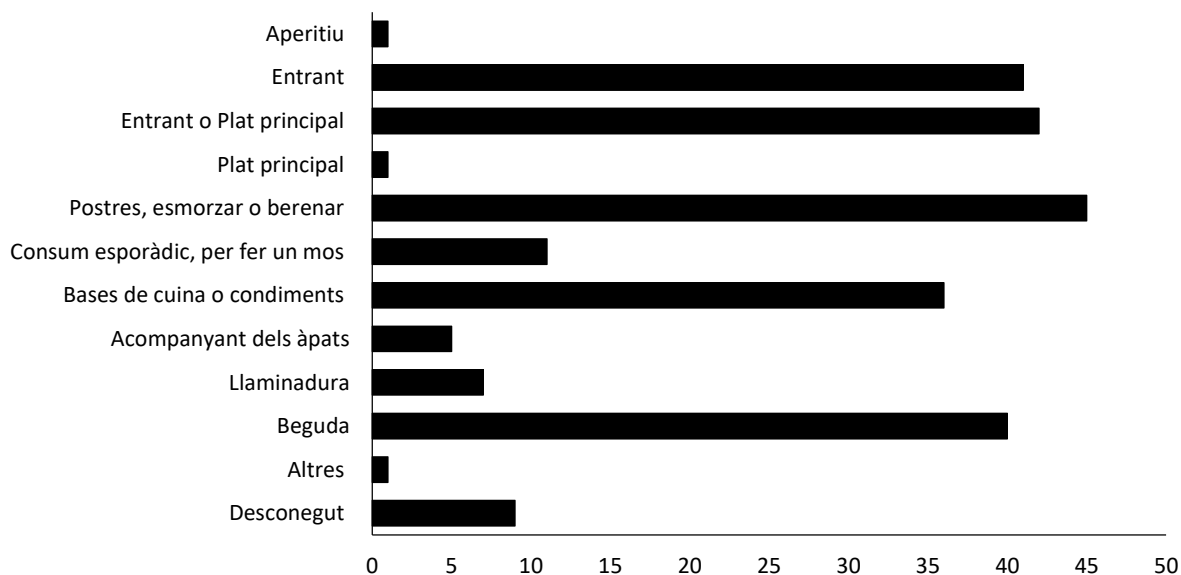


**Fig. 5.11.** N<sup>o</sup> de cites d'ús documentades per cadascuna de les grans categories de tipus d'aliment.

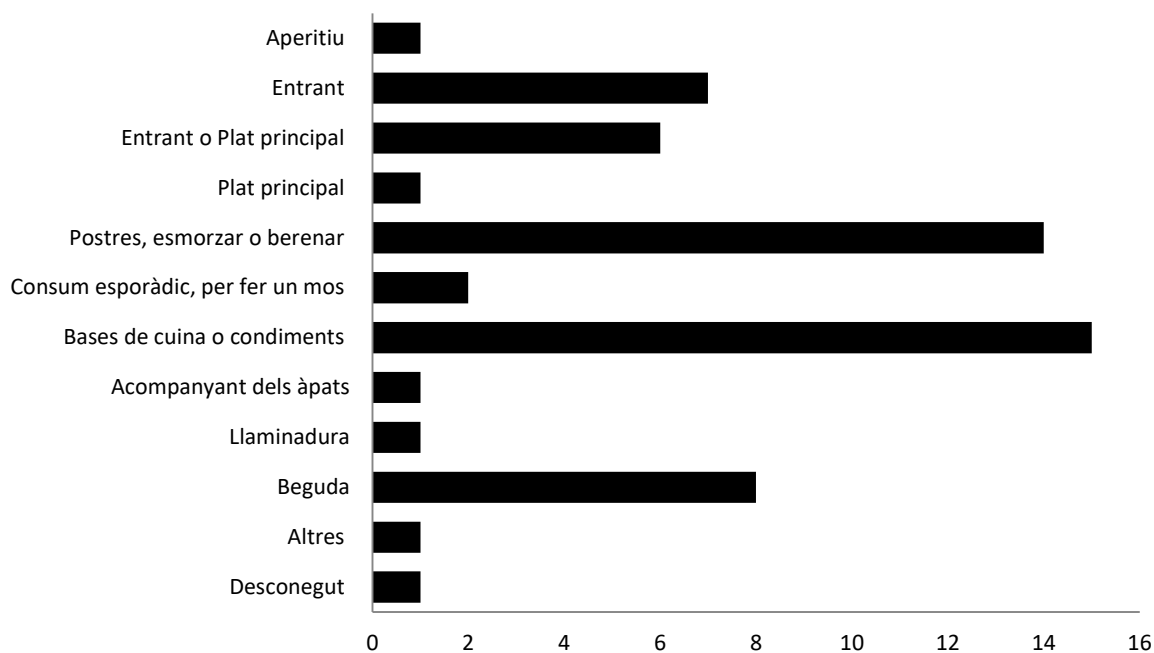


**Fig. 5.12.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per cadascuna de les grans categories de tipus d'aliment.

Són també les cinc tipologies per les quals s'ha documentat un major nombre de cites d'ús on s'utilitza una major diversitat d'espècies (figura 5.13), i en conseqüència també de varietats. Alhora, aquestes cinc categories generals són les que es divideixen en un major nombre de categories detallades, amb la qual cosa es recomanable analitzar-les amb un major nivell de detall (figura 5.14).



**Fig. 5.13.** Nº d'espècies vegetals documentades per cadascuna de les grans categories de tipus d'aliment.



**Fig. 5.14.** Nº de categories detallades referents al tipus d'aliment a les quals corresponen les cites d'ús documentades per cadascuna de les grans categories de tipus d'aliment.

### Tipus d'aliment, categories detallades

Són set les categories detallades que representen més del 3% del total de cites d'ús documentades, i que en conjunt representen el 62,5% del total de cites d'ús documentades (taula 5.3). En conseqüència, aquestes set tipologies alimentàries constitueixen els pilars de l'alimentació tradicional de l'àrea estudiada en l'àmbit corresponent a productes d'índole vegetal. En ordre decreixent d'importància, d'acord amb el nombre de cites d'ús documentades, es tracta de fruita fresca, amanida, verdura bullida o guissada, vi, llegums o cereals bullits o guissats, fruits secs, i pa (taula 5.3). També cal destacar les 14 tipologies alimentàries que representen entre un 1 i un 3% del total de cites d'ús documentades, i que en conjunt representen el 24,5% del total de cites d'ús documentades. En ordre decreixent d'importància, d'acord amb el nombre de cites d'ús documentades, es tracta de ratafia, trinxat, sofregit o samfaina, oli, escalivada, verdura confitada en vi o vinagre, truita, fruits silvestres, arrop o codonyat (sense sucres afegits), condiments per al pa, condiments per carns, fruita deshidratada, mermelada o confitura, condiment per conserves (taula 5.3). En conjunt, les 21 tipologies alimentàries (categories detallades) més citades representen el 87% de les cites d'ús documentades.

**Taula 5.3.**

Categories detallades en les quals es reparteixen els usos alimentaris documentats, i indicadors corresponents a cadascuna de les categories.

<b>Tipus d'aliment. Categories generals</b>	<b>Tipus d'aliment. Categories detallades</b>	<b>Nº UR<sup>a</sup></b>	<b>% UR<sup>b</sup></b>	<b>CI<sup>c</sup></b>	<b>Nº Sp<sup>d</sup></b>	<b>PV<sup>e</sup></b>	<b>UR/sp<sup>f</sup></b>	<b>Nº prep<sup>g</sup></b>
Aperitiu	Aperitiu	39	1,00	0,58	1	46,2	39,0	20
Entrant	Amanida	617	15,82	9,21	32	31,4	19,3	356
Entrant	Verdura confitada en vi o vinagre	76	1,95	1,13	6	0,0	12,7	42
Entrant	Crema o puré	23	0,59	0,34	3	40,9	7,7	14
Entrant	Sopa, caldo, sopes, escudella	14	0,36	0,21	9	38,5	1,6	11
Entrant	Escalivada	77	1,97	1,15	3	22,5	25,7	46
Entrant	Fregit, arrebossat, empanat	27	0,69	0,40	3	55,6	9,0	16
Entrant	Altres	3	0,08	0,04	2	100,0	1,5	2
Entrant o Plat principal	Verdura bullida o guisada	354	9,08	5,28	23	27,6	15,4	222
Entrant o Plat principal	Llegums o cereals bullits o guisats	209	5,36	3,12	12	14,1	17,4	132
Entrant o Plat principal	Verdura i llegum o cereals bullits o guisats	15	0,38	0,22	5	13,3	3,0	4
Entrant o Plat principal	Truita	74	1,90	1,10	14	58,0	5,3	50
Entrant o Plat principal	Altres	3	0,08	0,04	1	0,0	3,0	1
Entrant o Plat principal	No es detalla	5	0,13	0,07	2	20,0	2,5	3
Plat principal	Trinxat	99	2,54	1,48	1	37,8	99,0	51
Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	722	18,51	10,78	20	20,7	36,1	428
Postres, esmorzar o berenar	Fruits silvestres	12	0,31	0,18	2	83,3	6,0	7
Postres, esmorzar o berenar	Fruita en almívar	24	0,62	0,36	3	66,7	8,0	15
Postres, esmorzar o berenar	Fruita bullida	2	0,05	0,03	1	0,0	2,0	1
Postres, esmorzar o berenar	Fruita escalivada al forn	20	0,51	0,30	2	35,0	10,0	9
Postres, esmorzar o berenar	Fruita deshidratada	45	1,15	0,67	4	4,4	11,3	25
Postres, esmorzar o berenar	Fruits secs	162	4,15	2,42	7	46,5	23,1	76
Postres, esmorzar o berenar	Bunyols	5	0,13	0,07	2	20,0	2,5	4
Postres, esmorzar o berenar	Làctic	11	0,28	0,16	3	27,3	3,7	7
Postres, esmorzar o berenar	Arrop, rob o codonyat (sense sucres afegits)	56	1,44	0,84	13	0,0	4,3	12

**Taula 5.3.** (Continuació)

<b>Tipus d'aliment. Categories generals</b>	<b>Tipus d'aliment. Categories detallades</b>	<b>Nº UR<sup>a</sup></b>	<b>% UR<sup>b</sup></b>	<b>CI<sup>c</sup></b>	<b>Nº Sp<sup>d</sup></b>	<b>PV<sup>e</sup></b>	<b>UR/sp<sup>f</sup></b>	<b>Nº prep<sup>g</sup></b>
Postres, esmorzar o berenar	Membrillo o codonyat (amb sucres afegits)	15	0,38	0,22	1	46,7	15,0	9
Postres, esmorzar o berenar	Melmelada o confitura	41	1,05	0,61	13	56,1	3,2	20
Postres, esmorzar o berenar	Altres aliments dolços	6	0,15	0,09	5	16,7	1,2	2
Postres, esmorzar o berenar	Altres	3	0,08	0,04	2	33,3	1,5	2
Consum esporàdic, per fer un mos	Fruits silvestres	71	1,82	1,06	8	38,1	8,9	42
Consum esporàdic, per fer un mos	Altres	3	0,08	0,04	3	0,0	1,0	3
Bases de cuina o condiments	Sofregit, samfaina	91	2,33	1,36	2	53,8	45,5	51
Bases de cuina o condiments	Oli aromatitzat	4	0,10	0,06	3	100,0	1,3	2
Bases de cuina o condiments	Vinagre aromatitzat	1	0,03	0,01	1	100,0	1,0	1
Bases de cuina o condiments	Condiment per conserves	41	1,05	0,61	6	82,9	6,8	16
Bases de cuina o condiments	Condiment per al pa	51	1,31	0,76	1	58,8	51,0	32
Bases de cuina o condiments	Condiment per infusions	5	0,13	0,07	3	100,0	1,7	3
Bases de cuina o condiments	Condiment per carns	51	1,31	0,76	11	21,6	4,6	24
Bases de cuina o condiments	Condiment per peix	2	0,05	0,03	2	100,0	1,0	2
Bases de cuina o condiments	Condiment per sopes	22	0,56	0,33	5	45,5	4,4	12
Bases de cuina o condiments	Condiment per amanides	5	0,13	0,07	4	100,0	1,3	4
Bases de cuina o condiments	Condiment per verdures	2	0,05	0,03	1	0,0	2,0	1
Bases de cuina o condiments	Condiment per cargols	6	0,15	0,09	4	50,0	1,5	2
Bases de cuina o condiments	Oli	81	2,08	1,21	1	35,4	81,0	34
Bases de cuina o condiments	Vinagre	6	0,15	0,09	1	66,7	6,0	1
Bases de cuina o condiments	No es detalla	69	1,77	1,03	14	88,2	4,9	48
Acompanyant dels àpats	Pa	154	3,95	2,30	5	0,0	30,8	66
Llaminadura	Llaminadura	27	0,69	0,40	7	18,5	3,9	17
Beguda	Substitut del café	2	0,05	0,03	1	0,0	2,0	2
Beguda	Vi	221	5,67	3,30	1	14,9	221,0	38



Taula 5.3. (Continuació)

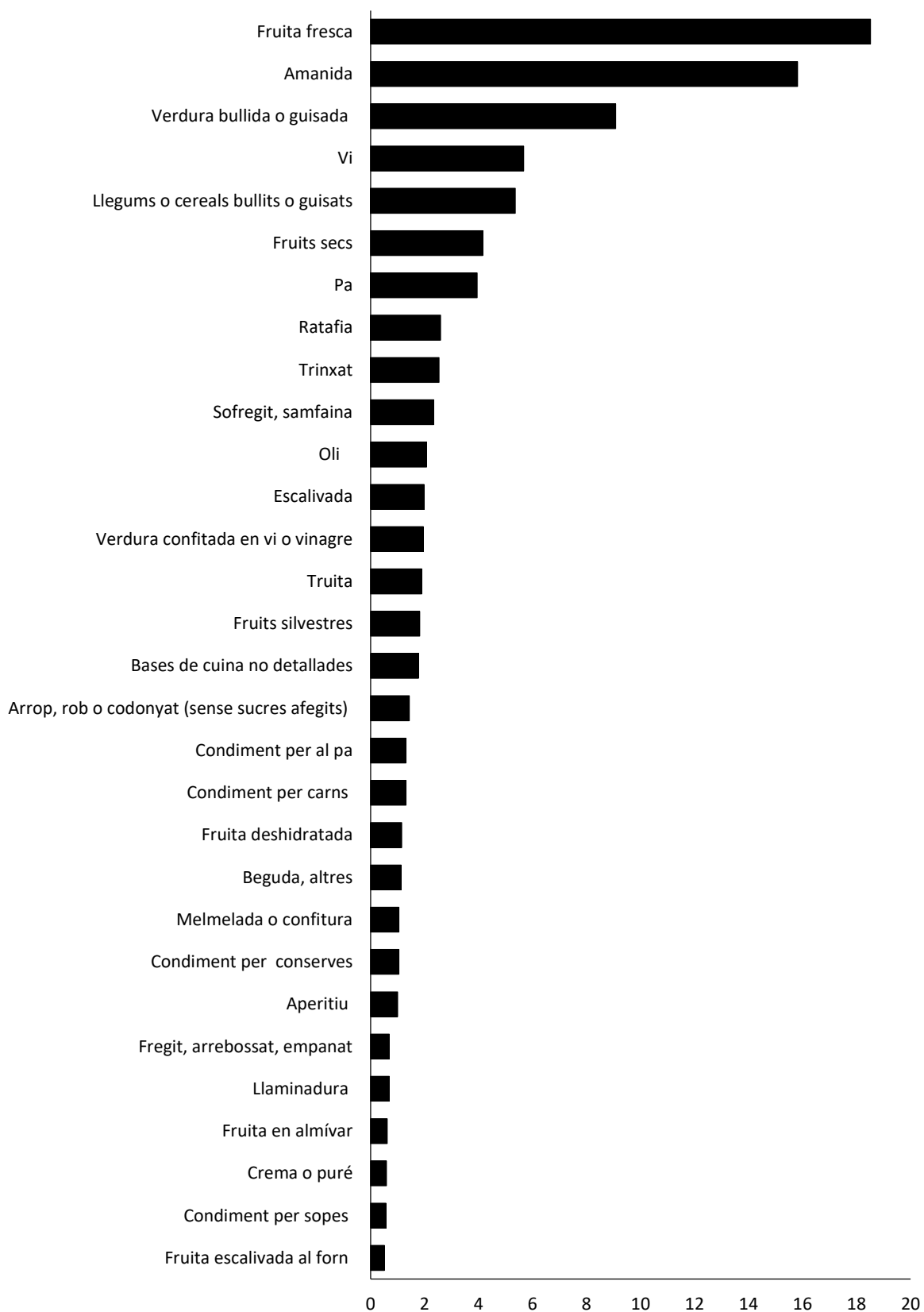
Tipus d'aliment. Categories generals	Tipus d'aliment. Categories detallades	Nº UR <sup>a</sup>	% UR <sup>b</sup>	CI <sup>c</sup>	Nº Sp <sup>d</sup>	PV <sup>e</sup>	UR/sp <sup>f</sup>	Nº prep <sup>g</sup>
Beguda	Cava	5	0,13	0,07	1	20,0	5,0	4
Beguda	Vim blanc	14	0,36	0,21	1	0,0	14,0	9
Beguda	Mistela	16	0,41	0,24	1	18,8	16,0	12
Beguda	Ratafia	101	2,59	1,51	31	1,0	3,3	12
Beguda	Ratafia de codonya	9	0,23	0,13	3	0,0	3,0	4
Beguda	Altres	44	1,13	0,66	13	69,0	3,4	10
Altres	Altres	8	0,21	0,12	1	0,0	8,0	5
Desconegut	Desconegut	27	0,69	0,40	9	30,4	3,0	22

<sup>a</sup> Nombre de cites d'ús documentades <sup>b</sup> Percentatge de cites d'ús documentades respecte el total

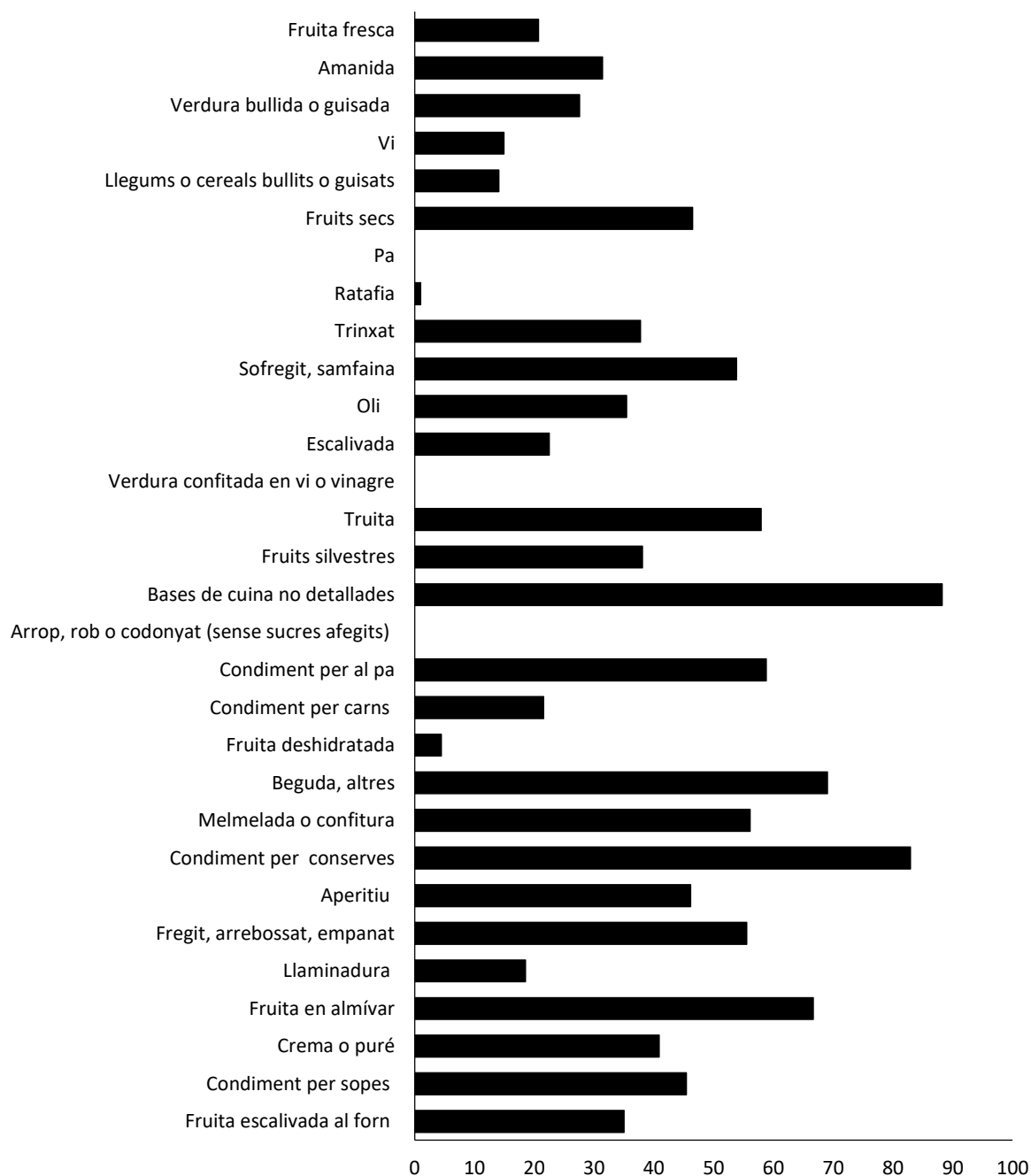
<sup>c</sup> Cultural Importance índex, obtingut dividint el nombre de cites d'ús entre el nombre d'informants (Aceituno - Mata, 2010) <sup>d</sup> Nombre d'espècies vegetals documentades <sup>e</sup> Prevalence Value

<sup>f</sup> Nombre mitjà de cites d'ús documentades per cada espècie <sup>g</sup> Nombre de preparats alimentaris documentats

De les 58 categories detallades per les quals s'han documentat cites d'ús n'hi ha 30 (el 51,7%) que individualment representen més del 0,5% de les cites d'ús documentades, i en conjunt acumulen el 94,6% del total de cites d'ús documentades (figura 5.15). Per aquestes 30 categories detallades més citades s'observa una gran variabilitat en els valors de prevalença assolits. És notòria la prevalença nul·la o pràcticament nul·la del pa, la ratafia, la verdura confitada en vi o vinagre, l'arrop, i la fruita deshidratada (figura 5.16). Es tracta de tipus d'aliments que o bé han desaparegut de la dieta actual dels informants (com és el cas de l'arrop o de moltes de les conserves en vi o vinagre), o bé ja no són produïts pels propis informants sinó que són adquirits als comerços i per tant estan elaborats amb espècies i varietats diferents de les emprades tradicionalment. Cal tenir en compte que els valors de prevalença obtinguts pel conjunt d'informants participants en l'estudi no tenen perquè ser coincidents amb els que sobtindren a partir d'una mostra aleatòria del conjunt de la població de l'àrea estudiada. En termes generals s'esperaria que escollint una mostra poblacional a l'atzar la prevalença fos encara més baixa que la registrada en el present estudi. Tanmateix, en el cas de productes com la ratafia, que recentment s'està revaloritzant i popularitzant entre un determinat sector de la població jove, és possible que els valors de prevalença obtinguts fossin més elevats.



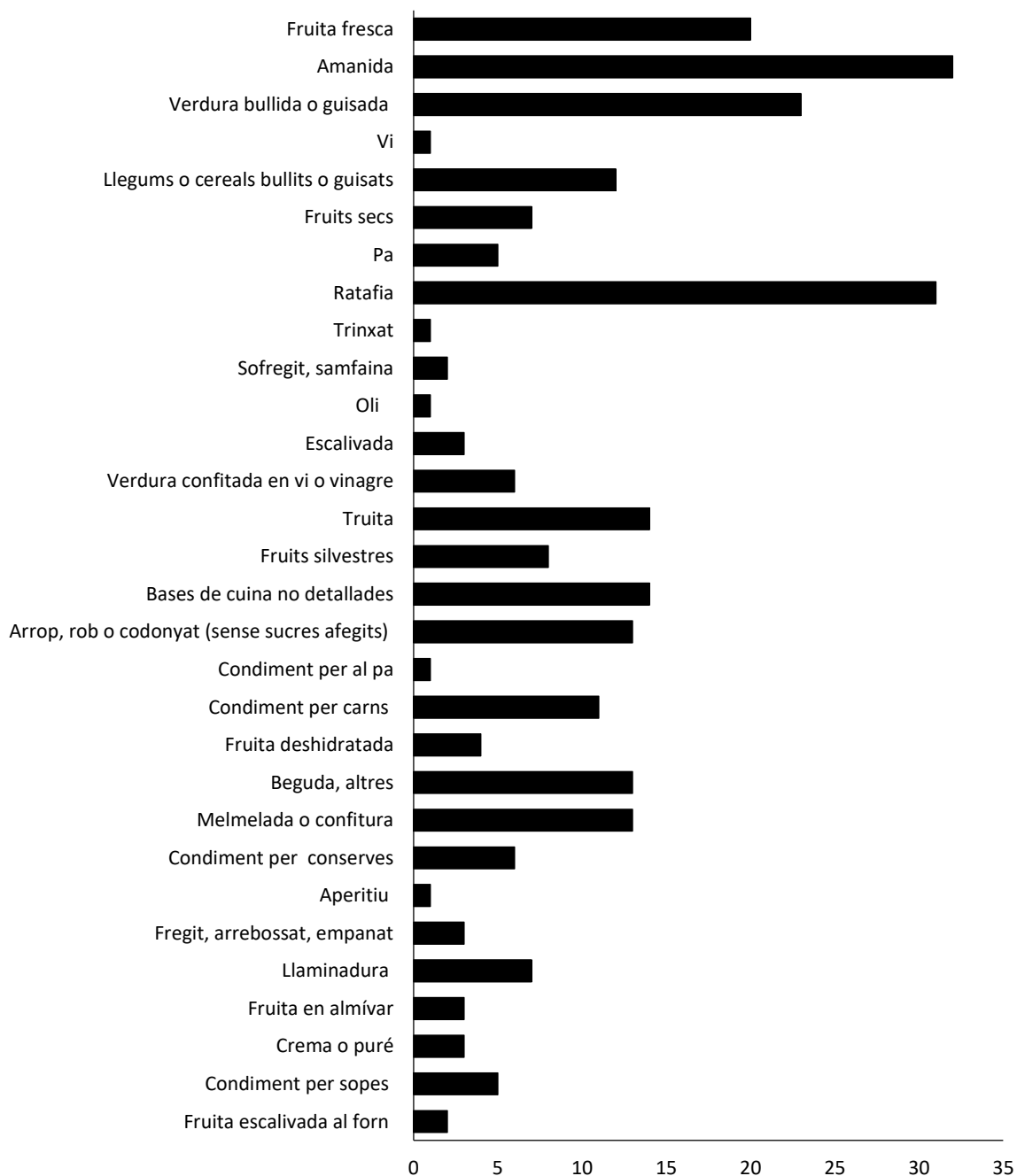
**Fig. 5.15.** Per als 30 tipus d'aliment (categories detallades) que acumulen més del 0,5% del total de cites d'ús documentades en l'actualitat, percentatge de cites d'ús documentades.



**Fig. 5.16.** Per als 30 tipus d'aliment (categories detallades) que acumulen més del 0,5% del total de cites d'ús documentades en l'actualitat, Prevalence Value

No s'observa una relació clara entre el nombre de cites d'ús documentades per cadascuna de les tipologies alimentàries i el nombre d'espècies vegetals citades. En part aquesta manca de relació es deu al fet que en les tipologies alimentàries en les quals s'empren principalment espècies cultivades la diversitat es reflecteix a nivell de

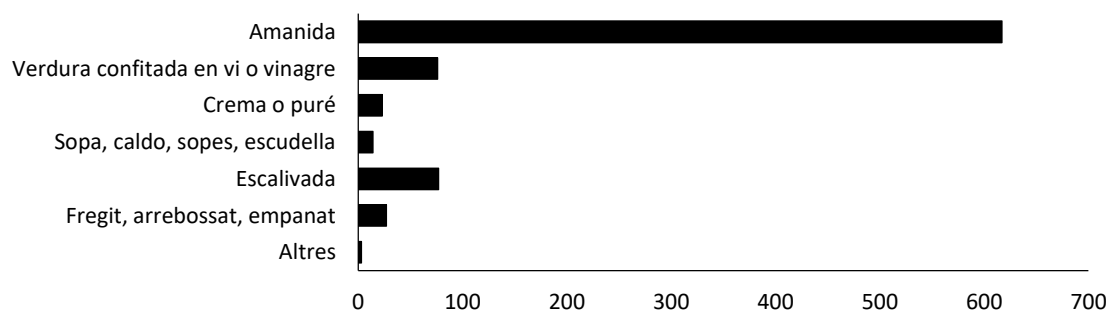
varietat i no d'espècie. Per exemple el vi s'elabora sempre amb la mateixa espècie, però de la qual se n'ha documentat desenes de varietats. En canvi, en el cas de la ratafia, una sola recepta emprava desenes d'espècies diferents, principalment silvestres, motiu pel qual és la segona tipologia alimentària amb una major diversitat d'espècies emprades (figura 5.17).



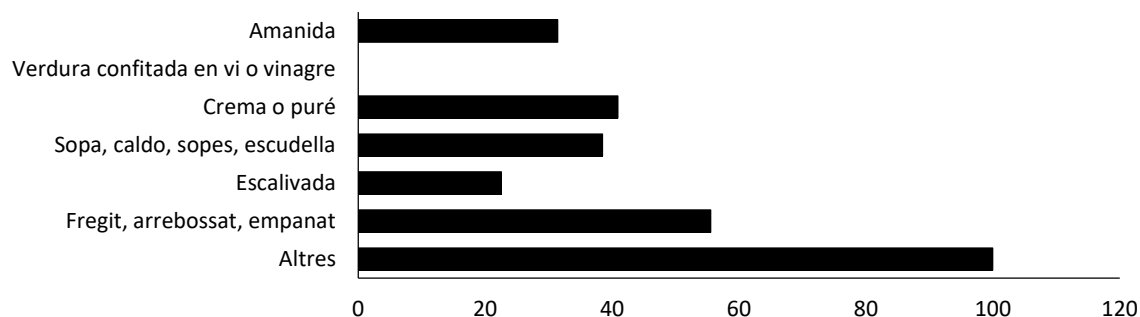
**Fig. 5.17.** Per als 30 tipus d'aliment (categories detallades) que acumulen més del 0,5% del total de cites d'ús documentades en l'actualitat, nombre d'espècies documentades.

## Entrants

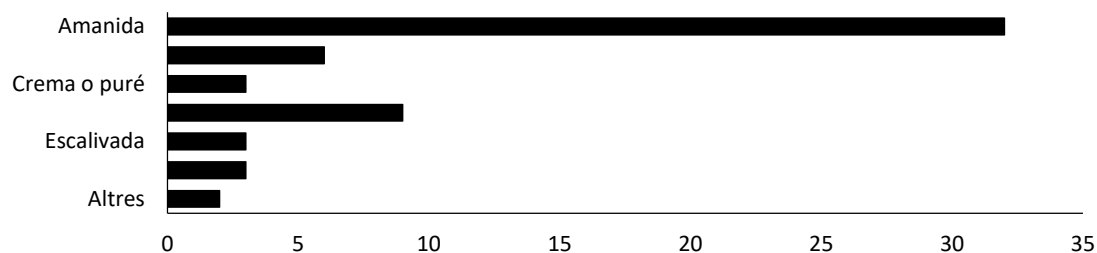
L'amanida és sens dubte l'entrant més consumit tradicionalment (figura 5.18), plat en el qual eren emprades una gran diversitat d'espècies, tant silvestres com cultivades (figura 5.20). És destacable també el consum de verdura confitada en vi o vinagre i l'escalivada (figura 5.18). Els valors de prevalença obtinguts són més aviat dicrets entron del 40%, exceptuant el cas de la verdura confitada que ha desaparegut per complet de la dieta dels informants (figura 5.19).



**Fig. 5.18.** Nº de cites d'ús documentades per a les diferents tipologies detallades d'aliment corresponents a entrants



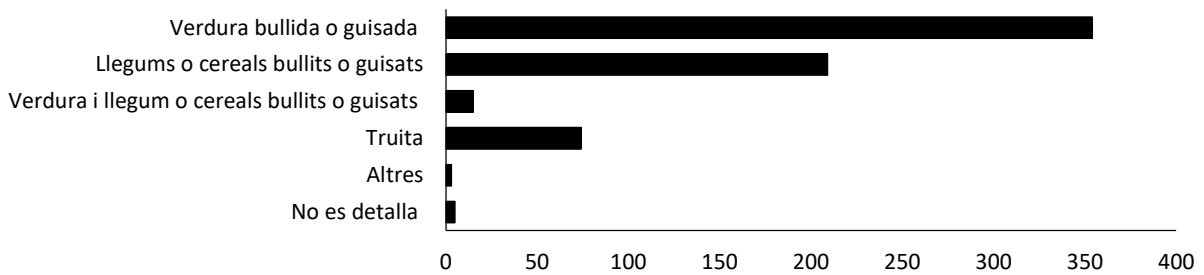
**Fig. 5.19.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per a les diferents tipologies detallades d'aliment corresponents a entrants



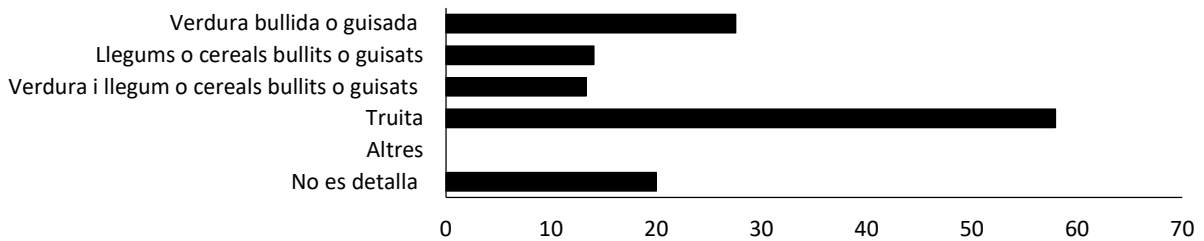
**Fig. 5.20.** Nombre d'espècies vegetals documentades per a les diferents tipologies detallades d'aliment corresponents a entrants

### Entrants o plats principals

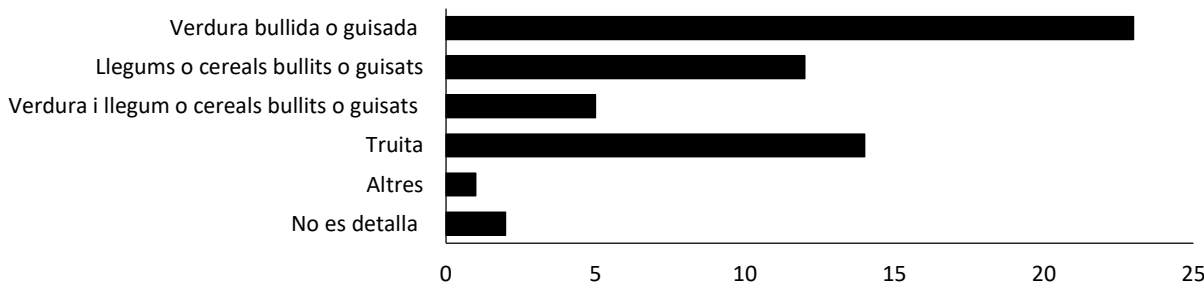
En aquesta categoria general s’hi aglutinen aquelles tipologies alimentàries que, en funció de l’informant o de l’àpat, poden ser considerades tant un entrant com un plat principal. En destaquen la verdura bullida o guissada, els llegums o cereals bullits o guissats, i en menor mesura la truita (figura 5.21). Curiosament, és la truita la que presenta una major prevalença en l’actualitat, amb valors propers al 60% (figura 5.22). Fins a 23 espècies, tant silvestres com cultivades eren emprades tradicionalment com a verdura. En el cas dels llegums i cereals bullits el nombre d’espècies documentades és de 12, i en el cas de les truites de 14 (figura 5.23).



**Fig. 5.21.** Nº de cites d’ús documentades per a les diferents tipologies detallades d’aliment que poden ser tant entrants com plats principals.



**Fig. 5.22** Prevalence Value de les cites d’ús documentades per a les diferents tipologies detallades d’aliment que poden ser tant entrants com plats principals.

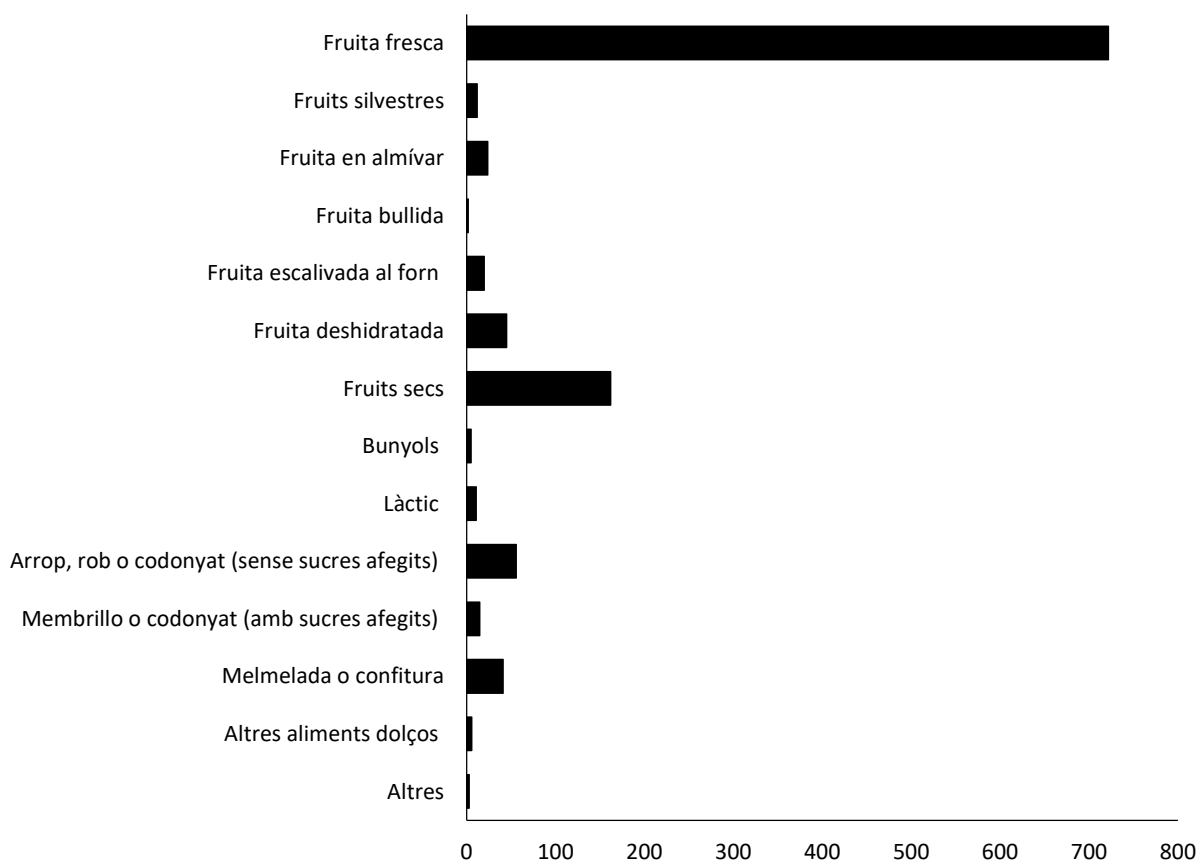


**Fig. 5.23.** Nombre d’espècies vegetals documentades per a les diferents tipologies detallades d’aliment que poden ser tant entrants com plats principals.

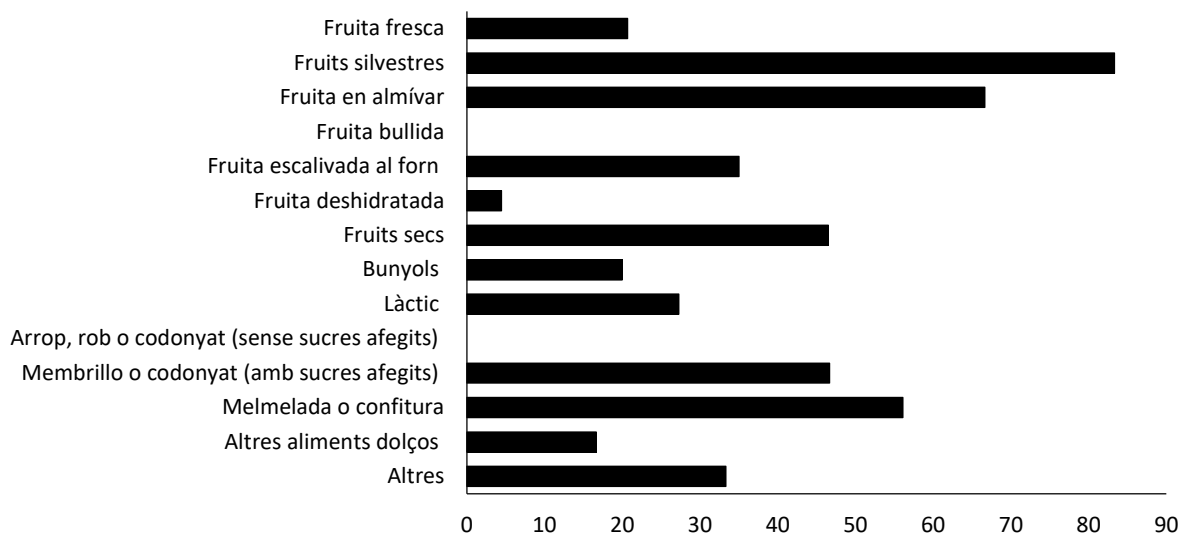


## Postres, esmorzar o berenar

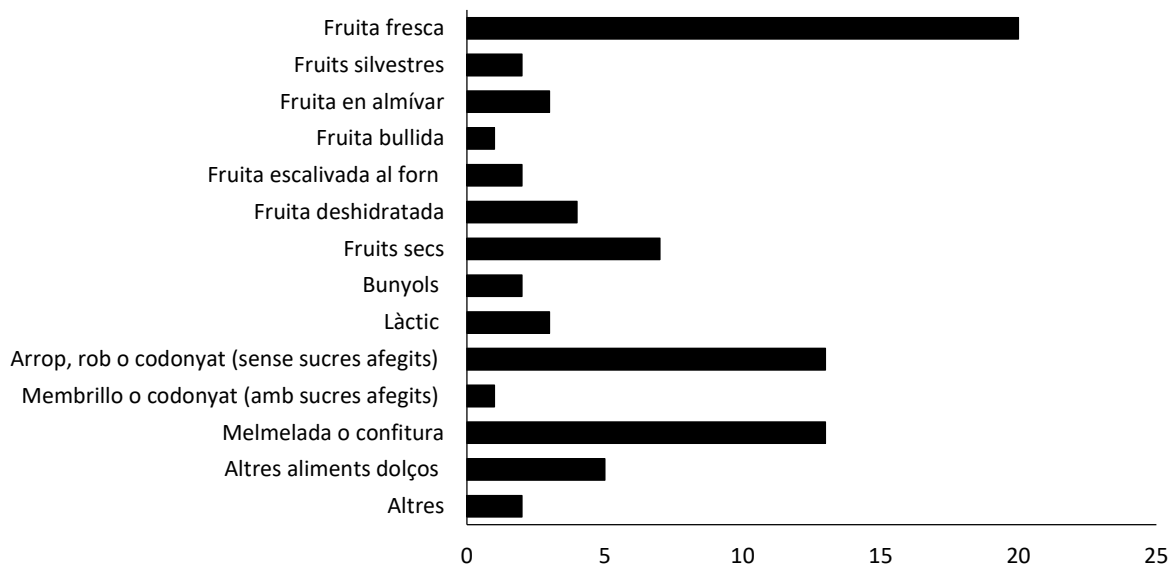
La fruita fresca, gràcies al gran nombre d'espècies i varietats disponibles al llarg de l'any, era l'aliment d'ínfole vegetal més àmpliament consumit com a postres, per esmorzar o per berenar. També és notòria la importància dels fruits secs, de la fruita deshidratada, escalivada o en almívar, i dels dolços (arrob, membrillo, melemelada) (figura 5.24). Els valors de prevalença són molt variables (figura 5.25), però cal destacar el PV de tant sols el 20,7% en el cas de la fruita fresca. Tot i que els informants segueixen consumint fruita en l'actualitat, es tracta d'espècies i varietats majoritàriament diferents de les consumides tradicionalment, motiu que explica els baixos valors de prevalença registrats. En referència a la diversitat d'espècies emprades en cada cas, la fruita, l'arrob i la melmelada són clarament les tipologies alimentàries en que tradicionalment s'ha utilitzat un major nombre d'espècies i també de varietats (figura 5.26)



**Fig. 5.24.** N° de cites d'ús documentades per a les diferents tipologies detallades d'aliment que poden ser consumides com a postres, per esmorzar o per berenar.



**Fig. 5.25.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per a les diferents tipologies detallades d'aliment que poden ser consumides com a postres, per esmorzar o per berenar.

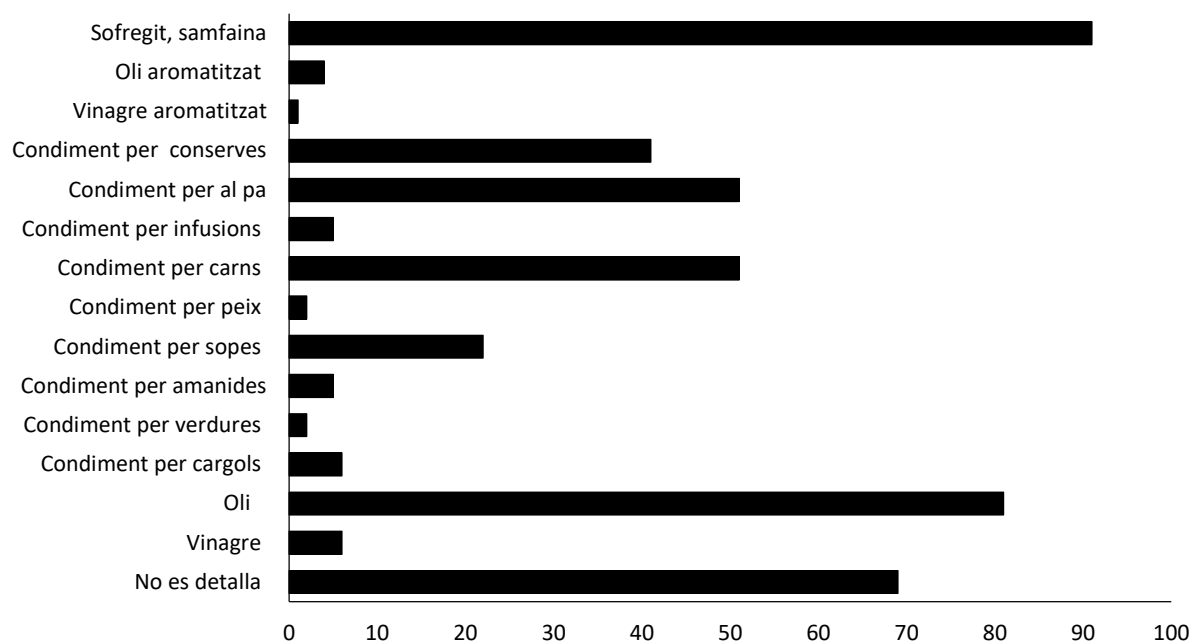


**Fig. 5.26.** Nombre d'espècies vegetals documentades per a les diferents tipologies detallades d'aliment que poden ser consumides com a postres, per esmorzar o per berenar.

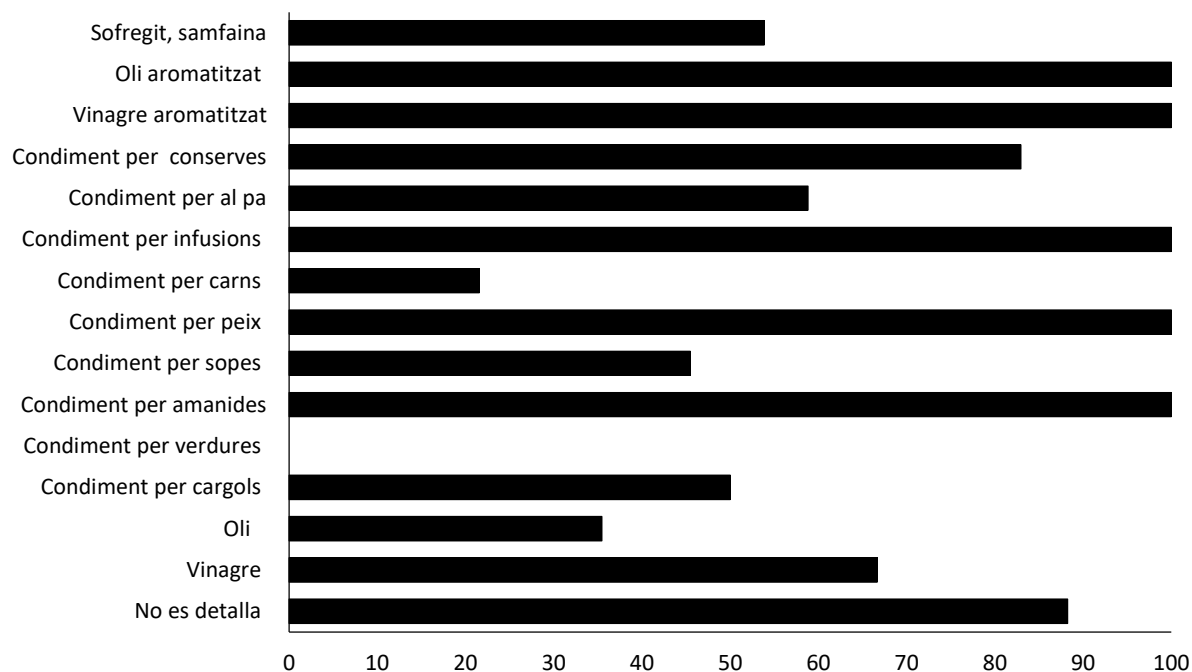
### Bases de cuina

Com a bases de cuina cal destacar els sofregits, la samfaina, l'oli, i els condiments (figura 5.27), tipologies alimentàries que mantenen en general uns valors de prevalença molt elevats (figura 5.28). Només en el cas dels condiments s'ha detectat

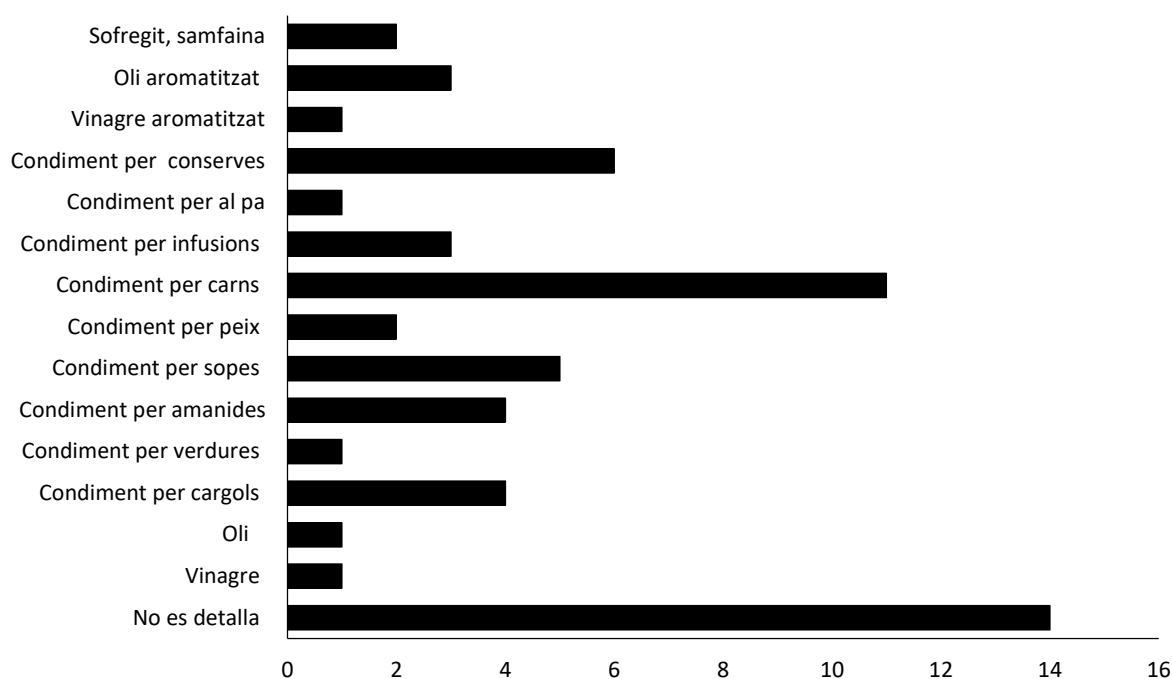
l'ús d'una elevada diversitat d'espècies, mentre que en els sofregits, la samfaina i l'oli la diversitat es troba més en les varietats que no pas en les espècies (figura 5.29).



**Fig. 5.27.** Nº de cites d'ús documentades per a les diferents tipologies detallades d'aliment corresponents a bases de cuina



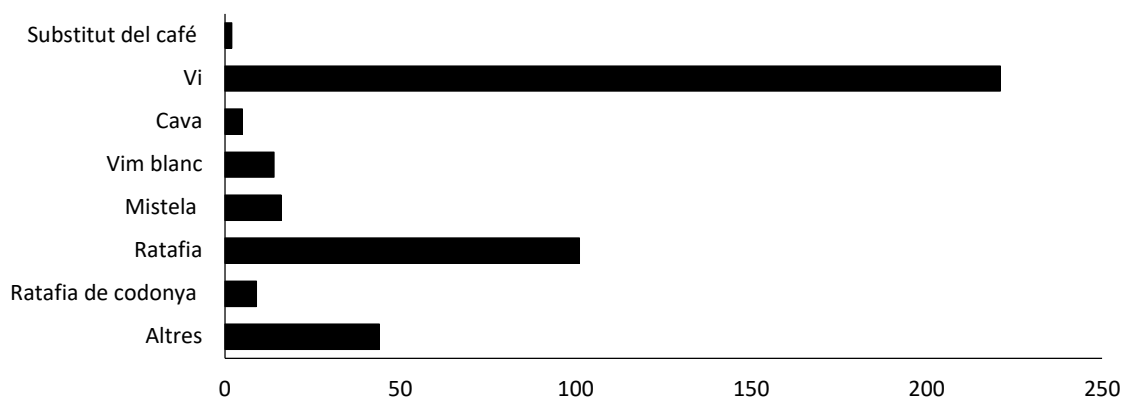
**Fig. 5.28.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per a les diferents tipologies detallades d'aliment corresponents a bases de cuina



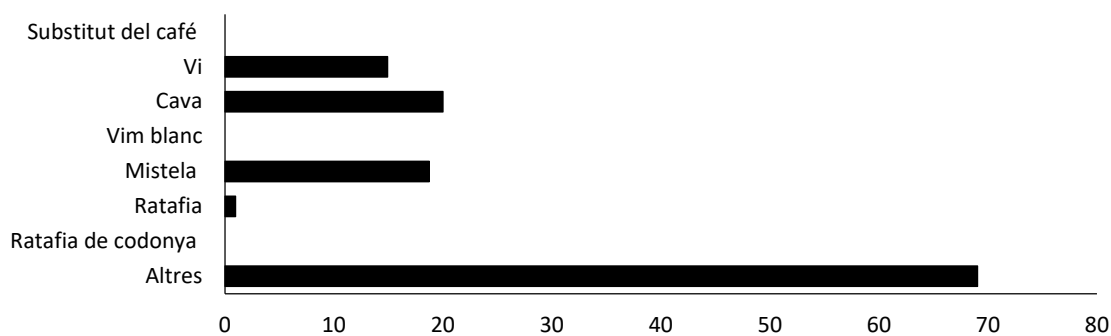
**Fig. 5.29.** Nombre d'espècies vegetals documentades per a les diferents tipologies detallades d'aliment corresponents a bases de cuina

## Begudes

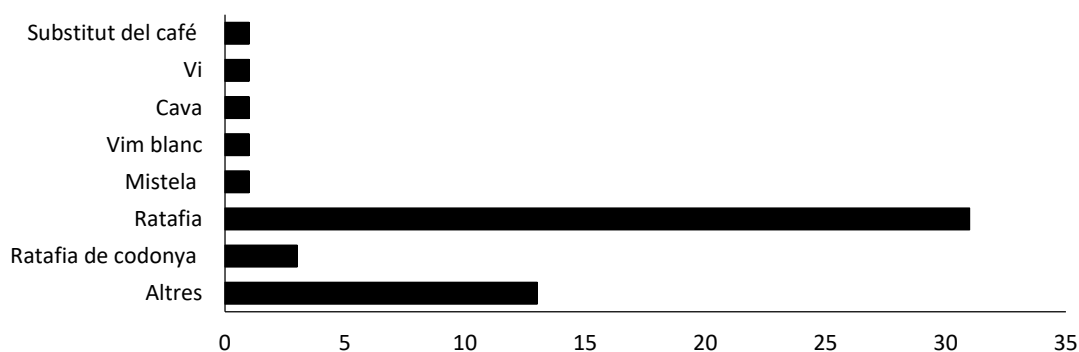
El vi era la beguda més consumida tradicionalment a la zona d'estudi, com a producte de consum diari. També és notable la importància de la ratafia, el vim blanc, la mistela i la ratafia de codonya. En canvi, el cava era una beguda consumida tant sols de forma esporàdica (figura 5.30). És destacable com la cervesa, àmpliament consumida en l'actualitat, no ha estat citada per cap dels informants com a beguda consumida tradicionalment, fet que posa de relleu com en poques dècades es poden produir canvis majúsculs en els hàbits de consum de la població, amb l'aparició de noves begudes i la desaparició de begudes amb una llara tradició com el vim blanc (figura 5.31). La base per a l'elaboració de la major part de begudes consumides tradicionalment és el raïm, i tant sols en el cas dels substituïts del cafè, la ratafia de codonya, i la ratafia, no era necessària la utilització d'aquesta espècie. És precisament en el cas de la ratafia on el nombre d'espècies emprades és més elevat (figura 5.32)



**Fig. 5.30.** N<sup>o</sup> de cites d'ús documentades per a les diferents tipologies detallades d'aliment corresponents a begudes



**Fig. 5.31.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per a les diferents tipologies detallades d'aliment corresponents a begudes

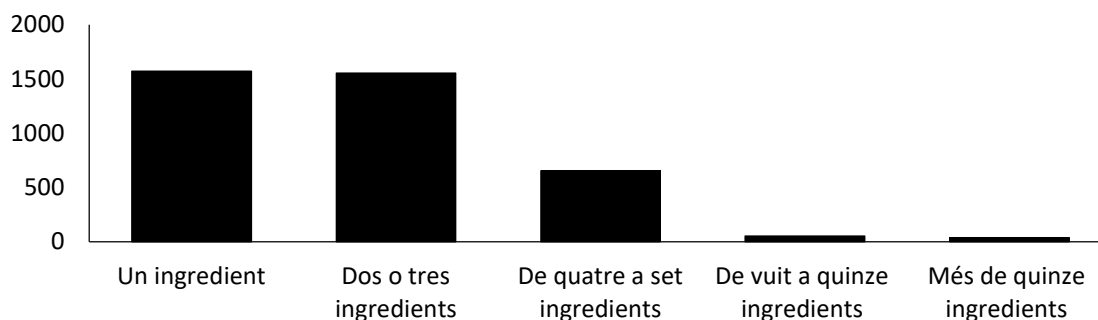


**Fig. 5.32** Nombre d'espècies vegetals documentades per a les diferents tipologies detallades d'aliment corresponents a begudes

### Complexitat dels preparats alimentaris documentats

El 40,6% de les cites d'ús documentades corresponen a preparats alimentaris elaborats amb un sol ingredient, mentre que tant sols el 19,2% fan referència a

preparats elaborats a base de quatre o més ingredients (figura 5.33). Aquestes dades es tradueixen en que el 39,8% dels preparats alimentaris documentats són monoespecífics i tant sols el 16,7% estan formats per quatre o més ingredients (figura 5.34)



**Fig. 5.33.** Complexitat dels preparats documentats, d'acord amb el nombre d'ingredients emprats. Nombre de cites d'ús documentades corresponents a preparats de cada grau de complexitat.

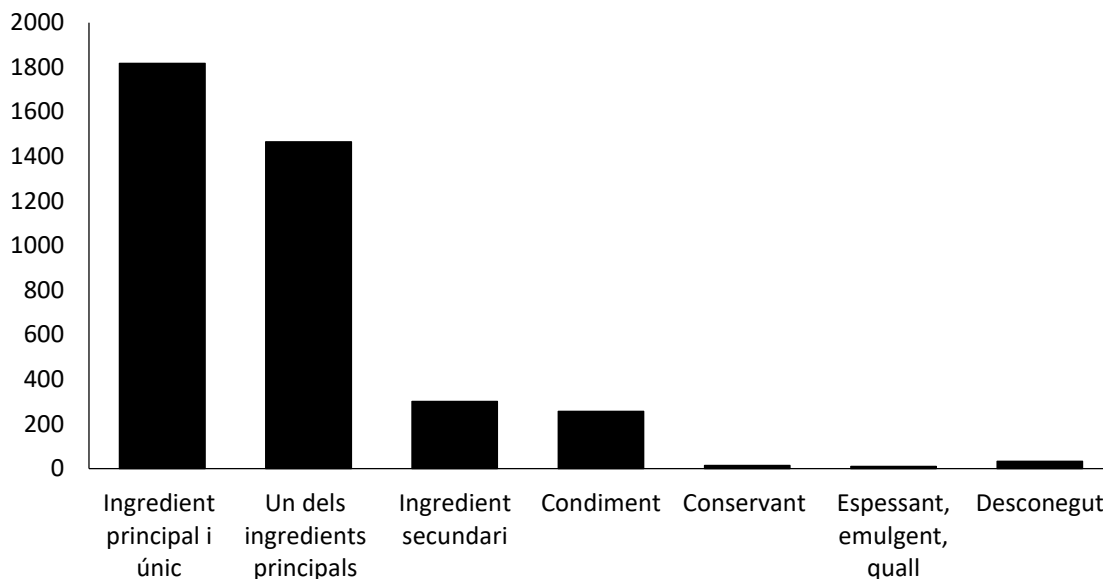


**Fig. 5.34.** Complexitat dels preparats documentats, d'acord amb el nombre d'ingredients emprats. Nombre de preparats corresponents a cada grau de complexitat.

### Importància de l'espècie o varietat en els preparats alimentaris

En la major part de cites d'ús documentades els ingredients vegetals documentats hi tenen un paper principal, si bé també són notoris els casos en que actuen com a condiment. Molt menys freqüents són els casos en que els ingredients vegtals actuen com a conservant, espessant, emulgent o quall (figura 5.35). Alhora, pràcticament per tots els preparats alimentaris documentats se n'ha recollit tots els ingredients que en formaven part.





**Fig. 5.35.** Importància en el preparat alimentari, d'acord amb el grau de rellevància de l'ingredient. Nombre de cites d'ús documentades corresponents a cada grau de rellevància.

### Mètode emprat per la conservació dels aliments

A la taula 5.4 s'observa com en un moment en que l'electricitat era inexistent (i per tant també els frigorífics i congeladors) el 50,3% de les cites d'ús alimentari registrades fan referència a la utilització de productes frescs que no han estat emmagatzemats després de la collita. Al seu torn, el 27% de les cites corresponen a la utilització de productes frescs però que han estat emmagatzemats durant un període de temps relativament llarg després de la collita, en un ambient fresc i sec. En conseqüència, la utilització de productes frescos representa el 77,3% de les cites d'ús documentades, essent per tant molt majoritari. També són notoris els casos en que es produeix la transformació en vi, vinagre o cava, l'assecatge, la transformació en oli, la conserva en vinagre, la cocció per concentrar els sucres del material vegetal, i la conserva en sucre, mètodes de conservació que en conjunt són emprats en el 21,95% de les cites d'ús documentades (taula 5.5, figura 5.36).

**Taula 5.4.**

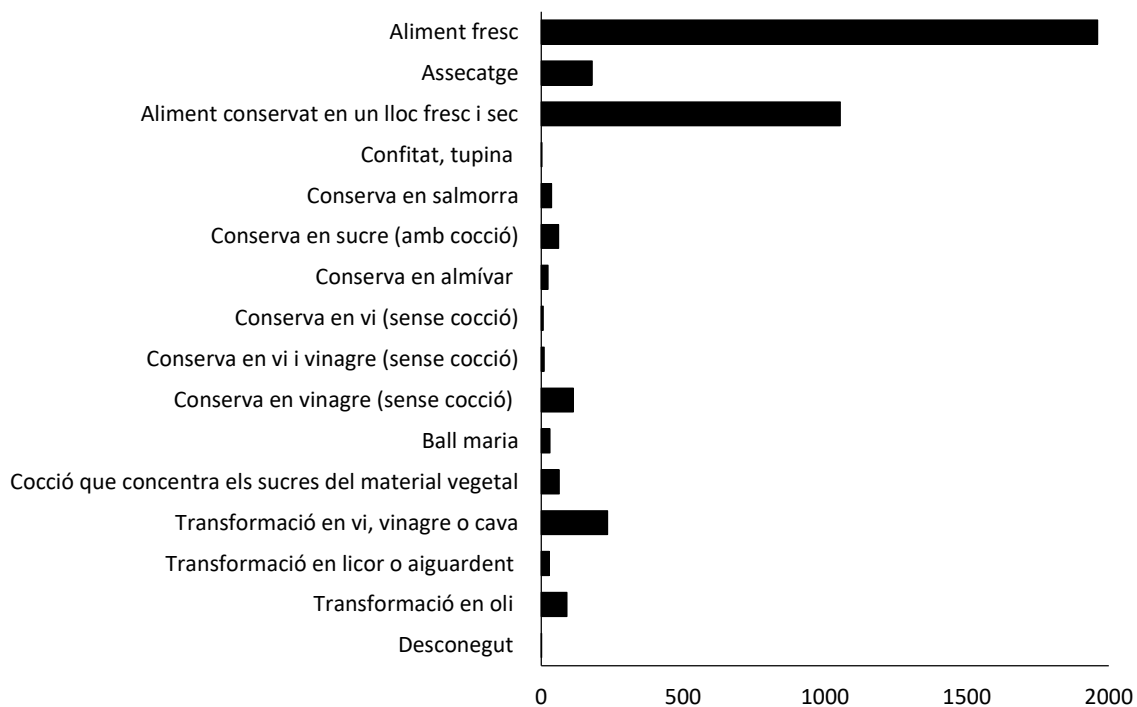
Mètodes emprats tradicionalment per la conservació dels aliments a la comarca de l'Anoia, i indicadors corresponents en cada cas.

<b>Mètode emprat per la conservació dels aliments</b>	<b>Nº UR<sup>a</sup></b>	<b>% UR<sup>b</sup></b>	<b>CI<sup>c</sup></b>	<b>Nº Sp<sup>d</sup></b>	<b>PV<sup>e</sup></b>	<b>UR/sp<sup>f</sup></b>	<b>Nº prep<sup>g</sup></b>	<b>Nº cat<sup>h</sup></b>
Aliment fresc	1961	50,3	29,3	111	31,1	17,7	1131	9
Assecatge	180	4,62	2,69	26	37,2	6,9	101	4
Aliment conservat en un lloc fresc i sec	1054	27,0	15,7	50	27,5	21,1	562	12
Confitat, tupina	3	0,08	0,04	1	0,0	3	1	1
Conserva en salmorra	36	0,92	0,54	1	50,0	36	19	1
Conserva en sucre (amb cocció)	61	1,56	0,91	18	50,8	3,4	31	2
Conserva en almívar	24	0,62	0,36	3	66,7	8	15	2
Conserva en vi (sense cocció)	7	0,18	0,10	3	0,0	2,3	5	1
Conserva en vi i vinagre (sense cocció)	11	0,28	0,16	2	0,0	5,5	3	2
Conserva en vinagre (sense cocció)	113	2,90	1,69	6	0,0	18,8	65	1
Ball maria	31	0,79	0,46	5	54,8	6,2	21	2
Cocció que concentra els sucres del material vegetal	64	1,64	0,96	14	0,0	4,6	21	5
Transformació en vi, vinagre o cava	234	6,00	3,49	1	16,2	234	44	3
Transformació en licor o aiguardent	29	0,74	0,43	1	20,7	29	19	1
Transformació en oli	91	2,33	1,36	1	33,7	91	41	2
Desconegut	1	0,03	0,01	1	0,0	1	1	1

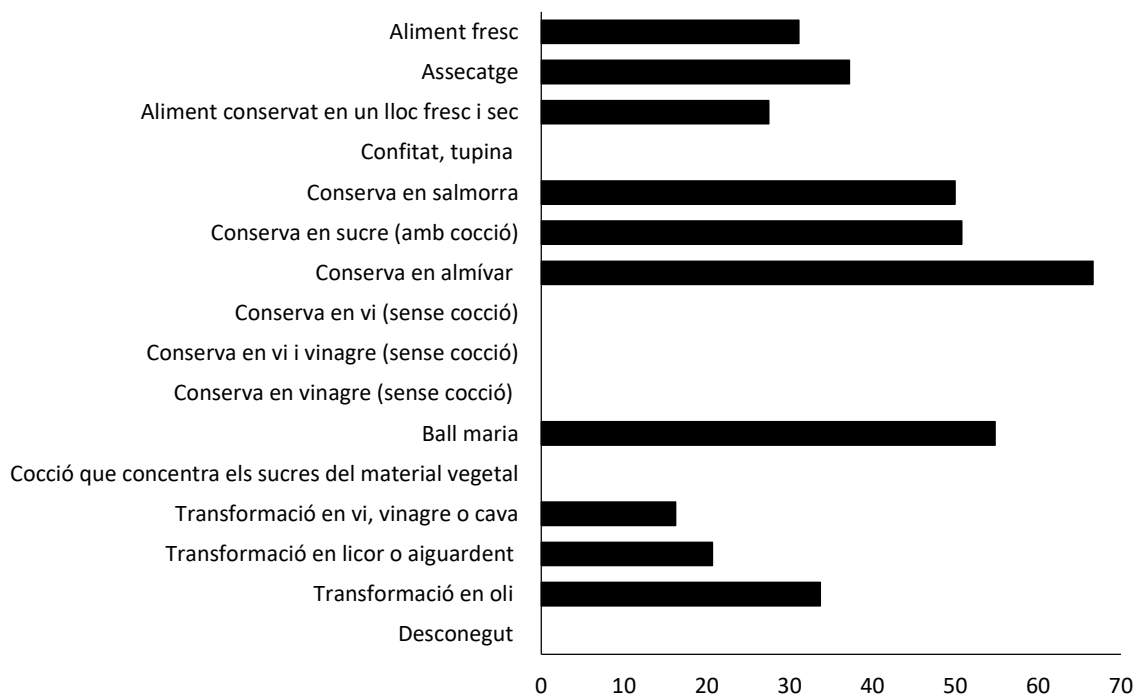
<sup>a</sup> Nombre de cites d'ús documentades <sup>b</sup> Percentatge de cites d'ús documentades respecte el total <sup>c</sup> Cultural Importance índex, obtingut dividint el nombre de cites d'ús entre el nombre d'informants (Aceituno – Mata, 2010) <sup>d</sup> Nombre d'espècies vegetals documentades <sup>e</sup> Prevalence Value <sup>f</sup> Nombre mitjà de cites d'ús documentades per cada espècie <sup>g</sup> Nombre de preparats alimentaris documentats <sup>h</sup> Nombre de categories detallades d'ús per les quals s'han documentats preparats alimentaris.

S'observa com alguns dels mètodes de conservació emprats tradicionalment han desaparegut totalment en l'actualitat, si més no en el dia a dia dels informants. És el cas del confitat o tupina, de la conservació en vi o vinagre, i de la conservació gràcies a la concentració dels sucres aconseguida mitjançant la cocció (figura 5.37). L'aparició de noves tècniques de conservació (com la refirgeriació), la disponibilitat de productes frescos al llarg de tot l'any, o la facilitat d'accés al sucre són alguns dels motius que han propiciat la desaparició de certs mètodes de conservació tradicional dels aliments. S'observa que són els mètodes pels quals s'ha documentat un major

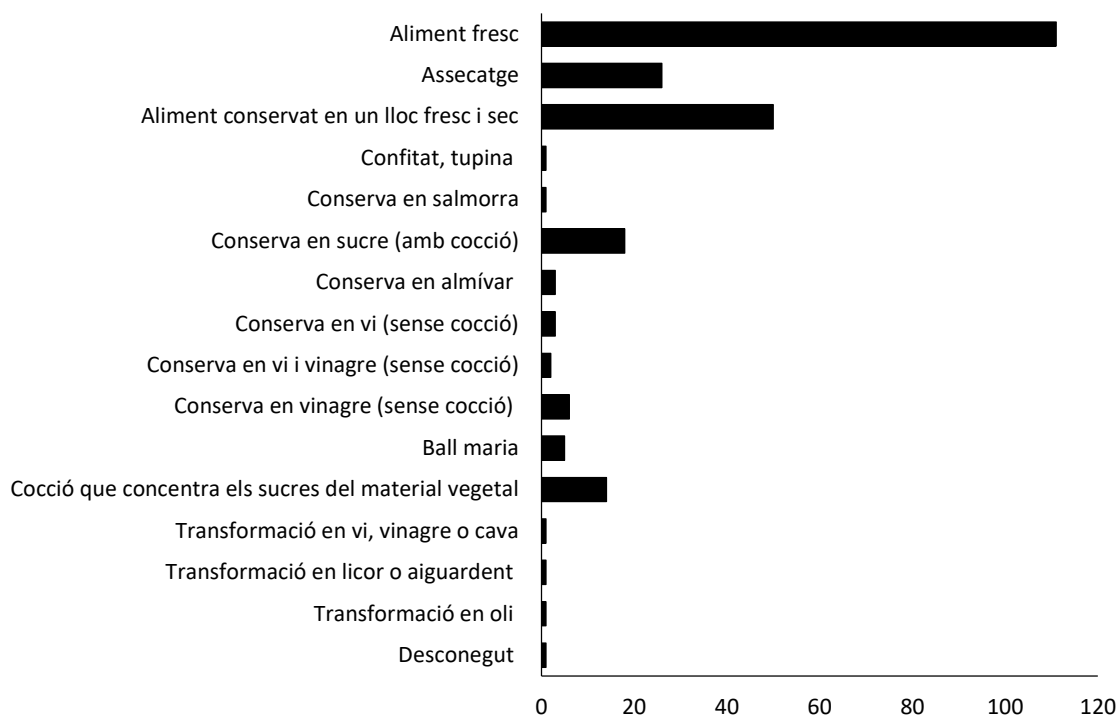
nombre de cites d'ús els que són també emprats en un major nombre d'espècies (figura 5.38).



**Fig. 5.36.** Nº de cites d'ús documentades per cadascun dels mètodes de conservació dels aliments



**Fig. 5.37.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per cadascun dels mètodes de conservació dels aliments



**Fig. 5.38.** Nº d'espècies vegetals documentades per cadascun dels mètodes de conservació dels aliments

### Formes de processament del material vegetal per ingerir-lo

S'observa la importància dels casos en que el material vegetal, ja sigui fresc (36,9% de les cites d'ús) o sec (3,6% de les cites d'ús), s'ingereix sense que sigui necessari dur a terme cap tipus de processament, en cru. L'ebullició en aigua és, d'entre les formes de processament com a tals, la més emprada, en el 15,1% de les cites d'ús (Taula 5.5). També cal destacar la premsada i posterior fermentació, la trituració en cru, la maceració en una substància espirituosa, la cocció en oli, la maceració en vinagre, l'ebullició en aigua seguida de la cocció en oli, la premsada, l'assecatge i posterior torrefacció, la maceració en salmorra, la cocció en sucre, i l'escalivat. En conjunt, aquestes formes de processament s'empren en el 39,3% de les cites d'ús documentades (taula 5.5, figura 5.39). Els valors de prevalença observats són molt variables en funció de la forma de processament i no presenten un patró clar (figura 5.40). Tot sembla indicar que l'abandó dels usos alimentaris humans està relacionat principalment amb la disponibilitat o no del material vegetal, amb la tipologia alimentària, i en menor mesura també amb el mètode de conservació dels aliments,

**Taula 5.5.**

Formes de processament del material vegetal per tal d'ingerir-lo, i indicadors corresponents a cadascuna de les formes de processament.

<b>Forma de processament</b>	<b>Nº UR<sup>a</sup></b>	<b>% UR<sup>b</sup></b>	<b>CI<sup>c</sup></b>	<b>Nº Sp<sup>d</sup></b>	<b>PV<sup>e</sup></b>	<b>UR/sp<sup>f</sup></b>	<b>Nº prep<sup>g</sup></b>	<b>Nº cat<sup>h</sup></b>
Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	1437	36,9	21,5	61	28,9	23,6	848	6
Material vegetal sec sense processar, aliment cru	139	3,56	2,07	14	28,5	9,9	80	4
Material vegetal sec que es torra	3	0,08	0,04	2	66,7	1,5	2	1
Material vegetal sec, consumit torrat o sense processar	86	2,21	1,28	1	48,2	86,0	30	1
Material vegetal sec que es torra, tritura i infusiona	2	0,05	0,03	1	0,0	2,0	2	1
Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	5	0,13	0,07	2	0,0	2,5	3	1
Maceració en salmorra, sense cocció	39	1,00	0,58	1	46,2	39,0	20	1
Cocció en sucre	62	1,59	0,93	16	51,6	3,9	32	2
En almívar, amb cocció	24	0,62	0,36	3	66,7	8,0	15	1
Maceració en vi, sense cocció	7	0,18	0,10	3	0,0	2,3	5	1
Maceració en vi i vinagre, sense cocció	11	0,28	0,16	2	0,0	5,5	3	1
Maceració en vinagre, sense cocció	113	2,90	1,69	6	0,0	18,8	65	1
Premnat, i maceració en alcohol o aiguardrent	26	0,67	0,39	2	23,1	13,0	17	1
Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	135	3,46	2,01	38	20,3	3,6	21	1
Bullit en aigua	588	15,1	8,78	40	22,8	14,7	364	3
Bullit en aigua i triturat	25	0,64	0,37	4	45,8	6,3	15	2
Bullit en aigua i sofregit en oli	4	0,10	0,06	2	0,0	2,0	2	1
Bullit en aigua i sofregit en oli o greixos animals	99	2,54	1,48	1	37,8	99,0	51	1
Bullit en aigua i sofregit en oli, amb addició d'ou	72	1,85	1,07	13	59,7	5,5	49	1
Cuit en aigua i oli o greixos animals (guissat)	38	0,97	0,57	6	0,0	6,3	16	1
Cuit en aigua i greixos animals	4	0,10	0,06	1	0,0	4,0	1	1
Cuit en oli (fregit, rebossat, empanat, saltat)	123	3,15	1,84	6	52,8	20,5	71	3
Cuit en aigua i després en llet	1	0,03	0,01	1	0,0	1,0	1	1
Cocció al forn	20	0,51	0,30	2	35,0	10,0	9	1
Trituració en cru, fermentació, i cocció al forn	154	3,95	2,30	5	0,0	30,8	66	1
Escalivat	77	1,97	1,15	2	22,5	38,5	46	1
Premnat i fermentació	234	6,00	3,49	1	15,8	234,0	43	3
Premnat, addició de sucre, i fermentació	5	0,13	0,07	1	20,0	5,0	4	1
Premnat, fermentació, i destil·lació	3	0,08	0,04	1	0,0	3,0	1	1

**Taula 5.5.** (Continuació)

<b>Forma de processament</b>	<b>Nº UR<sup>a</sup></b>	<b>% UR<sup>b</sup></b>	<b>CI<sup>c</sup></b>	<b>Nº Sp<sup>d</sup></b>	<b>PV<sup>e</sup></b>	<b>UR/sp<sup>f</sup></b>	<b>Nº prep<sup>g</sup></b>	<b>Nº cat<sup>h</sup></b>
Premnat	91	2,33	1,36	1	33,7	91,0	41	2
Trituració i cocció fins a concentrar-ne els sucres	33	0,85	0,49	1	0,0	33,0	20	2
Cocció fins a concentrar-ne els sucres	30	0,77	0,45	8	0,0	3,8	8	1
Maceració en aigua i addició a la llet per tal de quallar-la	10	0,26	0,15	2	30,0	5,0	6	1
Maceració en oli, on s'alliberen els aromes vegetals	2	0,05	0,03	2	100,0	1,0	2	1
Maceració en vinagre, on s'alliberen els aromes vegetals	1	0,03	0,01	1	100,0	1,0	1	1
Maceració en salmorra, on s'alliberen els aromes vegetals	41	1,05	0,61	6	82,9	6,8	16	1
Infusió o decocció, on s'alliberen els aromes vegetals	5	0,13	0,07	3	100,0	1,7	3	1
Addició als guisats, on s'alliberen els aromes vegetals	18	0,46	0,27	5	72,2	3,6	11	1
Addició sopes i bullits, on s'alliberen els aromes vegetals	27	0,69	0,40	7	48,1	3,9	14	1
Alliberació els aromes vegetals amb procediments diversos	69	1,77	1,03	14	88,2	4,9	48	1
Altres	4	0,10	0,06	2	25,0	2,0	2	2
Desconegut	33	0,85	0,49	11	27,6	3,0	26	3

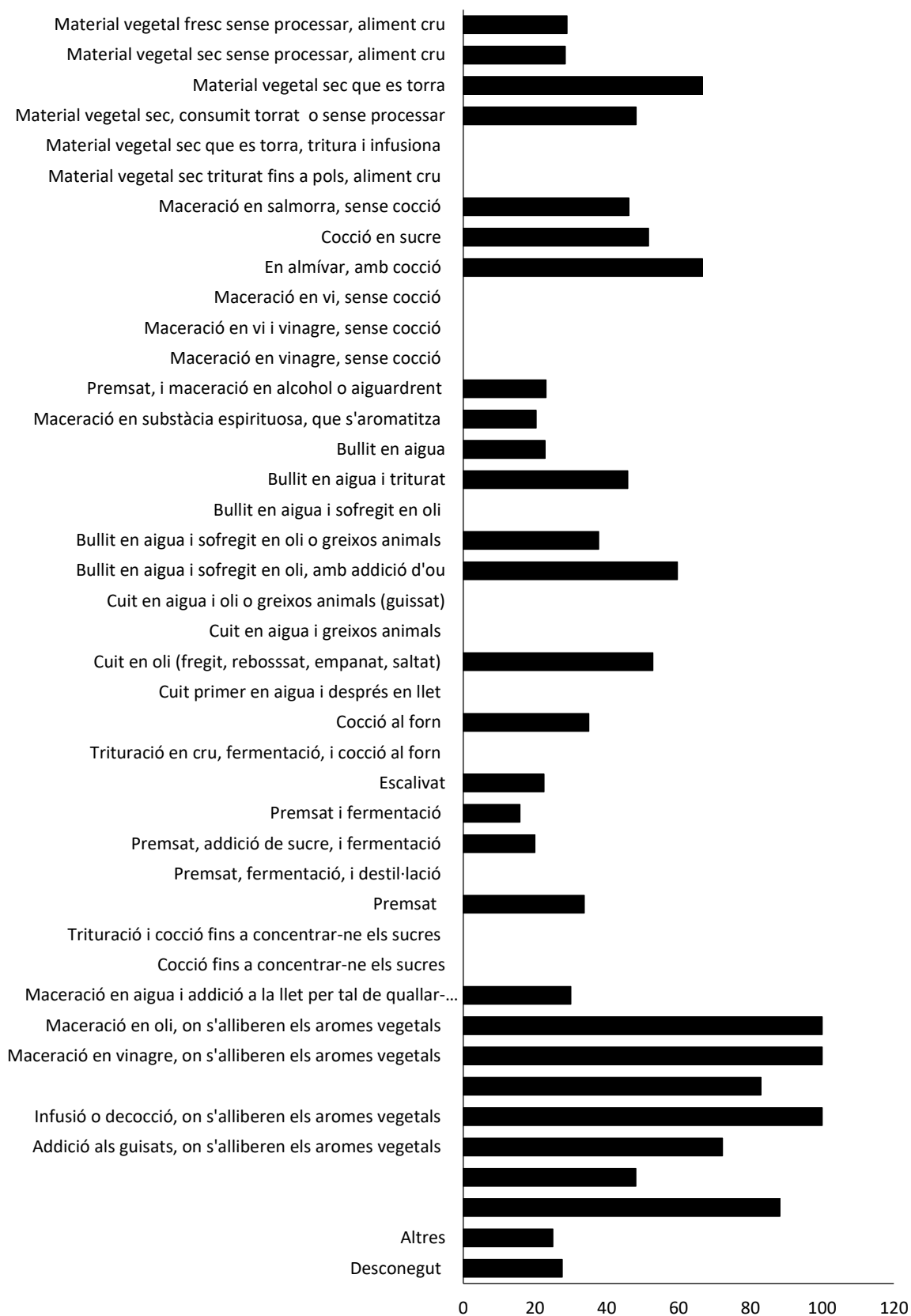
<sup>a</sup> Nombre de cites d'ús documentades <sup>b</sup> Percentatge de cites d'ús documentades respecte el total <sup>c</sup> Cultural Importance índex, obtingut dividint el nombre de cites d'ús entre el nombre d'informants (Aceituno – Mata, 2010) <sup>d</sup> Nombre d'espècies vegetals documentades <sup>e</sup> Prevalence Value <sup>f</sup> Nombre mitjà de cites d'ús documentades per cada espècie <sup>g</sup> Nombre de preparats alimentaris documentats <sup>h</sup> Nombre de categories detallades d'ús per les quals s'han documentats preparats alimentaris.

però la incidència de la forma de processament del material vegetal en aquesta variable sembla ser molt baixa. A la figura 5.41 s'observa el nombre d'espècies per les quals s'empra cada forma de processament, essent en termes generals les formes de processament més citades les que s'empren en un major nombre d'espècies. Tanmateix, aquesta relació no sempre es manté, ja que en les formes de processament per les quals s'empren principalment espècies cultivades la diversitat cal cercar-la en el nombre de varietats emprades, i no en el nombre d'espècies.

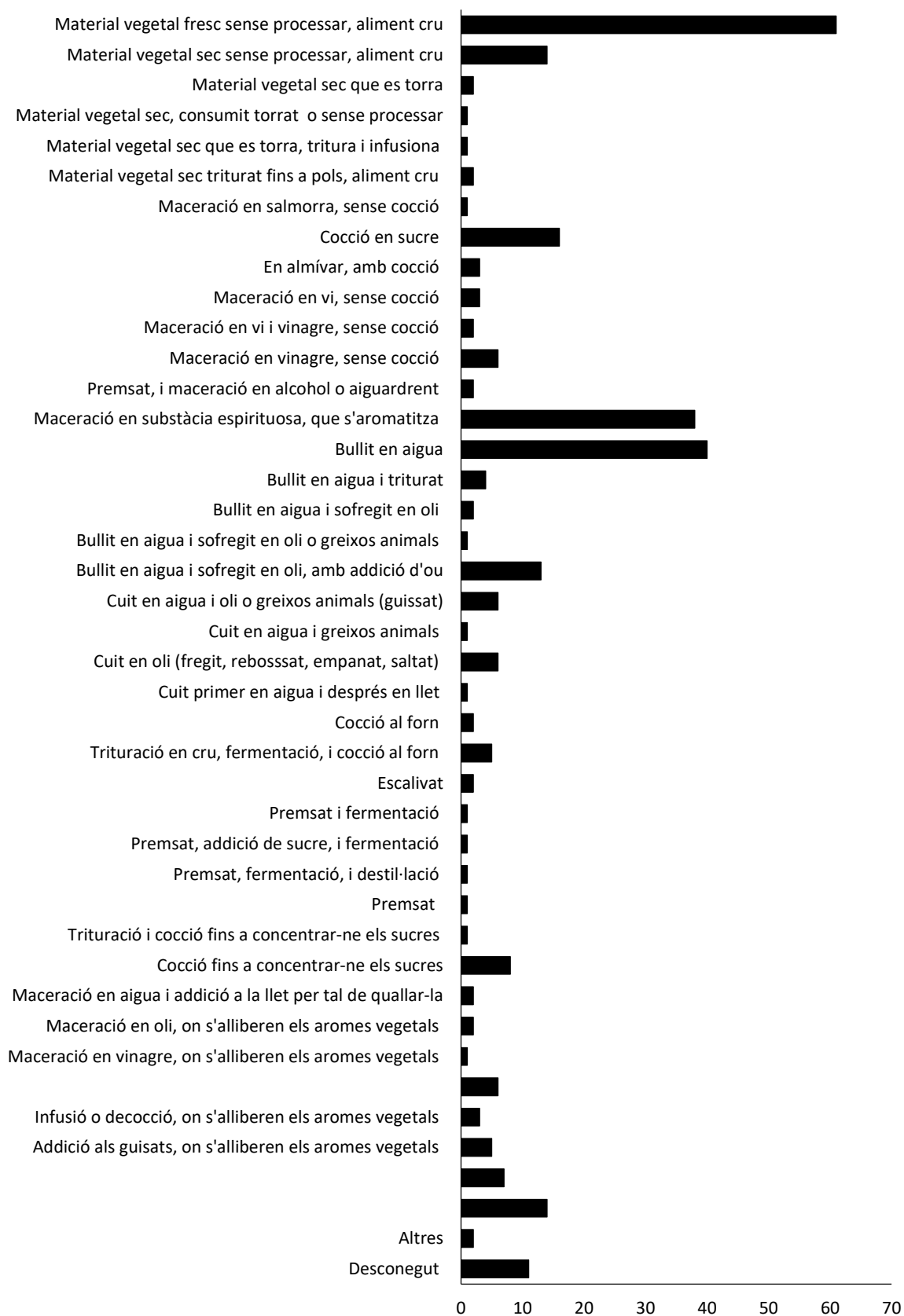




**Fig. 5.39.** Nº de cites d'ús documentades per cadascun dels mètodes de processament del material vegetal.



**Fig. 5.40.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per cadascun dels mètodes de processament del material vegetal.



**Fig. 5.41.** Nº d'espècies vegetals documentades per cadascun dels mètodes de processament del material vegetal.

## Part utilitzada

Les parts vegetals més emprades tradicionalment en alimentació humana a la zona d'estudi han estat el fruit madur (43,5% de les cites d'ús), la fulla (14,8% de les cites

**Taula 5.6.** Parts de la planta utilitzades, i indicadors corresponents a cadascuna de les parts.

Part de la planta emprada	Nº UR <sup>a</sup>	% UR <sup>b</sup>	CI <sup>c</sup>	Nº Sp <sup>d</sup>	PV <sup>e</sup>	UR/Sp <sup>f</sup>	Nº prep. <sup>g</sup>	Nº cat. <sup>h</sup>
1. Part aèria (florida o estèril)	51	1,31	0,76	12	41,2	4,3	26	14
1. Part aèria jove	9	0,23	0,13	2	60,0	4,5	6	1
1. Part aèria florida	85	2,18	1,27	10	69,0	8,5	52	10
2. Brots tendres	25	0,64	0,37	2	82,6	12,5	19	4
2. Brots tendres i fulles tendres	37	0,95	0,55	2	29,7	18,5	24	5
3. Fulla, folíol, fronda	577	14,8	8,61	35	35,7	16,5	343	20
3. Pecíol	20	0,51	0,30	3	29,4	6,7	13	4
4. Flor o inflorescència	69	1,77	1,03	11	20,3	6,3	44	10
4. Poncella	23	0,59	0,34	2	69,6	11,5	14	4
4. Periant	10	0,26	0,15	2	30,0	5,0	6	1
4. Pètals (Corol·la)	4	0,10	0,06	4	100,0	1,0	1	1
4. Gineceu	7	0,18	0,10	2	42,9	3,5	4	3
4. Peduncle floral	2	0,05	0,03	1	0,0	2,0	1	1
5. Fruit tant madur com verd, usats indistintament	79	2,03	1,18	1	18,4	79,0	46	3
5. Fruit verd	155	3,97	2,31	9	26,7	17,2	95	14
5. Fruit madur	1697	43,5	25,3	36	26,7	47,1	885	43
5. Valves del fruit	3	0,08	0,04	1	100,0	3,0	1	1
5. Part carnosa del fruit	6	0,15	0,09	1	0,0	6,0	3	1
5. Pell del fruit	17	0,44	0,25	4	47,1	4,3	7	4
5. Gàlbul	5	0,13	0,07	2	20,0	2,5	2	2
5. Estròbil tendre, verd	4	0,10	0,06	1	0,0	4,0	2	1
6. Llavor seca	560	14,4	8,36	26	21,1	21,5	285	17
6. Llavor tendra	71	1,82	1,06	2	43,3	35,5	43	2
6. Llavor sense testa	15	0,38	0,22	3	0,0	5,0	9	3
7. Rizoma	9	0,23	0,13	1	0,0	9,0	5	1
7. Base de la tija	4	0,10	0,06	1	0,0	4,0	2	1
7. Escorça interna	4	0,10	0,06	1	0,0	4,0	2	1
7. Bulb	133	3,41	1,99	4	53,4	33,3	76	8
8. Arrel	64	1,64	0,96	6	10,0	10,7	38	6
8. Tubercle	154	3,95	2,30	3	4,7	51,3	91	7
12. Desconegut	1	0,03	0,01	1		1,0	1	1

<sup>a</sup> Nombre de cites d'ús documentades <sup>b</sup> Percentatge de cites d'ús documentades respecte el total

<sup>c</sup> Cultural Importance índex, obtingut dividint el nombre de cites d'ús entre el nombre d'informants (Aceituno - Mata, 2010) <sup>d</sup> Nombre d'espècies vegetals documentades <sup>e</sup> Prevalence Value

<sup>f</sup> Nombre mitjà de cites d'ús documentades per cada espècie <sup>g</sup> Nombre de preparats alimentaris documentats <sup>h</sup> Nombre de categories detallades d'ús per les quals s'han documentats preparats alimentaris.

d'ús) i la llavor seca (14,4% de les cites d'ús). En conjunt aquestes tres parts són emprades en el 72,7% de les cites d'ús documentades, posant de relleu la seva preponderància. També és destacable el consum de fruits verds, de fruits usats indistintament tant si són verds com madurs, de tubercles, de bulbs, de rels, de llavors tendres, de la part aèria, de la part aèria florida, i de la flor o inflorescència. Aquestes parts vegetals representen individualment entre l'1 i el 4% de les cites d'ús documentades, i en conjunt el 23% del total de cites d'ús (taula 5.6, figura 5.42).

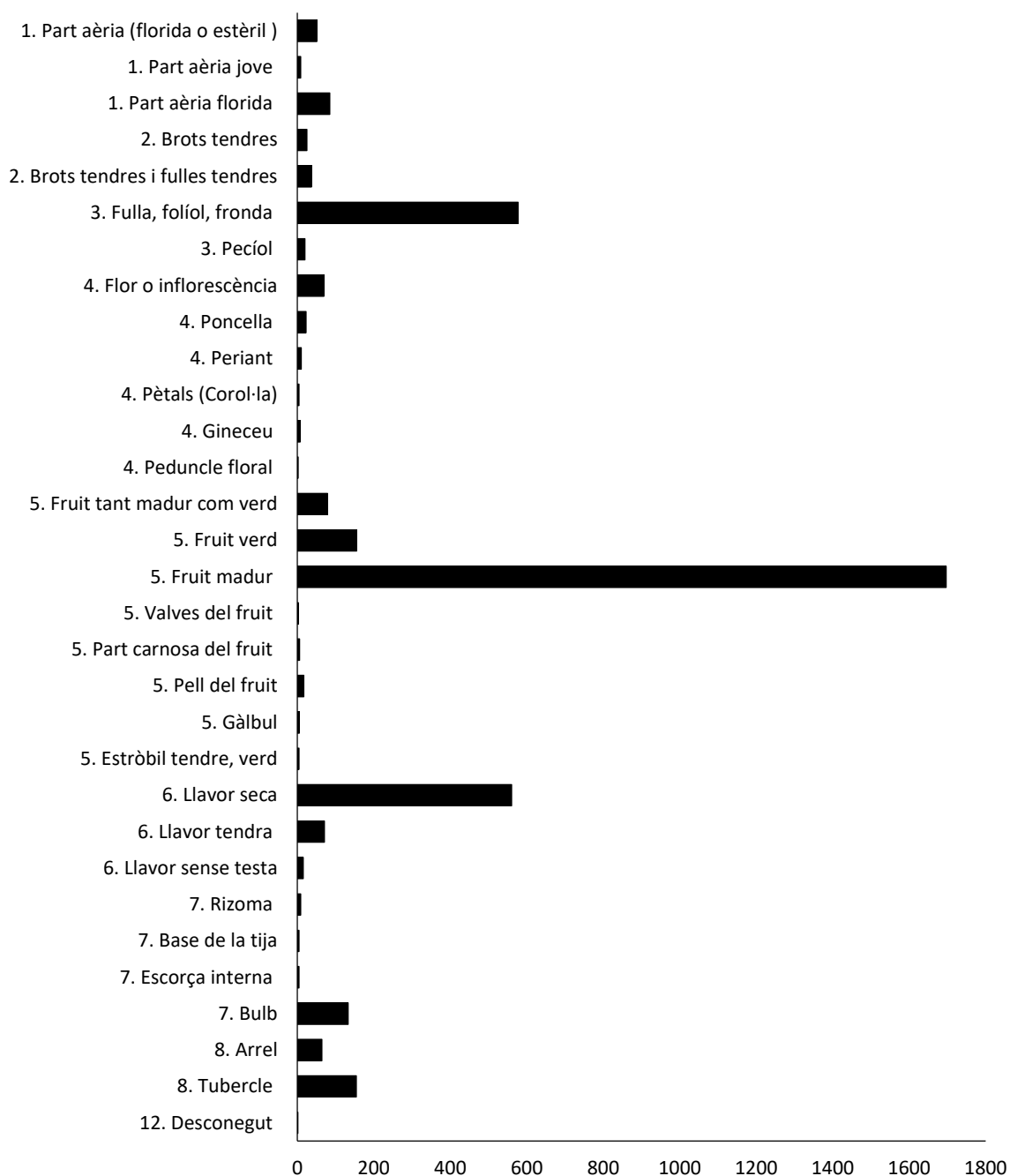
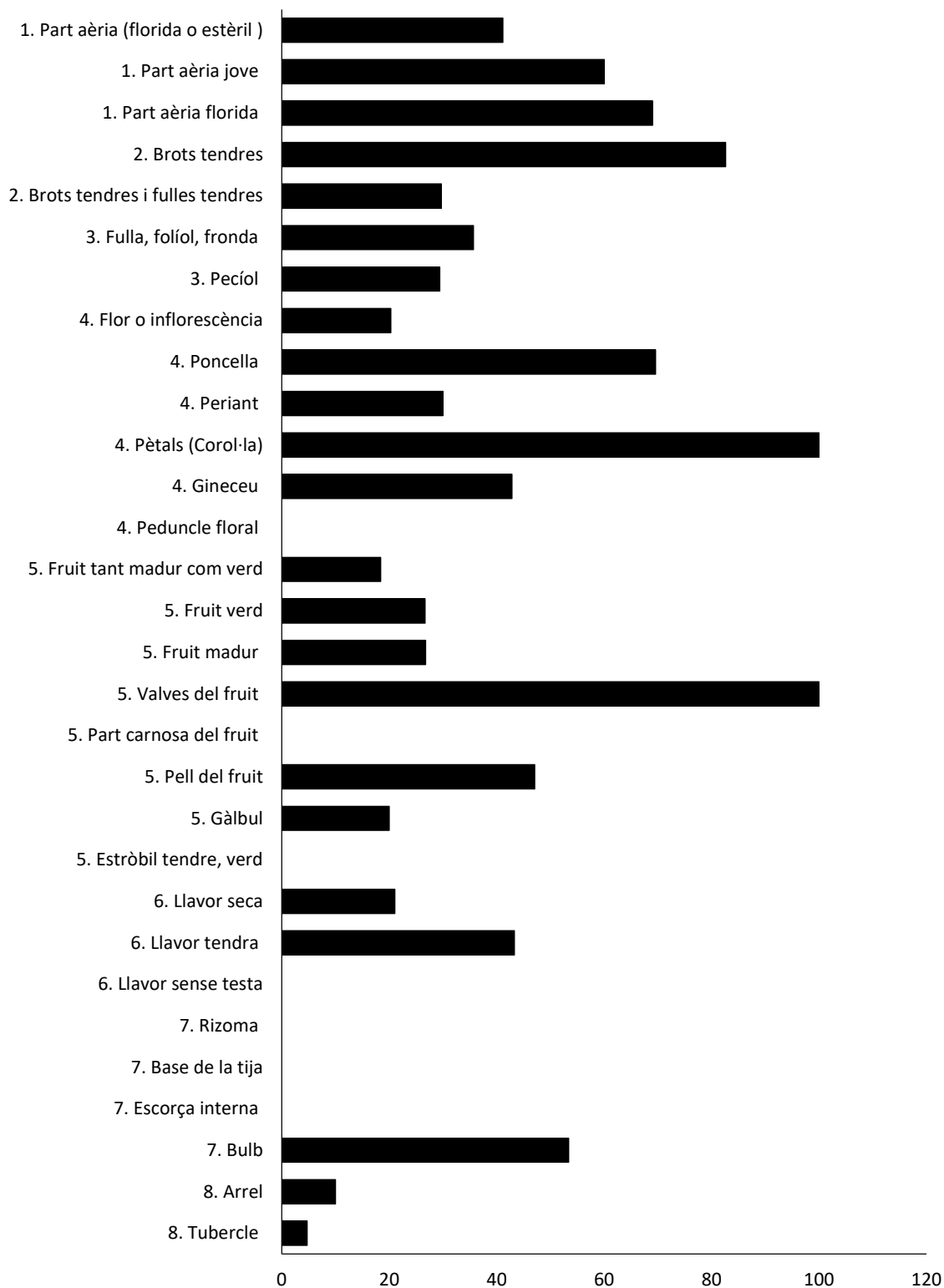


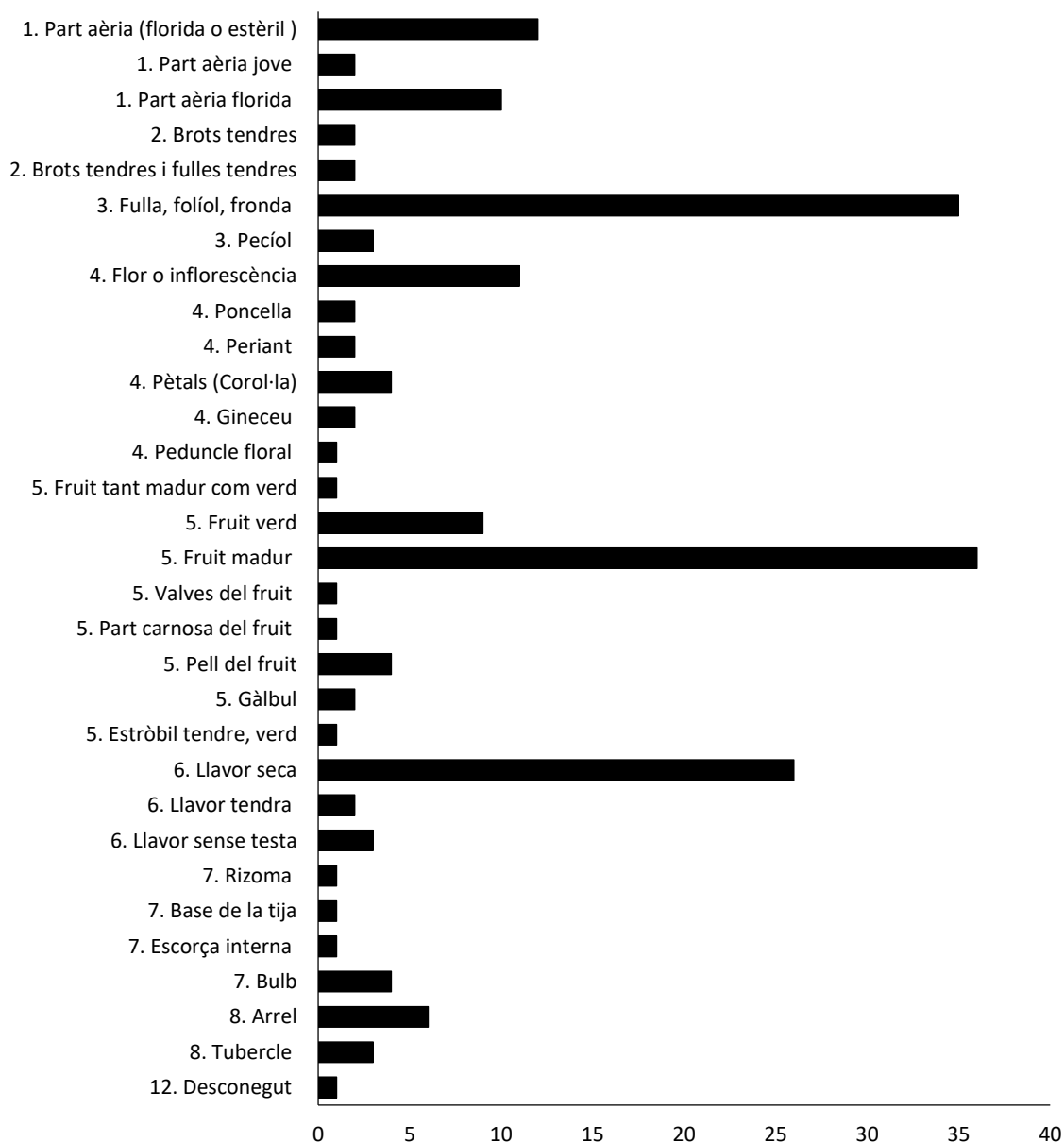
Fig. 5.42. Nº de cites d'ús documentades per cadascuna de les parts de la planta utilitzades.



**Fig. 5.43.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per cadascuna de les parts de la planta utilitzades.

Els valors de prevalença observats són molt variables en funció de la part emprada i en general no presenten un patró clar (figura 5.43). En conseqüència, tot sembla

indicar que l'abandó dels usos alimentaris humans està relacionat principalment amb la disponibilitat o no del material vegetal, amb la tipologia alimentària, i en menor mesura també amb el mètode de conservació dels aliments, però no amb la part emprada. A la figura 5.44 s'observa el nombre d'espècies per les quals s'empra cada part vegetal, essent en termes generals les parts més citades les que s'empren en un major nombre d'espècies. Tanmateix, aquesta relació no sempre es manté, ja que en ocasions la diversitat cal cercar-la en el nombre de varietats emprades, i no en el nombre d'espècies.



**Fig. 5.44.** Nº d'espècies vegetals documentades per cadascuna de les parts de la planta utilitzades.



### **Espècies més emprades**

S'observa com les espècies més emprades tradicionalment en alimentació humana són totes cultivades (figura 5.45). Aquest fet s'explica per l'existència d'un gran nombre de varietats per les principals espècies cultivades documentades, fet que no es dona en les espècies silvestres. En conseqüència, el que caldria comparar és la utilització d'una determinada espècie silvestre amb una determinada varietat cultivada. Entre les 21 espècies cultivades més citades s'hi troba la vinya, l'olivera, diverses espècies d'arbres fruiters, l'ametller, diverses espècies d'horta, cereals i llegums (figura 5.45), posant de relleu que aquests eren els productes vegetals més emprats en la dieta tradicional de la comarca de l'Anoia, sota les varietats corresponents en cada cas.

Cadascuna de les espècies, i les varietats corresponents, és emprada generalment en una, o com a molt dues tipologies alimentàries generals (figura 5.46), posant de relleu que han estat cultivades i seleccionades al llarg de generacions per tal de satisfer unes necessitats alimentàries concretes. Alhora, l'especificitat de cadascuna de les espècies i varietats en l'ús alimentari que se li atorga posa de relleu la importància de documentar i recuperar no només les espècies i varietats emprades tradicionalment en alimentació humana, sinó també els seus usos, formes de consum, conservació i processament. Si tant sols es recupera el material vegetal sense els coneixements tradicionals associats, en moltes ocasions serà impossible conèixer com cultivar, conservar, processar i consumir l'espècie o varietat.

S'observa com, en general, per a una mateixa espècie tradicionalment s'han emprat diversos mètodes de conservació, diversitat derivada de l'existència d'un gran nombre de varietats amb característiques diferenciades i emprades per a usos diferents, i que per tant requereixen mètodes de conservació particulars. Així en el cas de la vinya, algunes varietats es consumeixen fresques com a fruita, d'altres també són consumides com a fruita però es pengen durant l'hivern i així se'n disposa durant mesos, i d'altres s'assequen per obtenir-ne panses. Alhora, en moltes ocasions el raïm es transforma en vi, vinagre o cava, però en d'altres es sotmet a un procés de cocció per conctrar-ne els sucres i garantir-ne la conservació, o bé es destil·la i es transforma en licor o aiguardent (figura 5.47).

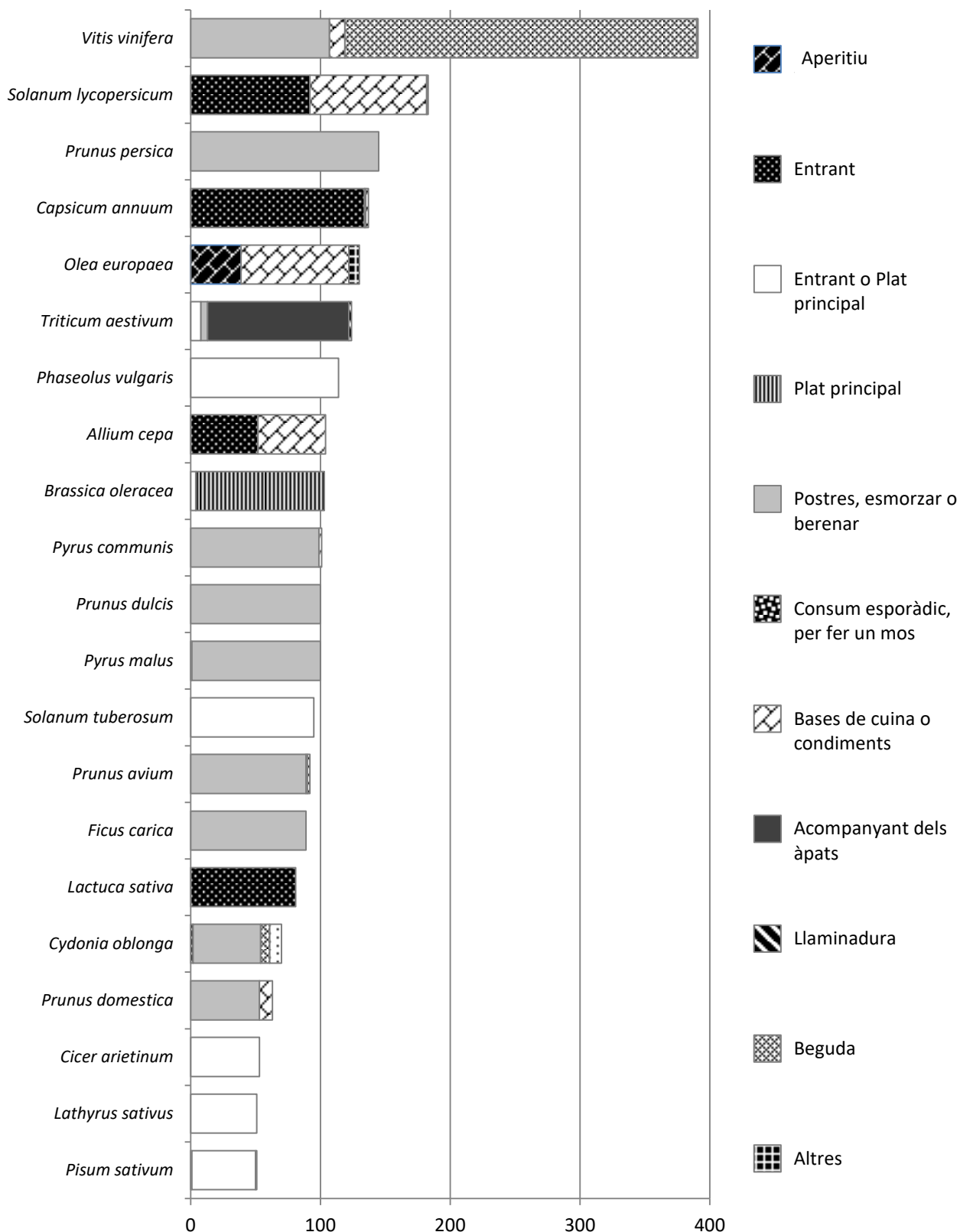
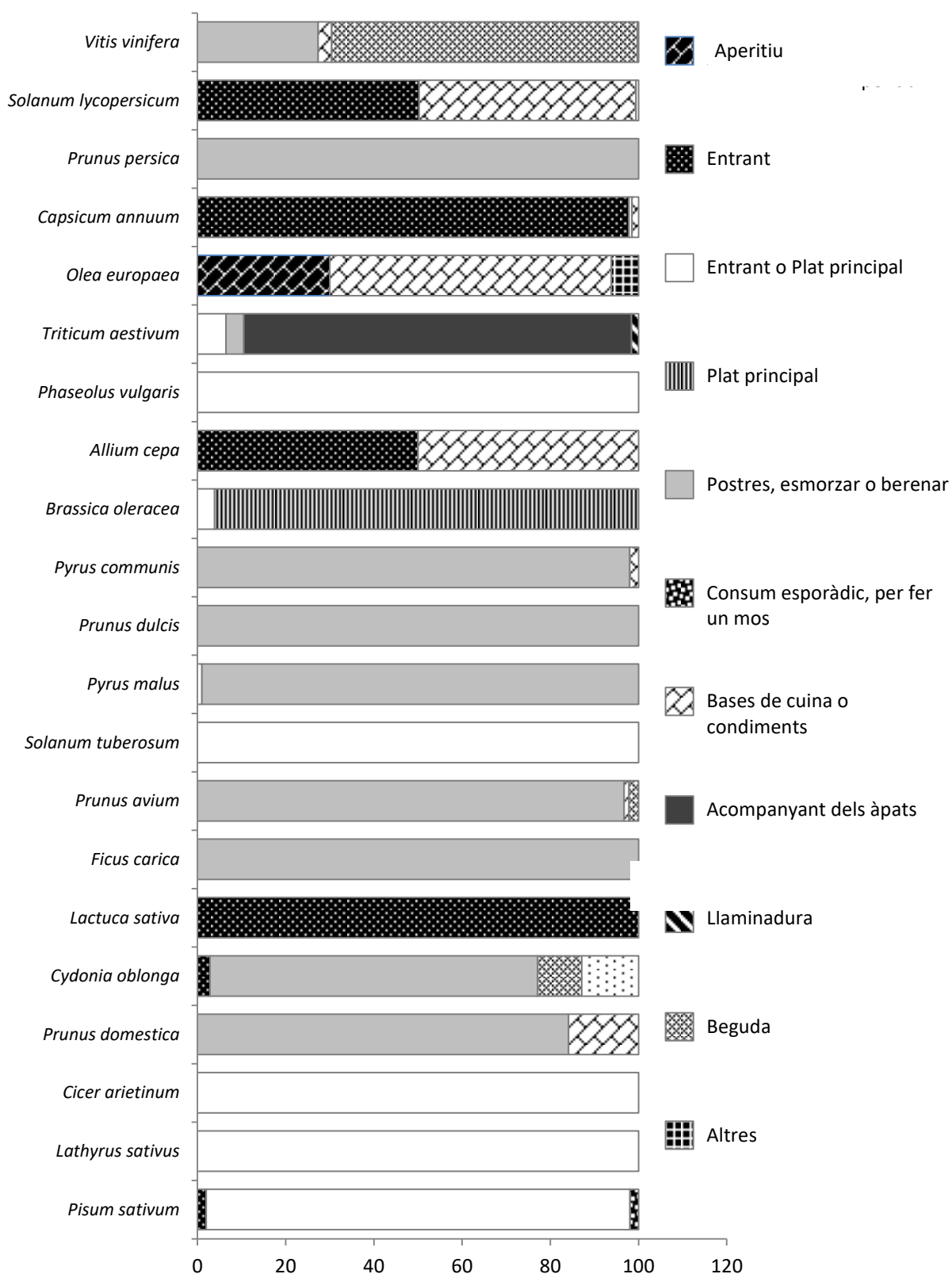
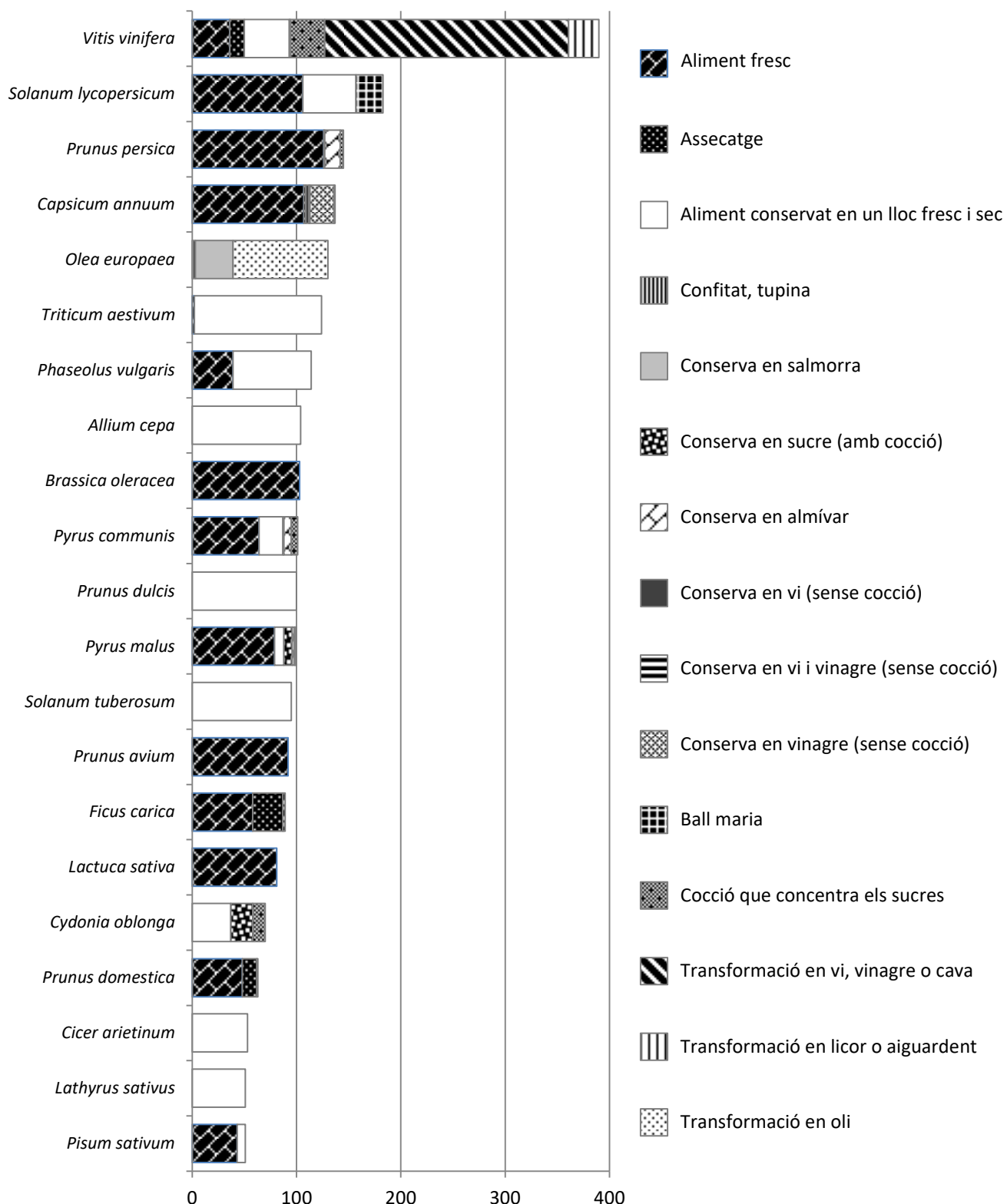


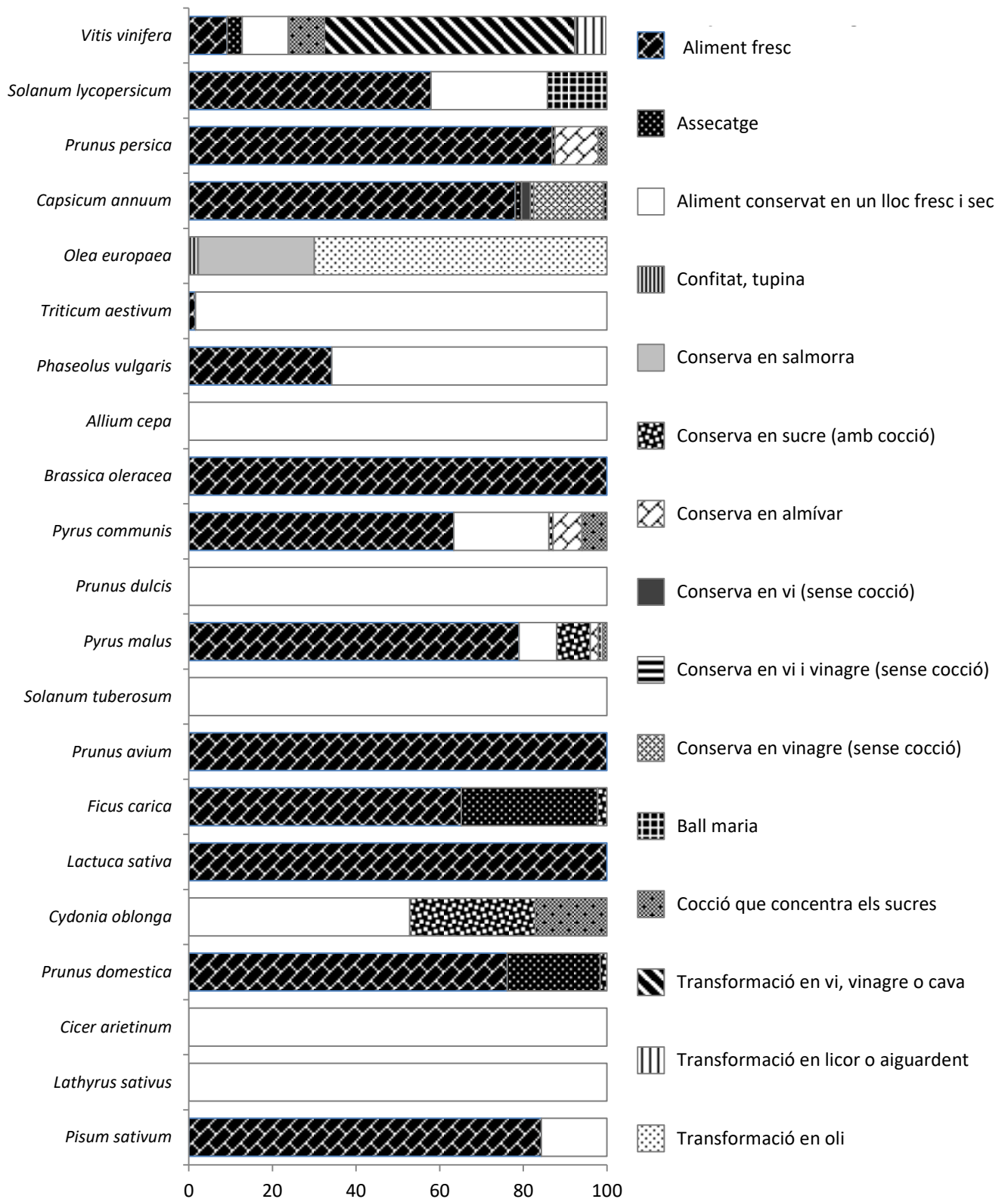
Fig. 5.45. Nombre total de cites d'ús per a les 21 espècies més citades per a usos alimentaris humans, i nombre de cites d'ús amb que cadascuna de les espècies contribueix a les



**Fig. 5.46.** Per a les 21 espècies més citades per a usos alimentaris humans, distribució de les cites d'ús en les grans tipologies d'aliment.



**Fig. 5.47.** Nombre total de cites d'ús per a les 21 espècies més citades per a usos alimentaris humans, i per a cada espècie nombre de cites d'ús que corresponen als diferents mètodes de conservació.



**Fig. 5.48.** Per a les 21 espècies més citades per a usos alimentaris humans, distribució de les cites d'ús en els diferents mètodes de conservació.

Un altre exemple de diferents mètodes de conservació adaptats a les característiques de cada varietat i que permeten donar resposta a les diferents necessitats quotidianes es troba en els tomàquets. Majoritàriament es consumeixen com a producte fresc, però per tal de fer-ne possible el consum al llarg de tot l'any era freqüent l'elaboració de conserves al ball maria i el cultiu de varietats que es conservaven durant mesos i eren emprades per sucar pa i per elaborar sofregits durant l'hivern i la primavera (figura 5.48).

### **Catàleg dels usos alimentaris humans documentats a la comarca de l'anoia en la prospecció realitzada entre el 2014 i el 2017**

En la prospecció realitzada entre el 2014 i el 2017 s'han obtingut un total de 3900 cites d'ús referides a l'alimentació humana que es corresponen a 409 registres d'ús diferents, els quals es mostren en el següent catàleg (taula 5.7). La informació es troba ordenada pel nom científic de l'espècie utilitzada, i per cadascuna s'indiquen els noms populars documentats, el nombre de cites d'ús referents a l'alimentació humana registrades en conjunt per l'espècie i el seu PV global. Per cadascuna de les espècies s'inclouen tots els registres d'ús alimentari humà diferents documentats, indicant per cadascun d'ells la part emprada, el mètode de conservació, la forma de processament, la tipologia alimentària a la qual correspon (categories generals i detallades), la importància en l'aliment, el nombre de cites d'ús documentades (UR), i la prevalença (PV).

A la taula 5.8 de l'Annex es poden consultar totes les cites d'ús corresponents a usos alimentaris humans tradicionals basats en elements vegetals documentats a la comarca de l'Anoia en la prospecció duta a terme entre el 2014 i el 2017. Per cada cita d'ús s'inclou la descripció aportada pels informants, l'espècie i varietat a la qual fa referència, la tipologia general i detallada d'aliment a al qual correspon, i els informants que l'aporten.

**Taula 5.7.** Espècies vegetals utilitzades tradicionalment en alimentació humana a la comarca de l'Anoia, Catalunya Central, Península Ibèrica

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Allium ampeloprasum</i>	Calabruixa	1	0,0	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Bullit en aigua, sofregit en oli, i addició d'ou	Entrant o plat principal	Truita	Un dels ingredients principals	1	0,0
<i>Allium ampeloprasum var. porrum</i>	Porro	3	100,0	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant	Sopa, caldo, sopes, escudella	Un dels ingredients principals	3	100,0
<i>Allium cepa</i>	Ceba	104	49,0	7. Bulb	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	50	50,0
				7. Bulb	Conservació en un lloc fresc i sec	Cocció en oli	Bases de cuina o condiments	Sofregit, samfaina	Un dels ingredients principals	51	51,0
				7. Bulb	Conservació en un lloc fresc i sec	Cocció en oli	Entrant	Sofregit, samfaina	Un dels ingredients principals	1	0,0
				7. Bulb	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal fresc sense processar	Bases de cuina o condiments	Amanida	Ingredient secundari	1	0,0
				7. Bulb	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant	Sopa, caldo, sopes, escudella	Un dels ingredients principals	1	0,0
<i>Allium paniculatum</i>	Calabruixa	1	0,0	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Bullit en aigua, sofregit en oli, i addició d'ou	Entrant o plat principal	Truita	Un dels ingredients principals	1	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Allium roseum</i>	Calabruixa	1	0,0	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Bullit en aigua, sofregit en oli, i addició d'ou	Entrant o plat principal	Truita	Un dels ingredients principals	1	0,0
<i>Allium sativum</i>	All	27	74,1	7. Bulb	Conservació en un lloc fresc i sec	Alliberació dels aromes amb procediments diversos	Bases de cuina o condiments	No es detalla	Condiment	20	70,0
				7. Bulb	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant	Sopa, caldo, sopes, escudella	Un dels ingredients principals	1	0,0
				7. Bulb	Conservació en un lloc fresc i sec	Alliberació d'aromes en l'oli	Bases de cuina o condiments	Oli aromatitzat	Condiment	1	100,0
				7. Bulb	Conservació en un lloc fresc i sec	Cocció en sucre	Entrant	Altres	Un dels ingredients principals	1	100,0
				7. Bulb	Conservació en un lloc fresc i sec	Alliberació d'aromes a la salmorra	Bases de cuina o condiments	Condiment per conserves	Condiment	4	100,0
<i>Allium vineale</i>	Calabruixa	1	0,0	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Bullit en aigua, sofregit en oli, i addició d'ou	Entrant o plat principal	Truita	Un dels ingredients principals	1	0,0



Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Aloysia citrodora</i>	Marialluïsa	10	20,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia de codonya	Un dels ingredients principals	1	0,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Altres	Un dels ingredients principals	1	0,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	4	0,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Ingredient secundari	2	0,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Assecatge	Alliberació dels aromes amb procediments diversos	Bases de cuina o condiments	No es detalla	Condiment	2	100,0
<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Jonça	1	0,0	4. Flor o inflorescència	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Llaminadura	Llaminadura	Ingredient principal i únic	1	0,0
<i>Apium graveolens var. dulcis</i>	Àpit	11	25,0	3. Pecíol	Aliment fresc	Bullit en aigua i triturat	Entrant	Crema o puré	Ingredient secundari	3	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				3. Pecíol	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant	Sopa, caldo, sopes, escudella	Un dels ingredients principals	3	0,0
				3. Pecíol	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	5	50,0
<i>Arachis hypogaea</i>	Cacauets, cacau	5	0,0	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruits secs	Ingredient principal i únic	5	0,0
<i>Arbutus unedo</i>	Arbocer, asbrocer, asburcer, cirera de pastor, cirerer de pastor, cirereta de pastor	28	19,2	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Consum esporàdic, per fer un mos	Fruits silvestres	Ingredient principal i únic	23	9,5
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruits silvestres	Ingredient principal i únic	5	60,0
<i>Arundo donax</i>	Canya	2	0,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Ingredient secundari	2	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Asparagus acutifolius</i>	Esparrac, esparrague ra, espàrrec, espàrrec de marge	23	85,7	2. Brots tendres	Aliment fresc	Desconegut	Entrant o plat principal	No es detalla	Desconegut	2	50,0
				2. Brots tendres	Aliment fresc	Bullit en aigua, sofregit en oli, i addició d'ou	Entrant o plat principal	Truita	Un dels ingredients principals	21	89,5
<i>Beta vulgaris var. cicla</i>	Belda	29	81,5	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	29	81,5
<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa	20	0,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	9	0,0
				8. Arrel	Conserva en vinagre	Maceració en vinagre	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	4	0,0
				8. Arrel	Conserva en vinagre	Maceració en vinagre	Entrant	Verdura confitada en vi o vinagre	Un dels ingredients principals	4	0,0
<i>Borago officinalis</i>	Borraja, borratja	17	35,3	8. Arrel	Conservació en un lloc fresc i sec	Desconegut	Entrant o plat principal	No es detalla	Desconegut	3	0,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	10	40,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Brassica oleracea</i>	Col	103	36,3	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Cocció en oli	Postres, esmorzar o berenar	Bunyols	Un dels ingredients principals	4	0,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua, sofregit en oli, i addició d'ou	Entrant o plat principal	Truita	Un dels ingredients principals	3	66,7
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua, i sofregit en oli o greixos animals	Plat principal	Trinxat	Un dels ingredients principals	72	36,6
				2. Brots tendres i fulles tendres	Aliment fresc	Bullit en aigua, i sofregit en oli o greixos animals	Plat principal	Trinxat	Un dels ingredients principals	27	40,7
				2. Brots tendres i fulles tendres	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura i llegum o cereals bullits o guisats	Un dels ingredients principals	2	0,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura i llegum o cereals bullits o guisats	Un dels ingredients principals	2	0,0
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>	Bròquil	47	12,8	4. Flor o inflorescència	Conserva en vinagre	Maceració en vinagre	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	17	0,0
				4. Flor o inflorescència	Conserva en vinagre	Maceració en vinagre	Entrant	Verdura confitada en vi o vinagre	Un dels ingredients principals	17	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Brassica rapa</i> var. <i>rapa</i>	Nap	21	0,0	4. Flor o inflorescència	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	11	54,5
				4. Flor o inflorescència	Conserva en vi	Maceració en vi	Entrant	Verdura confitada en vi o vinagre	Un dels ingredients principals	1	0,0
				4. Flor o inflorescència	Conserva en vi	Maceració en vi	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	1	0,0
				8. Arrel	Conserva en vinagre	Maceració en vinagre	Entrant	Verdura confitada en vi o vinagre	Un dels ingredients principals	2	0,0
				8. Arrel	Conserva en vinagre	Maceració en vinagre	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	4	0,0
				8. Arrel	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Ingredient principal i únic	3	0,0
				8. Arrel	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua i sofregit en oli	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Ingredient principal i únic	2	0,0
8. Arrel	Conserva en vi i vinagre	Maceració en vi i vinagre	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	5	0,0				
8. Arrel	Conserva en vi i vinagre	Maceració en vi i vinagre	Entrant	Verdura confitada en vi o vinagre	Un dels ingredients principals	5	0,0				

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Calendula officinalis</i>	Calendula	1	100,0	4. Flor o inflorescència	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Bases de cuina o condiments	Condiment per amanides	Condiment	1	100,0
<i>Capsicum annum</i>	Pebrot	137	22,9	5. Fruit tant madur com verd	Conserva en vinagre	Maceració en vinagre	Entrant	Verdura confitada en vi o vinagre	Un dels ingredients principals	19	0,0
				5. Fruit tant madur com verd	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	53	28,0
				5. Fruit tant madur com verd	Conserva en vinagre	Maceració en vinagre	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	2	0,0
				5. Fruit tant madur com verd	Conserva en vi i vinagre	Maceració en vi i vinagre	Entrant	Verdura confitada en vi o vinagre	Un dels ingredients principals	1	0,0
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Escalivat	Entrant	Escalivada	Ingredient principal i únic	54	27,5
				5. Fruit madur	Conserva en vinagre	Maceració en vinagre	Entrant	Verdura confitada en vi o vinagre	Un dels ingredients principals	2	0,0
				5. Fruit tant madur com verd	Conserva en vi	Maceració en vi	Entrant	Verdura confitada en vi o vinagre	Un dels ingredients principals	3	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				5. Fruit tant madur com verd	Ball maria	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	1	0,0
				5. Fruit madur	Assecatge	Alliberació dels aromes amb procediments diversos	Bases de cuina o condiments	No es detalla	Condiment	2	100,0
<i>Celtis australis</i>	Lladoner, lledoner, llironer	8	25,0	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Llaminadura	Llaminadura	Ingredient principal i únic	8	25,0
<i>Centaurea scabiosa</i>	Caferrada	2	0,0	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Ingredient secundari	1	0,0
				1. Part aèria florida	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Ingredient secundari	1	0,0
<i>Chenopodium album</i>	Blets	1	100,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Ingredient principal i únic	1	100,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Chondrilla juncea</i>	Enciam de tronc, enciamet, escanyallobres, escanyagui neus, masteguera, xicoia, xicoies, xicòria	36	14,7	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	36	14,7
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró	53	11,3	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Llegums o cereals bullits o guisats	Un dels ingredients principals	51	11,8
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura i llegum o cereals bullits o guisats	Un dels ingredients principals	2	0,0
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola	43	63,9	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	38	74,2
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	5	0,0
<i>Cichorium intybus</i>	Xicoia	3	0,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	3	0,0



Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre		
<i>Cinnamomum verum</i>	Canyella	4	0,0	7. Escorça interna	Conservació en un lloc fresc i sec	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	4	0,0		
<i>Citrullus lanatus</i>	Síndira	13	15,4	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	13	15,4		
<i>Citrus limonum</i>	Llimona	7	57,1	5. Pell del fruit	Coccio que concentra els sucres vegetals	Coccio fins a concentrar-ne els sucres	Postres, esmorzar o berenar	Arrop, rob o codonyat (sense sucres afegits)	Ingredient secundari	1	0,0		
						5. Pell del fruit	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	2	0,0
								5. Pell del fruit	Aliment fresc	Alliberació d'aromes a la salmorra	Bases de cuina o condiments	Condiment per conserves	Condiment
<i>Citrus sinensis</i>	Taronja	5	80,0	5. Pell del fruit	Coccio que concentra els sucres vegetals	Coccio fins a concentrar-ne els sucres	Postres, esmorzar o berenar	Arrop, rob o codonyat (sense sucres afegits)	Ingredient secundari	1	0,0		
						5. Pell del fruit	Aliment fresc	Alliberació d'aromes a la salmorra	Bases de cuina o condiments	Condiment per conserves	Condiment	4	100,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Coffea arabica</i>	Cafè	4	0,0	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	4	0,0
<i>Corylus avellana</i>	Avellaner	22	22,7	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruits secs	Ingredient principal i únic	22	22,7
<i>Crithmum maritimum</i>	Fonoll marí	1		3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	1	
<i>Crocus sativus</i>	Safrà	7	42,9	4. Gineceu	Assecatge	Alliberació d'aromes en sopes i bullits	Bases de cuina o condiments	Condiment per sopes	Condiment	2	0,0
				4. Gineceu	Assecatge	Alliberació d'aromes en sopes i bullits	Bases de cuina o condiments	Condiment per verdures	Condiment	2	0,0
				4. Gineceu	Assecatge	Alliberació dels aromes amb procediments diversos	Bases de cuina o condiments	No es detalla	Condiment	3	100,0
				4. Gineceu	Assecatge	Alliberació dels aromes amb procediments diversos	Bases de cuina o condiments	No es detalla	Condiment	0	

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Cucumis melo</i>	Meló	19	15,8	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	18	16,7
				5. Fruit madur	Cocció que concentra els sucres vegetals	Cocció fins a concentrar-ne els sucres	Postres, esmorzar o berenar	Arrop, rob o codonyat (sense sucres afegits)	Un dels ingredients principals	1	0,0
<i>Cucurbita ficifolia</i>	Carbassa	13	46,2	5. Fruit madur	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Melmelada o confitura	Un dels ingredients principals	13	46,2
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa	24	33,3	5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	18	27,8
				5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant	Sopa, caldo, sopes, escudella	Un dels ingredients principals	1	0,0
				5. Fruit verd	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	1	0,0
				5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura i llegum o cereals bullits o guisats	Un dels ingredients principals	3	66,7
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	1	100,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa	19	47,4	5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua i triturat	Entrant o plat principal	Crema o puré	Un dels ingredients principals	2	0,0
				5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	13	53,8
				5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura i llegum o cereals bullits o guisats	Un dels ingredients principals	2	0,0
				5. Fruit madur	Ball maria	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	2	100,0
<i>Cucurbita pepo</i>	Carbassó	18	50,0	5. Fruit verd	Aliment fresc	Bullit en aigua i triturat	Entrant	Crema o puré	Un dels ingredients principals	18	50,0
<i>Cuminum cyminum</i>	Comí	5	60,0	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	2	0,0
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Altres	Un dels ingredients principals	3	100,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, codonya	70	34,3	5. Fruit madur	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Membrillo o codonyat (amb sucres afegits)	Un dels ingredients principals	15	46,7
				5. Fruit madur	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Altres aliments dolços	Un dels ingredients principals	2	0,0
				5. Fruit madur	Coccio que concentra els sucres vegetals	Cocció fins a concentrar-ne els sucres	Postres, esmorzar o berenar	Arrop, rob o codonyat (sense sucres afegits)	Un dels ingredients principals	12	0,0
				5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	7	42,9
				5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Cocció al forn	Postres, esmorzar o berenar	Fruita escalivada al forn	Ingredient principal i únic	10	60,0
				5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Desconegut	Desconegut	Desconegut	Desconegut	9	55,6
				5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Postres, esmorzar o berenar	Fruita bullida	Ingredient principal i únic	2	0,0
				5. Pell del fruit	Conservació en un lloc fresc i sec	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia de codonya	Un dels ingredients principals	1	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				5. Part carnosa del fruit	Conservació en un lloc fresc i sec	Premsat, i maceració en alcohol o aiguardent	Beguda	Ratafia de codonya	Un dels ingredients principals	6	0,0
				5. Fruit madur	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Melmelada o confitura	Un dels ingredients principals	4	25,0
				5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua i triturat	Entrant	Altres	Un dels ingredients principals	2	100,0
<i>Cynara cardunculus</i>	Card, herbacol	15	40,0	4. Periant	Assecatge	Maceració en aigua i adició a la llet (quall)	Postres, esmorzar o berenar	Làctic	Espessant, emulgent, quall	9	33,3
				3. Pecíol	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	6	50,0
<i>Cynara scolymus</i>	Carxofa, escarxofa	26	50,0	4. Poncella	Aliment fresc	Cocció en oli	Entrant	Fregit, arrebossat, empanat	Ingredient principal i únic	17	64,7
				4. Periant	Assecatge	Maceració en aigua i adició a la llet (quall)	Postres, esmorzar o berenar	Làctic	Espessant, emulgent, quall	1	0,0
				3. Pecíol	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	3	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Daucus carota</i>	Pastanaga	23	23,8	4. Poncella	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Ingredient principal i únic	1	0,0
				4. Peduncle floral	Aliment fresc	Cocció en oli	Entrant	Fregit, arrebossat, empanat	Ingredient principal i únic	2	0,0
				4. Poncella	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Ingredient principal i únic	2	100,0
				8. Arrel	Conserva en vinagre	Maceració en vinagre	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	5	0,0
				8. Arrel	Conserva en vinagre	Maceració en vinagre	Entrant	Verdura confitada en vi o vinagre	Un dels ingredients principals	5	0,0
<i>Diplotaxis eruroides</i>	Citrons, ravenissa blanca	1	100,0	8. Arrel	Aliment fresc	Desconegut	Desconegut	Desconegut	Desconegut	6	25,0
				8. Arrel	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	7	57,1
				4. Flor o inflorescència	Aliment fresc	Alliberació dels aromes amb procediments diversos	Bases de cuina o condiments	No es detalla	Condiment	1	100,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Dyospirus kaki</i>	Palosanto	4	0,0	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	4	0,0
<i>Eriobotrya japonica</i>	Nespre, nesprer del japó, nispro	10	77,8	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	10	77,8
<i>Eruca vesicaria</i>	Rúcula	2	100,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	2	100,0
<i>Fagopyrum esculentum</i>	Tramoixó	1	0,0	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Llegums o cereals bullits o guisats	Un dels ingredients principals	1	0,0
<i>Ficus carica</i>	Figa, figuera	89	33,7	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	58	44,8
				5. Fruit madur	Assecatge	Material vegetal sec sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita deshidratada	Ingredient principal i únic	29	6,9
				5. Fruit madur	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Melmelada o confitura	Un dels ingredients principals	2	100,0
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll, funoll	49	38,8	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	4	0,0



Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	11	0,0
				2. Brots tendres i fulles tendres	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	4	0,0
				2. Brots tendres i fulles tendres	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	2	0,0
				1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	1	0,0
				1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Alliberació d'aromes a la salmorra	Bases de cuina o condiments	Condiment per conserves	Condiment	8	62,5
				1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Alliberació d'aromes als guisats	Bases de cuina o condiments	Condiment per cargols	Condiment	1	0,0
				2. Brots tendres i fulles tendres	Aliment fresc	Cocció en aigua i greixos animals	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	1	0,0
				2. Brots tendres i fulles tendres	Aliment fresc	Cocció en aigua i greixos animals	Entrant o plat principal	Truita	Un dels ingredients principals	1	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Cocció en aigua i greixos animals	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	1	0,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Cocció en aigua i greixos animals	Entrant o plat principal	Truita	Un dels ingredients principals	1	0,0
				1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Alliberació d'aromes en sopes i bullits	Bases de cuina o condiments	Condiment per cargols	Condiment	1	100,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	3	100,0
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec sense processar	Bases de cuina o condiments	Condiment per amanides	Condiment	2	100,0
				6. Llavor seca	Assecatge	Alliberació d'aromes als guisats	Bases de cuina o condiments	Condiment per carns	Condiment	2	100,0
				1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Alliberació d'aromes als guisats	Bases de cuina o condiments	Condiment per peix	Condiment	1	100,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Llaminadura	Llaminadura	Ingredient principal i únic	1	100,0
				1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Alliberació d'aromes en sopes i bullits	Bases de cuina o condiments	Condiment per sopes	Condiment	1	100,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Assecatge	Alliberació d'aromes a la infusió o decocció	Bases de cuina o condiments	Condiment per infusions	Condiment	1	100,0
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Alliberació dels aromes amb procediments diversos	Bases de cuina o condiments	No es detalla	Condiment	1	100,0
				6. Llavor seca	Aliment fresc	Material vegetal sec sense processar	Llaminadura	Llaminadura	Ingredient principal i únic	1	100,0
<i>Fragaria vesca</i>	Maduixa, maduixeta	8	14,3	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Consum esporàdic, per fer un mos	Fruits silvestres	Ingredient principal i únic	5	0,0
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	3	33,3

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Glycine max</i>	Soja	1	0,0	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Llegums o cereals bullits o guisats	Un dels ingredients principals	1	0,0
<i>Glycyrrhiza glabra</i>	Regalèssia	9	0,0	7. Rizoma	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec sense processar	Llaminadura	Llaminadura	Ingredient principal i únic	9	0,0
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmara, nyambra, nyàmena, nyàmera	49	0,0	8. Tubercle	Aliment fresc	Desconegut	Desconegut	Desconegut	Desconegut	5	0,0
				8. Tubercle	Conserva en vinagre	Maceració en vinagre	Entrant	Verdura confitada en vi o vinagre	Un dels ingredients principals	16	0,0
				8. Tubercle	Conserva en vinagre	Maceració en vinagre	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	16	0,0
				8. Tubercle	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Ingredient principal i únic	2	0,0
				8. Tubercle	Aliment fresc	Bullit en aigua i sofregit en oli	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	2	0,0
				8. Tubercle	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	3	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				8. Tubercle	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	2	0,0
				8. Tubercle	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Consum esporàdic, per fer un mos	Altres	Ingredient principal i únic	1	0,0
				8. Tubercle	Conserva en vi	Maceració en vi	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	1	0,0
				8. Tubercle	Conserva en vi	Maceració en vi	Entrant	Verdura confitada en vi o vinagre	Un dels ingredients principals	1	0,0
<i>Helichrysum stoechas</i>	Sempreviva	2	0,0	1. Part aèria florida	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	2	0,0
<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi	8	0,0	6. Llavor sense testa	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Llegums o cereals bullits o guisats	Ingredient principal i únic	2	0,0
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Trituració en cru, fermentació i cocció al forn	Acompanyament dels àpats	Pa	Ingredient principal i únic	3	0,0
				6. Llavor seca	Coccio que concentra els sucres vegetals	Material vegetal sec i triturat	Postres, esmorzar o berenar	Arrop, rob o codonyat (sense sucres afegits)	Conservant	1	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec, torrat, triturat i infusonat	Beguda	Substitut del café	Ingredient principal i únic	2	0,0
<i>Hypericum perforatum</i>	Herba de Sant Joan	2	0,0	4. Flor o inflorescència	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	2	0,0
<i>Illicium verum</i>	Anís estrellat	5	60,0	5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	2	0,0
				5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Altres	Un dels ingredients principals	3	100,0
<i>Ipomoea batatas</i>	Boniato	10	10,0	8. Tubercle	Conservació en un lloc fresc i sec	Cocció al forn	Postres, esmorzar o berenar	Fruita escalivada al forn	Ingredient principal i únic	10	10,0
<i>Juglans regia</i>	Anoguer, anous, noguer, noguera	48	22,9	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruits secs	Ingredient principal i únic	26	42,3
				5. Fruit verd	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	13	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				5. Pell del fruit	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	4	0,0
				5. Fruit verd	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia de codonya	Un dels ingredients principals	1	0,0
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Arrop, rob o codonyat (sense sucres afegits)	Ingredient secundari	3	0,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	1	0,0
<i>Juniperus communis</i>	Ginebre	2	0,0	5. Gàlbul	Assecatge	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Altres	Un dels ingredients principals	2	0,0
<i>Juniperus oxycedrus</i>	Ginebre, ginebró	3	33,3	5. Gàlbul	Assecatge	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Altres	Un dels ingredients principals	2	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				5. Gàbul	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Llaminadura	Llaminadura	Ingredient principal i únic	1	100,0
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam	81	43,6	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	81	43,6
<i>Lactuca serriola</i>	Enciam bord	1	0,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	1	0,0
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	51	8,0	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Llegums o cereals bullits o guisats	Un dels ingredients principals	51	8,0
<i>Laurus nobilis</i>	Llauré, llorer	13	84,6	3. Fulla, folíol, fronda	Assecatge	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Ingredient secundari	1	0,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Assecatge	Alliberació dels aromes amb procediments diversos	Bases de cuina o condiments	No es detalla	Condiment	11	90,9
				3. Fulla, folíol, fronda	Assecatge	Alliberació d'aromes en sopes i bullits	Bases de cuina o condiments	Condiment per cargols	Condiment	1	100,0



Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Lavandula latifolia</i>	Espígol	3	0,0	4. Flor o inflorescència	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Ingredient secundari	3	0,0
<i>Lens culinaris</i>	Llentia	11	18,2	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Llegums o cereals bullits o guisats	Un dels ingredients principals	11	18,2
<i>Malva sylvestris</i>	Malva	2	50,0	1. Part aèria florida	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	2	50,0
<i>Mantisalca salmantica</i>	Escombrera, ternillera	4	0,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua, sofregit en oli, i addició d'ou	Entrant o plat principal	Truita	Un dels ingredients principals	2	0,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	2	0,0
<i>Matricaria chamomilla</i>	Camamilla	6	0,0	4. Flor o inflorescència	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	6	0,0
<i>Melissa officinalis</i>	Tarongina, trongina	4	0,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	4	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Mentha sp.</i>	Menta	16	56,3	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	4	0,0
				1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Alliberació d'aromes als guisats	Bases de cuina o condiments	Condiment per cargols	Condiment	1	0,0
				1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Ingredient secundari	2	0,0
				1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Alliberació dels aromes amb procediments diversos	Bases de cuina o condiments	No es detalla	Condiment	3	100,0
				1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Altres	Un dels ingredients principals	3	100,0
				1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Alliberació d'aromes en sopes i bullits	Bases de cuina o condiments	Condiment per cargols	Condiment	1	100,0
				1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Alliberació d'aromes als guisats	Bases de cuina o condiments	Condiment per carns	Condiment	2	100,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Mespilus germanica</i>	Nespres, nespru	11	18,2	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	11	18,2
<i>Muscari comosum</i>	Calabruixa	1	0,0	7. Bulb	Aliment fresc	Bullit en aigua, sofregit en oli, i addició d'ou	Entrant o plat principal	Truita	Un dels ingredients principals	1	0,0
<i>Muscari neglectum</i>	Calabruixa	1	0,0	7. Bulb	Aliment fresc	Bullit en aigua, sofregit en oli, i addició d'ou	Entrant o plat principal	Truita	Un dels ingredients principals	1	0,0
<i>Myristica fragrans</i>	Noumoscada	7	42,9	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	4	0,0
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Altres	Un dels ingredients principals	3	100,0
<i>Nasturtium officinale</i>	Berros, crèixen	3	66,7	1. Part aèria jove	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	3	66,7
<i>Olea europaea</i>	Olivera	130	37,5	5. Fruit madur	Transformació en oli	Premsat	Bases de cuina o condiments	Oli	Ingredient principal i únic	81	35,4
				5. Fruit verd	Conserva en salmorra	Maceració en salmorra	Aperitiu	Aperitiu	Ingredient principal i únic	36	50,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				5. Fruit madur	Confitat, tupina	Maceració en salmorra	Aperitiu	Aperitiu	Ingredient principal i únic	3	0,0
				5. Fruit madur	Transformació en oli	Premsat	Altres	Altres	Conservant	8	0,0
				5. Fruit madur	Transformació en oli	Premsat	Bases de cuina o condiments	Oli aromatitzat	Ingredient principal i únic	2	100,0
<i>Origanum majorana</i>	Marduix	1	100,0	1. Part aèria florida	Assecatge	Alliberació d'aromes als guisats	Bases de cuina o condiments	Condiment per carns	Condiment	1	100,0
<i>Origanum vulgare</i>	Oregano, orenga	15	73,3	1. Part aèria florida	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Ingredient secundari	1	0,0
				1. Part aèria florida	Assecatge	Alliberació dels aromes amb procediments diversos	Bases de cuina o condiments	No es detalla	Condiment	7	85,7
				1. Part aèria florida	Assecatge	Alliberació d'aromes als guisats	Bases de cuina o condiments	Condiment per carns	Condiment	5	60,0
				1. Part aèria florida	Aliment fresc	Alliberació d'aromes a la salmorra	Bases de cuina o condiments	Condiment per conserves	Condiment	2	100,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Oxalis sp.</i>	Pa amb vi, pa amb peixet	1	0,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Consum esporàdic, per fer un mos	Altres	Ingredient principal i únic	1	0,0
<i>Papaver roheas</i>	Roella, rosella, rovellà, rüella	34	14,7	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	34	14,7
<i>Pastinaca sativa</i>	Xurivia, xuruvia	2	50,0	8. Arrel	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant	Sopa, caldo, sopes, escudella	Un dels ingredients principals	2	50,0
<i>Petroselinum crispum</i>	Julivert	8	100,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Alliberació dels aromes amb procediments diversos	Bases de cuina o condiments	No es detalla	Condiment	8	100,0
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Fesol, mongeta	114	20,9	5. Fruit verd	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	39	16,2
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Llegums o cereals bullits o guisats	Un dels ingredients principals	71	24,6
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura i llegum o cereals bullits o guisats	Un dels ingredients principals	4	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Phoenix dactylifera</i>	Palma, palmera datilera	1		5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruits secs	Ingredient principal i únic	1	
<i>Pimpinella anisum</i>	Matafaluga	2	0,0	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	2	0,0
<i>Pinus halepensis</i>	Pi, pi blanc	4	0,0	5. Estròbil tendre	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	4	0,0
<i>Pinus pinea</i>	Pi pinyer, pi pinyoner	8	57,1	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruits secs	Ingredient principal i únic	7	50,0
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec sense processar	Consum esporàdic, per fer un mos	Fruits silvestres	Ingredient principal i únic	1	100,0
<i>Pistacia lentiscus</i>	Mata	4	50,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	2	0,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Assecatge	Material vegetal sec sense processar	Bases de cuina o condiments	Escalivada0	Conservant	2	100,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol	51	31,3	6. Llavor tendra	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Ingredient principal i únic	40	40,5
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Llegums o cereals bullits o guisats	Un dels ingredients principals	6	0,0
				5. Fruit verd	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant	Sopa, caldo, sopes, escudella	Un dels ingredients principals	1	0,0
				5. Fruit verd	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Ingredient principal i únic	1	0,0
				6. Llavor tendra	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Consum esporàdic, per fer un mos	Altres	Ingredient principal i únic	1	0,0
				6. Llavor tendra	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	2	0,0
<i>Polygonatum odoratum</i>	Segell de salomó	1		8. Arrel	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Altres	Un dels ingredients principals	1	
<i>Portulaca oleraca</i>	Verdolaga, verdulaga	11	28,6	1. Part aèria jove	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	6	50,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant	Sopa, caldo, sopes, escudella	Ingredient secundari	1	0,0
				1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	1	0,0
				1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Desconegut	Desconegut	Desconegut	Desconegut	2	0,0
				1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Bullit en aigua, sofregit en oli, i addició d'ou	Entrant o plat principal	Truita	Un dels ingredients principals	1	100,0
<i>Prunus armeniaca</i>	Albercoc, marcoc	25	20,0	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	25	20,0
<i>Prunus avium</i>	Cirera	92	14,1	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	89	13,5
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	2	0,0



Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Prunus domestica</i>	Pruna	63	9,5	5. Fruit madur	Aliment fresc	Alliberació d'aromes al vinagre	Bases de cuina o condiments	Vinagre aromatitzat	Condiment	1	100,0
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	48	10,4
				5. Fruit madur	Assecatge	Guisat	Bases de cuina o condiments	Condiment per carns	Condiment	10	0,0
				5. Fruit madur	Assecatge	Material vegetal sec sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita deshidratada	Ingredient principal i únic	4	0,0
<i>Prunus domestica var. institia</i>	Prinyó, prunyó	29	10,3	5. Fruit madur	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Altres aliments dolços	Un dels ingredients principals	1	100,0
				5. Fruit madur	Assecatge	Guisat	Bases de cuina o condiments	Condiment per carns	Condiment	15	0,0
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla	100	55,7	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	14	21,4
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec, torrat o sense torrar	Postres, esmorzar o berenar	Fruits secs	Ingredient principal i únic	86	48,2

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruits secs	Ingredient principal i únic	12	100,0
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec i torrat	Postres, esmorzar o berenar	Fruits secs	Ingredient principal i únic	2	100,0
<i>Prunus persica</i>	Préssec	145	16,6	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	126	11,9
				5. Fruit madur	Conserva en almívar	Almívar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita en almívar	Ingredient principal i únic	14	50,0
				5. Fruit madur	Coccio que concentra els sucres vegetals	Cocció fins a concentrar-ne els sucres	Postres, esmorzar o berenar	Arrop, rob o codonyat (sense sucres afegits)	Un dels ingredients principals	3	0,0
				5. Fruit madur	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Melmelada o confitura	Un dels ingredients principals	1	100,0
				5. Fruit madur	Conserva en almívar	Almívar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita en almívar	Un dels ingredients principals	1	100,0
<i>Prunus spinosa</i>	Aranyoner, arç, arç negre	9	50,0	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Consum esporàdic, per fer un mos	Fruits silvestres	Ingredient principal i únic	4	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Altres	Un dels ingredients principals	3	100,0
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	1	100,0
				5. Fruit madur	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Melmelada o confitura	Un dels ingredients principals	1	100,0
<i>Punica granatum</i>	Magraner	9	50,0	5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	9	50,0
<i>Pyrus communis</i>	Pera	101	36,6	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	62	32,3
				5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	23	39,1
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Guisat	Bases de cuina o condiments	Condiment per carns	Condiment	2	0,0
				5. Fruit madur	Cocció que concentra els sucres vegetals	Cocció fins a concentrar-ne els sucres	Postres, esmorzar o berenar	Arrop, rob o codonyat (sense sucres afegits)	Un dels ingredients principals	6	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Pyrus malus</i>	Poma	100	8,2	5. Fruit madur	Conserva en almívar	Almívar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita en almívar	Ingredient principal i únic	6	100,0
				5. Fruit madur	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Melmelada o confitura	Un dels ingredients principals	1	100,0
				5. Fruit madur	Conserva en almívar	Almívar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita en almívar	Un dels ingredients principals	1	100,0
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	79	6,6
				5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	9	0,0
				5. Fruit madur	Conserva en almívar	Almívar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita en almívar	Ingredient principal i únic	1	0,0
				5. Fruit madur	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Melmelada o confitura	Un dels ingredients principals	7	28,6
				5. Fruit madur	Ball maria	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	1	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Quercus ilex</i>	Alzina	4	0,0	5. Fruit madur	Coccio que concentra els sucres vegetals	Cocció fins a concentrar-ne els sucres	Postres, esmorzar o berenar	Arrop, rob o codonyat (sense sucres afegits)	Un dels ingredients principals	1	0,0
				5. Fruit madur	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Altres aliments dolços	Un dels ingredients principals	1	0,0
				5. Fruit madur	Conserva en almívar	Almívar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita en almívar	Un dels ingredients principals	1	100,0
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec sense processar	Consum esporàdic, per fer un mos	Fruits silvestres	Ingredient principal i únic	3	0,0
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec i torrat	Postres, esmorzar o berenar	Fruits secs	Ingredient principal i únic	1	0,0
				<i>Raphanus sativus</i>	Rave	6	0,0	8. Arrel	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant
8. Arrel	Aliment fresc	Desconegut	Desconegut					Desconegut	Desconegut	1	
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla, cuscunella, cuscunilla, cuspinella	43	14,3	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	43	14,3

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Rosa agrestis</i>	Gavarrera	2	100,0	5. Fruit madur	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Mermelada o confitura	Un dels ingredients principals	1	100,0
				4. Pètals	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Mermelada o confitura	Un dels ingredients principals	1	100,0
<i>Rosa canina</i>	Gavarrera	2	100,0	5. Fruit madur	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Mermelada o confitura	Un dels ingredients principals	1	100,0
				4. Pètals	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Mermelada o confitura	Un dels ingredients principals	1	100,0
<i>Rosa micrantha</i>	Gavarrera	2	100,0	5. Fruit madur	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Mermelada o confitura	Un dels ingredients principals	1	100,0
				4. Pètals	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Mermelada o confitura	Un dels ingredients principals	1	100,0
<i>Rosa pouzinii</i>	Gavarrera	2	100,0	5. Fruit madur	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Mermelada o confitura	Un dels ingredients principals	1	100,0
				4. Pètals	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Mermelada o confitura	Un dels ingredients principals	1	100,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní	11	81,8	1. Part aèria florida	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	2	0,0
				1. Part aèria florida	Assecatge	Alliberació dels aromes amb procediments diversos	Bases de cuina o condiments	No es detalla	Condiment	8	100,0
				1. Part aèria florida	Aliment fresc	Alliberació d'aromes en l'oli	Bases de cuina o condiments	Oli aromatitzat	Condiment	1	100,0
<i>Rubus caesius</i>	Esbarzerola	1	0,0	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Consum esporàdic, per fer un mos	Fruits silvestres	Ingredient principal i únic	1	0,0
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer, mora	37	87,5	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Consum esporàdic, per fer un mos	Fruits silvestres	Ingredient principal i únic	28	87,0
				2. Brots tendres	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Ingredient principal i únic	1	0,0
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruits silvestres	Ingredient principal i únic	7	100,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				2. Brots tendres	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Consum esporàdic, per fer un mos	Fruits silvestres	Ingredient principal i únic	1	100,0
<i>Ruta chalepensis</i>	Ruda	4	0,0	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	2	0,0
				1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Alliberació d'aromes en sopes i bullits	Bases de cuina o condiments	Condiment per sopes	Condiment	2	0,0
<i>Ruta graveolens</i>	Ruda	4	0,0	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	2	0,0
				1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Alliberació d'aromes en sopes i bullits	Bases de cuina o condiments	Condiment per sopes	Condiment	2	0,0
<i>Salvia officinalis</i>	Sàlvia	1	100,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Bases de cuina o condiments	Condiment per amanides	Condiment	1	100,0
<i>Sambucus nigra</i>	Sàuc	2	100,0	4. Flor o inflorescència	Aliment fresc	Cocció en oli	Postres, esmorzar o berenar	Bunyols	Un dels ingredients principals	1	100,0



Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				4. Flor o inflorescència	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Melmelada o confitura	Un dels ingredients principals	1	100,0
<i>Satureja calamintha</i>	Rementerol a	1		1. Part aèria florida	Aliment fresc	Alliberació dels aromes amb procediments diversos	Bases de cuina o condiments	No es detalla	Condiment	1	
<i>Satureja fruticosa</i>	Poniol	9	66,7	1. Part aèria florida	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Altres	Un dels ingredients principals	6	50,0
				1. Part aèria florida	Assecatge	Alliberació d'aromes a la infusió o decocció	Bases de cuina o condiments	Condiment per infusions	Condiment	3	100,0
<i>Satureja montana</i>	Sajolida	24	79,2	1. Part aèria florida	Aliment fresc	Alliberació d'aromes a la salmorra	Bases de cuina o condiments	Condiment per conserves	Condiment	19	78,9
				1. Part aèria florida	Assecatge	Alliberació d'aromes als guisats	Bases de cuina o condiments	Condiment per cargols	Condiment	1	0,0
				1. Part aèria florida	Assecatge	Alliberació d'aromes als guisats	Bases de cuina o condiments	Condiment per peix	Condiment	1	100,0
				1. Part aèria florida	Assecatge	Alliberació d'aromes als guisats	Bases de cuina o condiments	Condiment per carns	Condiment	3	100,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Saxifraga aquatica</i>	Enciam de font	1	0,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	1	0,0
<i>Scirpus holoschoenus</i>	Jonc, junc	4	0,0	7. Base de la tija	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Llaminadura	Llaminadura	Ingredient principal i únic	4	0,0
<i>Secale cereale</i>	Sègol	9	0,0	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Trituració en cru, fermentació i cocció al forn	Acompanyament dels àpats	Pa	Ingredient principal i únic	9	0,0
<i>Silene vulgaris</i>	Colisos, colitjos, colitxos, collejas, conillets, conielles, cosconilla, petadors	29	25,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua, sofregit en oli, i addició d'ou	Entrant o plat principal	Truita	Un dels ingredients principals	19	33,3
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	5	0,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	4	25,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Desconegut	Desconegut	Desconegut	Desconegut	1	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó, tomàquet, tomata	183	52,5	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	90	45,6
				5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal fresc sense processar	Bases de cuina o condiments	Condiment per al pa	Condiment	51	58,8
				5. Fruit madur	Ball maria	Cocció en oli	Bases de cuina o condiments	Sofregit, samfaina	Un dels ingredients principals	26	57,7
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Cocció en oli	Bases de cuina o condiments	Sofregit, samfaina	Un dels ingredients principals	13	61,5
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Desconegut	Desconegut	Desconegut	Desconegut	1	0,0
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	2	100,0
<i>Solanum melongena</i>	Albergínia, aubergínia	43	15,0	5. Fruit verd	Aliment fresc	Escalivat	Entrant	Escalivada	Ingredient principal i únic	23	10,0
				5. Fruit verd	Aliment fresc	Cocció en oli	Entrant	Fregit, arrebossat, empanat	Ingredient principal i únic	5	80,0
				5. Fruit verd	Ball maria	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	1	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				5. Fruit verd	Coccio que concentra els sucres vegetals	Cocció fins a concentrar-ne els sucres	Postres, esmorzar o berenar	Arrop, rob o codonyat (sense sucres afegits)	Un dels ingredients principals	5	0,0
				5. Fruit verd	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Melmelada o confitura	Un dels ingredients principals	3	0,0
				5. Fruit verd	Assecatge	Cocció en oli	Entrant	Fregit, arrebossat, empanat	Ingredient principal i únic	3	0,0
				5. Fruit verd	Assecatge	Guisat	Bases de cuina o condiments	Condiment per carns	Condiment	3	0,0
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata, trumfo, trumfu	95	6,7	8. Tubercle	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Un dels ingredients principals	95	6,7
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llecsó, lletsonet, llicsó, llicsonet, litsó	35	14,7	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	35	14,7
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llecsó, lletsó, lletsonet, llecsó fi, llecsó prim, llicsonet, llitsó	33	12,5	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	33	12,5

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	44	15,9	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	32	21,9
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Consum esporàdic, per fer un mos	Fruits silvestres	Ingredient principal i únic	5	0,0
				5. Fruit madur	Assecatge	Guisat	Bases de cuina o condiments	Condiment per carns	Condiment	2	0,0
				5. Fruit madur	Assecatge	Material vegetal sec sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita deshidratada	Ingredient principal i únic	4	0,0
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Consum esporàdic, per fer un mos	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	1	0,0
<i>Spinacia oleracea</i>	Espinac	22	70,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua, sofregit en oli, i addició d'ou	Entrant o plat principal	Truita	Un dels ingredients principals	18	75,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	4	50,0
<i>Stevia rebaudiana</i>	Estevia	1	100,0	3. Fulla, folíol, fronda	Assecatge	Alliberació d'aromes a la infusió o decocció	Bases de cuina o condiments	Condiment per infusions	Condiment	1	100,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Syzygium aromaticum</i>	Clau, clavell	6	100,0	4. Flor o inflorescència	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Altres	Un dels ingredients principals	3	100,0
				4. Poncella	Conservació en un lloc fresc i sec	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Altres	Un dels ingredients principals	3	100,0
<i>Tanacetum vulgare</i>	Herba cuquera	2	0,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	2	0,0
<i>Taraxacum dissectum</i>	Xicoies	1	0,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	1	0,0
<i>Taraxacum officinale</i>	Dent de lleó	5	80,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	3	66,7
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Un dels ingredients principals	2	100,0
<i>Thymus vulgaris</i>	Farigola, frígola, timó, timonet	19	57,9	1. Part aèria florida	Assecatge	Alliberació d'aromes en sopes i bullits	Bases de cuina o condiments	Condiment per sopes	Condiment	15	60,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				1. Part aèria florida	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	2	0,0
				1. Part aèria florida	Assecatge	Alliberació dels aromes amb procediments diversos	Bases de cuina o condiments	No es detalla	Condiment	2	100,0
<i>Tilia platyphyllos</i>	Til·la	2	0,0	4. Flor o inflorescència	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	2	0,0
<i>Tragopogon porrifolius</i>	Salsifí	1	0,0	8. Arrel	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Entrant	Amanida	Ingredient secundari	1	0,0
<i>Triticum aestivum</i>	Blat	124	0,0	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec i triturat	Postres, esmorzar o berenar	Altres aliments dolços	Conservant	1	0,0
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Trituració en cru, fermentació i cocció al forn	Acompanyament dels àpats	Pa	Ingredient principal i únic	109	0,0
				6. Llavor sense testa	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Llegums o cereals bullits o guisats	Ingredient principal i únic	3	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana	36	0,0	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Altres	Entrant o plat principal	Altres	Ingredient principal i únic	3	0,0
				6. Llavor sense testa	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Llegums o cereals bullits o guisats	Un dels ingredients principals	2	0,0
				6. Llavor sense testa	Conservació en un lloc fresc i sec	Cuit en aigua i després en llet	Postres, esmorzar o berenar	Làctic	Un dels ingredients principals	1	0,0
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal sec i triturat	Postres, esmorzar o berenar	Arrop, rob o codonyat (sense sucres afegits)	Conservant	3	0,0
				6. Llavor seca	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Llaminadura	Llaminadura	Ingredient principal i únic	2	0,0
				6. Llavor sense testa	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Llegums o cereals bullits o guisats	Ingredient principal i únic	6	0,0
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Trituració en cru, fermentació i cocció al forn	Acompanyament dels àpats	Pa	Ingredient principal i únic	29	0,0
				6. Llavor sense testa	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Llegums o cereals bullits o guisats	Un dels ingredients principals	1	0,0



Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Triticum spelta</i>	Espelta	4	0,0	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Trituració en cru, fermentació i cocció al forn	Acompanyament dels àpats	Pa	Ingredient principal i únic	4	0,0
<i>Tropaeolum majus</i>	Caputxina	1	100,0	4. Flor o inflorescència	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Bases de cuina o condiments	Condiment per amanides	Condiment	1	100,0
<i>Urtica dioica</i>	Ortiga	4	100,0	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua, sofregit en oli, i addició d'ou	Entrant o plat principal	Truita	Un dels ingredients principals	2	100,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant	Sopa, caldo, sopes, escudella	Un dels ingredients principals	1	100,0
				3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Desconegut	Desconegut	Desconegut	Desconegut	1	100,0
<i>Vanilla sp.</i>	Vainilla	3	100,0	5. Valves del fruit	Conservació en un lloc fresc i sec	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Altres	Un dels ingredients principals	3	100,0
<i>Vicia faba</i>	Fava	31	50,0	6. Llavor tendra	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Ingredient principal i únic	28	51,9
				6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Llegums o cereals bullits o guisats	Un dels ingredients principals	2	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				5. Fruit verd	Aliment fresc	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Verdura bullida o guisada	Ingredient principal i únic	1	100,0
<i>Vicia sativa</i>	Veça	1	0,0	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Bullit en aigua	Entrant o plat principal	Llegums o cereals bullits o guisats	Ingredient principal i únic	1	0,0
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya	391	16,1	5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	41	24,4
				5. Fruit madur	Transformació en vi, vinagre o cava	Premnat i fermentació	Beguda	Vi	Ingredient principal i únic	221	14,9
				5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	36	19,4
				5. Fruit madur	Assecatge	Guisat	Bases de cuina o condiments	Condiment per carns	Condiment	6	0,0
				5. Fruit madur	Assecatge	Material vegetal sec sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita deshidratada	Ingredient principal i únic	8	0,0
				5. Fruit madur	Transformació en vi, vinagre o cava	Premnat, addició de sucre, i fermentació	Beguda	Cava	Ingredient principal i únic	5	20,0
				5. Fruit madur	Transformació en vi, vinagre o cava	Premnat i fermentació	Bases de cuina o condiments	Vinagre	Ingredient principal i únic	6	66,7

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				5. Fruit madur	Coccio que concentra els sucres vegetals	Trituració i cocció fins a concentrar-ne els sucres	Postres, esmorzar o berenar	Arrop, rob o codonyat (sense sucres afegits)	Un dels ingredients principals	16	0,0
				5. Fruit verd	Coccio que concentra els sucres vegetals	Trituració i cocció fins a concentrar-ne els sucres	Postres, esmorzar o berenar	Arrop, rob o codonyat (sense sucres afegits)	Ingredient principal i únic	1	0,0
				5. Fruit madur	Coccio que concentra els sucres vegetals	Trituració i cocció fins a concentrar-ne els sucres	Beguda	Vim blanc	Ingredient principal i únic	14	0,0
				5. Fruit madur	Transformació en licor o aiguardent	Premsat, i maceració en alcohol o aiguardent	Beguda	Mistela	Un dels ingredients principals	16	18,8
				5. Fruit madur	Conserva en sucre	Cocció en sucre	Postres, esmorzar o berenar	Altres aliments dolços	Un dels ingredients principals	1	0,0
				5. Fruit madur	Coccio que concentra els sucres vegetals	Trituració i cocció fins a concentrar-ne els sucres	Postres, esmorzar o berenar	Arrop, rob o codonyat (sense sucres afegits)	Ingredient principal i únic	2	0,0
				5. Fruit madur	Transformació en licor o aiguardent	Premsat i fermentació	Beguda	Altres	Un dels ingredients principals	1	0,0
				5. Fruit madur	Desconegut	Desconegut	Desconegut	Desconegut	Desconegut	1	0,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
				5. Fruit madur	Transformació en licor o aiguardent	Premsat i fermentació	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	4	0,0
				5. Fruit madur	Transformació en vi, vinagre o cava	Premsat i fermentació	Postres, esmorzar o berenar	Altres	Un dels ingredients principals	2	0,0
				5. Fruit madur	Transformació en licor o aiguardent	Premsat, i maceració en alcohol o aiguardent	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	1	0,0
				5. Fruit madur	Transformació en licor o aiguardent	Desconegut	Beguda	Altres	Desconegut	1	0,0
				5. Fruit madur	Transformació en licor o aiguardent	Premsat, fermentació, i destil·lació	Beguda	Altres	Ingredient principal i únic	3	0,0
				5. Fruit madur	Conservació en un lloc fresc i sec	Material vegetal fresc sense processar	Beguda	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	2	100,0
				5. Fruit madur	Transformació en licor o aiguardent	Premsat, i maceració en alcohol o aiguardent	Beguda	Altres	Un dels ingredients principals	3	100,0

Taula 5.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment. Grans categories	Tipologia d'aliment. Categories detallades	Importància en l'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Zea mays</i>	Blat de moro	1	100,0	6. Llavor seca	Conservació en un lloc fresc i sec	Altres	Postres, esmorzar o berenar	Altres	Ingredient principal i únic	1	100,0
<i>Ziziphus ziziphus</i>	Ginjoler	1	0,0	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar	Postres, esmorzar o berenar	Fruita fresca	Ingredient principal i únic	1	0,0
(Herba de la ratafia)	Herba de la ratafia	1	0,0	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Maceració en substància espirituosa, que s'aromatitza	Beguda	Ratafia	Un dels ingredients principals	1	0,0

## CONCLUSIONS

L'alimentació tradicional de la comarca de l'Anoia es basava de forma clara en els productes d'índole vegetal, amb la utilització de 155 espècies per les quals s'han documentat 3900 cites d'ús, reflex d'una gran diversitat. Es tracta, de forma molt majoritària, d'usos alimentaris referents a espècies i varietats cultivades, si bé 59 espècies silvestres han estat emprades tradicionalment per al consum humà, les quals representen el 14,5% del total de cites d'ús documentades.

Es tracta d'un model alimentari en greu perill de desaparició, a causa de l'abandó del cultiu i recol·lecció de moltes de les espècies i varietats emprades tradicionalment, i de la seva substitució per preparats alimentaris de caràcter comercial. La desaparició dels usos alimentaris tradicionals comporta la desaparició de les espècies i varietats emprades tradicionalment, i viceversa, l'abandó del cultiu de les espècies i varietats tradicionals n'impossibilita el consum. És per tant, un procés d'erosió que actua des de dos fronts. Cal revertir l'abandó del cultiu i recol·lecció d'aquestes espècies i varietats, ocorregut majoritàriament al voltant dels anys 70. Alhora, és imprescindible posar-les a disposició dels consumidors, de forma plenament accessible.

La transformació de les tendències gastronòmiques de les darreres dècades, juntament amb la impossibilitat d'accedir a diverses matèries primeres, han comportat la desaparició de la dieta de determinades tipologies alimentàries. Al seu torn, s'espera que les noves tendències gastronòmiques permetin donar nous usos a espècies i varietats emprades tradicionalment, adequant-se a les demandes dels consumidors, contribuint així al seu consum i revalorització. És un element indispensable ja que actualment tant sols el 28,8% dels usos alimentaris documentats es mantenen vigents.

L'alimentació tradicional de la comarca es basava en el consum de fruita, hortalisses, cereals, llegums, ametlles, vi, i oli; productes que majoritàriament eren ingerits en forma d'amanida, verdura bullida o guisada, llegums o cereals bullits o guisats, pa, fruita fresca i fruits secs. Els fruits madurs, les fulles, les llavors i els òrgans subterranis eren les estructures més àmpliament consumides. En el 40,5% dels casos

la ingesta es produïa sense ser necessari cap tipus de processament del material vegetal, i en el 15,1% es recorria a l'ebullició.

Es tractava, en termes generals, d'una cuina simple, fàcil de dur a terme, i saludable, trets que encaixen amb les demandes majoritàries dels consumidors actuals. En conseqüència, la recuperació i adaptació a la realitat actual del model alimentari tradicional ha de permetre fomentar una alimentació saludable i equilibrada, amb una presència molt important d'elements d'indole vegetal, tal i com seria esperable en la dieta mediterrània, contribuint així a fer front a dolències com l'obesitat o la diabetis.

Tot i l'absència de sistemes de conservació refrigerada, i malgrat tractar-se en tots els casos de productes cultivats o recollits localment, l'existència d'un gran nombre d'espècies i varietats permetia que el 77,3% dels productes d'indole vegetal consumits fossin frescos. Aquestes dades posen de relleu que mitjançant la recuperació de la biodiversitat cultivada, i dels coneixements tradicionals associats, és possible garantir l'abastiment d'una gran varietat de productes frescos de proximitat i de temporada al llarg de tot l'any, contribuint així a la sostenibilitat del sistema agroalimentari i a la sobirania alimentària.

## **BIBLIOGRAFIA**

- Abbet, C., Mayor, R., Roguet, D., Spichiger, R., Hamburger, M., Potterat, O., 2014. Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland). *Journal of Ethnopharmacology*, 151(1): 624-634.
- Aceituno - Mata, L., 2010. Estudio etnobotánico y agroecológico de la sierra norte de Madrid. Tesis doctoral. Universidad Autónoma de Madrid. Facultad de Ciencias.
- Alarcón, R., 2010. Ethnobotany of the Southern Basque Country (Euskadi), Spain: the use of medicinal and food plants and selection of species for further

- development of functional foods which increase perceived energy levels. Tesis doctoral. School of Pharmacy. University of London.
- Andrés, A., 2012. Plantas silvestres de uso alimentario y medicinal en La Mancha conquense. Proyecto fin de carrera. Facultad de Ciencias. Universidad Autónoma de Madrid.
- Badal, M., 2016. Privatización de las semillas: ¿hacia un monopolio de la biodiversidad?. (eds) Hazizaleak, Asociación para la promoción de la biodiversidad cultivada, San Sebastian, 63.
- Barandiaran, J.M., Manterola, A., 1990. La alimentación doméstica en Vasconia. Atlas etnográfico de Vasconia 3. Etniker Euskalerrria-Eusko Jaurlaritza. Bilbao.
- Bharucha, Z., Pretty, J., 2010. The roles and values of wild foods in agricultural systems. *Philosophical Transactions of the Royal Society*, 365: 2913–2926.
- Blanco, E., López, M., Grijalbo, J., 2007. El pino piñonero en la Manchuela. Las piñas en aguasal y la cultura de la sal en la alimentación. Instituto de Estudios Albacetenses. Albacete.
- Bvenura, C., Afolayan, A., 2014. Ethnobotanical survey of wild vegetables in Mbashe and Nkonkobe municipalities, Eastern Cape Province, South Africa. *Acta Botanica Gallica*, 161(2): 189-199.
- Cano, M., Javier, V.F., Riego, M., 1990. Alimentación tradicional en Castilla y León. Castilla Ediciones. Valladolid.
- Casado, S., Gonzalez, JM., Varela, F., Roselló, J., Carrascosa, M., Soriano, JJ., Camarillo, JM., 2009. Estudio – diagnóstico sobre la biodiversidad cultivada y la agricultura cultivada. Red de Semillas & Sociedad Española de Agricultura Ecológica, Sevilla, 397 pp.
- Couplan F., 1989. Le regal vegetal. Plantes sauvages comestibles. *Encyclopedie des plantes comestibles de l'Europe*, Vol. 1. Flers: Equilibres Aujourd'hui.
- d'Ambrosio, U., Garnatje, T., Vallès, J., 2014. Plantes alimentàries i transculturització a botigues especialitzades de l'àrea metropolitana de Barcelona. Projecte de Recerca.



- Dénes, A., Papp, N., Babai, D., Czúcz, B., Molnár, Z., 2012. Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 81(4): 381-396.
- Dogan, Y., 2012. Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 81(4): 329-342.
- Fajardo, J., 2008. Estudio etnobiológico de los alimentos locales de la Serranía de Cuenca. Tesis doctoral. E.T.S.I. Agrónomos. Universidad de Castilla la Mancha. Albacete.
- FAO, 2009. The second report on the state of the world's plant genetic resources for food and agriculture (SoWPGR-2). Commission on Genetic Resources For Food And agriculture. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
- Garnatje, T., Muntané, J., Parada, M., Rigat, M., Vallès, J., 2012. Plantes alimentàries del Pirineu català. Menjar, beure i altres maneres de fer servir una quarantena de plantes de la cultura popular pirinenca. Farell Editors. Sant Vicenç de Castellet, Barcelona.
- Ghirardini, M., Carlin, M., Vecchio, N., Rovati, A., Cova, O., Valigi, F., Agnetti, G., Macconi, M., Adamo, D., Traina, M., Laudini, F., Marcheselli, I., Caruso, N., Gedda, T., Donati, F., Marzadro, A., Russi, P., Spaggiari, C., Bianco, M., Binda, R., Barattieri, E., Tognacci, A., Girardo, M., Vaschetti, L., Caprino, P., Sesti, E., Andreozi, G., Coletto, E., Belzer, G., Pieroni, A., 2007. The importance of a taste. A comparative study on wild food plant consumption in twenty-one local communities in Italy. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 3(1): 22.
- González, J.A., García - Barriuso, M., Amich, F., 2011. The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca- Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 58(7): 991-1006.
- Gura, S., Meienberg, F., 2013. Agropoly. A handful of corporations control world food production. 2013. Berne Declaration (DB) & EcoNexus, Zürich.
- Hadjichambis, A., Paraskeva - Hadjichambi, D., Della, A., Giusti, M.E., de Pasquale, C., Lenzarini, C., Censorii, E., González - Tejero, M.R., Sánchez - Rojas, C.P., Ramiro - Gutiérrez, J.M., Skoula, M., Johnson, C., Sarpaki, A., Hmamouchi, M., Jorhi, S., El

- Demerdash, M., El – Zayat, M., Pieroni, A., 2008. Wild and semi-domesticated food plant consumption in seven circum-Mediterranean areas. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 59(5): 383-414.
- IPGRI, 2000. Enhancing the contribution of neglected and underutilized species to food security, and to incomes of the rural poor. International Plant Genetic Resources Institute, Rome.
- IPGRI, 2002. Neglected and underutilized plant species: strategic action plan. International Plant Genetic Resources Institute, Rome.
- Jman Redzic, S., 2006. Wild Edible Plants and Their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. *Ecology of Food and Nutrition*, 45(3): 189-232.
- Joshi, N., Siwakoti, M., Kehlenbeck, K., 2015. Wild vegetable species in Makawanpur District, Central Nepal: Developing a priority setting approach for domestication to improve food security. *Economic Botany* 69(2):161–170.
- Kalle, R., Sõukand, R., 2013. Wild plants eaten in childhood: a retrospective of Estonia in the 1970s-1990s. *Botanical Journal of the Linnean Society*, 172(2): 239-253.
- Lentini, F., Venza, F., 2007. Wild food plants of popular use in Sicily. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 3(1): 15.
- Leonti, M., Nebel, S., Rivera, D., Heinrich, M., 2006. Wild gathered food plants in the European Mediterranean: a comparative analysis. *Economic Botany*, 60(2): 130-142.
- Łuczaj, L. 2010. Changes in the utilization of wild green vegetables in Poland since the 19th century: A comparison of four ethnobotanical surveys. *Journal of Ethnopharmacology* 128:395–404.
- Łuczaj, Ł., Pieroni, A., Tardío, J., Pardo-de-Santayana, M., Sõukand, R., Svanberg, I., Kalle, R., 2012. Wild food plant use in 21st century Europe: the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 81(4), 359-370.
- Łuczaj, Ł., ZovkoKončić, M., Miličević, T., Dolina, K., Pandža, M., 2013. Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 9(1), p.2.

- Martínez – Francés, V., 2006. Etnobotánica del herbero: el uso de las plantas medicinales en la licorería tradicional valenciana. Trabajo para la obtención del Diploma de Estudios Avanzados. Universidad de Alicante.
- Menendez – Baceta, G., 2009. Plantas silvestres comestibles y su uso tradicional en Gorbeialdea (Bizkaia, País Vasco). Tesis de máster. Universidad del País Vasco. Leioa, Vizcaya.
- Menendez – Baceta, G., Aceituno – Mata, L., Tardío, J., Reyes – García, V., Pardo de Santayana, M., 2012. Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country). *Genetic Resources and Crop Evolution*, 59(7): 1329-1347.
- Menéndez Baceta, G., 2015. Etnobotánica de las plantas silvestres comestibles y medicinales en cuatro comarcas de Araba y Bizkaia. Tesis doctoral. Universidad Autónoma de Madrid.
- Molina – Fernández, M., 2013. Factores socioculturales en la recolección y consumo de plantas silvestres alimentarias. Estudio de caso en la Sierra Morena extremeña. Tesis de máster. Máster Oficial Agroecología: un enfoque para la sustentabilidad rural. Universidad Internacional de Andalucía.
- Morales, P., Ferreira, I., Carvalho, A., Sánchez-Mata, M., Cámara, M., Fernández-Ruiz, V., Pardo-de-Santayana, M., Tardío, J., 2014. Mediterranean non-cultivated vegetables as dietary sources of compounds with antioxidant and biological activity. *LWT - Food Science and Technology*, 55(1): 389-396.
- Muntané, J., 2005. Etnobotànica, etnofarmàcia i tradicions populars de la Catalunya septentrional (Capcir, Cerdanya, Conflent). Tesi doctoral, Facultat de Farmàcia, (Doctorat en Biologia), Universitat de Barcelona.
- Negri, V., 2005. Agro-biodiversity conservation in europe: ethical issues. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 18, 3 – 25.
- Nicolás, C., 2005. Estudio de las plantas comestibles silvestres del municipio de Murcia. Proyecto fin de carrera. Escuela Politécnica Superior. Universidad Miguel Hernández. Orihuela, Alicante.
- Obón, C., 2006. La importancia de la conservación de las plantas comestibles locales en la Vega Baja (Alicante). En: Proyecto de recuperación del conocimiento

- tradicional agrícola de la Vega Baja del Segura “Raijos de la Vega”: 7-13. Asociación Natura Viva. Almoradí, Alicante
- Ogoye – Ndegwa, C., Aagaard – Hansen, J., 2003. Traditional gathering of wild vegetables among the Luo of Western Kenya—a nutritional anthropology project. *Ecology of Food and Nutrition* 42: 69-89.
- Olsson, P., Folke, C., Berkes, F., 2004. Adaptive co-management for building resilience in social-ecological systems. *Environmental Management* 34: 75-90.
- Padulosi, S., Thompson, J., Rudebjer, P., 2013. Fighting poverty, hunger and malnutrition with neglected and underutilized species (NUS): needs, challenges and the way forward. Bioversity International, Rome.
- Parada, M., 2008. Estudi etnobotànic de l'Alt Empordà. Tesis doctoral. Facultat de Farmàcia. Universitat de Barcelona.
- Parada, M., Carrió, E., Vallès, J., 2011. Ethnobotany of food plants in the Alt Emporda region (Catalonia, Iberian Peninsula). *Journal of Applied Botany and Food Quality-Angewandte Botanik*, 84:11–25.
- Pardo de Santayana, M., Morales, R., Aceituno-Mata, L., Molina, M., (editores), 2014. Inventario español de los conocimientos tradicionales relativos a la biodiversidad. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Madrid, 411.
- Pardo-de-Santayana, M., Tardío, J., Blanco, E., Carvalho, A., Lastra, J., San Miguel, E., Morales, R., 2007. Traditional knowledge of wild edible plants used in the northwest of the Iberian Peninsula (Spain and Portugal): a comparative study. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 3(1): 27.
- Pereira, J., García – Gómez, E., 2002. Bellotas, el alimento de la Edad de Oro. *ArqueoWeb*, 4: 1-17.
- Pérez – Altamira, D., 2007. La bellota como alimento de humanos. *Avnia* 17: 106-112.
- Pieroni, A. 2001. Evaluation of the cultural significance of wild food botanicals traditionally consumed in northwestern Tuscany, Italy. *Journal of Ethnobiology* 21:89–104.
- Raja D. 1995. Estudis etnobotànics a la comarca de la Segarra. Tesis de licenciatura. Facultat de Farmàcia. Universitat de Barcelona. Barcelona.

- Renna, M., Rinaldi, V., Gonnella, M., 2015. The Mediterranean Diet between traditional foods and human health: The culinary example of Puglia (Southern Italy). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2(2): 63-71.
- Reyes-García, V., Menendez-Baceta, G., Aceituno-Mata, L., Acosta-Naranjo, R., Calvet-Mir, L., Domínguez, P., Garnatje, T., Gómez-Baggethun, E., Molina-Bustamante, M., Molina, M., Rodríguez-Franco, R., Serrasolses, G., Vallès, J., Pardo-de-Santayana, M., 2015. From famine foods to delicatessen: Interpreting trends in the use of wild edible plants through cultural ecosystem services. *Ecological Economics*, 120: 303-311.
- Rigat, M., Bonet, M.À., Garcia, S., Garnatje, T., Vallès, J., 2009. Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, Catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with Medicinal Properties, *Ecology of Food and Nutrition*, 48(4): 303-326.
- Rigat, M., Gras, A., D'Ambrosio, U., Garnatje, T., Parada, M., Vallès, J., 2016. Wild food plants and minor crops in the Ripollès district (Catalonia, Iberian Peninsula): potentialities for developing a local production, consumption and exchange program. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 12(1).
- Ríos – Ruiz, S., Martínez – Francés, V., 2003. Plantas en los herberos de la Sierra Mariola (SW de Valencia, NW de Alicante, España). *Flora Montiberica*, 25: 42-51.
- Rius – Agüera, J., 2017. Estudio del grado de conocimiento sobre nueve especies silvestres comestibles en el area metropolitana de barcelona. TFM. Universitat de Barcelona. Barcelona.
- Rivera, D., Obón, C., Inocencio, C., Heinrich, M., Verde, A., Fajardo, J., Palazón, J.A., 2007. Ethnobotanical study of gathered food plants in two mountain areas of Castilla La Mancha (Spain) using multivariate analysis. *Economic Botany*, 61(3): 269-289.
- Rivera, D., Verde, A., Fajardo, J., Inocencio, C., Obón, C., Heinrich, M., 2006. Guía etnobotánica de los alimentos locales recolectados en la provincia de Albacete. Instituto de Estudios Albacetenses. Albacete.

- Rivera, G., Bocanegra-García, V., Monge, A. 2010. Traditional plants as source of functional foods: a review *Plantas tradicionales como fuente de alimentos funcionales: una revisión*. *CyTA - Journal of Food*, 8(2): 159-167.
- Sanchez-Bel, P., Romojaro, A., Egea, I, Pretel, M., 2015. Wild edible plants as potential antioxidant or nutritional supplements for beverages minimally processed. *LWT - Food Science and Technology*, 62(1): 830-837.
- Sánchez-Mata, M., Cabrera - Loera, R., Morales, P., Fernández-Ruiz, V., Cámara, M., Díez - Marqués, C., Pardo-de-Santayana, M., Tardío, J., 2012. Wild vegetables of the Mediterranean area as valuable sources of bioactive compounds. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 59(3): 431-443.
- Sánchez-Mata, M., Tardío, J., 2016. *Mediterranean wild edible plants*. *Ethnobotany and Food Composition Tables Springer*, 478 pp.
- Schulp, C.J.E., Thuiller, W., Verburg, P.H., 2014. Wild food in Europe: A synthesis of knowledge and data of terrestrial wild food as an ecosystem service. *Ecological Economics* 105: 292–305.
- Schunko, C., Grasser, S., Vogl, C.R., 2015. Explaining the resurgent popularity of the wild: Motivations for wild plant gathering in the Biosphere Reserve Grosses Walsertal, Austria. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11(1).
- Selga, A., 1998. *Estudis etnobotànics a les Guillerries*. Tesis de licenciatura. Facultat de Farmàcia. Universitat de Barcelona.
- Serrasolses, G., Calvet-Mir, L., Carrió, E., D'Ambrosio, U., Garnatje, T., Parada, M., Vallès, J., Reyes-García, V., 2016. A Matter of Taste: Local Explanations for the Consumption of Wild Food Plants in the Catalan Pyrenees and the Balearic Islands. *Economic Botany*, 70(2): 176-189.
- Talavera – Roma, M., 2017. Una amanida ... Però amb males herbes, si us plau. *Agrocultura*, 66, 19 – 24.
- Tardío, J., 2010. Spring is coming. The gathering and consumption of wild vegetables in Spain. In: Pardo-de-Santayana M, Pieroni A, Puri R (eds) *Ethnobotany in the New Europe*. Berghahn Books, UK, pp 211–237.
- Tardío, J., Pardo de Santayana, M., 2014. Wild food plants traditionally used in Spain: regional analysis. En: Chevalier, A., Marinova, E, Peña-Chocarro, L. (eds.). *Crops*

- and people: choices and diversity through time: 228-235. Oxbow Books. Oxford.
- Tardío, J., Pardo de Santayana, M., Morales, R., 2006. Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. *Botanical Journal of the Linnean Society*, 152(1): 27-72.
- Tardío, J., Pascual, H., Morales, R., 2005. Wild food plants traditionally used in the province of Madrid. *Economic Botany*, 59(2): 122-136.
- Tscharntke, T., Clough, Y., Wanger, T., Jackson, L., Motzke, I., Perfecto, I., Vandermeer, J., Whitbread, A., 2012. Global food security, biodiversity conservation and the future of agricultural intensification. *Biological Conservation*, 151(1): 53-59.
- Turner, N., Łuczaj, Ł., Migliorini, P., Pieroni, A., Dreon, A., Sacchetti, L., Paoletti, M., 2011. Edible and tended wild plants, traditional ecological knowledge and agroecology. *Critical Reviews in Plant Sciences*, 30, 198–225.
- Uczaj, J., Szymanski, W., 2007. Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*,
- Vallès, J., Bonet, M.À., Agelet, A., Selga, A., 2004. “Quaranta dies en alcohol a sol i serena”... y el sabor embotellado: la “ratafia”, licor catalán de plantas aromáticas. En: Garrido, A. (ed.). *El sabor del sabor: hierbas aromáticas, condimentos y especias*: 255-276. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.
- Vallès, J., Garnatje, T., Carrió, E., Parada, M., Rigat, M., 2013. Identidad propia e identidad con medios adoptados. Plantas de siempre y plantas nuevas en la cultura alimentaria del área lingüística catalana. En: Imaz, M., Álvarez, P. (eds.). *Identidad a través de la cultura alimentaria*: 75- 101. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO). México, D.F.
- Viteri, M., 2012. Medicinal and food plants of the province of Teruel with emphasis on the Guadalaviar and Turia rivers. Tesis Doctoral. University College London, School of Pharmacy. Londres.

## ANNEX

**Taula 5.8.** Catàleg dels usos alimentaris humans tradicionals basats en espècies vegetals documentats a la comarca de l'Anoia en la prospecció duta a terme entre el 2014 i el 2017. La informació s'ordena en primer terme pel tipus generals i detallats d'aliment. Per cada cita d'ús s'inclou la descripció aportada pels informants, l'espècie (i varietat) emprades, el tipus d'aliment al qual correspon, i els informants que l'aporten.

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Olea europaea</i>	Olivera Arbequina	223	7, 5, 46	Conservaven les olives en salmorra.	1	1
<i>Olea europaea</i>	Olivera Grossal	227	4, 16, 17, 33, 34, 36, 45, 46	En conservaven en salmorra. Són més grosses que les arbequines, són del tipus sevillanes.	1	1
<i>Olea europaea</i>	Olivera Grossal	227	59, 60	La grossal que és com quatre vegades una arbequina i les fan servir per menjar, per posar en sal (salmorra), són boníssimes. Les fan trencades, els hi fan dos o tres talls, i així al cap d'un mes ja estan. Hi posen sajolida i una tros de pell de tronja o llimona. Un litre d'aigua i una tassa de sal, i així fan la salmorra. Abans de posar-les en conserva les tenen en aigua durant nou dies, i cada dia els hi canvien l'aigua, perquè perdin l'amargor.	1	1
<i>Olea europaea</i>	Olivera Vera	230	62, 63, 64	Les olives d'olivera vera les feien assecar, i després a l'hivern les feien bullir. Quedaven així inflades, i les posaven en un pot amb oli, i a l'hivern menjaven aquell oli i aquelles olives amb les amanides. Eren molt bones.	1	1
<i>Olea europaea</i>	Olivera Vera	230	2, 3	En salmorra.	1	1
<i>Olea europaea</i>	Olivera Vera	230	59, 60	També en posen en sal (salmorra), però no tant com les grossal. No produeix gaire la vera, i fa una oliva llargueruda i una mica més petita que la grossal.	1	1
<i>Olea europaea</i>	Olivera Verdal	231	2, 3	En salmorra. Oliva grossa.	1	1
<i>Olea europaea</i>	Olivera Verdiella	232	31, 32	Era allargadeta i es feia servir per posar en salmorra, per menjar, Acaba com en punxa l'oliva.	1	1
<i>Olea europaea</i>	Olivera		1, 5, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 25, 26, 35, 38, 39, 65	Conservades en salmorra.	1	1



**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Allium cepa</i>	Ceba Babosa	3	4, 6	Per amanida.	2	2
<i>Allium cepa</i>	Ceba Blanca	4	23, 24, 59, 60	Per amanida.	2	2
<i>Allium cepa</i>	Ceba d'Amposta	5	6, 61	Per amanida.	2	2
<i>Allium cepa</i>	Ceba d'Amposta	5	36	És una mica coenta. Quan les cebes es grillen aleshores les planta, no en llença mai cap, i els ceballots que en surten els fa servir per menjar tendres, en amanida.	2	2
<i>Allium cepa</i>	Ceba de Ciutadella	6	4, 57, 9	Mot piquentes, cuentas com un dimoni. A part de per guisar també les posaven en amanida.	2	2
<i>Allium cepa</i>	Ceba Vermella	6	23, 24	Pica molt i la gent ara ja no la vol. Per guisar i també amanida.	2	2
<i>Allium cepa</i>	Ceba de Figueres	7	6, 33, 34, 59, 60, 61	Per amanida.	2	2
<i>Allium cepa</i>	Ceba de Figueres	7	36	No és coenta. Quan les cebes es grillen aleshores les planta, no en llença mai cap, i els ceballots que en surten els fa servir per menjar tendres, en amanida.	2	2
<i>Allium cepa</i>	Ceba de Figueres blanca	8	44	Poc coenta, en amanida.	2	2
<i>Allium cepa</i>	Ceba de Girona	9	31	Per amanida.	2	2
<i>Allium cepa</i>	Ceba de Lleida	10	34	Ara hi ha moltes varietats, Figueres, Valenciana, de Lleida, que abans no n'hi havia. Abans només hi havia una varietat de ceba, era ceba i prou, i ara n'han aparegut moltes.	2	2
<i>Allium cepa</i>	Ceba de Lleida	10	33	Ara hi ha moltes varietats, Figueres, Valenciana, de Lleida, que abans no n'hi havia. Abans només hi havia una varietat de ceba, era ceba i prou, i ara n'han aparegut moltes.	2	2
<i>Allium cepa</i>	Ceba Valenciana	11	6	són les que s'havien fet sempre. Abans n'hi havia hagut de les Valenciana i d'Ampsota, la de Figueres va venir més tard. Segons ell la de Figuera no val res.	2	2

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Allium cepa</i>	Ceba Valenciana	11	9, 33, 34, 44, 61, 62, 63, 64, 59, 60	Per amanida.	2	2
<i>Allium cepa</i>	Ceba Morro de Fura	12	62, 63, 64	Grossa i allargada com un morro de fura i no picava, per amanida.	2	2
<i>Allium cepa</i>	Ceba Primerenca	13	9, 59, 60	Blanca i no gens coenta. Per amanida.	2	2
<i>Allium cepa</i>	Ceba		44	La d'abans no era coneta, però no en recorda la varietat. La posaven en amanides.	2	2
<i>Allium cepa</i>	Ceba		27, 37, 41, 53, 54, 56	Per amanida.	2	2
<i>Apium graveolens var. dulcis</i>	Àpit	18	6, 23, 24	En amanida.	2	2
<i>Apium graveolens var. dulcis</i>	Àpit	18	8, 9	Sempre n'havien fet, era molt habitual posar-lo a l'amanida.	2	2
<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Blanca	32	8, 9	Hi ha qui les feia en vinagre per menjar en amanida. La fulla tendra i petita també se la menjaven.	2	2
<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	Bròquil Blanc	54	23, 24, 36, 37, 56, 57	El confitaven i el posaven a les amanides.	2	2
<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	Bròquil, Coliflor	54	33, 34	Abans la posaven en vinagre, ho feien bastant ja que d'aquesta manera és molt bona. L'afegien a les amanides.	2	2

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>	Bròquil Blanc	54	41	allí a Cal Escolà només n'havien fet de blanc. El bròquil verd fa temps que va arribar però creu que no en van sembrar fins que no vivien a Sant Pedor. (amanides)	2	2
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>	Bròquil Blanc	54	21, 54	El posaven en vinagre, era per les amanides.	2	2
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>	Bròquil, Coliflor	54	10	Quan ell era petit posaven pastanaga, coliflor i altres coses en vinagre, i era molt bo. Era per les amanides.	2	2
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>	Bròquil, Coliflor	54	48, 49, 50, 51, 52	La confitaven. Ara queda tova i abans quedava dura, era més bona abans.	2	2
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>	Bròquil Coliflor	54	61	Per confitar en vi. Després la posaven a les amanides.	2	2
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>	Bròquil		36	Havien fet bròquils però els conills se'ls menjaven molt, per molt que els protegíssim (amanides)	2	2
<i>Brassica rapa</i> var. <i>rapa</i>	Nap Farratger	56	2, 3	Eren plans i aixafats. Se'ls menjaven cuits o confitats en vinagre per a fer amanida. A vegades també se'ls menjaven directament crus, i eren bons.	2	2
<i>Brassica rapa</i> var. <i>rapa</i>	Nap		48, 49, 50, 51, 52	Els confitaven: amb vi i vinagre, perquè amb vinagre sol era massa fort. Se'ls menjaven en amanides.	2	2
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Bitxo	61	56	Per menjar en amandies, directament.	2	2
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Bitxo de Tiurana	62	14, 15	Era un bitxo dolç que es feia servir per confitar en vinagre i després s'afegia a les amanides.	2	2

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot de Morro / Morrut	64	4, 53	Per menjar en amandies, directament.	2	2
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot de Morro (allargat), pebrot de morro de vaca	65	6, 56	Per menjar en amandies, directament.	2	2
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot de Quatre cantos	66	10, 33, 34, 35, 56, 61, 62, 63, 64, 65, 66	Per menjar en amandies, directament.	2	2
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot de Tres cantos/ Morrut	67	16, 17	Els perbots de final de temporada abans que glacés es posaven confitats amb vinagre per acompanyar la verdura o en amandia.	2	2
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Groc	68	62, 63, 64	Per menjar en amandies, directament.	2	2
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Gros	69	8, 9	Per menjar en amandies, directament.	2	2
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Llarg	71	4, 6, 8, 9, 33, 34, 35, 37, 53	Per menjar en amandies, directament.	2	2
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Pla	72	59, 60	Per amanida són els millors, són molt dolços i tenen força carn.	2	2
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Rodó	73	8, 9	Per menjar en amandies, directament.	2	2

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot		2, 3, 5, 7, 18, 19, 20, 22, 25, 26, 27, 28, 44, 45, 46, 55	Per menjar en amandies, directament.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Xicoia		2, 3	La recollien abans que espigués. Si era tendra era bona.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Xicoia		4	No s'enrecorda bé.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Xicoia		11, 12	La gent se les menjava com a enciam, feia una fulla llargueta i ampleta. Es collien tendres.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Enciamet de tronc, mastagueraes		14, 15	Era bo per menjar, en amanida. Ara ja no en mengen perquè tenen prou hort.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Xicoia		16, 17	S'han de collir petites, pequé sinó es tornen molt amargues.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Xicoia, enciam de tronc, masteguera		23, 24, 35, 37, 38, 39, 61	En amanida.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Enciamet		29, 30	Es fan pels marge. En amanida.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Xicoia		36	Les anaven a collir als camps i les menjaven en amanida.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Enciam de tronc		40	Quan eren tendretes les menjaven amb amanida, ara ja no.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Escanyallebres		41	Les menjaven com a enciam, era bo.	2	2

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Chondrilla juncea</i>	Xicoia		45, 46	Xicoies, cosconilles, llitsons tendrets, això tot era bo. Es recollia a l'hivern quan era tendret, n'havien menjat molt abans.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Xicoia		55	Havia sentit que la gent en menjaven com a amanida.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Xicoia		57	Quan anaven a axercolar els camps si trobaven alguna mata de xicoia se la guardaven a la bata i aleshores per berenar les amaniens com si fos enciam i se les menjaven. A vegades anaven expressament a recollir-ne de xicoies.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Xicoia		59, 60	Quan eren petits ells també menjaven cosconilles, xicoies i llitsonets. Quan eren molt tendres, eren molt bons, però ara ja fa molt temps que no ho fan.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Xicoies / Escanyaguineus		62, 63, 64	Les xicoies que es feien a les vinyes. Eren bones.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Enciam de tronc		65, 66	També recollien enciam de tronc, per amanida.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Enciam de tronc		8, 9	Es fan als camps, pel mig. És una espècie d'enciam però amb la fulla més estreteta, que fa les fulles escampades pel terra. Es cullen quan són petits i tendres. La fulla fa una forma serrada. Encara en cullen de tan en tant.	2	2
<i>Chondrilla juncea</i>	Xicòria		31, 32	Sempre n'han menjat amb l'amanida i encara ho fan.	2	2
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola Arrissada	81	2, 3, 16, 17	En amanida.	2	2
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola de Cabell d'àngel	82	6	Es fa a principis d'hivern i es cordilla sola. Surt petita però fa una fulla molt prima i al desplegar-ne n'hi ha moltes. En amanida.	2	2
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola de Cabell d'àngel	82	8, 9, 33, 34	En amanida.	2	2
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola de Fulla àmplia	83	8, 9	En amanida.	2	2

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola de la Vila	84	65, 66	En amanida.	2	2
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola de Tota la vida	85	59, 60	En amanida.	2	2
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola del País	86	6	En amanida.	2	2
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola Doble	87	33, 34	En amanida.	2	2
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola Enciam de Calaf	88	28	És semblant a una escarola, no és ni un enciam ni una escarola, en amanida.	2	2
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola Perruca del Vallès	89	6	És la millor escarola que se li fa ara, la més grossa i la més tendra	2	2
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola		1, 5, 11, 12, 14, 18, 19, 20, 41, 48, 49, 50, 51, 52, 55, 62, 63, 64	En amanida.	2	2
<i>Cichorium intybus</i>	Xicoia		1	Quan no tenien enciam i escarola, algunes temporades, anaven als marges a collir xicoies i roelles. En amanida.	2	2
<i>Cichorium intybus</i>	Xicoia		13	A la primavera recollien xicoies, lletsonets, i cosconilles, molt tendrets, i ho posaven a les amanides. Mentre no hi havia enciam s'aprofitaven aquestes plantes.	2	2
<i>Cichorium intybus</i>	Xicoia		56	Xicoies per menjar amanides.	2	2
<i>Crithmum maritimum</i>	Fonoll marí		67	Es pot menjar com a amanida.	2	2

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Cynara scolymus</i>	Carxofa de les normals	133	36	Quan eren molt petites se les menjaven crues, tallades i amanides. Quan anaven a collir raïms a la Sala de les menjaven així. Encara ara ella se les menja dirèctament crues i senceres, treu 4 fulles de la vora i ja està, directament, sense amanir-les ni res.	2	2
<i>Cynara scolymus</i>	Carxofa Lila de Cal Foganyer	135	36	Quan eren molt petites se les menjaven crues, tallades i amanides. Quan anaven a collir raïms a la Sala de les menjaven així. Encara ara ella se les menja dirèctament crues i senceres, treu 4 fulles de la vora i ja està, directament, sense amanir-les ni res.	2	2
<i>Daucus carota</i>	Pastanaga	137	6, 11, 12, 33, 34, 59, 60	En amanida.	2	2
<i>Daucus carota</i>	Pastanaga de Posar en vinagre	138	10	Quan ell era petit es posava en vinagre barrejada amb coliflor i altres coses, i era molt bona. La barrejaven a les amanides.	2	2
<i>Daucus carota</i>	Pastanaga Grossa de confitar	138	35	Es plantava abans per confitar amb vinagre, era doble com la muñeca. En amanides.	2	2
<i>Daucus carota</i>	Pastanaga Grossa de confitar	138	51, 54	Era vermella i gruixuda i la confitaven amb vinagre, per les amanides.	2	2
<i>Daucus carota</i>	Pastanaga Vermella de posar en vinagre	138	56	Era una rel molt llarga, feia un pam, vermella. Es tallava a rodanxes i es posava en vinagre, i com que era vermella es posava en vinagre i el vinagre quedava vermell. Era per les amanides.	2	2
<i>Eruca vesicaria</i>	Rúcula	144	31, 32	Per les amanides, li va passar la llavor una veïna.	2	2
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		2, 3	La fulla quan brota, abans d'espigar, l'afegien a l'amanida.	2	2
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		23, 24	Alguna gent en menjaven en amanida. Quan és molt tendre, menjaven la part més tendra de dalt de tot.	2	2



Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		20, 30, 35	Quan era tendre, en amanida.	2	2
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		14, 15	En posava i en posa a l'amanida, li agrada. I el granelló (la llavor) també el posa a l'amanida i als guisats perquè és molt bo.	2	2
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		67	Es poden rosegar les llavors com un joc, o bé afegir-les a les amanides o verdura.	2	2
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmera Blanquinosa	167	8, 9	Es com una patata que es posa en vinagre i es fa servir per amanides. Els agrada, però fa temps que no en mengen.	2	2
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmera Blanquinosa	167	14, 15	En menjaven moltes, era la segona patata més bona que hi havia. Les confitaven en vinagre. Les tallaven ben finetes i les posaven en vinagre, per amanides i acompanyar plats, eren molt bones. Abans a tots els horts n'hi havia.	2	2
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmera Blanquinosa	167	16, 17	Abans en tenien i se'n menjaven bastantes. Les posaven confitades, les tallaven a rodanxes i les posaven amb vinagre (només vinagre), a confitar. Les feien servir per acompanyar els àpats o les amanides. També saben que es poden fer guisades, però ells no les hi feien. Ara se n'ha perdut la mena, que ja no se'n troba.	2	2
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmera Blanquinosa	167	18, 19, 20	Es menjaven les nyamenes crues, eren una mica dolces. Se les menjaven crues, tal qual. No les confitaven en vinagre perquè a casa no bevien vi els seus pares, eren aiguaders.	2	2
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmara Blanquinosa	167	21	En feien conserves en vinagre per posar a les amanides. Ara estan desaparegudes, les collien a les rieres.	2	2
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmera Blanquinosa	167	37	També en feien, i les posaven en vinagre, condifates, per posar a les amanides.	2	2
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmara Blanquinosa	167	48, 49, 50, 51, 52	Ara s'han perdut. Les feien confitades en vinagre.	2	2
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmera Blanquinosa	167	56	Hi havia gent que les aprofitava, confitades en vinagre per posar a les amanides.	2	2
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmera Blanquinosa	167	59, 60	Condifates per posar a les amanides.	2	2

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyambra Vermel·losa	168	36	Recorda que les posaven amb vi, no amb vinagre perquè el vinagre és més fort. Les afegien a les amanides. Ella fins i tot les havia menjat crues, directament tal qual es collien.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam Arissat	185	59, 60	En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam de l'Arissat	186	59, 60	En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam de Cal Pleixats	187	2, 3	Es veu una mica bast però de gust és el més fi. En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam de Tres llucs	188	37, 42, 43, 59, 60, 62, 63, 64, 65, 66	En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam dels Tres ulls	188	55	Deseguida s'espigava. En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam d'Escarxofeta	189	23, 24	Més semblant al maravilla, més tancat. En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam d'Escarxofeta	189	35, 62, 63, 64	En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam d'Orella de ruc de Cal Escolà	190	41	Era un enciam verd, de fulla ampla. En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam Escarolenc	191	1, 10, 33, 34, 37, 53	En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam Francès	192	56	En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam Llarg de Cal Pleixats	193	8, 9	En amanida, molt fi de gust.	2	2

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam Llarg moreno	194	1, 16, 17, 23, 24, 28, 35, 55, 57, 59, 60	En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam Romà negre	194	6	No es tan bo com el blanc. En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam Blanc	195	1, 10, 14, 15, 31, 32, 35, 37, 57, 59, 60, 62, 63, 64	que es feia llarg, molt blanc	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam Romà blanc d'estiu	195	6	És molt bo, finíssim, sense tronxu, i es capdella tot sol. Però s'espiga molt aviat, no té durada. En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam d'Hivern	196	31, 32	En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam Maravilla	197	25, 26	En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam Maravilla	197	33, 34	Segons el Ton només es bo el Maravilla, que abans no hi era. En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam Maravilla	197	55	Ara fan el maravilla que triga el doble en espigar-se que els d'abans. En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam Orella de ruc/ Orella d'ase, d'Òdena	198	33, 34	En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam Rodonet	199	41	En amanida.	2	2

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam		1, 5, 11, 12, 18, 19, 20, 25, 26, 36	En amanida.	2	2
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam		13	Els enciams d'ara no tenen gust de res, no tenen gust d'enciam. Tot és diferent respecte d'abans, ara tot és més insípid. Enciam en menjaven molt en amanida.	2	2
<i>Lactuca serriola</i>	Enciam bord		6	El menjaven amanit, i també per les gallines i els porcs.	2	2
<i>Nasturtium officinale</i>	Crèixen		6	Creixien a la riera i sobresortien de l'aigua. I havia gent que el collia per menjar, en amanides per exemple.	2	2
<i>Nasturtium officinale</i>	Berros		31, 32	En tenen a la riera. Són una miqueta amargs però encara en mengen amb amanida, barrejats amb amanida. Els hi agraden molt i sempre en cullen.	2	2
<i>Papaver rhoeas</i>	Roella		1	Quan no tenien enciam i escarola, algunes temporades, anaven als marges a collir xicoies i roelles.	2	2
<i>Papaver rhoeas</i>	Rovella		5	Ell n'havia menjat, i eren bones tendretes.	2	2
<i>Papaver rhoeas</i>	Rovella		6	Les estovaven amb aigua i després les amanien. quan eren ben tendres. Ell no n'havia menjat mai.	2	2
<i>Papaver rhoeas</i>	Rüella		10	Quan eren petites se les menjaven en amanida.	2	2
<i>Papaver rhoeas</i>	Rovella		11, 12	Saben que hi havia gent que aquelles tant tendres, petites, les menjaven per amanida.	2	2
<i>Papaver rhoeas</i>	Rüella		14, 15	En amanida, ben tendretes, enlloc d'enciams.	2	2
<i>Papaver rhoeas</i>	Rovella		22	Una tieta en collia i les afegia a les amanides.	2	2
<i>Papaver rhoeas</i>	Rüella		23, 24	Amanida, quan és molt tendra.	2	2

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Papaver roheas</i>	Rovella		25, 26	Abans, mare de deu si en menjaven de llicsons, cuscunilles, rovelles i tal.	2	2
<i>Papaver roheas</i>	Rovella		29, 30, 31, 32, 35, 62	En amanida.	2	2
<i>Papaver roheas</i>	Rüella		37, 40	Les rüelles també se les menjaven, quan eren tendretes	2	2
<i>Papaver roheas</i>	Rüella		38, 39	Petites i tendres, amanides.	2	2
<i>Papaver roheas</i>	Rüella		44	Quan era tendreta i petita se la menjaven en amanida.	2	2
<i>Papaver roheas</i>	Rosella		45, 46, 47, 65, 66	Saben de gent que es menjava les roselles amanides, però ells no n'havien menjat mai.	2	2
<i>Papaver roheas</i>	Roella		2, 3	Feien un plat de llitsons i roelles amanides a part de la vianda Són bones i encara en menja.	2	2
<i>Papaver roheas</i>	Roella		8, 9	Ha de ser molt petita i molt tendra. Si és xicarrona es bona com l'enciam. Però és bastant basta, desseguida es torna rústica i treu una llet amargant. De tant en tant encara en cullen.	2	2
<i>Papaver roheas</i>	Roella		21	De petita no en menjaven, ara si que en cull. En amanida, s'han de collir molt petites	2	2
<i>Portulaca oleraca</i>	Verdulaga		1	Venia una dona a recollir-ne que les posava a l'escudella i també en amanida.	2	2
<i>Portulaca oleraca</i>	Verdolaga		13	Ho fan servir molt a Mallorca, sobre tot per les amanides.	2	2
<i>Portulaca oleraca</i>	Verdolaga		18, 19, 20	A l'hort en sortia. Ells de joves no en menjaven, però saben de gent que en coïen com a verdura o se la menjaven com a amanida, i saben de gent que encara se la menja ara.	2	2
<i>Portulaca oleraca</i>	Verdolaga		21	La utilitza per amanida, i a vegades també per verdura. De petits ja en menjaven.	2	2
<i>Raphanus sativus</i>	Rave Llarguerut	408	4	En amanida.	2	2

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Raphanus sativus</i>	Rave Rodó	409	8, 9, 4	En amanida.	2	2
<i>Raphanus sativus</i>	Rave		5	En amanida.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		2, 3	És molt bona amanida.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		5	La gent les menjava amanides.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		6	El de la Ruixela sempre en collia i en menjava molta. De cosconilla en menjava molta gent amb l'amanida.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		7	De la família dels llecsons però molt més bo, és boníssim.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cuspinella		10	Ho menjvan amanit com enciam.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		13	A la primavera recollien xicoies, lletsonets, i cosconilles, molt tendrets, i ho posaven a les amanides. Mentre no hi havia enciam s'aprofitaven aquestes plantes.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		16, 17	Les recollien per les amanides.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		18, 19, 20	En temps de guerra la gent menjava cosconilles amanides com si fos enciam.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cuscunilla		25, 26	Abans, mare de deu si en menjaven de llicsons, cuscunilles, rovelles i tal.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cuscunilla		27	És una espècie de llicsó que es feia servir per amanida, els agradaven. Hi ha avis que encara les perssegueixen.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		28	Per menjar amanides. Es collien a la vinya, era un n símil del llicsó.	2	2

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		21, 29, 30, 35, 36	En amanida.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		33, 34	No era tan bona com l'enciam però se'n menjava força.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		44	L'amanien. No era lletosa.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		45, 46	Xicoies, cosconilles, i llitsons tendrets, això tot era bo. Es recollia a l'hivern, quan era tendret, n'havien menjat molt abans.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		48, 40, 50, 51, 52	Havien sentit que es menjaven en amanides.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		53	Abans algú en collia, ells no, per les amanides.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		59, 60	Quan eren petits ells també menjaven cosconilles, xicoies i llitsonets, quan eren molt tendres. Eren molt bons.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		62, 63, 64	Per menjar collien les cosconilles.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		67	Per menjar, menjaven els llitsons i les cosconilles.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cuscunella		8, 9	Consideren més bones les cuscunelles que l'enciam de tronc, diuen que tenen un gust fi quasi tirant a dolç. Encara en cullen de tan en tan, per les amanides.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		23, 24	En amanida. Encara en cullen si en troben.	2	2
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		47	Per menjar, amanit com l'enciam. Encara en cull alguna vegada. La seva mare les perseguia perquè li agradaven molt.	2	2
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		56	Es menjaven l'ull de l'esbarzer, els brots tendres a la primavera, collien els brots tendres, els ulls, i se'ls menjaven. Moltes dones en recollien, eren com aigua.	2	2

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Saxifraga aquatica</i>	Enciam de font		67	A muntanya menjaven molt els enciams de font, que eren molt tendrets, i les xicoies.	2	2
<i>Silene vulgaris</i>	Colitjos		16, 17	Els menjaven com amanida i també com a verdura bullida, i sobre tot com a truites. Són molt bons, saben de gent que encara en fa, ells ja no.	2	2
<i>Silene vulgaris</i>	Colisos		18, 19, 20	Ells no en menjaven perquè eren pagesos, i moltes d'aquestes herbes es menjaven amanides, i a ells només els agradava l'enciam i l'escarola i ja en tenien. Però molta gent en menjava.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Buit	422	6, 7 37, 57, 28	En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Buit plè	423	6	Més gustós que el buit perquè fa més carn. En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Cor de bou	425	35	En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Castellnou del Bages	426	41	Molt dolces i bones, per l'amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Color de rosa	427	35, 41, 48, 49, 50, 51, 52, 54, 62, 63, 64	En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Color de rosa	427	61	Buit, per amanir.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Rosa	427	2, 3	A diferència dels de Montserrat no treu aigua quan el talles. Per amanir.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Dos cociols	428	65, 66	És molt bona per amanir, i no gaire grossa.	2	2



**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Montserrat	430	1, 4, 8, 9, 11, 12, 16, 17, 22, 23, 24, 25, 26, 29, 30, 33, 34, 40, 41, 44, 53, 55, 65, 66	En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Montserrat rosa	430	18, 19, 20	Abans hi havia els tomàquets de montserrat, que eren molt bons. De montserrat hi havia els de montserrat rosa, i els de montserrat vermell, uns eren una mica més farinosos que ara.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Montserrat vermell	431	18, 19, 20	Abans hi havia els tomàquets de montserrat, que eren molt bons. De montserrat hi havia els de montserrat rosa, i els de montserrat vermell, uns eren una mica més farinosos que ara.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Mura	432	41	Són els preferits de la Francisca. En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Pebrot de Cal Andreu	433	47	En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomata de Pera	447	54	En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Piera	449	59, 60	En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomata de Poma	450	54	En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Sant Benet	452	1, 18, 19, 20	En amanida.	2	2

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Sant Joan	453	22, 23 24, 59, 60	En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Sant Joan	453	48, 49, 50, 51, 52	Rodó, dolç, de 4 cantos, vermell. En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomata de Sant Joan	453	35	És buit, dolç, semblant al tomàquet rosa però més petit i de color vermell viu. En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Sant Joan dues cassoles	454	10	Es molt bo, tothom qui el prova li encanta. No n'hi ha cap altre de tant bo. En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Síndria	455	13	Molt grossos, verdosos de sobre, però molt bons de dintre. Eren buits, feien les cassoles, semblants als de Montserrat, però molt més bons. De dins tenien un color semblant al d'una síndria. En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet del Melic	456	42, 43	En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomata Plena	457	37	En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Esquenaverd	459	61	Per amanir.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Llarg	461	42, 43	Era molt bo per assecar, era el més bo de tots. L'assecaven i el posaven en oli. I frescos per les amanides també eren boníssims.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomata de Pebrot de Can Mercaderet	461	37	Tomàquet de pebrot, allargada, força plena, com un pebrot, molt gustosa i bona per amanir.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomata Palosanto	463	54	rodons i plens. (En guardaven sempre les llavors fins que ban deixar de fer hort) (amanida)	2	2

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Rocot / del Flotats	464	41	Molt dolç. En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Pometa de la creueta	465	56	En amanida.	2	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet		5, 45, 46	En amanida.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llecsó		4	Molta gent el collia per amanir-lo. Era bo com l'enciam o l'escarola.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llicsó		5	Alguna vegada en collien per amanir-los.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llitsó		6	Els estovaven amb aigua i després els amanien.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llitsó		10	Quan eren petitets, en amanida.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Lletsonet		13	A la primavera recollien xicoies, lletsonets, i cosconilles. Quan eren molt tendrets, i ho posaven a les amanides. Mentre no hi havia enciam s'aprofitaven aquestes plantes.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llitsó		16	Els menjaven ben petitets en amanida.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llicsó		22	Hi havia gent que en collia. En amanida.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llicsó		23, 24, 28, 29, 30, 31, 32, 47	En amanida.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llicsó		25, 26	Abans, mare de deu si en menjaven de llicsons, cuscunilles, rovelles i tal.	2	2

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llicsó		36	Menjaven els llicsons tendres, amanits.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llicsonet		41	Barrejats en amanida, l'amanien com a enciam.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llitsó		45, 46	Xicoies, cosconilles, llitsons tendrets, això tot era bo. Es recollia a l'hivern quan era ben tendret. N'havien menjat molt abans.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llitsó		53	Llitsons molt tendrets algú també en collia, per amanides.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llitsó		59, 60	Quan eren petits ells també menjaven cosconilles, xicoies i llitsonets. Quan eren molt tendres, eren molt bons, però ara ja fa molt temps que no ho fan.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llitsó		65, 66	Els menjaven amanits.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llitsó		67	Es menjaven els llitsons i les cosconilles.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llitsó		2, 3	Plat de llitsons i roelles amanides a part de la vianda.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Llicsó		8, 9	Almenys hi ha 3 o 4 tipus de llicsons. Si són molt tendres tenen tots més o menys el mateix gust. Però quan es fan alts sí que canvia perquè el més fi no fa tanta llet. El més finet, que té la fulla més petita i a trossets, si és tendre, encara el consideren més bo que les xicoies. Els altres, no tan fins i de fulla més grossa, la fulla tendra també és bona.	2	2
<i>Sonchus oleraceus</i>	Lletsonet		21	De petita en menjaven, i ara també. En amanida.	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llecsó		4	Molta gent el collia per amanir-lo. Era bo com l'enciam o l'escarola.	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Lletsó		5	Alguna vegada en collien per amanir-los.	2	2

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llitsó		6	Els estovaven amb aigua i després els amanien.	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llecsó		7	També el collien per amanir. El llecsó de veritat fa llet i és dolent, amargant; aquest és bo	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llitsó		10	Quan eren petitets, en amanida.	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Lletsonet		13	A la primavera recollien xicoies, lletsonets, i cosconilles. Quan eren molt tendrets, i ho posaven a les amanides. Mentre no hi havia enciam s'aprofitaven aquestes plantes.	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llitsó		16	Els menjaven ben petitets en amanida.	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Lletsonet		21	De petita en menjaven, i ara també. En amanida.	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Lletsó		22	Hi havia gent que en collia. En amanida.	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Lletsó		23, 24, 28, 29, 30, 31, 32, 47	En amanida.	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Lletsó		36	Menjaven els llicsons tendres, amanits.	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llicsonet		41	Barrejats en amanida, l'amanien com a enciam.	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llicsó prim		44	Hi ha llicons prim i dels punxents. En menjaven dels prims, que eren més tendres. No en menjaven dels punxents.	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llitsó		45, 46	Xicoies, cosconilles, llitsons tendrets, això tot era bo. Es recollia a l'hivern quan era ben tendret. N'havien menjat molt abans.	2	2

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llitsó		53	Llitsons molt tendrets algú també en collia, per amanides.	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llitsó		59, 60	Quan eren petits ells també menjaven cosconilles, xicoies i llitsonets. Quan eren molt tendres, eren molt bons, però ara ja fa molt temps que no ho fan.	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llitsó		65, 66	Els menjaven amanits	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llitsó		67	Es menjaven els llitsons i les cosconilles.	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llitsó		2, 3	Plat de llitsons i roelles amanides a part de la vianda.	2	2
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llicsó fi		8, 9	Almenys hi ha 3 o 4 tipus de llicsons. Si són molt tendres tenen tots més o menys el mateix gust. Però quan es fan alts sí que canvia perquè el més fi no fa tanta llet. El més finet, que té la fulla més petita i a trossets, si és tendre, encara el consideren més bo que les xicoies. Els altres, no tan fins i de fulla més grossa, la fulla tendra també és bona.	2	2
<i>Spinacia oleracea</i>	Espinac de Fulla petita	488	6	Abans també en menjaven per amanides	2	2
<i>Spinacia oleracea</i>	Espinac Petit	488	23, 24	Crusos, en amanida.	2	2
<i>Spinacia oleracea</i>	Espinac		44	A vegades també els amanien.	2	2
<i>Taraxacum dissectum</i>	Xicoies		67	A muntnaya menjaven molt els enciams de font, que eren molt tendrets, i les xicoies	2	2
<i>Taraxacum officinale</i>	Dent de lleó		35	En amanida.	2	2
<i>Taraxacum officinale</i>	Dent de lleó		31, 32	Amarga molt. N'han collit tota la vida i l'han barrejat amb l'amanida. Sola no perquè amarga molt. Encara ara en cullen ara.	2	2

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Taraxacum officinale</i>	Dent de lleó		65, 66	El que si que també és molt bo per amanida és la dent de lleó.	2	2
<i>Tragopogon porrifolius</i>	Salsiff	494	14	De fora era marronet, tenia un gust com a dolç. De dins era blanc, totalment blanc. Ho pelaven i la part de dins era molt bona per menjar. Ho feien a casa seva quan era petita, la seva sogra, a Cal Vinyaire. Ho posaven a les amanides.	2	2
<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Blanca	32	8, 9	Hi ha qui les feia en vinagre per menjar.	2	3
<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Vermella	36	8	Hi ha qui les feia en vinagre per menjar.	2	3
<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	Bròquil Blanc	54	23, 24, 37, 41	El confitaven i l'utilitzaven per acompanyar altres plats.	2	3
<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	Bròquil Coliflor	54	33, 34	Abans la posaven en vinagre bastant, i d'aquesta manera és molt bona.	2	3
<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	Bròquil Blanc	54	54	El posaven en vinagre per amanir i per acompanyar altres plats.	2	3
<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	Bròquil Coliflor	54	10	Es posava amb vinagre barrejat amb pastanaga i altres coses, i era molt bo.	2	3
<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	Bròquil Coliflor	54	21	En feien conserves en vinagre.	2	3
<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	Bròquil Coliflor	54	48, 49, 50, 51, 52, 56	La confitaven, per acompanyar altres plats.	2	3

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>	Bròquil Coliflor	54	57	També feien coliflor per posar en conserva com els bitxos.	2	3
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>	Bròquil Coliflor	54	61	Blanca, per confitar en vi i acompanyar els àpats.	2	3
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>	Bròquil		36	La confitaven, per acompanyar altres plats.	2	3
<i>Brassica rapa</i> var. <i>rapa</i>	Nap Farratger	56	2, 3	Es menjaven confitats en vinagre per a fer amanida o per acompanyar els àpats.	2	3
<i>Brassica rapa</i> var. <i>rapa</i>	Nap		48, 49, 50, 51, 52	Els confitaven amb vi i vinagre, perquè amb vinagre sol era massa fort.	2	3
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Bitxo	61	21	De petita conservaven bitxos i pebrots en vinagre.	2	3
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Bitxo	61	54, 56	Els cofitave, per acompanyar els àpats.	2	3
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Bitxo	61	57	Posaven moltes vegades bitxos en conserva, amb vi i vinagre. No es sopava sense la col, l'arengada i el bitxo. Els bitxos confitats acompanyaven sempre els plats de col i arengada, entre d'altres.	2	3
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Bitxo de Tiurana	62	14, 15	Era un bitxo dolç que es feia servir per confitar en vinagre.	2	3
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot de Tres cantos/ Morrut	67	16, 17	Els perbots de final de temporada, abans que glacés, es posaven confitats amb vinagre per acompanyar la verdura.	2	3
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Lloret	71	8, 9	Abans havien fet moltes conserves amb vinagre, però ara a l'estomac no els va gaire bé.	2	3



**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Lloret	71	62, 63, 64	Eren els de confitar amb vi. Molt carnós i molt bo.	2	3
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Lloret	71	65, 66	Els confitaven, per acompanyar els àpats.	2	3
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Pebot		21	De petita conservaven bitxos i pebrots en vinagre.	2	3
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Pebot		54	Confitats, per acompanyar els àpats.	2	3
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot		18, 19, 20	Pebrotets en vinagre, confitats.	2	3
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot		48, 49, 50, 51, 52	També es confitaven molt els pebrots verds petitons abans que vingués el fred i els glacés. Els collien tots abans que els cremés el fred i els posaven dins una jerra o una portadora submergits amb un pes. Quedaven molt bons i n'anaven pescant durant tot l'hivern.	2	3
<i>Daucus carota</i>	Pastanaga de Posar en vinagre	138	10	Era molt bona, es posava amb vinagre barrejat amb coliflor i altres coses i era molt bo.	2	3
<i>Daucus carota</i>	Pastanaga Grossa de confitar	138	35	Es plantava abans per confitar amb vinagre, era doble com la muñeca.	2	3
<i>Daucus carota</i>	Pastanaga Grossa de confitar	138	51, 54	Confitada, per acompanyar els àpats.	2	3
<i>Daucus carota</i>	Pastanaga Vermella de posar en vinagre	138	56	Era una rel molt llarga, vermella, feia un pam. Es tallava a rodanxes i es posava en vinagre. Com que era vermella es posava en vinagre i el vinagre quedava vermell. Molt bona, per acompanyar els àpats.	2	3

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmera Blanquinosa	167	8, 9	És com una patata que es posa en vinagre i es fa servir per amanides i per acompanyar els àpats.	2	3
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmera Blanquinosa	167	14, 15	En menjaven moltes, era la segona patata més bona que hi havia. Les confitaven en vinagre. Les tallaven ben finetes i les posaven en vinagre. Per amanides i acompanyar plats, eren molt bones.	2	3
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmera Blanquinosa	167	16, 17	Abans en tenien i se'n menjaven bastantes. Les posaven confitades. Les tallaven a rodanxes i les posaven amb vinagre (només vinagre), a confitar, i les feien servir per acompanyar els àpats o les amanides.	2	3
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmara Blanquinosa	167	21, 37, 48, 49, 50, 51, 52, 59, 60	Confitades en vinagre per acompanyar els àpats.	2	3
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmera Blanquinosa	167	56	No recorda haver-ne menjat però si que hi havia gent que les aprofitava, les confitaven en vinagre per acompanyar els àpats.	2	3
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyambra Vermel·losa	168	36	Recorda que les posaven amb vi, no amb vinagre, perquè el vinagre és més fort. Les feien servir per acompanyar els àpats.	2	3
<i>Apium graveolens var. dulcis</i>	Àpit	18	6, 8, 9	Puré de verdures.	2	4
<i>Cucurbita pepo</i>	Carbassó Blanc	122	56, 59, 60, 65, 66,	Puré de carbassó.	2	4
<i>Cucurbita pepo</i>	Carbassó Emparrador	123	41, 56, 59, 60, 62, 63, 64	Puré de carbassó.	2	4
<i>Cucurbita pepo</i>	Carbassó verd clar	124	8, 9, 44	Puré de carbassó.	2	4
<i>Cucurbita pepo</i>	Carbassó		33, 34, 54	Puré de carbassó.	2	4

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Allium ampeloprasum</i> var. <i>porrum</i>	Porro de sempre	2	28, 59, 60	Per fer caldo.	2	5
<i>Allium cepa</i>	Ceba		5	De ben petit la seva mare no tenia llet i li donava puré de patates i sopa d'all i ceba (amb ou si n'hi havia). I au. I una mica de llet de porc. Havien passat molta misèria a casa seva.	2	5
<i>Allium sativum</i>	All		5	De ben petit la seva mare no tenia llet i li donava puré de patates i sopa d'all i ceba (amb ou si n'hi havia). I au. I una mica de llet de porc. Havien passat molta misèria a casa seva.	2	5
<i>Apium graveolens</i> var. <i>dulcis</i>	Àpit	18	6, 8, 9	Per fer caldo.	2	5
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa del Rebequet rodona	110	55	Era bona la sopa de carbassa. Obrien a casa una carbassa i en menjaven 10 o 12 dies, i quan es començava a florir la llençaven als porcs.	2	5
<i>Pastinaca sativa</i>	Xurivia	237	5, 6	Per fer caldo.	2	5
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol de Fer sopa	277	56	Abans en plantaven a l'hort, i era del tipus "Pèsol de fer sopa". Fa la tavella com una garrofa, el collien tendre abans que granés i se'l menjaven amb la tavella, la tavella era tendra com una mongeta. Se'n feia sopes amb pa bullit i pèsols.	2	5
<i>Portulaca oleraca</i>	Verdulaga		1	Venia una dona que les posava a l'escudella.	2	5
<i>Urtica dioica</i>	Ortiga		21	Amb una amiga a la Cerdanya van fer sopa d'ortigues i truita d'ortigues, diu que les dos coses eren molt bones.	2	5
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot de Morro, Morrut, Morro de llebre	64	4, 53	Per escalivar.	2	6
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot de Morro de bou	64	57	Pebrots d'escalivar, n'hi deien de morro de bou.	2	6

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot de Morro de bou, Morro de porc	64	59, 60	Era més aviat ample i no llarg, amb la carn molt gruixuda i costava molt d'escalivar. Per això el van deixar de fer.	2	6
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot de Morro (allargat), de morro de vaca	65	6, 56	Per escalivar.	2	6
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot de Quatre cantos	66	33, 34, 35, 56, 61, 62, 63, 64, 65, 66	Per escalivar.	2	6
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot de Quatre morros	66	41	Llargs i grossos, vermells, per escalivar. Les verudres com el pebrot i l'alberginia les escalivaven i les guardaven en pots al bany maria. D'aquesta manera es guarden tan com vulguis encara que no tinguis congelador.	2	6
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot de Tres cantos, Morrut	67	16, 17	Per escalivar.	2	6
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Gros	69	8, 9	Per escalivar.	2	6
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Llarg	70	53	Per escalivar.	2	6
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Lloret	71	4, 8, 9, 10, 33, 34, 35, 37, 53	Per escalivar.	2	6
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Lloret	71	6	Es fan molt llargs i serveixen per escalivar.	2	6
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Lloret	71	59, 60	És el pebrot més llarg que hi ha, i va bé per escalivar, no tant per menjar cru.	2	6

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Rodó	73	8, 9	Per escalivar.	2	6
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot		2, 3, 5, 7, 18, 19, 20, 22, 25, 26, 27, 28, 44, 45, 46, 55	Per escalivar.	2	6
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot		44	Conserva de pebrot escalivat.	2	6
<i>Solanum melongena</i>	Aubergínia Del país	467	2, 3, 6, 22, 35, 37, 57, 62, 63, 64	Escalivada.	2	6
<i>Solanum melongena</i>	Albergínia del país	467	55	Va bé per escalivar i per fergir.	2	6
<i>Solanum melongena</i>	Albergínia Llarga	467	33, 34	Abans eren més llargues, ara són més rodones. La llarga és bona per escalivar.	2	6
<i>Solanum melongena</i>	Albergínia Llarga	467	41	Llargues i fosques. Les verudres com el pebrot i l'albergínia les escalivaven i les guardaven en pots al bany maria. D'aquesta manera es guarden tan com vulguis encara que no tinguis congelador.	2	6
<i>Solanum melongena</i>	Albergínia		7, 18, 19, 20, 25, 26, 27, 28, 54	Escalivada.	2	6
<i>Cynara scolymus</i>	Escarxofa	133	4, 5, 29, 30, 33, 34, 35, 36, 37, 41, 59, 60	Es menjaven la carxofa, fregideta.	2	7
<i>Cynara scolymus</i>	Escarxofa	133	29, 30	Es menjaven les fulles d'escarxofer i el tronxo de la carxofa. El tronxo enfarinat i a la paella, és més bo que la carxofa en si mateixa.	2	7

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Cynara scolymus</i>	Carxofa Lilosa	134	52, 36,	Es menjaven la carxofa, fregideta.	2	7
<i>Cynara scolymus</i>	Carxofa Lila	134	2, 3	Petites i liloses. Però són molt bones. Fregides.	2	7
<i>Cynara scolymus</i>	Carxofa Lila de Tous	136	4	Fregidetes. El gust és el mateix que el de les carxofes normals.	2	7
<i>Solanum melongena</i>	Aubergínia Blanca	466	2, 3	Suaus, no couen. Fregida.	2	7
<i>Solanum melongena</i>	Albergínia Blanca	466	59, 60	Els agrada molt per fregir, però no va bé per escalivar en comparació amb l'albergínia negra. Però per fregir si que és molt bona.	2	7
<i>Solanum melongena</i>	Albergínia del país	467	55	Va bé per escalivar i per fergir.	2	7
<i>Solanum melongena</i>	Albergínia		18, 19, 20	Tallaven i assecaven les arbergínies per l'hivern. Les tallaven a làmines i les deixaven assecar, enfilades, i després les rehidrataven i les feien servir a l'hivern, fregides per exemple, però no eren tant bones com quan eren fresques.	2	7
<i>Allium sativum</i>	All		21	Melmelada d'all (per acompanyar una carn, un arròs blanc, ...).	2	8
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya d'Abans	128	31, 32	Rodons, petits, feien molta olor, no eren grossos com els d'ara. N'hi ha que en fan all i oli de codony que és boníssim.	2	8
<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa de Fer farinetes	118	33, 34	També la menjaven com a verdura.	23	4
<i>Beta vulgaris var. cicla</i>	Belda Clara, Blanca	27	36, 37, 41, 44, 59, 60	Plat de bledes amb patates.	23	10
<i>Beta vulgaris var. cicla</i>	Belda de Valls	28	6	Plat de bledes amb patates.	23	10

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Belda Fosca	29	40, 41, 59, 60	Plat de bledes amb patates.	23	10
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Belda Grogà	30	56	Són les més bones, amb patates.	23	10
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Belda Grogà	30	57	Plat de bledes amb patates.	23	10
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Belda Verda de Sempre	31	6, 56, 57	Plat de bledes amb patates.	23	10
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Belda Verda	31	44	Considera que les verdes no són tan bones com les blanques. Plat de bledes amb patates.	23	10
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Belda Verda de Tota la vida	31	8, 9	Verdes i molt grans, li neixen soles. Tenen unes penques molt grosses. Les mengen amb patates.	23	10
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Belda		2, 3, 5, 11, 12, 28, 35	Plat de bledes amb patates.	23	10
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Belda		14, 15	Com a verdura, amb patates.	23	10
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Belda		36	En menjaven molta durant tot l'any de bleada.	23	10
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>conditiva</i>	Remolatxa Blanca	32	8, 9	També es podia menjar la fulla tendra i petita, com a verdura.	23	10
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>conditiva</i>	Remolatxa Blanca	32	36	A casa es menjaven la fulla de remolatxa, que és més vermelleta i més petita que la bleada. Se les menjaven com si fossin bledes.	23	10
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>conditiva</i>	Remolatxa Llarga i blanca	32	14, 15	La fulla de remolatxa se la menjaven com a verdura la gent, era bona, semblava com si fóssin bledes, era molt bo.	23	10
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>conditiva</i>	Remolatxa Grogà	33	36	A casa es menjaven la fulla de remolatxa, que és més vermelleta i més petita que la bleada. Se les menjaven com si fossin bledes.	23	10

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Beta vulgaris</i> <i>var. conditiva</i>	Remolatxa Vermella	36	8, 9	També es podia menjar la fulla tendra i petita, com a verdura.	23	10
<i>Beta vulgaris</i> <i>var. conditiva</i>	Remolatxa Vermel·losa	36	36	A casa es menjaven la fulla de remolatxa, que és més vermell·leta i més petita que la bleda. Se les menjaven com si fossin bledes.	23	10
<i>Borago officinalis</i>	Borrajeta	37	30	Es menjaven la fulla, com a verdura.	23	10
<i>Borago officinalis</i>	Borrajeta	37	1	La seva veïna castellana plantava sovint borrajets a l'hort i les menjava com a verdura i ara ella també n'ha plantat de llavor.	23	10
<i>Borago officinalis</i>	Borrajeta	37	5	Algun any n'havien sembrat a l'hort, per menjar com a verdura.	23	10
<i>Borago officinalis</i>	Borrajeta		6	N'hi ha hagut sempre, i se la enjaven bullida com a bledes, cols, o escarxofers.	23	10
<i>Borago officinalis</i>	Borrajeta		7	Hi ha gent que les bullia com a verdures. Però a ells no els agradaven.	23	10
<i>Borago officinalis</i>	Borrajeta		27	Les bullien com a verdura.	23	10
<i>Borago officinalis</i>	Borrajeta		37	Les borrajets hi havia gent que se les menjava, com a verdura, però ells no n'havien menjat mai.	23	10
<i>Borago officinalis</i>	Borrajeta		57	De borrajets no en menjaven, però sap de gent de l'Aragó que n'anava a buscar. Els castellans d'Igualada de per allà al barri del Sant Crist les arrepleguen i les mengen com si fossin verdura, però ells no n'han fet mai ni cas.	23	10
<i>Borago officinalis</i>	Borrajeta		65, 66	Les borrajets també es mengen, són molt bones i fines. Es mengen com a verdura, són les bledes dels maños. No cal pas pelar-les, aquells pels quan es couen ja marxen, i per exemple amb truita són boníssimes. Són més bones les borrajets que les cols.	23	10
<i>Brassica oleracea</i> <i>var. botrytis</i>	Bròquil Coliflor	54	33, 34, 56	Com a verdura.	23	10



**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>	Bròquil Verd	55	37, 41, 54, 55, 57, 61	Com a verdura.	23	10
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>	Bròquil Verd	55	33, 34	Per menjar com a verdura és més bo que la coliflor.	23	10
<i>Brassica rapa</i> var. <i>rapa</i>	Nap Farratger	56	2, 3	Es menjaven cuits, els pelaven i els coïen com a verdura.	23	10
<i>Brassica rapa</i> var. <i>rapa</i>	Nap Pels conills	56	36	Els no se'l menjaven a casa, però hi havia gent que sí, com a verdura.	23	10
<i>Brassica rapa</i> var. <i>rapa</i>	Nap Rodó blanc	58	14, 15	Els naps guisats també eren molt bons.	23	10
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot		1	Feien conserves de pebrot i albergínia, i poma, tot barrejat.	23	10
<i>Chenopodium album</i>	Blets		1	Hi ha uns senyors del Saió que els menjaven com a verdura, com si fóssin espinacs, i els trobaven ben bons. Encara els recull i consumeix aquest senyor.	23	10
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola		48, 49, 50, 51, 52	Havien sentit que es menjaven l'escarola bollida com la verdura.	23	10
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa Arrodonida	104	61	Guisada i com a verdura.	23	10
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa de Bon gust de cal Camalligat	105	65, 66	Les feien servir tant pels tocinos com per les persones, guisades i com a verdura.	23	10
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa de Bon gust de la granja Giralt	106	14, 15	Eren bones, guisades i com a verdura.	23	10

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa de Menjar (1)	107	59, 60	Eren bones, guisades i com a verdura.	23	10
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa de Menjar (2)	108	59, 60	Eren bones, guisades i com a verdura.	23	10
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa del Rebequet rodona	110	10, 41	Eren bones, guisades i com a verdura.	23	10
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa del Rebequet rodona	110	55	Era bona però ara ja no se'n mengen gaires de carbasses. Era bona la sopa de carbassa. A casa seva obrien una carbassa i en menjaven 10 o 12 dies, i quan es començava a florir la llençaven als porcs.	23	10
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa del Rebequet allargada	111	57	Com que tenien moltes carbasses per les bèsties ja no plantaven carabassoners, com a carabassons feien servir les carabasses verdes.	23	10
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa Rodona	113	4	Era per menjar-ne a casa, guisades i com a verdura.	23	10
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa Rodona	113	8, 9	Eren molt buides de dins i no gaire bones, amb molta llavor i poc dolces. Guisades i com a verdura.	23	10
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa Rogenca	114	56	Per menjar les persones, guisades i com a verdura.	23	10
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa Valenciana	115	57	Guisades i com a verdura.	23	10
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa		54	Guisades i com a verdura.	23	10
<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa Llarga	117	8, 9	Eren més clares de dins, tampoc eren gaire bones per menjar, però se les menjaven. Els hi agraden més les carbasses d'ara.	23	10
<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa de Bota	117	36	Guisades i com a verdura.	23	10

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa de Músic	119	42, 43	Les carbasses es guardaven senceres en llocs frescs durant tot l'any, fins que les cuinaves. Sovint les cuinaven juntament amb mongetes.	23	10
<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa de Violí	120	65, 66	Guisades i com a verdura.	23	10
<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa dels Porcs	121	36	La feien sovint amb cigrons, carbassa guisada amb cigrons.	23	10
<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa Grogga de dins	122	37	Abans es feien principalment per les bèsties, però també en menjaven les persones.	23	10
<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa Grossa i allargada	123	2, 3	Coïen carbasses i patates amb un tall de cansalada per dinar a casa seva, era molt habitual.	23	10
<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa Inglesa	124	65, 66	Guisades i com a verdura.	23	10
<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa		65, 66	Fa conserva de carbassa, però és el primer any que en fa.	23	10
<i>Cynara cardunculus</i>	Card	132	6	En menjaven la fulla, com a verdura.	23	10
<i>Cynara cardunculus</i>	Card	132	31, 32	La fulla es pelava abans per menjar-la, per tal que no fos amarga, i aleshores es menjava com a verdura.	23	10
<i>Cynara cardunculus</i>	Card Blanc	132	28	És un símil d'escarxofa, es menjava com a verdura, el tronc de la fulla.	23	10
<i>Cynara cardunculus</i>	Card	132	65, 66	Tenen cardos, que ells els fan servir per menjar-se'ls com a verdura, es mengen el tronc de la fulla, però cal pelar-los primer perquè són molt amargs sinó.	23	10
<i>Cynara scolymus</i>	Escarxofa	133	6	Abans també en menjaven les fulles, sobre tot en tronc de la fulla, com a verdura. I les carxofes també.	23	10
<i>Cynara scolymus</i>	Escarxofa	133	29, 30	Es menjaven la fulla, el tronc, com a verdura.	23	10

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		2, 3	El menjaven cuit com si fossin cols per exemple, tot sol. Es menjaven la fulla quan brota, abans d'espigar.	23	10
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		8, 9	Quan són tendres els trinxaven i els feien bullir, les fulles i fins i tot el tronxu. I se'ls menjaven amanits amb una mica de cansalada o arengada. Són molt bons i n'han hagut de menjar molts. La tieta de la Maria n'anava a collir sacs per menjar a casa (es feien molt a les vinyes, als marges). El consideraven bo de gust, almenys quan hi havia gana.	23	10
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		21	El menjaven bullit com a verdura. Ara encara en mengem.	23	10
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		25, 26	Ells no n'han menjat mai, no els agradaven, però els seus pares i avis si que n'havien menjat, com a verdura.	23	10
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		36	Mejaven el fonoll cuit amb patates, com a verdura, en menjaven molt. Té un gust fort, però també és medicinal.	23	10
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		62	Els fonolls també els aprofitaven. Els bullien i després els sofregien en una paella amb oli de cansalada, a la primavera, i eren bons. Moltes vegades també en feien truita i era molt bona.	23	10
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		65, 66	Per menjar com a verdura dels marges, sobre tot els seus pares, com que ren prou pobres, menjaven fonolls.	23	10
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		67	El fonoll d'aquí es pot menjar com a verdura.	23	10
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmera Blanquinosa	167	14, 15	En menjaven moltes, era la segona patata més bona que hi havia. També la menjaven bullida, com si fos una patata, i el gust els agradava molt.	23	10
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmera Blanquinosa	167	16, 17	Saben que es poden fer guisades, però ells no les hi feien.	23	10
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmera Blanquinosa	167	59, 60	Les menjaven com a verdura, com si fos una patata. Les venien.	23	10
<i>Mantisalca salmantica</i>	Ternillera		31, 32	El Marcelino també n'havia menjat de petit i diu que era molt bona. Les fulles tendres se les menjaven com a verdura.	23	10

**Taula 5.8.** (Continuació)

<b>Nom científic</b>	<b>Nom popular</b>	<b>Nº varietat</b>	<b>Inf. <sup>a</sup></b>	<b>Descripció</b>	<b>Al gen.<sup>b</sup></b>	<b>Al det.<sup>c</sup></b>
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Afartapobres	240	6	Com a verdura, si és cull com a mongeta tendra; o bé estofada i guisada si és cuina seca.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Afartapobres	240	7	Mongeta tendra, com a verdura.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Avellanet	241	2, 3	Tavella tendra, com a verdura.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Bruna de Cal Jordana	243	31, 32	Per menjar tendra, com a verdura.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de la Mongeta	245	62, 63, 64	Tendres, molt bones, com a verdura.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de la Seu	246	56	Era per menjar tendra si era petita, no feia fil. També per menjar seca, eren molt bones.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Cul Francès	256	62, 63, 64	Tendres, molt bones, com a verdura.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Ganxet	257	40	En feia per menjar tendra, si la culls tendreta és bona, com a verdura. Quan està granada ja fa fils i llavors la collia com a llegum.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Pinyolet	260	59, 60	Era per menjar tendra, no fa gens del fil, és boníssima i molt dolça. En van portar a vendre al Pere Prat, a la verduleria de la plaça de la creu, i de seguida van volar. És una mena molt vella i molt bona.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Secà	261	62, 63, 64	Per menjar tendra, com a verdura.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Música	262	35	Per menjar tendra, com a verdura.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Perona	264	4, 7	Per menjar tendra, com a verdura; tot i que també es menjaven les perones seques.	23	10

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Perona	264	8, 9	La mongeta tendra que feien era tipus perona, com a verdura.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Perona, de fesols marrons, tendra plana	264	1, 37, 41, 57, 61	Per menjar tendra, com a verdura.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta	265	53	Per menjar tendra, com a verdura.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Perona lilosa	265	31, 32	Per menjar tendra, com a verdura.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Tendra	268	29, 30, 55	Per menjar tendra, com a verdura.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Terrera tendra	269	36, 37	Per menjar tendra, com a verdura.	23	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta		5, 44	Per menjar tendra, com a verdura.	23	10
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol Blanc	274	29, 30	Es menjaven més aviat verds que no pas secs, com a verdura. També n'ha menjat de secs, però no li criden gaire l'atenció.	23	10
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol d' Austràlia	275	59, 60	Pèsols verds, tendres, com a verdura.	23	10
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol de Beina petita	276	31, 32	Pèsols verds, tendres, com a verdura.	23	10
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol Tirabec	277	1	Abans feien tirabecs, es menjaven com si fossin mongetes tendres, amb tota la tavella.	23	10
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol de Mata baixa	278	41	Els menjaven tendres.	23	10

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol de Secà	278	1, 25, 26	Pèsols verds, tendres, com a verdura.	23	10
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol de secà	278	48, 49, 50, 51, 52	Per menjar verds, tendres, com les favetes.	23	10
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol Farratger	280	31, 32	Són més petits i fan les beines més curtes que els de l'hort, però tendres són bons igual i se'ls menjaven.	23	10
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol Negre	281	29, 30	Es menjaven més aviat verds que no pas secs, com a verdura. També n'ha menjat de secs, però no li criden gaire l'atenció. Hi havia mates de pèsols que sortien blanques i mates que sortien negres. Però quan apareixien pèsols negres no els tornaven a plantar per que no interessaven, doncs no tenien tan bona vista com els altres, tot i que de gust eren iguals, però un plat de pèsols negres no és bonic.	23	10
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol d'hort	282	48, 49, 50 51, 52	Per menjar verds, tendres, com les favetes.	23	10
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol Petit d'hort	282	37, 59, 60	Pèsols verds, tendres, com a verdura.	23	10
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol d'hort	282	10	Pèsols verds, tendres, com a verdura. Ara de pèsols no en fa perquè no li agraden.	23	10
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol emparador petit	283	4	Dolços i tendres, es menjaven fins i tot crus, tot i que generalment com a verdura.	23	10
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol d'hort enfiladís	283	55	Pèsols i faves tendres abans només en menjaven durant 4 setmanes l'any.	23	10
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol Gegant	284	37	Pèsols verds, tendres, com a verdura.	23	10
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol Verd	285	14, 15	Gust dolç. Es menjaven els pèsols verds, tendres, com a verdura.	23	10

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol vinós, bigarrat	286	8, 9	Abans en menjaven de secs, com els cigrons, i eren bons; i també de tendres, com a verdura.	23	10
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol		2, 3, 35, 38, 39, 47, 57	Pèsols verds, tendres, com a verdura.	23	10
<i>Portulaca oleraca</i>	Verdolaga		21	La utilitza per amanida, i a vegades també per verdura, de petits ja en menjaven.	23	10
<i>Pyrus malus</i>	Poma		1	Feien conserves de pebrot, albergínia, i poma, tot barrejat.	23	10
<i>Silene vulgaris</i>	Colitjos		17	com amanida i com a verdura ( ja no). Com que hi ha verdura tot l'any ja no cal anar a buscar aquestes plantes, ja no fa falta ara perquè tot l'any hi ha verdura, abans com que hi havia èpoques en que no n'hi havia s'aprofitaven aquestes plantes com a tal, diu que "ara no cal anar a buscar aquestes misèries" (els menjaven com amanida i també com a verdura bullida i sobre tot com a truites, són molt bones, saben de gent que encara en fa, ells ja no) (verdura)	23	10
<i>Silene vulgaris</i>	Colitjos		16	Els menjaven com amanida, com a verdura bullida, i sobre tot com a truites. Són molt bons i saben de gent que encara en fa.	23	10
<i>Silene vulgaris</i>	Colitxos		57	També hi ha gent que es menjava els colitxos com a verdura, eren molt bons. Encara hi ha veïns que en mengen, diuen que són molt bons.	23	10
<i>Silene vulgaris</i>	Colitjos, Collejas, Conillets		21	De petita menjaven i ara encara en menja.	23	10
<i>Solanum melongena</i>	Albergínia		1	Feien conserves de pebrot, albergínia, i poma, tot barrejat	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Anglesa	468	7	Molt bona de gust. Patates eren del que més es gastava a casa i per això era del que es plantava més per guardar-ne, tot i que no sempre anaven bé.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Anglesa	468	265, 26	Produïa més que altres menes però no era tan bona.	23	10



Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Inglesa	468	57	Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Inglesa	468	61	Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Blanca	469	25, 26	Eren les més bones	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Blanca	469	27, 44, 54	Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Blanca	469	41	Les estenien al terra per conservar-les. Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Cerdanyesa, de Muntanya	470	48, 49, 50, 51, 52	La portaven de la Cerdanya, era molt i molt bona.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata de Muntanya, del Bufet	470	4, 8, 9, 10, 36, 37, 54, 55, 56, 59, 60, 62, 63, 64	Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata de Muntanya	470	53	Era molt bona, molt fina.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata de Muntanya	470	54	li sona que en feien a Moià. Però allí la terra és molt diferenta. Gravosa (al secar)	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata del Bufet / de Muntanya	470	61	Aquesta és la varietat més antiga de de patates que feien.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata del Bufet blanc	470	57	Les del Bufet eren les patates més bones que hi havia.	23	10

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata del Buffet, de Muntanya	470	2, 3	Cuinaven molt cols amb patata, tot ben aixafat.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata del Buffet, de Muntanya	470	2, 3	A casa coïen carbasses i patates amb un tall de cansalada per dinar.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata del Buffet, de Muntanya	470	6	Hi havia més feina a netejar-la i pelar-la que altres menes, però era boníssima.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata del Buffet Francés	470	40	Produïa menys que les altres, però era la més bona. Les guardaven esteses a terra i amb polvos, i sinó en tenien abans les desgrillaven.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata del Buffet negre	471	57	Les del Buffet eren les patates més bones que hi havia.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata del Buffet vermell	472	57	Les del Buffet eren les patates més bones que hi havia.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata de Figueres	473	54	Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata de Sant Hilari	474	16, 17	Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Estonia	475	33, 34	Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Francesa	476	62, 63, 64	Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Kennebec	477	27, 33, 36, 37, 40, 53	Patates era del que més es menjava.	23	10

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Magèstic	478	8, 9, 33, 55, 62, 63, 64	Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Magèstica	478	36	Era la millor que hi havia, la més fina. Semblant a la quenebec però era millor perquè es podia fer més al secà que la Quenebec.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Magèstica (basta)	479	7	Més grossa que l'anglesa, i treballava molt, però una mica més basta. El cantó de la cua sempre quedava dur al coure'l. Patates era del que més es gastava a casa i per això era del que es plantava més per guardar-ne, tot i que no sempre anaven bé.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata de Sant Hilari groga, Paluan	480	6	No era tan bona com la buffet o la quenebec, però produïa molt si tenia teca, fem.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Palugan, Paluan	480	33, 34, 55	Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Pontiac	481	61	Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Red pontiac	481	40	La Red Pontiac a la zona no agradava massa, no li anava gaire bé. A més era massa dolça la patata i no agradava gaire a la gent. Les guardaven esteses a terra i amb polvos, i sinó en tenien abans les desgrillaven.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Vermella, Red pontiac	481	16, 17, 33, 53	Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Setsemanera	482	6	És la patata més antiga que recorda, però produïa poc. Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata Vermella d'abans	483	10, 62, 63, 64	Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata (indefinida)		6	Molt bona i llargaruda, però feia molts clots i perdies molta patata al netejar-la i pelar els clots. Era blanca i boníssima. Patates era del que més es menjava.	23	10

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata		36	Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata		36	També en menjaven molta de petits de patata. Al matí i al vespre col i patates, i al migdia patata aixafada.	23	10
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata		1, 5, 23, 24, 29, 30, 31, 32	Patates era del que més es menjava.	23	10
<i>Vicia faba</i>	Fava Fava de ruc	524	22	És la fava de tota la vida. Són més fortes que les altres, que les muchamiel. Quan eren tendres les menjaven les persones. Quan eren seques pel maxu, havent-les posat a estovar abans.	23	10
<i>Vicia faba</i>	Fava Rossa	524	41	Se les menjaven sempre tendres. Les faves seques les donaven al bestiar, sobretot barrejades amb la civada a la mula.	23	10
<i>Vicia faba</i>	Fava	524	1, 4, 29, 30, 31, 32, 36, 38, 39, 47, 53, 65, 66	Faves tendres.	23	10
<i>Vicia faba</i>	Fava	524	14, 15	Les tendres les menjaven les persones. Seques eren pels animals i tendres per les persones.	23	10
<i>Vicia faba</i>	Fava	524	56	N'hi ha que se les menjaven amb palla, amb la tavella, però la majoria de gent es menjava només les faves tendres, no a tavella.	23	10
<i>Vicia faba</i>	Fava Aigadolça	525	25, 26	Diu que són molt bones. No fan tavelles gaire grans, però té l'avantatge que encara que la tavella sigui bastant passada les faves de dins encara són tendres, encara són bones.	23	10
<i>Vicia faba</i>	Fava de Cal Gavarró	526	6	Fan unes tavelles grosses i que aguanten més temps tendres que altres menes. Són molt bones.	23	10
<i>Vicia faba</i>	Fava Muchamiel	527	22	Més bones que les que es plantaven al secà.	23	10

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Vicia faba</i>	Fava Muchamiel	527	6	Faves tendres.	23	10
<i>Vicia faba</i>	Fava Tendral	528	59, 60	Faves tendres.	23	10
<i>Vicia faba</i>	Fava		10	Faves tendres.	23	10
<i>Vicia faba</i>	Fava		37, 55	En feien alguns solcs a l'hort per menjar tendres. Seques són menjar de porc.	23	10
<i>Vicia faba</i>	Fava		57	Pèsols i faves en feien molt poquets, quatre per menjar, i més aviat al rec.	23	10
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró del País	76	55, 56	Cigrons estofats.	23	11
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró Gros	77	53, 59, 60	Cigrons estofats.	23	11
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró Madrileño	78	56	Cigrons estofats.	23	11
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró Mitjanet	79	1, 25, 26	Cigrons estofats.	23	11
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró Mitjanet	79	4, 8, 9	Llegum cuit.	23	11
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró Petit	80	10	Llegum cuit.	23	11
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró Petit	80	25, 26	Cigrons estofats.	23	11
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró Petit	80	36	Encara en fa, encara els cull, els asseca i els bat a l'hivern. Llegum cuit.	23	11
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró Petit	80	61	Llegum cuit.	23	11

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró		2, 3, 14, 15, 33, 34, 57, 65, 66	Llegum cuit.	23	11
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró		5, 7, 11, 12, 22, 27, 37, 38, 39, 42, 43, 48, 49, 50, 51, 52	Cigrons estofats.	23	11
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró		16, 17	Feien bastant cigró, del petit, com el de l'alta anoia, i es feia pel gasto de la casa.	23	11
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró		23, 24	Ells només plantaven llegum pel consum propi, ho plantaven a motes i ho repassaven a ma per fer-ho ben net, hi havia molta feina.	23	11
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró		29, 30	Pel consum.	23	11
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró		31, 32	Abans se'n feien molts, totes les cases en feien, pel consum.	23	11
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró		41	Llegum que es conserva sec i que s'ha de coure.	23	11
<i>Fagopyrum esculentum</i>	Tramoixó	147	6	El menjaven com el llegum.	23	11
<i>Glycine max</i>	Soja	164	6	Se la menjaven com a mongetes seques. Es posava a estovar abans de coure-la. Es feia perquè omplia molt, en menjaves poc i omplia molt.	23	11
<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 6 carrils	174	25, 26	Pelat i bullit, era boníssim. El plantaven pel bestiar però també n'havien menjat pelat les persones, i bo que era. I tan que n'havien menjat. Hi havia puestos on te'l pelaven (el seu pare el portava a Súria on hi havia un que el pelava). El menjaven bullit igual que arròs.	23	11

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	1, 5, 6, 10, 14, 15, 25, 26, 31, 32, 33, 34, 35, 38, 39, 42, 43, 47, 48, 49, 50, 51, 52	Cuites com a llegum.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	2, 3	Les troben bones. Les fan com els altres llegums.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	4	Es deia que tenien moltes calories però que tenien poques propietats. També es deia que si en menjaven moltes agafaven el mal de les guixes. Hi ha qui deia que es devia a falta de vitamines o escurcó. Cal coure-les molt perquè són molt dures. Durat i després de la guerra se'n va fer més perquè rendien molt.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	7	Als anys de misèria i durant la Guerra es van plantar moltes més guixes. Es deia que s'havien de plantar guixes. No sap ben bé quin era el motiu, però el cas és que durant la Guerra es menjaven moltes guixes. Segons la dona els nutrients els portaven els cucs, per que les guixes es corcaven molt. Molta gent se les havia de menjar a les fosques per les manies. En el mal de les guixes no hi creuen gaire, creuen que el provocaven les altres mancances si de cas. De seguida es van tornar a deixar les guixes perquè eren un símbol de misèria.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	11, 12	No en menjaven gaires antigament, només a vegades, les donaven més aviat a les bèsties. Ells preferien menjar cigrons i mongetes.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	16, 17	La gent abans tendia, com a llegum, a fer sobre tot cigrons i guixes, pel gasto de les cases.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	23, 24	Els només plantaven llegum pel consum propi, ho plantaven a motes i ho repassaven a ma per fer-ho ben net, hi havia molta feina. Les guixes les menjaven com a llegum.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	29, 30	Pel consum com a llegum.	23	11

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	36	Fa anys que les va deixar perdre. Diu que té l'estòmac delicat i que creu que les guixes són més fortes que els cigrons i les lleties. A més diu que les guixes es corcaven desseguida, a vegades les collia corcades, i li fan fàstic els cucs. Per això no en fa.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	37	En feien tant per les persones com per les bèsties, però només quan eren a Sanauja.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	41	Sobretot en feien per les truges, però ells també en menjaven.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	53	Havia sentit a dir que pel temps de la guerra molta gent només menjava guixes. De gust són bones, però la pell és una mica gruixuda i amoïna una mica. A les botigues de llegum cuit encara en venen.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	55	Era un menjar bast, de postguerra, i cap als anys 50 ja es va perdre. Quan van tenir més calers i hi va haver més abundància la gent preferia altres coses, les guixes són pastoses i s'han de mastagar molt. La guixa vol dir misèria.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	56	Se'n feia moltes també, i les canviaven per bacallà amb els rics de Barcelona.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	57	Les guixes van incrementar molt per la guerra. Es feien menjaven com a llegum.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	59, 60	Eren bones, n'havien fet moltes. En van fer fins als anys 80.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	61	Després de la guerra tenien molta demanda, però aviat ho van deixar.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa Normal, Grossa	202	8, 9	Encara en planten ara. El Roca d'Igualada, dels llegums, encara n'hi compra des de fa molts anys. Uns 200 o 300 kilos a l'any en compra, i això que només en cou els divendres. Es fa pesat si en menges masses, però són bones si en menges de tan en tan. Les couen com les mongetes. Si són de l'any es couen millor, si són velles els costa més. Si l'aigua porta calç costa més que es coguin.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	27	En aquell temps, per la Guerra, eren molt apreciades.	23	11



**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	28	Les planta per a ella sola, només li agraden a ella. Es corquen fàcilment, quan encara són a la planta, i després has de separar les corcades de les sanes. Cuites com a llegum les troba bones.	23	11
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa Petita	203	8, 9	De la petita no n'han plantat mai, són bones igual però els del Roca no les volen.	23	11
<i>Lens culinaris</i>	Llentia Petitona	205	15	eren semblants a les d'ara, més petitones, eren unes llenties molt petitones, es plantaven cap a darrers de novembre i es collien a la primavera, es collien a mà i després es batien i ventaven a l'era, igual que es feia amb el cigrons, el blat, mongetes, guixes, ... tot es feia aigual, a l'era. No es podia esperar de collir massa sec, cap d'aquests llegums, ni tampoc el cereal perquè aleshores al collir-ho en queia molt, s'havia de collir lleugerament verd i esperar que s'assequés un cop collit, i després batre-ho	23	11
<i>Lens culinaris</i>	Llentia Petitona	205	14	eren semblants a les d'ara, més petitones, eren unes llenties molt petitones, es plantaven cap a darrers de novembre i es collien a la primavera, es collien a mà i després es batien i ventaven a l'era, igual que es feia amb el cigrons, el blat, mongetes, guixes, ... tot es feia aigual, a l'era. No es podia esperar de collir massa sec, cap d'aquests llegums, ni tampoc el cereal perquè aleshores al collir-ho en queia molt, s'havia de collir lleugerament verd i esperar que s'assequés un cop collit, i després batre-ho	23	11
<i>Lens culinaris</i>	Llentia	205	4, 6, 7, 25, 26, 38, 39	Pel consum, com a llegum.	23	11
<i>Lens culinaris</i>	Llentia	205	56	En planta ara, pel consum com a llegum, però abans no en plantaven.	23	11
<i>Lens culinaris</i>	Llentia de Cal Foganyer	206	36	Les planta a cops, a rengs, a dos pams cada una, i les fa servir pel consum, com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta	239	16, 17	Cuita com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Afartapobres	240	4	Eren per menjar seques, com a llegum, però eren molt farinoses, no gaire bones.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Afartapobres	240	6	També es bona seca, com a llegum.	23	11

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Afartapobres	240	55	Era pastosa, no valia res, per això en deien afartapobres.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Blanca (semblant al a del ganxet però diferent)	242	11, 12	Cuita com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de Castellfollit	244	2, 3, 41, 54, 57	Cuita com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de Castellfollit	244	48, 49, 50, 51, 52	Blanca, petiteta, molt blanca, cuita com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de Castellfollit	244	8, 9	Petita i blanca, ara les fan a l'hort i surten molt bones. Les mongetes no es solen corcar, però per si de cas si pesnes en posar-les al congelador 48h aleshores segur que no es corquen.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de la Seu	246	28	Cuita com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de la Seu	246	56	Era per menjar tendre si era petita, no feia fil, i també per menjar seca. Eren molt bones.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de la Seu	246	62, 63, 64	Per menjar seca, com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta, fesol de Mallorca	247	1	Blanca i grossa com la del ganxet, per menjar seca com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de Ponts	248	61	Es feien al secà, de mata baixa, tenien molta anomenada, eren blanquetes.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Fesol, mongeta de secà	249	14, 15, 25, 26, 29, 30	Per menjar seca, com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de St. Joan	250	59, 60	Per menjar seca, com a llegum.	23	11

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de St. Puvim	251	59, 60	És de tota la vida, per menjar seca, fa molts i molts anys que la planten, i és molt i molt bona.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de Tota la vida	252	8, 9	Per menjar seca, com a llegum. Les mongetes no es solen corcar, però per si de cas si pesnes en posar-les al congelador 48h aleshores segur que no es corquen.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de València	253	57	És la que fan servir els Valencians per posar a la paella.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de Veremar	254	62, 63, 64	Tavella plana i mongeta rodoneta, les menjaven seques.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Confit	255	62, 63, 64	Es feien a l'hort, per menjar seca, com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta/fesol del Ganxet	257	1	Per menjar seca, com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Ganxet	257	7	Ara és considerada de les més bones, però ells sempre n'han tingut.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Ganxet	257	10, 11, 12, 16, 17, 27, 28, 59, 60	Per menjar seca, com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Ganxet	257	31, 32	Per menjar seques són les més bones.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Ganxet	257	37	Mongetes de ganxet, per menjar seques.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Ganxet	257	40	En feia per menjat tendra, si la culls tendreta és bona, però també la collia com a llegum per menjar seca.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Ganxet	257	6	És la més antiga i la més bona que hi ha. Només per menjar seca.	23	11

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Ganxet	257	55	Mongeta seca. És maca i la més bona que hi ha.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Pinet	259	35	És tant o més bona que la mongeta de la Seu, que també s'havia fet allà a Prats (la del ganxet no s'hi fa bé, no n'han fet mai). Molt bona, per menjar seca.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Negreta	263	6	Per menjar seca, com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Perona	264	4	També es menjaven les perones seques, com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Perona	264	35	Per menjar seques, com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Perona	264	7	Són molt bones i són les que guarden ara. També se les mengen seques, com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Rossinyol	266	41	Per menjar seca, com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Sant Joana	267	16, 17	Per menjar seca, com a llegum.	23	11
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Ull de perdiu	270	6	Per menjar seca, com a llegum.	23	11
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol Blanc	274	29, 30	Pel consum. Es menjaven més aviat verds que no pas secs, però també n'havien menjat de secs, però no li cridaven gaire l'atenció.	23	11
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol Negre	281	29, 30	Pel consum. Es menjaven més aviat verds que no pas secs, però també n'havien menjat de secs, però no li cridaven gaire l'atenció.	23	11
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol vinós, bigarrat	286	8, 9	Abans en menjaven de secs, com els cigrons, i eren bons.	23	11
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Gros	504	62, 63, 64	Aquest blat gros també el menjaven com si fos arròs, i era molt bo. El portaven a pelar i era molt bo, però potser fa 60 anys d'això.	23	11

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	6	El podien menjar bullit, com si fossin llegums. Era bo i dolç. El posaven directament a bullir (no l'estovaven abans) i s'imflava i quedava llarg i tou, no li quedava pell. Si el volies amb llet primer el bullies amb aigua, l'escorries, i el tornaves a escalfar amb llet.	23	11
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	36	Havia sentit a dir que es podien menjar tan el Motxo com la Pisana bullits, com si fossin llegums.	23	11
<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana	519	2, 3	Feia un gra gros. El feien pelar (el Josep ho havia fet amb un garbell, però si no el feien pelar a sacs) i el menjaven com arròs. El coïen i quedava estarrufat. Era molt bo.	23	11
<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana	519	8, 9	La pisana era per menjar. Feia una espiga grossa que s'esgranava desseguida, i un grà rodó i gros, per això es podia pelar. La portaven a pelar o hi havia cases que s'ho feien ells. La família del Josep la portaven a un puesto on tenien una màquina que el pelava, la família de la Maria el pelaven a casa. Per pelar-lo havien d'estovar-lo i després, amb una pedra que feia una mica de panxa i sobre d'un garbell s'anava esmolant i es pelava. Portava força estona pelar-lo. Si era ben eixut no es podia fer, perquè no marxava la pell. Un cop pelat el cuinaven com una espècie d'arròs. En tornarien a menjar si poguessin, a la Maria li agradava molt. El menjaven bullit i amanit amb oli. El Josep diu que atipava molt més que l'arròs.	23	11
<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana	519	35, 36	Hi havia gent que enlloc de fer bullir arròs feia bullir blat, i potser si que era amb la Pisana perquè feia un gra més rodonet i que tenia menys força, i aleshores quedava més tou.	23	11
<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana	519	44	Havia sentit a dir que el feien bullir, com si fos arròs.	23	11
<i>Vicia faba</i>	Fava	524	8, 9	Les collien i prenien seques, faves seques com a llegums.	23	11
<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	5	Van patir molta misèria. A casa del Ramon, que eren tres nens, havien hagut de menjar veces bullides perquè no hi havia res més, i no eren pas bones.	23	11
<i>Brassica oleracea</i>	Col Manresana	52	2, 3	Es cuinaven cols amb cigrons i mongetes cuits.	23	12
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró		2, 3	Es cuinaven cols amb cigrons i mongetes cuits.	23	12

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa del Rebequet	109	42, 43	Sovint cuinaven la carbassa juntament amb les mongetes seques.	23	12
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa Grossa	112	41	Sovint cuinaven mongetes seques amb carbassa.	23	12
<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa		42, 43	Sovint cuinaven la carbassa juntament amb les mongetes seques.	23	12
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de Castellfollit	244	2, 3	Es cuinaven cols amb cigrons i mongetes cuits.	23	12
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta		42, 43	Sovint cuinaven la carbassa juntament amb les mongetes seques.	23	12
<i>Allium ampeloprasum</i>	Calabruixa		28	Hi ha gent que en fa truites.	23	13
<i>Allium paniculatum</i>	Calabruixa		28	Hi ha gent que en fa truites.	23	13
<i>Allium roseum</i>	Calabruixa		28	Hi ha gent que en fa truites.	23	13
<i>Allium vineale</i>	Calabruixa		28	Hi ha gent que en fa truites.	23	13
<i>Asparagus acutifolius</i>	Esparraguera		29, 30	Ell n'havia collit per la seva dona, que és d'Aragó, perquè li agradaven, però a ell mai li han dit gran cosa. En feien truites.	23	13
<i>Asparagus acutifolius</i>	Espàrrec		56	Abans no els aprofitaven, ara la gent si que en recull, per fer truites.	23	13
<i>Asparagus acutifolius</i>	Espàrrec		61	En collia el pastor, però no era habitual. Per fer truites.	23	13
<i>Asparagus acutifolius</i>	Espàrrec		4	Es van collir a partir que van arribar els immigrants del sud d'Espanya, abans no els collia ningú. Per fer truites.	23	13

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Asparagus acutifolius</i>	Espàrrec		5	No es coneixia abans. Ara sí que en van a buscar i en fan truites.	23	13
<i>Asparagus acutifolius</i>	Espàrrec		11, 12	Antigament no els coneixien però ara van molt persseguits. Ells fa anys que en van a buscar i en fan truites.	23	13
<i>Asparagus acutifolius</i>	Espàrrec		12	antigament no els coneixien però ara van molt persseguits. Ells fa anys que en van a buscar.	23	13
<i>Asparagus acutifolius</i>	Esparrac		16, 17	Per fer truites	23	13
<i>Asparagus acutifolius</i>	Esparrac		18, 19, 20	Abans no en menjava ningú, no en recollien. Ara si que van molt buscats, per fer truites.	23	13
<i>Asparagus acutifolius</i>	Espàrrec de marge		21	De petits ja en recollien, i eren els nens els encarregats d'anar-ne a buscar. Encara en recull ara.	23	13
<i>Asparagus acutifolius</i>	Espàrrec		37	Els espàrrecs els van començar a aprofitar quan van arribar els castellans.	23	13
<i>Asparagus acutifolius</i>	Espàrrec		40	Ara hi ha molta gent que en va a buscar, per fer truites, però de joves no els aprofitaven.	23	13
<i>Asparagus acutifolius</i>	Esparrac		44	Diu que sempre n'hi ha hagut i abans també s'aprofitaven. Els considera bons.	23	13
<i>Asparagus acutifolius</i>	Espàrrec		53	Els espàrrecs tampoc no n'havien recollit mai, ara si que els coneixen i molta gent els recull. Els van començar a recollir quan van venir els castellans.	23	13
<i>Asparagus acutifolius</i>	Espàrrec		57	Abans els espàrrecs no els coneixien, ara si que els pleguen, fer una truita d'espàrrecs els agrada.	23	13
<i>Asparagus acutifolius</i>	Esparraguera		63, 64	Els espàrrecs l'Antònia només fa tres o quatre anys que sap que són, però el Josep si que fa anys que els coneix perquè li van ensenyar els castellans que venien amb el tren.	23	13
<i>Borago officinalis</i>	Borrajia		13	Les fulles més tendres havia sentit a dir que eren bones en truita.	23	13

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Borago officinalis</i>	Borraja		65, 66	Les borrajes també es mengen, són molt bones i fines, es mengen com a verdura, són les bledes dels maños. No cal pas pelar-les, aquells pels quan es couen ja marxen, i per exemple amb les truita són boníssimes. Són més bones les borrajes que les cols.	23	13
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		62	Els fonolls també els aprofitaven a la primavera. Els bullien i després en feien truita i era molt bona.	23	13
<i>Mantisalca salmantica</i>	Ternillera		31, 32	El Marcelino també n'havia menjat de petit i diu que era molt bo. Les fulles tendres són bones, en truita per exemple.	23	13
<i>Muscari comosum</i>	Calabruixa		28	Hi ha gent que en fa truites.	23	13
<i>Muscari neglectum</i>	Calabruixa		28	Hi ha gent que en fa truites.	23	13
<i>Portulaca oleraca</i>	Verdolaga		5	Coneixen una dona que en cull per fer truites.	23	13
<i>Silene vulgaris</i>	Coniells		2, 3	La padrina de la Benita feia truita de coniells. Els veïns (els Grau), també en fan, però la Benita i el Josep no n'havien menjat mai.	23	13
<i>Silene vulgaris</i>	Coniells		6	La gent en feia truites.	23	13
<i>Silene vulgaris</i>	Colitjos		11, 12	En feien truites com si fossin espinacs. Ara ja no en fan però sap que hi ha gent que encara en cull.	23	13
<i>Silene vulgaris</i>	Petadors		13	Sap d'una senyora de St. Andreu (l'Aurora) que en recull per fer truites.	23	13
<i>Silene vulgaris</i>	Colitxos		14	Ells no n'havien menjat però sabien de gent que n'arregava per fer truites.	23	13
<i>Silene vulgaris</i>	Colitjos		16, 17	Són molt bons, saben de gent que encara en fa, com a truita.	23	13
<i>Silene vulgaris</i>	Coniells		23, 24	Hi ha gent que en collia, és bo per truita.	23	13



Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Silene vulgaris</i>	Coniells		35	hH ha gent que en menjava com a truita, però ells no n'havien menjat mai a casa.	23	13
<i>Silene vulgaris</i>	Coniells		56	En feien truites, eren molt bons.	23	13
<i>Silene vulgaris</i>	Coniells		8, 9	De la fulla se'n fan truites. El consideren més bo que l'espinaç perquè és més fi i cada primavera en mengen un parell de vegades. El cullen quan fa 10 centímetres, abans que floreixi. Al tronc que fan se li poden treure les fulles, i el brot de dalt que és tendre. Llavors els posen a la paella amb poc foc, i hi tiren l'ou aviat perquè és cremem de seguida.	23	13
<i>Silene vulgaris</i>	Cosconilla		31, 32	Per fer truites.	23	13
<i>Silene vulgaris</i>	Coniells		65, 66	Els coniells també són molt bons, també en mengen, amb truita.	23	13
<i>Spinacia oleracea</i>	Espinaç de Fulla petita	488	6, 23, 24	Per fer truites.	23	13
<i>Spinacia oleracea</i>	Espinaç Gegant	489	6	Per fer truites.	23	13
<i>Spinacia oleracea</i>	Espinaç d'Hivern	490	37	Per fer truites.	23	13
<i>Spinacia oleracea</i>	Espinaç		5, 11, 12, 25, 26, 35, 41, 44, 56, 57, 1, 65, 66	Per fer truites.	23	13
<i>Urtica dioica</i>	Ortiga		1	Li van dir que les truites eren molt bones.	23	13
<i>Urtica dioica</i>	Ortiga		21	Amb una amiga a la Cerdanya van fer sopa d'ortigues i truita d'ortigues, diu que les dos coses eren molt bones.	23	13

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Gros	504	62, 63, 64	També feien blat gros, que era molt bo per fer pasta.	23	14
<i>Asparagus acutifolius</i>	Espàrrec d'Hort	20	6	N'havien fet a l'hort anys endarrera. Ús no detallat.	23	15
<i>Asparagus acutifolius</i>	Espàrrec d'Hort	20	36	Abans no en feien però ara a l'hort en té alguns dels d'hort, dels gruixuts. Ús no detallat.	23	15
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>conditiva</i>	Remolatxa Blanca	32	36	Es menjaven la remolatxa. Ús no detallat.	23	15
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>conditiva</i>	Remolatxa Groga	33	36	Es menjaven la remolatxa. Ús no detallat.	23	15
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>conditiva</i>	Remolatxa Vermel·losa	36	36	Es menjaven la remolatxa. Ús no detallat.	23	15
<i>Brassica oleracea</i>	Col Asa de cántaro	38	57	Col i patata, trinxat.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col de Cabdell, de Cabdell grossa	39	8, 9, 27, 28, 37, 44, 61	Col i patata, trinxat.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col de Cabdell poc apretat	40	4	Col i patata, trinxat.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col de Caminal	41	23, 24	Col i patata, trinxat.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col de Fer brotons, de pagès.	42	6	Al començament de l'hivern es menjaven les fulles, més tard les fulles les donaven a les gallines i les persones es menjaven l'ull. Finalment es crusprien els brotons, a la primavera. Col i patata.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col de Pagès	42	10	Les cols també éren diferents. Allò d'abans era col bona, ara no val res. Abans hi havia Col de Pagés, que no es cabdellava fent un cabdell tant apretat com les d'ara, les fulles no quedaven blanques, eren ben fosques, i tallaven l'ull i se'l menjaven. La col i patata així era molt bona.	3	16

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Brassica oleracea</i>	Col de Pagès, d'Hivern	42	8, 9, 22, 23, 24, 28, 31, 32, 42, 43, 62, 63, 64, 65, 66	Col i patata, trinxat.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col de Pagès	42	36	Es menjaven aquestes de brotons després que es glacessin, s'havien de glaçar ja que així eren més bones. Abans no hi havia cols d'aquestes d'estiu, de capdell, que fan pudor però es poden menjar a l'estiu.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	7	L'ull l'aprofitaven les persones i la resta se'l menjaven els animals. A l'hivern acostumaven a menjar l'ull de col amb quatre patates a diari.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	37	És bona per menjar quan li toca una mica el fred, i els hi tallaven l'ull i després sortien els brotons. Col i patata.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	40	S'aprofitaven els ulls per les persones i les fulles per les besties. Col i patata.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	55	És aquella que fa brotons a la primavera. A l'hivern abans es menjava molta col i patata. Encara li agrada fer-ne ara, però la meitat la llença al torrent perquè els joves ja no en mengen de col avui en dia.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	56	El fred no la matava, de fet era més bona quan havia passat el fred, era més dolça. Les cases plantaven de 200 a 400 cols pel gasto, en menjaven moltes, era l'aliment principal de l'hivern. En menjaven molta amb patata i arengada d'escata.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	57	Era més bona després de gelar, en feien moltes. Cada dia menjaven col i patata a l'hivern.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	61	Feien ullets, brotons, que menjaven amb patata.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col Valenciana (de brotons)	42	4	Els brotons se'ls menjaven les persones, les fulles les aprofitaven les bèsties. Col i patata.	3	16

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	27	És la que es menjava més a casa, menjar col i patata era molt habitual.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	41	Feia un cabdellet que si el tallaves sortien els brotons, que també eren bons. Les fulles les guardaven pels conills.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	59, 60	Es cull l'ull i després fa brotons. Menjaven molta col i patata.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern, col de Trinxat, col Verda	42	53	Se li talla l'ull central després de les glaçades perquè és quan és més bona. Els agrada molt més aquesta que la col blanca (la cabdellada), però s'ha de saber fer. Es tallen ben petites, amb força patata i es bullen. Molt important que sigui a foc ràpid, la cocció ha de ser ràpida, si és lenta no queda bé. Després s'escorren ben ben escorregudes, apretant amb un plat, i hi fa un sofregit de cansalada ben grassa que cou ben cuiteta, i aboca a la col i patata tot aquest oli i cansalada. La col ha d'estar ben amanida per tal que sigui bona. En mengen molt sovint a l'hivern.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern (alta)	43	47	Té un gust fort, però és bona.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern (baixeta)	44	54	Són baixetes i fan brotons, que són molt bons	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern (sense cabdell)	45	44	Li treien directament les fulles per menjar-les, ja que abans les cols d'hivern no eren de capdell.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	5	La fulla la donaven trinxada a les gallines, però també l'aprofitaven per les persones.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col de Fer fulles	46	59, 60	Les fulles amb patata, per fer trinxat.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col de les Gallines, d'Hivern, de Fer fulles	47	36	Abans les persones també es menjaven les fulletes tendres de dalt, no només era una col per alimentar les gallines. Les menjaven amb patata.	3	16

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Brassica oleracea</i>	Col de Paperina	48	4	fan un ull obert i llarg	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col de Paperina	48	65, 66	Col i patata, trinxat.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col de Pasqua	48	62, 63, 64	Feien un ull grosset i anaven molt ràpides, semblant a la col set setmanera d'ara. En feien col i patata.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col del Pozo	49	35	És una varietat de col del grup de les cols de cabdell. És una col arrissada, molt bona.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Estiu	50	7	Col i patata, trinxat.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col Francesa	51	4	Col i patata, trinxat.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col Manresana	52	4, 22, 33, 34, 35,	Col i patata, trinxat.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col Manresana	52	2, 3	No té res a veure amb la col Manresana que venen ara. La col Manresana que venen ara fa un ull com una pilota i és més amarganta. En canvi les cols Manresanes que te ella, les de tota la vida, fan fulles (de primer per menjar desfullen les fulles tendres) i cap al gener culls l'ull, i al tallar l'ull fan els brots/brotons. Són molt bones. Es cuinaven amb cigrons i mongetes cuits, o bé feien cols amb patata aixafada.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col Manresana	52	6	La seva dona diu que la Manresana d'abans fa més pudor que no pas la d'ara, i l'han deixat de fer. Col i patata, trinxat.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col Manresana	52	25, 26	És molt bona, col i patata en mengen molta a l'hivern.	3	16
<i>Brassica oleracea</i>	Col Valenciana (de cabdell)	53	56	És una col plana de dalt i rodona com una pilota. Fa un cabdell força gros i ben atapeït, dur, arribaven a fer uns 8 kg fins i tot, quan ell era petit ja en plantaven. Les fulles de dins eren blanques com la patata. Ara d'aquesta mena no n'hi ha. En menjaven molta amb patata.	3	16

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Brassica oleracea</i>	Col		1, 11, 12	Col i patata, trinxat.	3	16
<i>Citrullus lanatus</i>	Síndira de Secà gran	90	1	Els melons i les síndries també els feien al secà. Sortien uns melons petitets i dolços, i unes síndries boníssimes, de 8 kg.	4	27
<i>Citrullus lanatus</i>	Síndira de Secà	90	31, 32, 33, 34	Al secà, fruita fresca.	4	27
<i>Citrullus lanatus</i>	Síndira de Secà	90	54	Les feien al secà i eren més bones que no pas ara.	4	27
<i>Citrullus lanatus</i>	Síndira de Secà gran	90	6	Una vegada li van sortir síndries de 8 kg sense haver-les regat, molt bones.	4	27
<i>Citrullus lanatus</i>	Síndira de Secà petita	91	2, 3	Abans tenien molta més llavor a dins, el doble que ara. Les síndries quedaven més petites, però es feien al secà i es feien molt dolces.	4	27
<i>Citrullus lanatus</i>	Síndira		25, 26, 56, 61	Fruita fresca.	4	27
<i>Cucumis melo</i>	Meló de Secà	97	1	Els melons i les síndries també els feien al secà. Sortien uns melons petitets i dolços, i unes síndries boníssimes, de 8 kg.	4	27
<i>Cucumis melo</i>	Meló de Secà	97	31, 32	Al secà, fruita fresca.	4	27
<i>Cucumis melo</i>	Meló de Secà	97	54	Els feien al secà i eren més bons que ara.	4	27
<i>Cucumis melo</i>	Meló de Secà	97	56	Es plantaven al secà, i feien molta molta olor.	4	27
<i>Cucumis melo</i>	Meló de Secà	97	65, 66	Pels melons, feia un clot, hi posava un parell de palades de fem, i melons al secà, i anaven molt bé.	4	27
<i>Cucumis melo</i>	Meló de Secà	97	6	També els fa al secà. No surten melons grossos, però tenen gust de mel.	4	27
<i>Cucumis melo</i>	Meló Mallorquí	98	8, 9	Són uns melons molt bons , però no es guarden gaire temps, es passen ràpid.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Cucumis melo</i>	Meló Mallorquí	98	2, 3	En feien uns de molts bons portats per uns veïns mallorquins. Eren molt bons, plantats al secà. Són molt bons però no es guarden.	4	27
<i>Cucumis melo</i>	Meló Piel de Sapo	99	4	És un meló de mig temps.	4	27
<i>Cucumis melo</i>	Meló Primerenc	100	4	De pell groga, sempre n'havien fet. No duraven gaire, eren bons però s'havien de menjar ràpid.	4	27
<i>Cucumis melo</i>	Meló Tardà	101	4	Són els que es guardaven més per l'hivern.	4	27
<i>Cucumis melo</i>	Meló		25, 26	Fruita fresca.	4	27
<i>Cucumis melo</i>	Meló		61	Uns parents seus de Barbens en feien molts però tampoc sortien gaire bons.	4	27
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya Rodó petit	128	14, 15	Hi ha codonyers que fan els codonys petits, i rodonets, i la planta no és gaire alta. Són les codonyes. Són menys àspres i molt més bons (que els grossos d'ara) per menjar cursos, com a fruita.	4	27
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya Vella, Rodona	128	33, 34	La codonyera vella era més bona que no pas la nova. Les noves són més grosses i més llises, però no són tan gustoses. La vella era més petitona, més rodona, i feia molta més bona olor. I tenia més bon gust, es podia menjar com a fruita i tot. Però també era de més mal pelar.	4	27
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya Anitga	128	29, 30	Fan unes codonyes petites com el puny o menys que pun, però fan una olor olé. Les que venen al mercat no valen res en comparació. Les antigues són més dolces i quan són ben madures es poden menjar crues.	4	27
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya de Sempre	128	4	Més rodonets i més petits que els d'ara, i més dolcets. Com que són més dolços es poden menjar com a fruita tot i que també en feien codonyat. Els d'ara són molt grossos i llargs i tenen gust a fusta, només van bé pel codonyat.	4	27
<i>Dyospirus kaki</i>	Palosanto	142	14, 15	Tenien palosantos, un arbre ben gros que quedava ben carregat	4	27
<i>Dyospirus kaki</i>	Palosanto	142	33, 34	N'hi havia algun, però no gaires.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Eriobotrya japonica</i>	Nespre	143	4	N'hi havia però no eren propis d'aquí.	4	27
<i>Eriobotrya japonica</i>	Nespre	143	17	N'hi havia algun, però no gaires.	4	27
<i>Eriobotrya japonica</i>	Nespre	143	2, 3	Quan eren molt joves no n'hi havia, és una introducció posterior. Ara en tenen nascut de pinyol.	4	27
<i>Eriobotrya japonica</i>	Nesprer del japó	143	14, 15	També tenien nespres del nesprer del Japó, com els d'ara.	4	27
<i>Eriobotrya japonica</i>	Nispro	143	62, 63, 64	Els nispros són els tronges.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Blanca	148	62, 63, 64	Figa fresca, fruita.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Blanca i grossa	149	44	Figa fresca, fruita.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Breva	150	31, 32	Figa fresca, fruita.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Breva negra, Figaflor	151	45, 46	Molt bones, fa una collita a l'agost i una al setembr. Les del setembre són més petites, les de l'agost són grosses, figaflor.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Coll de dama	152	33, 34	És negra però llarga, es menjava fresca coma fruita.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Coll de dama	152	31, 32, 38, 39, 61	Figa fresca, fruita.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Coll de dama	152	45, 46	Una sola collita al setembre, es menjava fresca coma fruita.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Coll de dama blanca	153	59, 60	Figa fresca, fruita.	4	27



Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Ficus carica</i>	Figa Coll de dama blanca	153	48, 49, 50, 51, 52	Frosses i blanques, com a fruita.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figuera Garzeria	154	35	Menjada com a fruita, fesca, és bona.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	2, 3	Figues del setembre.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	4	Molt petites i blanques. Molt dolces, n'hi ha a molts llocs. Es poden menjar fresques, però la gent les solia assecar en quantitat per l'hivern.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	33, 34	Figa fresca, fruita.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	36	Normalment les assecaven, però també es podien menjar fresques.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	37	Les assecaven i les possaven ben premsades, després d'enfarinar-les una mica per sobre, però també en menjaven de fresques directament de l'arbre.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	45, 46	Es la que hi ha i hi havia més, feia una sola collita al setembre.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola blanca	155	65, 66	Figa sajola blanca, en tenen una, però no els acaben d'agradar, els hi fa mania que no hi hagi cucs.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa de Fraga	156	44	Fa unes breves negres grosses.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa de Sant Joan	157	33, 34	Grosses i negres però més planes que les coll de dama, són com aixafades. Venien d'hora, per Sant Joan, i la temporada era llarga.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Grossa	158	8, 9	En tenen d'aquelles grosses que venen a mig juliol.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Negra	159	4, 37, 56, 62, 63, 64	Figa fresca, fruita.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Negra	159	48, 49, 50, 51, 52	Grosses i negres, com a fruita.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Ficus carica</i>	Figa Primerenca blanca	160	59, 60	De dins és blanca i no és gaire bon. Fa la figa rodona.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa Primerenca negra	161	59, 60	És petiteta, fa les figues allargadetes. Fa breves i figues. És més bona que la primerenca blanca.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa		53	No n'assecaven mai, se les menjaven sempre fresques.	4	27
<i>Ficus carica</i>	Figa		10	Figa fresca, fruita.	4	27
<i>Fragaria vesca</i>	Maduixa de Cal Camalligat	162	65, 66	Abans tenien maduixes, però diferents de les d'ara.	4	27
<i>Fragaria vesca</i>	Maduixa de Cal Foganyer	163	36	Té maduixes petites. No són tan vermelles com els maduixots, però són bones. Les van collir una vegada d'un camp quan feien de pastors, fa més de 50 anys.	4	27
<i>Mespilus germanica</i>	Nespru	220	2, 3	Vermellosos i amb punxes al cap. N'havien menjat i diuen que no eren pas despreciables.	4	27
<i>Mespilus germanica</i>	Nespres	220	15	Tenien nespres, d'aquells petitons, que són les nesples. Eren bones, però havien de ser madures, sinó eren aspres.	4	27
<i>Mespilus germanica</i>	Nespru	220	18, 19, 20	Nesprus, era un fruit més petit que el d'ara, però amb un color igual que els d'ara quasi.	4	27
<i>Mespilus germanica</i>	Nespres	220	62, 63, 64	Les nespres també les recollien. Sembla una serva grossa, fa tres punxes.	4	27
<i>Mespilus germanica</i>	Nespres	220	65, 66	Nesprer del d'abans, encara n'hi ha un.	4	27
<i>Prunus armeniaca</i>	Marcoc (indefinida)	287	2, 3	No queden marcoquets dels que tenien abans. Els albarcocs que tenien abans eren dels grossos i que es posaven ben vermells.	4	27
<i>Prunus armeniaca</i>	Albercoc de Galta vermella	288	4	Fa albercocs amb una galta vermella, molt bons.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus armeniaca</i>	Marcoc Gran	289	16, 17	Es fan molt més grans. Són bons però si són molt madurs es tornen negres de dins.	4	27
<i>Prunus armeniaca</i>	Albercoc Groc	290	53	No n'hi havia gaires. No li agraden gaire els albercoccs, són més farinosos que els prèssecs.	4	27
<i>Prunus armeniaca</i>	Marcoc Groguet gros	291	59, 60	També tenia marcoquers, n'hi havia un de gros boníssim, de color groguet.	4	27
<i>Prunus armeniaca</i>	Marcoc Gros	292	36	Era una mica vermellós. Molt bons i molt dolços.	4	27
<i>Prunus armeniaca</i>	Marcoc Gros	293	44	En tenien molts als marges al secar, i feien els marcocs molt grossos, de la mida de prèssecs petits.	4	27
<i>Prunus armeniaca</i>	Marcoc Mitjanet	294	36	Groc. Molt bons i molt dolços.	4	27
<i>Prunus armeniaca</i>	Marcoc Petit	295	36	Groc. Molt bons i molt dolços.	4	27
<i>Prunus armeniaca</i>	Marcoc Petit que vermellejava	296	59, 60	L'albercoquer petit també era bo, vermellejava.	4	27
<i>Prunus armeniaca</i>	Albercoc Petitó	297	16, 17	Petits, molt petits. Són bons.	4	27
<i>Prunus armeniaca</i>	Marcoc Vermellós	298	48, 49, 50, 51, 52	En tenien un de grós i que feia marcocs molt bons, boníssims. El marcoc era groguet i bo i vermellós.	4	27
<i>Prunus armeniaca</i>	Albercoc (Indeterminat 1)		62	D'albercoccs també en tenien de dues menes, eren dos albercoquers immensos, però no recorda el nom de les varietats.	4	27
<i>Prunus armeniaca</i>	Albercoc (Indeterminat 2)		62	D'albercoccs també en tenien de dues menes, eren dos albercoquers immensos, però no recorda el nom de les varietats.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus armeniaca</i>	Marcoc		23, 24	N'hi havia, pel consum.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera	299	59, 60	Un de molt semblant a la picota, però més gran encara.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Blanca	300	8, 9	Petita i bona, primerenca. Com la de Cal Pleixats.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Blanca	300	59, 60	Cirera blanca, petita com la Burdisenca però de color blanc.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Blanca	300	61	Eren molt dolces, més petites que les de cor de colom però tampoc petites petites del tot. Blanquinoses tirant a rosades. Era molt comú a la zona.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Blanca de Castellfollit	300	36	Recorda que en tenien allí, pel consum.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Blanca	300	2, 3	Cireres petites, primerenques, se'n podien menjar moltes. Blanquinoses, es tornaven vermelloses pel cantó del sol. De dia eren plenes de cucs, i en Josep n'anava a menjar sempre al vespre i així no veia les cucs. Eren unes postres farcides de tall viu.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Burdisenca	302	59, 60	Cirerera primerenca petita, de la d'abans. Li deien cirera Burdisenca. Eren molt bones, molt petites i molt vermelles, i l'arbre es carregava molt.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom	303	4	Grosses i amb molt cos (pinyol petit).	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom	303	11, 12	Venien tres o quatre setmanes més tard que la negra primerenca.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom	303	14, 15	Fruita fresca.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom	303	18, 19, 20	Abans la gent collia molt les cireres encara que no fossin seves. Era molt bona, en tenien un cirerer molt gros.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom	303	25, 26	Eren molt bones però no en feien gaires.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom	303	33, 34	També en tenia algun pagès, encara que la majoria eren de les altres, de les petitones. Eren molt bones les cor de colom.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom	303	35	Era la millor varietat que hi havia. Molt i molt bona, feia poques cireres, però molt grosses, com un albercoc petit, i molt fortes (consistents). La carn era blanca, i de fora no es tornava mai vermella del tot. S'ha de collir quan una galta es torna una mica vermella, aleshores ja és bona, dolcíssima.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom	303	40	Sempre n'hi havia hagut algun cirerer a casa. Eren grosses i no ben bé vermelles, pel costat del sol si que es tornava vermella però per l'altra banda no, eren blanquinoses.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom	303	41	Cirera grossa i tardana, tipus cor de colom.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom	303	45, 46	Eren molt bones.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom	303	48, 49, 50, 51, 52	No acaba de ser mai vermella del tot. És grossa, més grossa que la de Sant Isidre.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom	303	53	Rosadeta, no es tornava vermella del tot.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom	303	55	Grosses i bones, vermelloses.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom	303	62, 63, 64	Les grosses que eren les de cor de colom, que eren blanquetes d'un costat i rosadetes de l'altre.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom	303	59, 60	Cor de colom encara els en queda un, bones.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom petita	304	38, 39	Més rodones i petites que les d'ara, no tan vermelles.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom petita	304	56	És tova i petita, i blanquinosa. No és vermella del tot, només d'una cara, color de rosa.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus avium</i>	Cirera Cor de colom vermella	305	36	Ben vermella i grossa.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera de la Guàrdia	306	4	Més primerenques que les cor de colom. Més petites i una miqueta àcides.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera de Sant Isidre	307	48, 49, 50, 51, 52	Bastant primerenca. No acaba de ser vermella. Grogosa tirant cap a vermella. No és tant grossa com la de cor de colom.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera de Sant Jaume	308	56	És un cirerer que tenia cireres ben madures el dia de St. Jaume, és mol tardà.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera de St. Joan	309	36	Són àcides, agredolces, i petites. Però la Teresa se les menja i li agraden.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Garrofal	310	56	Grossa i forta. No quedava ben vermella del tot, n'hi havia molt poques d'aquesta veiretat.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera del País	311	40	Eren les petites i vermelles.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Negra primerenca	311	11, 12	Venien abans que les cor de colom, tres o quatre setmanes abans.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Petita	311	14, 15	Petita i vermella, com a fruita.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Petita	311	23, 24	Eren dolces, però tenien més pinyol que carn. Pel consum.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Petita	311	25, 26	Cireres no massa grosses i potser no eren tan bones com les d'ara, però eren bones.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Petita	311	29, 30	Eren les més habituals i eren bones.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Petita	311	35	Pel consum.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Petita com olives	311	47	Cirera petita, era com una oliva. Les cireres aguantaven molt de temps a l'arbre i eren molt dolces, quasi ranciejaven. Es tornaven d'un color fosc, vi, morat.	4	27

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus avium</i>	Cirera Petitona	311	33	Quasi per tot arreu n'hi havia d'aquestes, eren petitones. Eren bones però li agraden més les noves i les de cor de colom.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Petitona	311	45, 46	Eren petitones. Tot i ser primerenc, durava molt la producció, des l'ascenció, per la festa major de Rubió (mig maig), fins a final de juny. Feien molt pinyol i poca carn.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Primerenca	311	48, 49, 50, 51, 52	Venien encara abans que les de Sant Isidre, eren vermelles. Ja n'hi havia per la festa major de Maïans.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Primerenca	311	53	Petitones i vermelles.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Primerenca	311	57	Cirera petita, amb molt pinyol i poca carn. Si no es menjava ben negra no valia res. En tenien pel gasto.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Negra petita	311	62, 63, 64	Abans les cireres eren d'aquelles tant petites i negres, fosques.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Negra primerenca	311	8, 9	Cirerer de cireres negres, petites i primerenques. Molt petites i molt fosques.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera Picota	312	59, 60	També tenia la Picota, aquella que te la cua curta, però ja no en tenen.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera de Sant Pere	313	40	Eren petites i blanquinoses, no es tornaven gens vermelles, molt menys vermelles que les de cor de colom.	4	27
<i>Prunus avium</i>	Cirera		10, 27, 28, 44	Fruita pel consum.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Blanca allargada	314	62, 63, 64	Tant cavallicos com prunes eren més aviat llargats.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Cavallico	315	35	Prunes vermelles, fosques, no gaire grosses.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Cavallico	315	47	Són de color granatós, color de vi.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Cavallico allargat	315	62, 63, 64	Tant cavallicos com prunes eren més aviat llargats. Els cavallicos eren morats.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Cavallico allargat	315	4	Té una prunera de cavallicos foscos allargats molt bons.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Cavallico	316	56	Prunes d'aquelles petitones, com una oliva d'aquestes sevillanes.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Clàudia	317	4	Eren les més típiques des de sempre. Però n'hi havia vàries classes de Claudies.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Clàudia	317	5, 16, 17	Fruita pel consum.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Clàudia	317	18, 19, 20	Era la prunera més bona que hi havia.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Clàudia	317	33, 34	És la més bona.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Clàudia	317	35	N'hi havia quatre pel consum propi.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Clàudia	317	44, 59, 60, 61	Fruita pel consum.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Clàudia	317	56	Treu llucs per tot arreu, fruita pel consum.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Clàudia vermella	318	45, 46	Venia cap a mig setembre. Se la menjaven fresca i també l'assecaven per l'hivern, com a prunes seques.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna de Sant Salvador	319	18, 19, 20	Eren prunes vermelles i llarguetes, que es tenien a la vinya. Se les menjaven fresques i també els feien servir per assecar.	4	27



**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus domestica</i>	Pruna de Sant Salvador, Llinasosa	319	2, 3	Venen a l'agost. Són prunes llargarudes. No es tornen negres. Molt bones.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Grogga	320	56	Prunes grogues, més grosses que la clàudia, molt grosses. Venen a mig juliol, final de juliol, són molt grosses per ser prunes.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Grogga de pell fina	321	44	Són unes prunes grogues no gaire grosses i dolces, amb una pell molt fineta.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Grogga petitona	322	31, 32	Fruita pel consum.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Japonesa	323	16, 17	La pell salta fàcilment, es pela amb els dits. Pel consum.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Mollassa	324	35	Eren unes prunes grogues, allargades, com un dàtil, i la gràcia era que eren dolces fins al pinyols mateix (a vegades les prunes vora el pinyol són àcides, aquesta no). A diferència dels altres tipus de pruna la carn es separava totalment del pinyol, el pinyol quedava ben net. Era mol dolça.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Negra llarga	325	14, 15	Era una pruna negra, llarga. Pel consum.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Vermella	328	33, 34	Petites i vermelles. Tenia la pell una mica dura però també era bona.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna (desconeguda)		44	Fruita pel consum.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna (indefinida)		5	Fruita pel consum.	4	27
<i>Prunus domestica</i>	Pruna		10, 23, 24	Fruita pel consum.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus domestica</i> var. <i>institia</i>	Prinyó de St. Joan	330	14, 15	Eren uns prinyons que venien per St.Joan, i que eren grans com un alberoc, eren uns prinyons negres.	4	27
<i>Prunus domestica</i> var. <i>institia</i>	Prinyó Lila	331	29, 30	Fruitapel consum.	4	27
<i>Prunus domestica</i> var. <i>institia</i>	Prinyó Negre	331	59, 60	Prinyons negres, pel consum.	4	27
<i>Prunus domestica</i> var. <i>institia</i>	Prunyó lila	331	40	Molt dolços.	4	27
<i>Prunus domestica</i> var. <i>institia</i>	Prinyó		33, 34	Eren les prunes més petites, però éren molt dolces i molt bones.	4	27
<i>Prunus domestica</i> var. <i>institia</i>	Prinyó		61	Com a fruita i també i assecats per als guissats.	4	27
<i>Prunus domestica</i> var. <i>institia</i>	Prinyó		62, 63, 64	També tenien prinyons, que era una espècie de puna però rodoneta. Els prinyons els punxaven amb una agulla perquè perdessin el suc i els posaven en un garbell i s'assecaven, i els posaven als guisats. També els menjaven com a fruita fresca a vegades.	4	27
<i>Prunus domestica</i> var. <i>institia</i>	Prunyó		67	Fruita pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Carn blanca d'agost	342	18, 19, 20	Venien cap allà l'Agost, eren de carn blanca.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec d'Agost	342	59, 60	Préssec de l'agost, molt petit, més aviat blanc i ratlletes vermelles. Però no és d'aigua, i és boníssim.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus persica</i>	Préssec d'Aigua	343	41	Carn blanquinosa, primerenc. Molt dolços i bons.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Sant Joan	343	5	Venia per Sant Joan. Fruita pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Sant Joan	343	17	És el primer que venia. N'hi havia sobre tot entre la vinya. Pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Sant Joan	343	18, 19, 20	Eren els primerencs, venien pels volts de St.Joan. Eren aquells de pell vermellova, carn més aviat blanca, i que la pell seguia, que es podien pelar amb els dits.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Sant Joan	343	33, 34	Préssec d'aigua, vermellós per fora i blanc per dins. Era molt bo. Era el que venia més aviat, venia molt aviat.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Sant Joan	343	45, 46	És aquell que ve per sant Joan, moll primerenc, molt sucós. Semblant al Gavatx però madura per St.Joan.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Sant Joan	343	55	Eren molt tous, podies pelar-los amb els dits. La pell era vermella i la carn blanca. Venien pels volts de Sant Joan.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Sant Joan	343	38, 39	És un préssec vermell boníssim, blanc per dins, que madura al juliol, a principis de juliol.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Porc	345	17	Eren blancs, la carn era totalment blanca, i la pell també era blanquinosa. Eren molt bons també, i venien com el gavatxo més o menys, eren tardans.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Sant Jaume	346	8, 9	Vermells de sobre i sucosos.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Primerenc	346	53	Préssec de tall de color blanquinós, verdós. Primerencs, venien a principis de Juliol. Rosat, vermellós de fora.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Sant Jaumes	346	45, 46	Venia per St.Jaume. Pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Sant Jaume groc	347	18, 19, 20	Eren els primers préssecs grocs que venien, venien per St.Jaume.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Sant Miquel	348	41	Groc tardà de Sant Miquel. Pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Sant Miquel	348	62, 63, 64	Venia al setembre, i era groc i molt dolç, molt bo.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Sant Pere	349	5	Fruita pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Sant Pere	349	23, 24	Venia al juny, per Sant Pere. Vermellós per fora i molt sucós per dins. Tenia molt suc. Abans en feien pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Santa Helena	350	62, 63, 64	També tenia la pell peluda com el mollàs però era fort. Era petitet, blanc, i feia una roseta de color de rosa en un costat. Era molt dolç i molt bo.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Vinya	351	56	Molt pocs, algun a la vinya, pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Groc de vinya	351	29, 30	Abans n'hi havia varis entremig de la vinya, pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Groc de vinya	351	37	Per aquí baix, a Can Mercaderet hi havia algun presseguer entre la vinya, alguns de grocs, i uns altres més aviat vermells (en deien Gavatxos)	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Groc de vinya	351	44, 54	Fruita pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Groc de vinya	351	53	Venia a l'Agost. Pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Vinya	351	4	Eren una mica més grossos i massissos que els que en diuen ara préssecs de vinya.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec del Pinyol dolç	352	18, 19, 20	Era molt i molt bo, i tenia el pinyol del mig, es a dir, la llavor, dolç com una ametlla. Tenien molta fama, molt bons, però produïen poc.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatx	353	36	També és vermell i blanc, com el mollàs, però és diferent, no té tanta aigua.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatx	353	45, 46	Es cull al setembre, blanc, molt sucós, era el més bo que hi havia.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatx	353	47	Molt bo, per al consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatx	353	62, 63,64	Més cap aquí hi havia una altra classe de préssecs, els gavatxos, que són molt grossos, blancs i rosadets.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatxo	353	5	És aquell blanc gros que ve al setembre.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatxo	353	16, 17	És més aviat de carn vermellosa, blanca. El color és molt semblant al dels paraguaios d'ara, amb el pinyol vermell, no debien produir tant com les classes d'ara i s'han perdut. Abans n'hi havia bastants de gavatxos.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatxo	353	23, 24	Fruita pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatxo	353	27, 28	Tenien molt de renom, però ells no els van conèixer gaire. No en tenien a casa.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatxo	353	31, 32	Al fer-los al secar eren molt més bons. A més abans s'aprofitaven molt millor encara que fossin lletjos i fossin tacats. Eren molt bons.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatxo	353	33, 34	Grogós. Venir per allí a l'agost o primers de setembre.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatxo	353	35	No hi havia grans plantacions, es plantaven als marges o entre la vinya, pel consum propi.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatxo	353	37	Per aquí baix, a Can Mercaderet hi havia algun presseguer entre la vinya, alguns de grocs, i uns altres més aviat vermells que en deien Gavatxos.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatxo	353	44	Vermells que arribaven al setembre, dolços i tous que no costaven de mastegar.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatxo	353	49, 51, 52	Venien al setembre. Vermell per fora i blanc per dins. Eren més bons que els d'ara.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatxo	353	4	Carn blanca i pinyol vermell. És tardà.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Groguet de galtes vermelles	354	65, 66	Groguet amb les galtes vermelles. Pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Groc	355	2, 3	Fruita pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Groc	355	36	Ben groc. Era el que feia els préssecs més grossos.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Groc	355	45, 46	Préssec de carn groga, també era molt bo.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Groc	355	57	Préssec groc. Pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Groc, de Sant Llorenç	356	35	No hi havia grans plantacions, es plantaven als marges o entre la vinya, pel consum propi.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Groc de Juliol	357	48, 49, 50, 51, 52	Es collien cap a finals de juliol.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Moll	358	59, 60	Els molls són aquells que venen primer, que són com aigua. Es pelen amb les mans.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Mollàs	359	5	Era tou. Agafaves el préssec i l'obries com un marcoc.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Mollàs	359	18, 19, 20	Eren uns que el pinyol era mollàs, es a dir, que s'obria sol, que s'esberlava. Et menjaves el préssec i el pinyol ja estava esberlat .	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Mollàs	359	33, 34	El pinyol es partia. Era un préssec vermell, que venia una mica més aviat que el gavatxo.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Mollàs	359	35	El pinyol quedava ben net, i moltes vegades es partia.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus persica</i>	Préssec Mollàs	359	36	Eren dels que en tenien més. Blanc. S'obria, partia amb les mans. Eren molt molt sucosos, feien molta aigua, però desseguida s'hi posaven els cucs. Venia per allí a l'agost.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Mollàs	359	61	Era el que s'obria el pinyol. La carn era blanqueta. Estava entre les vinyes, pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Mollàs, Pelut	359	62, 63, 64	Fruita pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Mollàs	359	59, 60	Els mollassos, que vol dir que el pinyol s'obre, venen després dels molls, que també és força d'aigua. El mollàs és el que no era tant bo, perquè de fora, de la pell, era molt aspre, molt pelut.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Tardà, d'octubre, de Vinya	360	59, 60	També hi havia els tardans d'octubre. És un pressecc groc i que tira a fort, és el pressecc de vinya, ja que ve cap a finals de setembre, quan collien el raïm.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec Tendral	361	40	No eren gaire vermells. Té un color vermellós però no del tot. De dins és blanc, i la pell es pela amb els dits. Venien entre Juliol i Agost, eren molt bons, els enyora.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec		10	Molt bons, pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec		1, 11, 12	Fruita pel consum.	4	27
<i>Prunus persica</i>	Préssec		25, 26	N'hi havia molts per tot arreu, a les vinyes, pel consum.	4	27
<i>Prunus spinosa</i>	Aranyoner		21	Com a fruita només en menja ara, s'han de collir verds i deixar sobremadurar, sinó són aspres.	4	27
<i>Punica granatum</i>	Magraner Dolç	362	14, 15	Pel consum.	4	27
<i>Punica granatum</i>	Magraner Dolç	362	44	En tenien un de gros i vell que feia moltes magranes i bones, però es va morir.	4	27
<i>Punica granatum</i>	Magraner	362	8, 9, 56	No n'hi havia gaires. Pel consum.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Punica granatum</i>	Magraner Dolç	362	59, 60	Magranes d'aquestes dolces.	4	27
<i>Punica granatum</i>	Magraner	362	37	N'hi havia algun. Pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Cara vermella	356	44	Perera que fa unes peres grosses, llargues, una mica vermelletes i que arriben al setembre.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Arç perer	364	57	Peres petites i molt bones, no són les que venen per St.Joan, venen una mica més tard. Fa unes peres molt petites però molt bones.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera d'Aigua	366	14, 15	Era una pera grossa. Pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera d'Aigua	366	16, 17	Vindria a ser com la blanquilla, un simil.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera de Closca de roure	367	46	Eren xates i curtes, molt fortes. Venien a finals d'estiu, es collien verdes abans de les glaçades i a casa acabaven de madurar. Es menjaven al llarg de l'hivern perquè no es podrien.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera de Fulla de Roure	367	18, 19, 20	Era molt d'hivern, es guardaven molt per l'hivern. Es guardaven molt, eren molt rústiques, com una patata. Quan eren madures eren molt bones.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera de Codony	368	59, 60	És una pera grossa, maca, i té un gust semblant al codony. S'ha de collir molt madura ja que sinó és molt àspra, però si es cull madra és molt bona.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera de Cuixa de dona	369	5	Es feien molt grosses i venien tardanes. Era l'última que venia	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera de Cuixa de dona	369	18, 19, 20	Tenia la xura d'una cuixa de dona, també venia molt tard, era una pera d'hivern.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera de Cuixa de dona	369	46	Allargades, es guardaven per l'hivern.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera de Cuixa de dona	369	62, 63, 64	Les peres de cuixa de dona eren bastant dobles, molt grosses, i eren bones. Posaven palla a sota de l'arbre per tal que al caure no es copegessin.	4	27



Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Pyrus communis</i>	Pera de Sant Jaume grossa	370	2, 3	La perera de St Jaume venia al voltant de St Jaume. Feia unes peres grosses i bones.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera de Sant Jaume	370	25, 26	Eren unes peres que venien per Sant Jaume i que eren bones.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera de Sant Jaume petita	371	31, 32	Són petites i aspres, sobretot la pela, s'han de pelar. Són una mica més grosses que les de Sant Joan. Són bones però es tornen lloques desseguida. En conserva són boníssimes. Encara els queda una parera. Arriben per Sant Jaume, cap a 25 de juliol.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera de Sant Joan	372	5	Fruita pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Petita	372	14, 15	Era una pera petita, que es posava amb el conill Petita com la de St.Joan. També es menjava com a fruita pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Petita / de St. Joan	372	36	Són les que venien per St Joan o a començaments de juliol. Pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Seremanyera	372	4	Petitones i una mica àcides. Rendeix molt poc, en fa molt poques. Pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Seremenya	372	5	Fruita pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Seremenya	372	35	No hi havia grans plantacions, es plantaven als marges o entre la vinya, pel consum propi.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Seremenya	372	46	Petitones, venen aviat. Pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Seremenya, de Sant Joan	372	59, 60	De seguida es tonrava lloca. Pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Petita	372	47	Peres petitones que són bones quan cauen a terra però després de seguida es tornen lloques, agafen una textura farinosa.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Pyrus communis</i>	Pera Petita (Seremenya)	372	16, 17	S'ha de menjar molt primerenca perquè sinó es torna lloca de dins. L'arbre en fa moltes, fa poms de 5 o 6 peres. S'ha d'agafar al punt perquè sinó es torna lloca. No es pot vendre perquè no es conserven gaire.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Seremenya	372	2, 3	Molt petites i rodones. Pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Seremenya	372	8, 9	Fruita pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Seremenya	372	31, 32	Quan són ben madures i estovades són molt bones. Sinó estan toves, són aspres.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Seremenya	372	37	Cal ensopergar-les al punt, sinó es tornen lloques. Quan són madures són molt bones. Venen cap allà a mig juliol, principis d'agost.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera de Sant Llorenç	373	53	Molt bona, una mica més grossa que la seremenya. Venien al 8-10 d'agost, es tornaven lloques de seguida. Eren vermelloses de fora.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera del Juliol	374	2, 3	Venen al Juliol. Grosses i molt bones.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera d'Hivern	375	4	Fruita pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera d'Hivern	375	33, 34	Es collia pels volts de Tots Sants i es penjaven a les bigues amb un cordill per la cua. I aguantaven bé, eren molt fortes i no es trencaven. Penjades anaven maduran tot l'hivern, i durant tot l'hivern tenien peres.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera d'Hivern	375	40	Pera d'hivern, és una pera més aviat dura.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera d'Hivern	375	65, 66	De peres hi havia les peres d'hivern, que es feien molt grosses, i venien tard, i es posaven en palla per tal que es conservessin durant l'hivern.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera d'Hivern	375	29, 30	Feia peres tardanes per guardar a l'hivern. Les cullen després de collir ametlles i van madurant a casa. Es poden menjar com a fruita fresca, però normalment l'Esmeralda les pela quan són verdes i les fa arrencar al bull amb una mica de sucre i les posa al congelador. Són molt bones.	4	27

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Pyrus communis</i>	Pera d'Hivern	375	35	Es cull a mig octubre, quan encara no és del tot madura, abans que glaci, i acaba de madurar un cop collida. Es guardava tot l'hivern, sobre el gra.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera d'Hivern de cal Indiano	376	25, 26	Fruita pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera d'Hivern de cal Pleixats	377	2, 3	Peres molt llargues i de cua petita, que es cullen verdes a l'octubre i van madurant a casa. Madures són molt bones.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Llimonera	378	4	Blanquetes i primerenques. Pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Llimonera	378	14, 15	Fruita pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Llimonera	378	18, 19, 20	Fa molt granet. Pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Llimonera	378	33, 34	No es fina, és granallosa i no li agrada gaire.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Llimonera	378	41	Els hi havien portat de Lleida. Pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Màgica	379	57	Són peres força grosses i maduren a final d'agost. Al tornar de la Guerra li encantava poder menjar aquelles peres.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Rosada	381	33, 34	Tenen un cantó rosa i l'altre verd. Pel consum.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera Tendral	382	35	Pera molt fina, petitona, no gaire sucosa però molt dolça.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Perelloner pedregós	389	56	Són peretes molt petites que venen per St.Joan, que són bones quan estan ben madures però cal vigilar que no siguin lloques. Tenen una capa granelluda dura just sobre el pinyol, com un un granet. Són molt bones, és un gust com una pera de les normals.	4	27
<i>Pyrus communis</i>	Pera		1, 10, 11, 12, 23, 24, 55, 56	Fruita pel consum.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Pyrus communis</i>	Pera		57	Fa unes peres molt petites però molt bones, diu que és un arç perer. Pel consum.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Àcida	383	33, 34	Pomes pel consum.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Bella - Lluïsa	384	59, 60	És una poma plana, aixafada. Era tardana, arribava a l'octubre o més tard, i es podia guardar tot l'hivern. Era de color groc.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Bellesa Romana	385	35	Vermella, molt maca, però insípida i farinosa.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Cara bruta	386	31, 32	Poma petita i tota bruta. Però eren molt i molt bones.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Cumosina	387	4	Eren les més tardanes i típiques d'aquest país. Dolcíssimes i boníssimes. Era un arbre gros que no produïa gaire però eren molt bones.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Cumosina	387	18, 19, 20	Pomes pel consum.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Cumosina	387	5	Blanca, era la més bona que hi havia. Era una poma grossa.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma de Sant Jaume	388	48, 49, 52	Molt verdeta i més farinosa que la de Sant Joan. Tampoc eren gaire grosses. A diferència de les de Sant Joan, la poma de Sant Jaume era un arbre alt.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma de Sant Joan	389	2, 3	Fan molt bona olor però són de textura basta, pel que no són tan bones com podrien semblar per l'olor.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma de Sant Joan	389	4	Eren les més primerenques. Petites i àcides. Era com un arbust, no era un arbre gros. Allí on es moria un cep hi plantaven una pomera d'aquestes. Eren pomes petites però primerenques i molt bones.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma de Sant Joan	389	8, 9	Fan unes pomes eixutes, no sucoses, però fan molt bona olor. No eren massa bones per ell.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma de Sant Joan	389	36	Era una pomera petita que no creixia gaire, sinó que feia una mata. Feia les pomes petites i àcides.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Pyrus malus</i>	Poma de Sant Joan	389	59, 60	Es feia baixeta i treia tot de llucs, com arbusts. Feia una pometa petiteta i es deia pometa de St.Joan. S'havia de menjar molt madura perquè sinó era molt i molt àspra, no valia gran cosa.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma de Sant Joan	389	62, 63, 64	És aquella que la pomera és petiteta com un arbust, i que la poma era àspra si no era madura.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma de Sant Joan no farinosa	390	48, 49, 50, 51, 52	Eren un arbust i venien primerenques, per Sant Joan. Eren unes pomes petitetes, blanques tirant a grogues. Feien molta olor. Era dolça i no era farinosa.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma de Sant Roc	391	46	Rodones, vermelles, plenes, que venen a l'agost.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma del Ciri	392	5	Pomes pel consum.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma del Ciri	392	17	Eren molt bones. Feia com una forma de pera, era llargueruda. Era forta, aguantava molt, tot l'hivern.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma del Ciri	392	31, 32	Allargades. Pomes pel consum.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma del Ciri	392	35	Era molt dolça, fins i tot més dolça que la Golden.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma del Ciri	392	48, 49, 50, 51, 52	Pomes pel consum.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma del Ciri	392	54	Es guarden molt bé durant l'hivern.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma del Ciri	392	59, 60	Les del ciri diu que són molt bones, fa dos anys en van fer confitura i tot.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma del Ciri agredolça	393	45, 46	Una mica agredolça, llargueruda. Pel gasto.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma del Garrimbes	394	67	Fa unes pomes molt i molt bones, i la carn a més no s'oxida amb l'aire.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Pyrus malus</i>	Poma d'Estiu	395	55	Eren vermelloses i no valien gran cosa. Venien més aviat que les altres menes però eren més àcides, no valien gran cosa.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma d'Infern	396	5	Era una poma vermella que es feia molt tardana. Una poma forta, grossa, que es guardava. I s'arrugava una mica però aguantava molt a l'hivern.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma d'Infern	396	18, 19, 20	Era vermella, molt vermella i una mica agredolça.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Glaçada	397	17	Era com transparent de dins, i tenia unes vines dins, estava com graçada. Eren molt fortes de quixalar, semblava que quixalèssis vidre, de fora era verdeta.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Golden	398	59, 60	Pomes pel consum.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Groga d'Hivern	399	8, 9	Eren pomes grogues per guardar a l'hivern.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Madalena	400	17	Eren unes pomes primerenques, rodones rodones, i molt farinoses.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Manyaga	401	55	Llargueta i estreta, com una pera.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Petita	402	26	Pomes pel consum.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Petita	402	25	Pomes pel consum.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Plana	403	31, 32	Petitones, blanquinoses i aixafades. De gust molt àcid.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Plana	403	53	Poma més aviat plana, àcida, molt sucosa, i de pell de color vermellós, que venia a l'agost o setembre.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Roqueta	403	55	Vermelleta i més aviat aplanada.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Pomapera	404	18, 19, 20	Era molt bona no n'ha menjat cap altra de tant bona com aquella.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Pyrus malus</i>	Poma Reineta	405	35	Pomes pel consum.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Verd donzella	406	55	Planeta i rodona. Feia olor a medicina però era bona.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Vermelleta	407	10	No gaire grossa, no era cap cosa. Pel consum.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Vermel·losa	407	31, 32	Pomes pel consum.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma Vermel·losa	407	33, 34	N'hi havia de molt bones, però no tenien nom, eren pomes.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma		45, 46	Poma rodona, pel gasto.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma		59, 60	Forta i vermelleta, pel consum.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma		11, 12	Primerenca, pel gasto.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma		11, 12	Tardana, pel gasto.	4	27
<i>Pyrus malus</i>	Poma		23, 24, 40, 57	Pomes pel consum.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva Petita	484	4	N'hi havia de varies classes i algunes eren molt bones. N'hi havia de més grossetes, més bones i més dolces, i d'altres de més petites no tant bones.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva Petita	484	29, 30	Hi havien serveres que les feien molt més grosses les unes que les altres, les que neixien en una rasa normalment eren més petites, i les plantades les feien més grosses	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva Petita	484	57	Les trobaven pel bosc, n'hi havia de grosses i de petites.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	13	En menjaven, ben madures.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	14, 15	Són molt aspres si és mengen verdes, s'han de menjar ben madures, i així eren molt bones.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	36	Les menjaven seques i tendres, però que fóssin ben madures.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	40	Creixien pels marges i pel bosc, i eren molt bones, però s'havia d'esperar que fossin ben madures.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	48, 49, 50, 51, 52	És un arbre que el fruit que fa són les serbes. Abans se les menjaven, i n'hi havia per tot arreu, a tot arreu, però ja no en queden enlloc.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	53	Serves en menjaven, però havien ser molt madures, sobremadurades, sinó eren molt àspres.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	56	Cal menjar-les ben madures.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	61	Per menjar.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	62, 63, 64	De serves també n'aprofitaven, i de nespres també, i tot s'ha de menjar ben madur. Madures eren molt bones.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	67	Amb la seva iaia anaven a buscar serves.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	31, 32	Si són ben madures són molt bones. Els agrada menjar-ne.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	35	Molt bones quan són madures. Restrenyen molt, van bé contra la diarrea.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	45, 46	Se les menjaven, i encara les aprofiten.	4	27



Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Sorbus domestica</i>	Serva Grossa	485	4	N'hi havia de vàries classes i algunes eren molt bones. N'hi havia de més grossetes, més bones i més dolces, i d'altres de més petites no tant bones.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva Grossa	485	29, 30	Hi havien serveres que les feien molt més grosses les unes que les altres, les que neixien en una rasa normalment eren més petites, i les plantades les feien més grosses. En tenien una de molt grossa amb un tronc enorme que les feia molt guapes i molt bones.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva Grossa	485	57	Les trobaven pel bosc, n'hi havia de grosses i de petites.	4	27
<i>Sorbus domestica</i>	Serva Bona	486	2, 3	Hi ha una classe de serves bones que a ells els agraden molt. Quan són madures són grosses i negres, molt sucoses, no com les de les bardisses que s'assequen de seguida. Ells se les mengen xuclant tot el suc i els agraden molt.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Bartrols	532	62, 63, 64	Feien uns grans grossos morats, i també els penjaven però no es guardaven tant com els Lleonard.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Blanc de Cal Camalligat	533	65, 66	Cep d'abans de la fil·loxera, fa un raïm blanc.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Botons de gall	536	23, 24	Era un raïm de taula. No es feia gaire gros. Era un raïm blanc i llargarut. També servia per fer vi, però era més aviat de taula.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Brumet	537	59, 60	Els raïms són mot petitets i molt dolços i bons.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Brumet de taula	538	35	A l'hort té una parra de Brumet de taula. De color no és tan ros el raïm com el de brumet de vi, i els grans són més grossos.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Carregarucs	539	48, 49, 50, 51, 52	Raïms grossos, de grans rodons, blancs. Era per vi però també era bo per menjar.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya de St. Jaume	540	61	Venien molt primerencs, per allà Sant Jaume, els raïms volaven.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sant Jaumes	540	36	Era un raïm que venia per Sant Jaume, força primerenc. Era un raïm blanc.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sant Jaumes	540	45, 46	Parra pel gasto de casa. Venien a primers d'agost o darrers de juliol, era el que hi havia més per menjar. Era blanc, feia un raïm de més d'un pam. Era el raïm que venia més aviat.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sant Jaumes, de Sant Jaume	540	4	Eren per menjar i primerencs, però no per fer vi, sinó per menjar.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sant Jaumes, de Sant Jaume, Primerenc	540	35	Venia aviat, per allà al 15 d'agost ja es collia, era blanc.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya de Vilafranca	541	1	De gra gros i blanc, per menjar. Els portaven dirèctament a la plaça i en treien molts més cèntims.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Fumat	542	35	Brumet de taula i fumet eren raïms de taula, per menjar. Les dos eren blanques, i el fumet es deia així perquè el gra tenia un color grisenc, cendrós.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Lanjarón	545	16, 17	Venia una mica més aviat que els altres, per menjar a la taula, rosat. Es penjava a les golfes i així se'n tenia per l'hivern, i si s'assecava eren panses.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Lleonard	547	62, 63, 64	Era el que es guardava més per l'hivern, els penjaven i al febrer encara menjaven raïm. Era blanc.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Macabeu	548	53	Per menjar com a raïm de taula.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Martorella	550	5	També conservaven raïm per l'hivern. El penjaven dalt les golfes amb claus i aguantava tendre, fresc fins Nadal.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Martorella	550	31, 32	Es penjava per guardar tot l'hivern, blanc.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Martorella	550	41	Blanc per penjar a l'hivern, es conservaven bé penjats. No s'assecaven, potser una mica mustiguets, però els menjaven tot l'any.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Martorella	550	48, 49, 50, 51, 52	Blanca. Era el més bo per menjar, quedava molt dolça. Feia un grà petit i es feia servir per penjar a l'hivern i s'aguantava bé.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Martorella	550	57	Per penjar a l'hivern.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Martorella blanca	550	36	És la que durava més dins a casa, penjada, fins al febrer. Durava més la rossa que la blanca.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Martorella	550	8, 9	Raïms penjats a l'hivern per menjar	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Martorella rossa	551	36	La martorella era la varietat que durava més dins a casa, fins al febrer; i la rossa durava encara més que la blanca. La posaven en un punt fersc i arribava fins a la Candelera, al Febrer. Per la Candelera encara beneïen Martorella rossa.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Montògana	553	4	El venien al mercat per menjar, té la pell més gruixuda que les altres varietats que es feien servir epr menjar i per això aguantava més el red. A vegades es tapaven amb borrasses de cànem per a que no els afectés tant el fred.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Parellada	553	57	Per menjar.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Montònaga Vermella	554	45, 46, 59, 60	La vermella no rendia tant com la blanca, feia els grans més separats entre ells. Era bona per fer vi i també per menjar com a fruita, ja que es penjava i durava tot l'hivern, fins més enllà del febrer, es guardava molt. Per St Blai hi ha cases que sempre en tenien encara.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Moscatell (de menjar)	555	4	eren per menjar i més primerencs, però no per fer vi. A finals del segle XIX va arribar la fil·loxera. Quan van substituir les vinyes per vinyes de peu americà es van buscar millors terrenys ( els dolents es van deixar per les oliveres i ametllers), i encara hi ha ceps perduts per les muntanyes del voltant de Tous que encara són d'abans de la fil·loxera. Durant l'època en que la fil·loxera encara no havia arribat a Catalunya aquests pobles de Tous i del voltant portaven vi a vendre a França en carros carregats de bots de vi ( fets amb pell de xai) i tenien mala fama de jugadors i viciosos. A vegades tornaven a peu sense res i d'altres amb 2 o 3 carros. La forma de podar els ceps és molt personal i depen del terreny. Perquè hi ha terrenys on pots deixar molts caps que facin molt raïm i d'altres que no. Depen de la humitat i de la classe de terreny. Ara hi ha molt més bosc que abans en aquest país. Durant la fil·loxera a França (quan encara no havia arribat aquí) es van talar molts boscos i es van fer molts feixos per plantar-hi ceps. Quan es van morir els van colonitzar els pins.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Moscatell (de menjar)	555	30	Un reng pel consum, per menjar. (antigament tenien tots els ceps de la vinya barrejats, normalment)	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Moscatell (de menjar)	555	29	Un reng pel consum, per menjar.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Moscatell (de menjar)	555	31, 32	El moscatel d'abans, el que tenen, és molt més bo que el d'ara. Per menjar.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Negre de Tous, Vermellós de Tous	558	59, 60	És molt bo per menjar i per penjar. Fa uns grans grossos i uns raïms llargs, molt grossos.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Panser	559	36	Se'n podien fer panses però ells no n'havien fet mai a casa, se'l menjaven.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Panser	559	35	Per menjar.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Picapoll	560	35	Era un raïm molt i molt bo per menjar, de color blanc. Tot i que no feia una pell gaire gruixuda es guardava molt penjat, es guardava ben bé fins a l'Abril.	4	27

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Picapoll	560	61	Quatre ceps, per menjar.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Picapolla allargadet	561	31, 32	Blanc amb un granet petitó molt dolç, allargadet. Per vi i menjar	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Picapoll negre	562	37	Raïm per menjar molt. Feia un gra bastant grosset, com l'ungla grossa almenys, era negre. Per vi no era tant bo.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	61	També en penjaven per guardar durant l'hivern. Grà més gros que el tendralet però menys atapeït.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Ull de llebre (de penjar)	569	40	Raïms negres per penjar, per menjar, poc productius. Per vi no anava bé.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Ull de poll (de penjar, blanc)	571	40	Raïm per penjar, blanc. Per vi no anava bé.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya València	573	62, 63, 64	Era molt i molt dolç. Feia un gra gros i molt ros, molt bo. No durava gaire penjat.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Valencianes	573	4	Eren per menjar, primerencs, però no per fer vi.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya València blanc	574	16, 17	Per menjar a taula, n'hi havia quatre ceps. Aquest raïm que s'aprofitava per menjar es penjava a les golfes i així se'n tenia per l'hivern, i si s'assecava eren panses.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya València rosat	575	16, 17	Per menjar a taula, n'hi havia quatre ceps. Aquest raïm que s'aprofitava per menjar es penjava a les golfes i així se'n tenia per l'hivern, i si s'assecava eren panses.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		31, 32	El penjaven a l'hivern, raïm negre.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		38, 39	Per menjar a casa, es conservaven molt bé penjats.	4	27
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		61	Raïm blanc de grans grossets que feien servir per penjar durant l'hivern.	4	27

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Ziziphus ziziphus</i>	Ginjoler	581	14	És un arbre que punxa molt i fa una fruita que són unes boletes petites que són els Ginjòls.	4	27
<i>Arbutus unedo</i>	Cirera de pastor		13	En menjaven, el pare en baixava quan anaven a buscar bolets, com a fruita.	4	28
<i>Arbutus unedo</i>	Cirera de pastor		61	En duia el pastor.	4	28
<i>Arbutus unedo</i>	Cirera de pastor		62, 63, 64	Les mores i cireres de pastor les aprofiten ara, però abans no	4	28
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		25, 26, 36	De mores n'havien menjat moltes, n'hi havia moltes.	4	28
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		62, 63, 64	Les mores i cireres de pastor les aprofiten ara, però abans no	4	28
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		67	Anaven a buscar mores, però a la canalla els deien que vigilessin, que no agafessin roldó, que aleshores els agafava mal de panxa.	4	28
<i>Prunus persica</i>	Préssec de Conserva	344	54	En compraven quan estiuejaven a Caldes de Boí, al tornar, que passaven per Alfarràs i en compraven molts. Per fer la conserva els pelaven i els posaven en una cassola amb aigua i sucre, els bullien, i quan estaven ben bullits els poaven en pots i feien el bany maria en una caldera.	4	29
<i>Prunus persica</i>	Préssec Groc de vinya	351	23, 24	Els feien servir per conservar-los en almívar.	4	29
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatxo	353	31, 32	Es feien conserves, eren molt bons.	4	29
<i>Prunus persica</i>	Préssec Gavatxo	353	55	Era fort, no tou, i boníssim. Les dones en feien conserves, al bany maria.	4	29
<i>Prunus persica</i>	Préssec Tardà, d'octubre, de Vinya	360	59, 60	També hi havia els tardans d'octubre. És un pressecc groc i que tira a fort, és el pressecc de vinya, ja que ve cap a finals de setembre, quan collien el raïm. En feien conserva.	4	29

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus persica</i>	Préssec		13	Feia préssec en almívar.	4	29
<i>Prunus persica</i>	Préssec		1	Pomes, peres i préssecs en almívar.	4	29
<i>Prunus persica</i>	Préssec		2, 3	Confitures de préssecs grossos. En almívar. Els posaven dirèctament als pots, sense pinyol, en pots amb sucre i al bany maria 8 minuts. No caduca mai perquè no hi ha conservants.	4	29
<i>Prunus persica</i>	Préssec		62, 63, 64	Encara fa conserva de préssec.	4	29
<i>Pyrus communis</i>	Pera de Sant Jaume petita	371	30, 31	Les pelen i les fan bullir en una cassola amb sucre, i les guarden en pots.	4	29
<i>Pyrus communis</i>	Pera d'Hivern	375	29, 39	Les cullen després de collir les ametlles i van madurant a casa. Les pela quan són verdes i les fa arrencar al bull amb una mica de sucre, i les posa al congelador.	4	29
<i>Pyrus communis</i>	Pera		1	Pomes, peres i préssecs en almívar.	4	29
<i>Pyrus communis</i>	Pera		2, 3	Confitures de peres. En almívar. Les posaven dirèctament als pots, sense pinyol, en pots amb sucre i al bany maria 8 minuts. No caduca mai perquè no hi ha conservants.	4	29
<i>Pyrus malus</i>	Poma del Ciri	392	54	Es guarden molt bé durant l'hivern. Solien fer-ne mermelades, o les feien confitades com el préssec en almívar.	4	29
<i>Pyrus malus</i>	Poma		1	Pomes, peres i préssecs en almívar.	4	29
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya Rodona xica	128	36	Les penjaven de cordills, als claus de les bigues. Lligaven les cues i les penjaven com el raïm. Les bullien pels postres i també es bevien l'aigua. Eren molt bones.	4	31
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya Rodona grossa	129	36	Les penjaven de cordills, als claus de les bigues. Lligaven les cues i les penjaven com el raïm. Les bullien pels postres i també es bevien l'aigua. Eren molt bones.	4	31

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya Rodó petit	128	14, 15	Escalivades.	4	32
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya Vella, Rodona	128	33, 34	La codonyera vella era més bona que no pas la nova. Les noves són més grosses i més llises, però no són tan gustoses. La vella era més petitona, més rodona, i feia molta més bona olor. I tenia més bon gust. Però també era de més mal pelar. Se les menjaven escalivades.	4	32
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya Anitga	128	29, 30	Fan unes codonyes petites com el puny o menys que puny, però fan una olor, olé. Escalivades.	4	32
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya d'Abans	128	31, 32	Feien molta olor, no eren grossos com els d'ara. En feien membrillo i també els menjaven escalivats al forn, com les pomes, sense sucre.	4	32
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya Gran en forma de pera	130	14, 15	Més àspres que les codonyes rodones, principalment per menjar cuit, escalivats.	4	32
<i>Ipomoea batatas</i>	Boniato Roig	179	2, 3	Escalivats.	4	32
<i>Ipomoea batatas</i>	Boniato Groc	181	48, 49, 50, 51, 52	Per menjar, escalivats.	4	32
<i>Ipomoea batatas</i>	Boniato		1, 10, 56	Escalivats.	4	32
<i>Ficus carica</i>	Figa d'Assecar	154	8, 9	Les secaven i les guardaven en capsas de cartró aixafades.	4	33
<i>Ficus carica</i>	Figa d'Assecar	154	16, 17	S'assecaven per l'hivern. Posaven les figues en un filat i quan eren seques les aixafaven i les posaven en una caixa. Després hi posaven farina per sobre, i es conservaven tot l'hivern.	4	33
<i>Ficus carica</i>	Figuera Garzeria	154	35	Figues seques.	4	33



**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajaiola	154	29, 30	Ell n'assecava moltes. La majoria eren pels gossos, però ells també en menjaven.	4	33
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	4	Molt petites i blanques. Són les més típiques d'aquí. Molt dolces, n'hi ha a molts llocs. Les figues sajoles es collien i es deixaven assecar en un garbell, ja que hi circula l'aire. Per que no s'hi possessin les mosques hi posaven una mosquitera per sobre. Quan estan ben seques s'aixafaven i es posen en caixes. Es poden menjar fresques però la gent les solia assecar en quantitat per l'hivern.	4	33
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	31, 32	Les aixafaven i les assacaven per l'hivern.	4	33
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	36	Les assacaven en assecadors fets amb canyes i unes punxes llargues, de més de 5 o 10 cm, fetes de corner. En punxaven vàries, per la cua de la figuera. Foradaven la canya amb una trebinella i hi posaven punxes de corner tot al voltant. Les guardaven dins de coves fets de vímet, els mateixos que feien servir per anar a rentar. N'omplien dos, plens de canyes amb les figues i es conservaven bé. No hi posaven farina.	4	33
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	37	Les assecaven i les possaven guardades ben premsades, després d'enfariar-les una mica per sobre.	4	33
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	41	Són les que s'assequen millor.	4	33
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	42, 43	Són les que es feien servir per assecar.	4	33
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	44	Blanques i petites, són les que van millor per assecar.	4	33
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	48, 49, 50, 51, 52	Figues seques.	4	33
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	56	Assecaven les figues sajoles.	4	33
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	62, 63, 64	Les feien assecar. N'assecaven moltes abans, ara encara hi ha algú que n'asseca. Si plouia a l'època d'assecar-les malament rai.	4	33

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	59, 60	Encara n'assequen ara. Les aixafen i les posen al sol en unes capsetes de fusta, o amb una malla, i hi posen mata perquè no es corquin. Agafen fulles de mata i les posen per sobre les figues perquè no es corquin, tant quan s'assequen com quan les guarden.	4	33
<i>Ficus carica</i>	Figa		28	Figues seques.	4	33
<i>Ficus carica</i>	Figa		53	Ells no n'assecaven mai però coneixien gent que si que ho feia.	4	33
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Clàudia vermella	318	45, 46	Venia cap a mig setembre, i també l'assecaven per l'hivern, com a prunes seques.	4	33
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Tigreta	327	59, 60	Prunes de les grosses per assecar. Feia unes prunes ben maques.	4	33
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	16, 17	Les assecaven com si fossin panses.	4	33
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	36	Les assacaven. Les posaven en un garbell tallades per la meitat, esteses, fins que s'assecaven. Després les guardaven als coves de vímet.	4	33
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	44	Les assacaven com panses. Es cullen madures, es posen en una garbella, i s'asequen. Seques són molt bones.	4	33
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Lanjarón	545	16, 17	Aquest raïm s'aprofitava per menjar, ies penjava a les golfes i així se'n tenia per l'hivern. Si s'assecava eren panses.	4	33
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Panser	559	35	A part de menjar com a fruita, també se'n feien panses.	4	33
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Panser	559	36	Se'n podien fer panses però ells no n'havien fet mai a casa, se'l menjaven com a fruita. Havia sentit que l'escaldaven dins el most per després deixar-lo assecar i fer panses.	4	33
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Valenciana blanc	574	16, 17	Aquest raïm s'aprofitava per menjar, ies penjava a les golfes i així se'n tenia per l'hivern. Si s'assecava eren panses.	4	33
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Valenciana rosat	575	16, 17	Aquest raïm s'aprofitava per menjar, ies penjava a les golfes i així se'n tenia per l'hivern. Si s'assecava eren panses.	4	33

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Arachis hypogaea</i>	Cacauets	19	1, 59, 60	Cacauets.	4	34
<i>Arachis hypogaea</i>	Cacau	19	11, 12	Cacau.	4	34
<i>Corylus avellana</i>	Avellaner Xicarrona	93	46	Avellanes petites, xicarrones.	4	34
<i>Corylus avellana</i>	Avellaner	93	6, 10, 28, 33, 34, 36, 37, 53, 57, 61, 62, 63, 64	Avellanes.	4	34
<i>Corylus avellana</i>	Avellaner	93	27	Alguna casa en tenia un parell com a arbres fruiters. Avellanes.	4	34
<i>Corylus avellana</i>	Avellaner	93	56	També hi havia força avellaners, sobre tot a les rases, encara en queda algun a les rases, però ningú les plega ara. Avellanes.	4	34
<i>Corylus avellana</i>	Avellaner del País	93	31, 32	Se'n fan molts, tot i que no se'n fan plantacions. Avellanes.	4	34
<i>Corylus avellana</i>	Avellaner de Bala	94	46	Acabaven en punxa, eren llarguerudes.	4	34
<i>Corylus avellana</i>	Avellaner Rodona grossa	95	46	Era una avellana rodona i grossa.	4	34
<i>Corylus avellana</i>	Avellaner Grossa d'abans	95	31, 32	Era la del país, grossa.	4	34

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Juglans regia</i>	Noguer	183	4, 23, 24, 25, 26, 33, 34, 35, 36, 53, 55, 56, 57, 62, 63, 64	Nous.	4	34
<i>Juglans regia</i>	Anoguer	183	61	No eren de bona classe, costava molt de trencar i de treure la nou.	4	34
<i>Juglans regia</i>	Noguera del País petita	183	31, 32	Són més petites que les d'altres classes però són més bones i gustoses, de més qualitat.	4	34
<i>Juglans regia</i>	Anous	183	8, 9	Nous petites, senceres.	4	34
<i>Juglans regia</i>	Anoguer, noguer	183	45, 46	A tots es camps hi havia una anoguer, sobre tot a la Segarra, els tenien per fer ombra al bestiar, perquè l'anoguer fa una ombra molt fresca. Anous.	4	34
<i>Juglans regia</i>	Noguer de nou grossa	184	44	En tenien de grans i vells que feien anous grosses.	4	34
<i>Juglans regia</i>	Noguer del País grossa	184	6	Han aprofitat sempre les nous. Nous grosses i que surten netes i bones.	4	34
<i>Juglans regia</i>	Noguer del País grossa	184	10	Fan unes nous maques, grosses.	4	34
<i>Phoenix dactylifera</i>	Palma, Palmera datilera	272	58	Aprofitaven els dàtils, que aporten molta energia. Sobre tot a Elx.	4	34
<i>Pinus pinea</i>	Pi pinyer		6	Pinyons.	4	34
<i>Pinus pinea</i>	Pi pinyoner		45, 46, 53	N'aprofitaven els pinyons	4	34
<i>Pinus pinea</i>	Pi pinyer		5	A la seva propietat n'hi ha molts i sempre han collit moltes pinyes per aprofitarne els pinyons.	4	34

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Pinus pinea</i>	Pi pinyoner		65, 66	Les pinyes de pi pinyoner també les aprofiten, pels pinyons.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Closcamolla	333	37	Són les ametlles que es podien trencar amb les dents.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Closcamolla	333	40	Les ametlles es trencaven molt fàcilment, era lo bo.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Closcamolla	333	55	Ametlles pel gasto o per vendre.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Mollassa	333	62, 63, 64	Són aquelles ametlles que es trenquen amb les mans.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Closca tova	333	29, 30	Ametlles.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Closcamolla	333	31, 32	Ametlles, abans ja en tenia d'aquestes.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla de closca tova	333	4	Ametlla crua o torrada. Més modernes, produeixen bastant, però no són de qualitat ni estan adaptades adequadament al terreny.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Mollassa	333	33	Tenen la closca molt tova, la closca es trenca fàcilment amb les dents.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Tova	333	23, 24	Ametlles toves, es a dir, la closca es trenca amb la boca.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla del Comú	334	7	Ametlles. Sobre tot els tenien per la pol·linització.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla del Comú	334	40	Cada vuit o deu en feien un de comú per la pol·linització, ja que florien més aviat. Ametlles.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Comuna, del Cumú	334	23, 24, 36, 47	Ametlles.	4	34

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla del Comú	334	35	Són els que naixen sols, sense empeltar. No són tant bons com els que són d'una classe determinada perquè fan una ametlla petita i amb molta closca i poca ametlla, closca molt gruixuda.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla del Comú	334	37	Ametlles rodonetes.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla del Comú rodona	334	31, 32	Del comú n'hi havia de diverses classes, aquestes eren rodones quasi com una avellana.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla del Cumú	334	4	Ametlla crua o torrada. Una mica mal fetes, no van gaire bé per torrar.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla del Cumú	334	29, 30	És una ametlla de menys qualitat que la Marcona i que la Llangueta, no és tan dolça, és més senzilla.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla del Cumú	334	47	Ametlles.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla del Cumú	335	44	Ametlla una mica llangueta però sense cresteta i més aviat gruixuda.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla del Comú allargada	335	31, 32	Del comú n'hi havia de diverses classes, aquestes eren allargades.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla del Comú punxeguda	336	31, 32	Del comú n'hi havia de diverses classes, aquestes eren punxegudes.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Desmai, Esmai	337	5, 38, 39, 40, 41, 47, 54, 55	Ametlles.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Desmai	337	44	Ametlla llarga i primeta.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Desmai	337	56	Produien poc. Ametlles.	4	34

**Taula 5.8.** (Continuació)

<b>Nom científic</b>	<b>Nom popular</b>	<b>Nº varietat</b>	<b>Inf. <sup>a</sup></b>	<b>Descripció</b>	<b>Al gen.<sup>b</sup></b>	<b>Al det.<sup>c</sup></b>
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Desmai	337	62, 63, 64	Ametlla allargada.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Esmai	337	7	La gran majoria dels ametllers que tenien eren Esmai. L'ametlla la feien per vendre gairebé tota.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Esmai	337	23, 24	Era el que hi havia abans però produïa menys que la llargueta i la marcona, que es van posar de moda després.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Desmai	337	31, 32	És una ametlla especial per fer torrada, perquè les altres classes, les petitones, no es pelen. Ha de ser de la classe Desmai per tal que es peli bé.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Desmai	337	37	Ametlles llarguerudes.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Esperança	338	23, 24	Ametlla rodona amb molta veta sortida, feia molta cresta. Sortien quasi totes bessones	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Esperança	338	33	Ametlla similar a la marcona, rodona, però fa una mica de cresta, com la llargueta.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Llangueta	339	40, 54	Ametlles.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Farranya	339	33	Ametlla llarga i doble, molt grossa.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Llangueta	339	4	Ametlla crua o torrada.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Llangueta	339	23, 24	Més productiu que l'esmai. Ametlles.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Llangueta	339	29, 30, 31, 32, 36	Ametlles.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Llangueta	339	33, 34	Aguanta més a l'arbre sense caure, en comparació amb la marcona. La llangueta i la marcona són sense cap mena de dubte les de més qualitat.	4	34

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Llangueta	339	35	És la millor classe d'ametlla que hi ha.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Marcona	340	5, 31, 32, 36, 38, 39, 40, 54, 55, 62, 63, 64	Ametlles.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Marcona	340	23, 24	Més productiu que l'esmai. Ametlles.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Marcona	340	29, 30	És l'ametlla més bona que hi ha.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Marcona	340	33, 34	Molt rodona. És molt bona però té el problema que cau bastant, més que la llangueta. Si no l'enganxes una mica verda, cau. La marcona és més bona que la llangueta. És la més ben pagada. Els senjars també la prefereixen: si hi ha un ametller de llangueta i un altre de marcona, t'enganxen primer el de marcona (perquè és la més bona i la més senzilla de fer caure, es refreguen a l'arbre per fer-les caure).	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Marcona	340	37	Ametlles rodones.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla de Santa Esperança	341	44	Era una ametlleta bo i rodona que feia una cresta a sobre, a un cantó de la closca. Era una mica llangueta però no gaire. La closca era molt dura i costaven molt de trencar.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla		1, 2, 3, 11, 12, 14, 15, 45, 46, 57	Ametlles.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla		27	Es plantaven allí on no s'hi podia fer res. Ametlles.	4	34
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla		28	Als pitjors terrenys. Ametlles.	4	34



**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Quercus ilex</i>	Alzina		6	Els glans de les alzines dolces els havien escalivat com castanyes quan era jove. S'ha de seguir les alzines que coneixes que són dolces. Sota Cal Reixachs n'hi havia hagut una que feia els aglans llargs i molt bons, dolços.	4	34
<i>Borago officinalis</i>	Borratja		7	Uns parents de la dona en feien bunyols.	4	37
<i>Borago officinalis</i>	Borratja		16, 17	Es menjaven les fulles arrebossades, amb farina, i eren molt bones. Ja triaven les fulles tendretes perquè hi hagués menys pels dels que punxen. Si eren dures s'havien de rascar i portaven molta feina. Ara no en mengen, però hi ha gent que en menja encara, sobre tot els castellans. El que fan ara és escaldar-les i aleshores les fulles es pelen per treure els pels, i s'arbossen amb aigua i farina. Ells ja en recollien abans que vinguessin els castellans, els seus avis ja en recollien.	4	37
<i>Borago officinalis</i>	Borratja		21	De petita menjaven les borrajades rebossades i ensucradetes, ho feia la seva mare. Eren bones, ara ja no en fa.	4	37
<i>Sambucus nigra</i>	Saüc		21	Amb la flor de saüc arrebossada en fa bunyols.	4	37
<i>Cynara cardunculus</i>	Herbacol	131	4, 5	La llet de cabra es considerava la més bona i cuatlava més bé al fer mató. La feien quallar amb herbacol o amb flor d'escarxofa.	4	39
<i>Cynara cardunculus</i>	Herbacol	131	23, 24	No havien tingut cabres., i per tant normalment no feien mató, només ocasionalment. Algun cop n'havien fet amb herbacol. A Can Joveró sí que en feien sovint.	4	39

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Cynara cardunculus</i>	Herbacol	131	42, 43	<p>El mató l'han fet tota la vida amb herbacol, encara en fan de tant en tant, i cullen la seva pròpia herbacol. Com que en cullen bastanta i ells en fan servir molt poca, la donen a una senyora que fa matons, de Veciana. L'herbacol va molt cara si es ven, perquè costa molt d'arreglar, i pesa molt poc. L'herbacol s'ha de collir al moment i deixar assecar, ha de ser de bona qualitat. S'ha de collir la flor quan comença a estar pansida, abans que estigui llaorada, però tampoc quan esta la flor tendra. La flors ja ha se ser seca pansida, i aleshores els fliets (les floretes) segueixen. S'ha de collir en aquest punt, en que segueixen les floretes però no puja el papus. L'herbacol s'ha de collir amb temps sec, quan hi ha humitat no s'arrenca i no queda bé, ha de ser un dia de sol. A molts llocs fan mató amb quall (químic) i amb suc de llimona, però el gust i la textura és molt diferent, queda molt més bo amb herbacol. El mató fet amb herbacol no es guarda 8 dies a diferència del fet amb quall químic, no es guarda gaire, però és molt bo. La recepta li va explicar la iaia. Als 7 anys ja munyia cabres. Per 2 litres de llet hi posava un pessic una mica generós, un punyeta petit, d'herbacol. El que feien era deixar l'herbacol dins l'aigua tèbia una estoneta (ho posava en un culet de got, omplia ¼ del got més o menys), calenta no tèbia, i aleshores ho picava amb el morter perquè l'herbacol alliberés la substància (queda una aigua fosca, negrosa). Aquesta aigua és la que tiraven a la llet de cabra (ha de ser llet de cabra fresca, però sempre feta bullir abans, ben bullida, si no es bull la llet es poden agafar les febres, el Miquel les va agafar), i li tiraven quan la llet també era tèbia, quan s'hi podia aguantar el dit. A vegades l'herbacol també la deixaven estovant la nit abans, també es pot fer, però fet una estona abans amb aigua tèbia i xafat amb el morter també va bé, el que no es pot és posar-ho amb aigua massa calenta, perquè llavors s'escalfa i no va bé. Aleshores quan havia tirat el suc de l'herbacol a la llet de cabra ho remenava un parell de voltes que quedés barrejat i ja ho deixava a la nevera perquè quallés. Quan ja estava ben quallat ho deixava escórrer una bona estona, que quedés ben escorregut. En una hora, quan la llet es freda, ja està quallat. Ella per exemple ho fa al vespre, ho deixa tota la nit a la nevera, i l'endemà al matí ho escorre i ja està el mató fet. Ha d'estar força estona escorrent-se, ho aboca sobre una escorredora on hi hagi un drap de cotó i s'ha d'esperar que quedi ben escorregut, potser un parell d'hores, o a vegades li deixa tota la nit. Mentre s'escorre també ha d'estar a la nevera. L'aigua que surt del mató és tota clara, s'anomena el xerigot. El mató se'l menjaven amb pa i sucre, o amb mel i pa.</p> <p>Hi ha gent que diu que ha fet mató amb carxofer, però no s'ho acaba de creure, l'escarxofer no s'arrenca bé, i a més a més no punxa.</p>	4	39

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Cynara cardunculus</i>	Herbacol	131	47	Ell cull tota la pinya de l'herbacol. Es cull quan la flor comença a estar pansida. Amb un pessic ja en tens prou per un litre. Normalment en posen dos pessics en una tasetta de café amb aigua freda, per a dos litres de llet. Posen l'herbacol a estovar la nit abans per fer-la servir al vespre de l'endemà. Llavors es posa en un morter sense aigua i s'aixafa, si de cas s'hi afegeix un rajolí d'aigua per acabar-ho d'expressar. El suc que surt es tira al mató quan està la llet calenta després d'haver-la bullit. S'hi tira quan el dit ja aguanta dins la llet (ja no crema com per que necessitis treure el dit, pots aguantar l'escalfor). Llavors la llet queda tallada de seguida (10 minuts o un quart potser), i queden uns grumolls i s'ha d'escorrer. S'ha de posar a escorrer mínim dues o tres hores amb un drap sobre un colador, i s'apreta per escorre'l (molts cops el deixen escorrent fins l'endemà al matí). Els queda ben dur, ferm, i de dos litres de llet en fan una bona porció per a 5 persones.	4	39
<i>Cynara cardunculus</i>	Card	132	65, 66	Tenen cardos, que sap que es fan servir com l'herbacol, però ells els fan servir per menjar-se'ls com a verdura.	4	39
<i>Cynara scolymus</i>	Carxofa	133	4	La llet de cabra es considerava la més bona i la que cuallava més bé al fer mató. La feien cuallar amb herbacol o amb flor d'escarxofa, que també va bé.	4	39
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	6	Normalment donaven el gra bullit als porcs però era bo i dolç, i a vegades el feien amb llet. És un blat que no fa espina. El posaven dirèctament a bullir (no l'estovaven abans) i s'imflava i quedava llarg i tou, no li quedava pell. Si el volies amb llet primer el bullies amb aigua, l'escorries, i el tornaves a escalfar amb llet.	4	39
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		33, 34	Abans els hi sucaven pa amb vi i sucre cada dia des de bastant petits, i ara no els hi pots fer perquè es diu que s'acostumen a l'alcohol. És molt diferent la vida moderna.	4	41
<i>Zea mays</i>	Blat de moro de Fer crispetes	578	36	Per fer crispetes, és el que fa ara. Té el gra menut.	4	41
<i>Citrus limonum</i>	Llimona		1	Per fer arrob la caldera ha de minvar a la meitat. S'hi posaven pomes i peres a trossos, peles de llimona, peles de taronja i trossos de meló. La caldera quasi quedava plena de fruita i llavors hi tiraven el most. Al reduir-se, el most anava fent espuma, i es treia amb un girapeix. Hi sucaven el pa per berenar.	4	40a

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Citrus sinensis</i>	Taronja		1	Per fer arrob la caldera ha de minvar a la meitat. S'hi posaven pomes i peres a trossos, peles de llimona, peles de taronja i trossos de meló. La caldera quasi quedava plena de fruita i llavors hi tiraven el most. Al reduir-se, el most anava fent espuma, i es treia amb un girapeix. Hi sucaven el pa per berenar.	4	40a
<i>Cucumis melo</i>	Meló		1	Per fer arrob la caldera ha de minvar a la meitat. S'hi posaven pomes i peres a trossos, peles de llimona, peles de taronja i trossos de meló. La caldera quasi quedava plena de fruita i llavors hi tiraven el most. Al reduir-se, el most anava fent espuma, i es treia amb un girapeix. Hi sucaven el pa per berenar.	4	40a
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya Normal	130	23, 24	Per fer codonyat.	4	40a
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya		5	Rob. Es feia amb most de vi, codonyes, i fruites.	4	40a
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya		18, 19, 20	Codonyat. No és el mateix que el membrillo d'ara. Agafaven el most i hi posaven les codonyes tallades a trossets a dins de l'olla, i ho deixaven bullir i reduir durant molta estona, fins que quedava força sòlid. A vegades també hi barrejaven trossets de nous tallades petites. Quan ja estava prou fet ho tallaven a trossos, hi posaven farina per sobre, i ho deixaven assecar. Quedava sec i espès, quedava un color fosc, com color de xocolata. Era fort de gust. Es guardava tot l'hivern i en podien anar menjant. El posaven en una capsula guardadet quan ja era sec.	4	40a
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya		21	També feien codonyat a casa seva, el feien molt cuit perquè es conservés sense llimona.	4	40a
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya		59, 60	El codonyat el feien amb codony i vi. Es posava a bullir, i quan quedava com sec, dur, ja estava. Quedava sec. Per exemple feien servir cinc quilos de codonys i uns dos o tres litres de vi. Per esmorzar o dinar feien servir aquest codonyat. El posaven a assecar, i a vegades quedava dur que no es podia ni menjar, no hi posaven farina ni res.	4	40a
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya		62, 63, 64	Posaven codonys, préssecs, peres, alberginietes petites, i suc de raïm e una bona cassola i i ho feien coure tot. Ells no ho deixaven assecar del tot, s'ho menjaven a cullerades, tal qual.	4	40a

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		1	El codonyat es feia trinxant els vagots verds dels raïms, i al suc que fan, al most, afegint-hi farina i deixant-ho assecar al sol. Després en feien talls, era boníssim.	4	40a
<i>Juglans regia</i>	Noguera	183	18, 19, 20	Codonyat. No és el mateix que el membrillo d'ara. Agafaven el most i hi posaven les codonyes tallades a trossets a dins de l'olla, i ho deixaven bullir i reduir durant molta estona, fins que quedava força sòlid. A vegades també hi barrejaven trossets de nous tallades petitones. Quan ja estava prou fet ho tallaven a trossos, hi posaven farina per sobre, i ho deixaven assecar. Quedava sec i espès, quedava un color fosc, com color de xocolata. Era fort de gust. Es guardava tot l'hivern i en podien anar menjant. El posaven en una capsa guardadet quan ja era sec.	4	40a
<i>Prunus persica</i>	Préssec		62, 63, 64	Posaven codonys, préssecs, peres, alberginietes petitetes, i suc de raïm e una bona cassola i i ho feien coure tot. Ells no ho deixaven assecar del tot, s'ho menjaven a cullerades, tal qual.	4	40a
<i>Pyrus communis</i>	Pera		1	Per fer arrob la caldera ha de minvar a la meitat. S'hi posaven pomes i peres a trossos, peles de llimona, peles de taronja i trossos de meló. La caldera quasi quedava plena de fruita i llavors hi tiraven el most. Al reduir-se, el most anava fent espuma, i es treia amb un girapeix. Hi sucaven el pa per berenar.	4	40a
<i>Pyrus communis</i>	Pera		2, 3	El rob es feia amb fruites, aubarginia, peres i most. Era bo i una mica àcid.	4	40a
<i>Pyrus communis</i>	Pera		62, 63, 64	Posaven codonys, préssecs, peres, alberginietes petitetes, i suc de raïm e una bona cassola i i ho feien coure tot. Ells no ho deixaven assecar del tot, s'ho menjaven a cullerades, tal qual.	4	40a
<i>Pyrus malus</i>	Poma		1	Per fer arrob la caldera ha de minvar a la meitat. S'hi posaven pomes i peres a trossos, peles de llimona, peles de taronja i trossos de meló. La caldera quasi quedava plena de fruita i llavors hi tiraven el most. Al reduir-se, el most anava fent espuma, i es treia amb un girapeix. Hi sucaven el pa per berenar.	4	40a
<i>Solanum melongena</i>	Aubergínia		2, 3	El rob es feia amb fruites, aubarginia, peres i most. Era bo i una mica àcid.	4	40a
<i>Solanum melongena</i>	Albergínia		62, 63, 64	Posaven codonys, préssecs, peres, alberginietes petitetes, i suc de raïm e una bona cassola i i ho feien coure tot. Ells no ho deixaven assecar del tot, s'ho menjaven a cullerades, tal qual.	4	40a

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Triticum aestivum</i>	Blat		18, 19, 20	Codonyat. No és el mateix que el membrillo d'ara. Agafaven el most i hi posaven les codonyes tallades a trossets a dins de l'olla, i ho deixaven bullir i reduir durant molta estona, fins que quedava força sòlid. A vegades també hi barrejaven trossets de nous tallades petites. Quan ja estava prou fet ho tallaven a trossos, hi posaven farina per sobre, i ho deixaven assecar. Quedava sec i espès, quedava un color fosc, com color de xocolata. Era fort de gust. Es guardava tot l'hivern i en podien anar menjant. El posaven en una capsula guardadet quan ja era sec.	4	40a
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		1	Per fer arrob la caldera ha de minvar a la meitat. S'hi posaven pomes i peres a trossos, peles de llimona, peles de taronja i trossos de meló. La caldera quasi quedava plena de fruita i llavors hi tiraven el most. Al reduir-se, el most anava fent espuma, i es treia amb un girapeix. Hi sucaven el pa per berenar.	4	40a
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		1	El codonyat es feia trinxant els vagots verds dels raïms, i al suc que fan, al most, afegint-hi farina i deixant-ho assecar al sol. Després en feien talls, era boníssim.	4	40a
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		2, 3	El rob es feia amb fruites, aubarginia, peres i most. Era bo i una mica àcid.	4	40a
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		5	Rob. Es feia amb most de vi, codonyes, i fruites.	4	40a
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		6	Arrob.	4	40a
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		8, 9	Vim blanc. Calia fer bullir al foc el suc del raïm, el most, 3 o 4 hores, fins que la perola es reduïa a la meitat. Quedava una pasta negra molt dolça i pastosa. És empalagós. La gent hi sucava el pa amb la canalla.	4	40a
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		18, 19, 20	Codonyat. No és el mateix que el membrillo d'ara. Agafaven el most i hi posaven les codonyes tallades a trossets a dins de l'olla, i ho deixaven bullir i reduir durant molta estona, fins que quedava força sòlid. A vegades també hi barrejaven trossets de nous tallades petites. Quan ja estava prou fet ho tallaven a trossos, hi posaven farina per sobre, i ho deixaven assecar. Quedava sec i espès, quedava un color fosc, com color de xocolata. Era fort de gust. Es guardava tot l'hivern i en podien anar menjant. El posaven en una capsula guardadet quan ja era sec.	4	40a

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		21	També feien codonyat a casa seva, el feien molt cuit perquè es conservés sense llimona.	4	40a
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		23, 24	Per fer codonyat.	4	40a
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		59, 60	El codonyat el feien amb codony i vi. Es posava a bullir, i quan quedava com sec, dur, ja estava. Quedava sec. Per exemple feien servir cinc quilos de codonys i uns dos o tres litres de vi. Per esmorzar o dinar feien servir aquest codonyat. El posaven a assecar, i a vegades quedava dur que no es podia ni menjar, no hi posaven farina ni res.	4	40a
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		62, 63, 64	Posaven codonys, préssecs, peres, alberginietes petites, i suc de raïm e una bona cassola i i ho feien coure tot. Ells no ho deixaven assecar del tot, s'ho menjaven a cullerades, tal qual.	4	40a
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya d'Abans	128	31, 32	En feien membrillo.	4	40b
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya Rodona	128	41	Petites i rodones, per fer codonyat (codonyes i sucre)	4	40b
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya d'Olor	128	65, 66	Codonyes d'aquelles rodones i tant aromàtiques, per fer membrillo.	4	40b
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya		5	El codonyat es feia amb codonyes i sucre. Es feia bullir molta estona i es posava en plats, quedava sec com una coca.	4	40b
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya		7	En feien membrillo, codonyes amb sucre.	4	40b
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya		16, 17	De les codonyes s'en feia codonyat (codonyes i sucre)	4	40b
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya		67	Amb la seva iaia feien codonyat amb els codonys (codonys i sucre)	4	40b

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya		59, 60	També feien el membrillo, que és el que es coneix ara, codonyes i sucre. No el tenen a la nevera tampoc, però queda tou, no dur com el codonyat.	4	40b
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya		62, 63, 64	Per ells el codonyat és el mateix que entenem ara per membrillo.	4	40b
<i>Cucurbita ficifolia</i>	Carbassa de Cabell d'àngel	102	2, 3, 11, 12, 33, 34, 55, 56, 59, 60	Confitura de cabell d'àngel .	4	40c
<i>Cucurbita ficifolia</i>	Carbassa de Cabell d'àngel	102	62, 63, 64	Fan mermelada de cabell d'àngel.	4	40c
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya		18, 19, 20	Feien confitura d'albergínies, poma i codonya. Agafaven les últimes albergínies, les pomes i les codonyes, hi afegien la meitat de sucre i ho deixaven coure ben cuit.	4	40c
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya		1	Mermelada de les codonyes.	4	40c
<i>Ficus carica</i>	Figa Sajola	154	42, 43	En fan mermelada.	4	40c
<i>Prunus persica</i>	Préssec		1	Mermelada de préssec.	4	40c
<i>Prunus spinosa</i>	Aranyoner		21	En fa mermelada.	4	40c
<i>Pyrus communis</i>	Pera		1	Mermelada de pera.	4	40c
<i>Pyrus malus</i>	Poma del Ciri	392	54	Solien fer-ne mermelada.	4	40c
<i>Pyrus malus</i>	Poma del Garrimbes	394	67	Fa unes pomes molt i molt bones, ell en fa mermelada.	4	40c
<i>Pyrus malus</i>	Poma		17	Per fer mermelada.	4	40c



Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Pyrus malus</i>	Poma		18, 19, 20	Feien confitura d'albergínies, poma i codonya. Agafaven les últimes albergínies, les pomes i les codonyes, hi afegien la meitat de sucre i ho deixaven coure ben cuit.	4	40c
<i>Pyrus malus</i>	Poma		1	Melmelada de poma.	4	40c
<i>Rosa agrestis</i>	Gavarrera		21	En fa melmelada, és molt bona. Abans no en feia.	4	40c
<i>Rosa agrestis</i>	Gavarrera		21	Melmelada de pètals de rosa. Abans no en feia. En mengen molt els turcs. Agafes els pètals de rosa, els bulls amb aigua, i hi poses tant pes de sucre com de pètals de rosa. Deixes que redueixi, afegeixes suc de llimona, i llestos.	4	40c
<i>Rosa canina</i>	Gavarrera		21	En fa melmelada, és molt bona. Abans no en feia.	4	40c
<i>Rosa canina</i>	Gavarrera		21	Melmelada de pètals de rosa. Abans no en feia. En mengen molt els turcs. Agafes els pètals de rosa, els bulls amb aigua, i hi poses tant pes de sucre com de pètals de rosa. Deixes que redueixi, afegeixes suc de llimona, i llestos.	4	40c
<i>Rosa micrantha</i>	Gavarrera		21	En fa melmelada, és molt bona. Abans no en feia.	4	40c
<i>Rosa micrantha</i>	Gavarrera		21	Melmelada de pètals de rosa. Abans no en feia. En mengen molt els turcs. Agafes els pètals de rosa, els bulls amb aigua, i hi poses tant pes de sucre com de pètals de rosa. Deixes que redueixi, afegeixes suc de llimona, i llestos.	4	40c
<i>Rosa pouzinii</i>	Gavarrera		21	En fa melmelada, és molt bona. Abans no en feia.	4	40c
<i>Rosa pouzinii</i>	Gavarrera		21	Melmelada de pètals de rosa. Abans no en feia. En mengen molt els turcs. Agafes els pètals de rosa, els bulls amb aigua, i hi poses tant pes de sucre com de pètals de rosa. Deixes que redueixi, afegeixes suc de llimona, i llestos.	4	40c
<i>Sambucus nigra</i>	Saüc		21	Melmelada del fruit de saüc. Abans no en feia, però ara en fa i diu que és molt bona, sobre tot per afegir als iogurts. Fa arrencar el bull al fruit del saüc, després en treu el suc, hi afegeix el sucre, i el suc d'una llimona com a antioxidant.	4	40c

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Solanum melongena</i>	Albergínia		18, 19, 20	Feien confitura d'albergínies, poma i codonya. Agafaven les últimes albergínies, les pomes i les codonyes, hi afegien la meitat de sucre i ho deixaven coure ben cuit.	4	40c
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya de Sempre	128	4	Per fer rob, codonyat, feien bullir el suc del raïm amb fruites. Principalment hi posaven trossos de pomes, codonys, i d'altres, i hi afegien una mica de sucre. Es feia bullir fins que quedava tot com una massa, que es posava en una plata enfarinada i es deixava assecar. Quedava més sec que el codonyar, membrillo, que es fa ara. Es tallava a tires i es guardava per tenir fruita durant l'hivern. La pectina dels codonys i les pomes és el que feia que s'espessís.	4	40d
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony / Codonya d'Ara	130	4	Per fer rob, codonyat, feien bullir el suc del raïm amb fruites. Principalment hi posaven trossos de pomes, codonys, i d'altres, i hi afegien una mica de sucre. Es feia bullir fins que quedava tot com una massa, que es posava en una plata enfarinada i es deixava assecar. Quedava més sec que el codonyar, membrillo, que es fa ara. Es tallava a tires i es guardava per tenir fruita durant l'hivern. La pectina dels codonys i les pomes és el que feia que s'espessís.	4	40d
<i>Prunus domestica</i>	Pruna		21	Fa prunes d'armanyac, una recepta d'origen francès.	4	40d
<i>Pyrus malus</i>	Poma		4	Per fer rob, codonyat, feien bullir el suc del raïm amb fruites. Principalment hi posaven trossos de pomes, codonys, i d'altres, i hi afegien una mica de sucre. Es feia bullir fins que quedava tot com una massa, que es posava en una plata enfarinada i es deixava assecar. Quedava més sec que el codonyar, membrillo, que es fa ara. Es tallava a tires i es guardava per tenir fruita durant l'hivern. La pectina dels codonys i les pomes és el que feia que s'espessís.	4	40d
<i>Triticum aestivum</i>	Blat		4	Per fer rob, codonyat, feien bullir el suc del raïm amb fruites. Principalment hi posaven trossos de pomes, codonys, i d'altres, i hi afegien una mica de sucre. Es feia bullir fins que quedava tot com una massa, que es posava en una plata enfarinada i es deixava assecar. Quedava més sec que el codonyar, membrillo, que es fa ara. Es tallava a tires i es guardava per tenir fruita durant l'hivern. La pectina dels codonys i les pomes és el que feia que s'espessís.	4	40d
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		4	Per fer rob, codonyat, feien bullir el suc del raïm amb fruites. Principalment hi posaven trossos de pomes, codonys, i d'altres, i hi afegien una mica de sucre. Es feia bullir fins que quedava tot com una massa, que es posava en una plata enfarinada i es deixava assecar. Quedava més sec que el codonyar, membrillo, que es fa ara. Es tallava a tires i es guardava per tenir fruita durant l'hivern. La pectina dels codonys i les pomes és el que feia que s'espessís.	4	40d

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	41	Serves. Tenien secada i no es feien massa grosses.	5	27
<i>Arbutus unedo</i>	Cirereta de pastor		2, 3	N'hi ha pocs i no fan gaires cireres els de la zona.	5	43
<i>Arbutus unedo</i>	Cirera de pastor		4	Cireres de pastor les aprofitaven perquè passaven molt temps al bosc de nens.	5	43
<i>Arbutus unedo</i>	Cirera de pastor		5	A la obaga de la Tossa n'hi ha i a vegades n'havien collit per menjar quan anaven a buscar bolets.	5	43
<i>Arbutus unedo</i>	Cirera de pastor		7	Només en menjaven per curiositat quan anaven a buscar bolets.	5	43
<i>Arbutus unedo</i>	Asbrocer		8, 9	No són massa fines però al Josep sempre n'hi havien agradat. Però no les anaven a buscar expressament.	5	43
<i>Arbutus unedo</i>	Cirera de pastor		16, 17	Collien algunes cireres de pastor, però no moltes perquè deien que portaven molt alcohol.	5	43
<i>Arbutus unedo</i>	Arbocer		25, 26	Cireres de pastor n'havien menjat allí on n'hi havien, quan passaven amb el ramat. Cap a Grevalosa i encara més cap a Rajadell, sobre Castellfollit del boix, n'hi ha força.	5	43
<i>Arbutus unedo</i>	Cirera de pastor		27	Se les menjaven quan n'hi havia.	5	43
<i>Arbutus unedo</i>	Cirereta de pastor		29, 30	Si en trobaven en menjaven.	5	43
<i>Arbutus unedo</i>	Cirera de pastor		33, 34	La canalla menjava mores i cireretes de pastor quan se les trobava.	5	43
<i>Arbutus unedo</i>	Asburcer		48, 49, 50, 51, 52	De cireres de pastor quan en trobaven sí que en menjaven.	5	43
<i>Arbutus unedo</i>	Cirerer de pastor, Asborcer		65, 66	El cirerer de pastor, l'asborçer, pot servir també per emborratxar. És molt bo, però diu que amb aquell sucre es va mig emborratxar un dia.	5	43

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Fragaria vesca</i>	Maduixeta de Bosc		18, 19, 20	Abans també en recollien alguna. Eren molt petites però molt i molt bones. Ara quasi no n'hi ha però abans als torrents de la muntanya de vora la Pobla n'hi havia moltes.	5	43
<i>Fragaria vesca</i>	Maduixa Silvestre		5	A la Pobla es feien maduixetes silvestres al bosc.	5	43
<i>Fragaria vesca</i>	Maduixa Silvestre		67	Anaven a recollir maduixes silvestres al Pirineu.	5	43
<i>Pinus pinea</i>	Pi pinyoner		4	Els pinyons de les pinyes els aprofitaven perquè passaven molt temps al bosc de nens.	5	43
<i>Prunus spinosa</i>	Arç		25, 26	No gaire bons, n'havien mastegat a vegades però eren aspres.	5	43
<i>Prunus spinosa</i>	Arç		29, 30	Molt madur també se'l menjaven.	5	43
<i>Quercus ilex</i>	Alzina		4	A vegades també els provaven, se'ls menjaven crus de nens, però habitualment són molt amarcans i els glans els collien només pels porcs.	5	43
<i>Quercus ilex</i>	Alzina		29, 30	Aglans no els aprofitaven gaire perquè les alzines d'aquí no són dolces. N'hi ha alguna que sí. Aquelles alzines de Can Mercaderet no són del tot dolces però encara es poden menjar. Quan era temps de collir olives s'asseien allí i si n'hi havia encara se'n menjaven algun, però no pas per que fos cap menja.	5	43
<i>Rubus caesius</i>	Esbarzerola		35	Com un esbarzer comú però més feble, amb les mores no tant bones, que només fan tres o quatre grans.	5	43
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		16, 17	Ara les mores van molt buscades, són molt bones. Abans se'n collia però no anaven tant buscades com ara.	5	43
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		48, 49, 50, 51, 52	Als nens els deien que si menjaven mores els sortien polls. No els en deixaven menjar, per por que es confonguessin amb el rodlor.	5	43
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		29, 30, 56, 57	Mores.	5	43

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		2, 3	Quan passes vora l'esbarzer sempre n'agafes alguna.	5	43
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		4	Les mores les aprofitaven perquè passaven molt temps al bosc de nens.	5	43
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		8, 9	Les mores els agraden però no en collien expressament.	5	43
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		13	En picaven alguna i ja està.	5	43
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		18, 19, 20	Ara la gent en menja moltes encara. Abans també en menjaven alguna o altra per picar.	5	43
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		27	Es menjaven les mores quan n'hi havia.	5	43
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		33, 34	La canalla menjava mores i cireretes de pastor quan se les trobava.	5	43
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		35	En collien quatre i prou.	5	43
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		37	En menjaven algunes per picar, però no en recollien per menjar-ne massa.	5	43
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		41	Només en menjaven al passar a vora l'esbarzer, però no les portaven a casa.	5	43
<i>Rubus ulmifolius</i>	Mora		61	Quatre, per picar la canalla.	5	43
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer		65, 66	De mores també en menjaven, sempre en menjaven, tot i que abans deien que criaven polls.	5	43
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	7	En tenien a la vinya de plantades però només les menjaven al moment, quan collien el raïm.	5	43
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	10	És una fruita àspra, no gaire més grossa que una avellana, a ell no li agrada gaire.	5	43

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	33, 34	Molt aspres, no li agradaven gaire. Ara ja no es planten.	5	43
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	37	A Sanaüja en tenien i en menjaven, diu que eren bones.	5	43
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyambra Vermel·losa	168	36	Ells en tenien a casa, de les de pell més vermello·sa. Ella fins i tot les havia menjat crues, quan era una nena, per provar.	5	44
<i>Oxalis sp.</i>	Pa amb vi, pa amb peixet		21	De canalla, de petits, es menjaven les fulles perquè eren àcides. Era un tentempié per la canalla.	5	44
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol emparador petit	283	4	Dolços i tendres, es menjaven directament crus, però eren petitets.	5	44
<i>Allium cepa</i>	Ceba Babosa	3	4, 6	Sofregit.	6	48
<i>Allium cepa</i>	Ceba Blanca	4	23, 24, 59, 60	Sofregit.	6	48
<i>Allium cepa</i>	Ceba d'Amposta	5	6, 36, 61	Sofregit.	6	48
<i>Allium cepa</i>	Ceba de Ciutadella	6	4, 8, 23, 24, 35, 57	Sofregit.	6	48
<i>Allium cepa</i>	Ceba de Figueres	7	6, 33, 34, 36, 59, 60, 61	Sofregit.	6	48
<i>Allium cepa</i>	Ceba de Figueres blanca	8	44	Sofregit.	6	48
<i>Allium cepa</i>	Ceba de Girona	9	31, 32	Sofregit.	6	48

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Allium cepa</i>	Ceba de Lleida	10	33, 34	Sofregit.	6	48
<i>Allium cepa</i>	Ceba Valenciana, de València	11	6, 8, 33, 34, 44, 59, 60, 61, 62, 63, 64,	Sofregit.	6	48
<i>Allium cepa</i>	Ceba Morro de Fura	12	62, 63, 64	Sofregit.	6	48
<i>Allium cepa</i>	Ceba Primerenca	13	8, 59, 60	Sofregit.	6	48
<i>Allium cepa</i>	Ceba		28, 37, 44, 53, 54, 56	Sofregit.	6	48
<i>Allium cepa</i>	Ceba		41	Tenien un colomer i van menjar colomins fins que es van acabar de perdre del tot (devorats per les àguiles que els caçaven). Se'ls menjaven abans que sortissin del niu. Rostits al foc, en una cassoleta, a talls i amb uns trossets de ceba i de tomàquets.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Bombilla / Roma	421	57	Per fer conserva, abans en feien molta de conserva, i després la feien servir pels guisats i sofregits.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomata Nana	421	35	En conserva i cuita pels sofregits.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Buit	422	28	Conserva al bany Maria, i deprés pels sofregits.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Buit plè	423	6	Sofregit.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Cor de bou	425	35	Cuit per guisats i sofregits, i també en fan conserves.	6	48

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomata de la Creu	429	55	Va millor que els buits per fer conserves.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Montserrat	430	29, 30	Sofregit.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Pebrot de Cal Andreu	433	47	Cuit per guisats i sofregits, i també en fan conserves.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomata de Pera	447	54	Cuit per guisats i sofregits, i també en fan conserves.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Piera	449	59, 60	Sofregit.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomata de Poma	450	54	Plenes, semblants a pomes. Cuita per guisats i sofregits, i també en fan conserves.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet de Poma	450	65, 66	Plena, per fer conserves i després afegir a guisats i sofregits.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet del Melic	456	42, 43	En fan conserves, i després l'afegeixen a guisats i sofregits.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet dels Massisos plens	457	4	Sofregit.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Ple	457	10	Sofregit.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Ple	457	11, 12	En fan pots de conserva.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Ple	457	44	En fa samfaina, la posa en pots i la conserva al bany Maria.	6	48



Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Ple	457	57	Per fer conserva, abans en feien molta de conserva, i després la feien servir pels guisats i sofregits.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Ple	457	61	Rodonet, per fer conserva sobre tot.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Ple	457	16, 17	Eren els de fer conserva.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomata Plena	457	37	Eren plens de dintre i eren més aviat rodons, per fer conserva sobre tot.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Gros	460	7	Sofregit.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomata Palosanto	463	54	Rodons i plens. Cuita per guisats i sofregits, i també en fan conserves.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Rocot, del Flotats	464	41	Rodó, ple, de color rosa, massís, i molt dolç, sobre tot per sofregits, guisats i conserves. Tenien un colomer i van menjar colomins fins que es van acabar de perdre del tot (devorats per les àguiles que els caçaven). Se'ls menjaven abans que sortissin del niu. Rostits al foc, en una cassoleta, a talls i amb uns trossets de ceba i de tomàquets.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Pometa de la creueta	465	56	Sofregit i per fer conserves.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet		13	Per conserves fer conserves, així tenien tomàquet durant tot l'any.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet		21	De petita feien conserves de tomàquet, i l'anaven gastant durant tot l'any.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet		1, 2, 3, 8, 9	De conserva de tomàquet, encara en fa. Després la fa servir pels guisats i sofregits.	6	48
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet		5	En fa conerva, que després fa servir pels guisats.	6	48

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Allium sativum</i>	All		21	Fa oli d'all per amanir. Escalda els alls i els posa dins l'oli perquè agafi el gust. S'han d'escalar per matar el lluc.	6	50
<i>Olea europaea</i>	Olivera		21	Fa oli d'all per amanir. Escalda els alls i els posa dins l'oli perquè agafi el gust. S'han d'escalar per matar el lluc.	6	50
<i>Olea europaea</i>	Olivera		21	Oli romaní.	6	50
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní		21	Oli romaní.	6	50
<i>Prunus avium</i>	Cirera		21	Fa vinagre de cireres. Abans no en feia. S'agafa vinagre de poma, es posa en un pot amb cireres, i el vinagre agafa el gust i el color de les cireres.	6	51
<i>Allium sativum</i>	All		59, 60	La grossal que és com quatre vegades una arbequina i les fan servir per menjar, per posar en sal (salmorra), són boníssimes. Les fan trencades, els hi fan dos o tres talls, i així al cap d'un mes ja estan. Hi posen sajolida i una tros de pell de tronja o llimona. Un litre d'aigua i una tassa de sal, i així fan la salmorra. Abans de posar-les en conserva les tenen en aigua durant nou dies, i cada dia els hi canvien l'aigua, perquè perdin l'amargor.	6	52
<i>Citrus limonum</i>	Llimona		59, 60	La grossal que és com quatre vegades una arbequina i les fan servir per menjar, per posar en sal (salmorra), són boníssimes. Les fan trencades, els hi fan dos o tres talls, i així al cap d'un mes ja estan. Hi posen sajolida i una tros de pell de tronja o llimona. Un litre d'aigua i una tassa de sal, i així fan la salmorra. Abans de posar-les en conserva les tenen en aigua durant nou dies, i cada dia els hi canvien l'aigua, perquè perdin l'amargor.	6	52
<i>Citrus sinensis</i>	Taronja		59, 60	La grossal que és com quatre vegades una arbequina i les fan servir per menjar, per posar en sal (salmorra), són boníssimes. Les fan trencades, els hi fan dos o tres talls, i així al cap d'un mes ja estan. Hi posen sajolida i una tros de pell de tronja o llimona. Un litre d'aigua i una tassa de sal, i així fan la salmorra. Abans de posar-les en conserva les tenen en aigua durant nou dies, i cada dia els hi canvien l'aigua, perquè perdin l'amargor.	6	52
<i>Foeniculum vulgare</i>	Funoll		44	Per amanir les olives hi posaven funoll i un tros de pela de llimona.	6	52

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		45, 46	El fonoll el posaven a les olives.	6	52
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		2, 3	Olives amanides amb sajolida, fonoll i sal.	6	52
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		17	Els no en fan servir, però hi ha gent que el posa a les olives amb sal.	6	52
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		33, 34	Per amanir les olives, com a condiment per les olives en conserva.	6	52
<i>Origanum vulgare</i>	Orenga		38, 39	Com a condiment per les olives en conserva.	6	52
<i>Satureja montana</i>	Sajolida		4, 7	Per amanir les olives en conserva.	6	52
<i>Satureja montana</i>	Sajolida		35	Es posa a les olives, per donar gust, perquè és molt aromàtica.	6	52
<i>Satureja montana</i>	Sajolida		33, 34, 54, 56	Per fer les olives en conserva.	6	52
<i>Satureja montana</i>	Sajolida		2, 3	Olives amanides amb sajolida, fonoll i sal.	6	52
<i>Satureja montana</i>	Sajolida		13	La fan servir per les olives.	6	52
<i>Satureja montana</i>	Sajolida		16, 17	La posen a les olives, per conservar les olives només hi posen sajolida.	6	52
<i>Satureja montana</i>	Sajolida		36	Serveix per amanir les olives grossals.	6	52

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Satureja montana</i>	Sajolida		59, 60	La grossal que és com quatre vegades una arbequina i les fan servir per menjar, per posar en sal (salmorra), són boníssimes. Les fan trencades, els hi fan dos o tres talls, i així al cap d'un mes ja estan. Hi posen sajolida i una tros de pell de tronja o llimona. Un litre d'aigua i una tassa de sal, i així fan la salmorra. Abans de posar-les en conserva les tenen en aigua durant nou dies, i cada dia els hi canvien l'aigua, perquè perdin l'amargor.	6	52
<i>Satureja montana</i>	Sajolida		65, 66	La sajolida la posen a les olives.	6	52
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Cirereta	424	6, 23, 24	Per sucari el pa.	6	53
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó / Tomàquet de Penjar	434	8, 9, 11, 12, 16, 17, 22, 28, 29, 30, 33, 34, 36, 37, 40, 41, 42, 43, 48, 49, 50, 51, 52, 54	Per sucari el pa.	6	53
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó / Tomàquet de Penjar de Cal Capgròs	435	62, 63, 64	Per sucari el pa.	6	53
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó / Tomàquet de Penjar de Cal Indiano	436	25, 26	Per sucari el pa.	6	53
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó / Tomàquet de Penjar de Cal Jordana	437	31, 32	Per sucari el pa.	6	53

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó / Tomàquet de Penjar de Cal Pleixats	438	2, 3	Per sucari el pa.	6	53
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó / Tomàquet de Penjar de cal Rosor	439	59, 60	Per sucari el pa.	6	53
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó / Tomàquet de Penjar del Prat	440	57	Per sucari el pa.	6	53
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó / Tomàquet de Penjar del Sisquet	441	35	Per sucari el pa.	6	53
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó / Tomàquet de Penjar francès / Francès	442	1, 4, 57	Per sucari el pa.	6	53
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó / Tomàquet de Penjar gros	443	10	Per sucari el pa.	6	53
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó / Tomàquet de Penjar llarg	444	54	Per sucari el pa.	6	53
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó / Tomàquet de Penjar petit	445	10	Per sucari el pa.	6	53

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó / Tomàquet de Penjar ros	446	53	Per sucар el pa.	6	53
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó / Tomàquet de pera (penjar)	448	59, 60	Per sucар el pa.	6	53
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó / Tomàquet de Rama Grossa	451	35	Per sucар el pa.	6	53
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Mala cara	462	44	Per sucар el pa.	6	53
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		36	Si fa aigua de menta, farigola o de marialluisa sempre hi posa una mica de fonoll ara, per donar bon gust.	6	54
<i>Satureja fruticosa</i>	Poniol		18, 19, 20	En la barreja d'herbes que fa per orinar hi posa totes aquestes: cua de cavall, cabellera d'espiga, aigua d'escarola i herba morella, i tot i que no va ni bé malament per orinar hi afegeix també poniol perquè hi doni bon gust.	6	54
<i>Stevia rebaudiana</i>	Estevia	491	35	Edulcorant per les infusions.	6	54
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		14, 15	El granelló, la llavor, el posa a l'amanida i als guisats, que és molt bo.	6	55
<i>Mentha sp.</i>	Menta	217	59, 60	La menta la posen molt al guisat per donar gust.	6	55
<i>Origanum majorana</i>	Marduix	234	13, 35	Pels guisats.	6	55
<i>Origanum vulgare</i>	Orenga		45, 46	El fan servir pels rostits.	6	55

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Origanum vulgare</i>	Oregano		65, 66	També tenen oregano, pels guisats.	6	55
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Cavallico rodonet	316	36	Prunes negres per assecar que es feien al secà. Eren més aviat rodonetes i s'havien d'assecar perquè crues eren molt aspres. Les afegien a la cassola quan feien conill, i al bullir-se ja no eren aspres.	6	55
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Clàudia vermella	318	45, 46	Pruna claudia vermella, que venia cap a mig setembre. L'assecaven per l'hivern, com a prunes seques, per afegir als guisats.	6	55
<i>Prunus domestica</i>	Pruna de Sant Salvador	319	18, 19, 20	Prunes vermelles llarguetes, que es tenien a la vinya. Les feien servir per assecar i després les afegien als guisats.	6	55
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Petita per assecar	326	8, 9	Petites, per assecar.	6	55
<i>Prunus domestica</i>	Pruna Tigreta	327	59, 60	Prunes de les grosses per assecar, pels guisats.	6	55
<i>Prunus domestica var. institia</i>	Prinyó Blanc	329	29, 30	Per assecar i posar als guisats.	6	55
<i>Prunus domestica var. institia</i>	Prinyó fosc	331	4	Prunes petites i fosques que servien per assecar. S'escaldaven un moment per treure la cera de la pela i llavors s'assecaven amb facilitat. Un cop seques es guardaven i quan calia s'afegien als guisats.	6	55
<i>Prunus domestica var. institia</i>	Prinyó verdós	332	48, 49, 50, 51, 52	Eren unes prunes petites i verdoses que s'assecaven i després es feien servir pels guisats.	6	55
<i>Prunus domestica var. institia</i>	Prinyó (indefinida)		14, 15	Feia uns prinyons que eren com una cirera molt gran, els assecaven.	6	55

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus domestica</i> var. <i>institia</i>	Prinyó		13	Els feien assecar per l'hivern, per afegir als guisats, com prunes seques. Eren molt dolços i bons.	6	55
<i>Prunus domestica</i> var. <i>institia</i>	Prinyó		61	Assecats per als guisats.	6	55
<i>Prunus domestica</i> var. <i>institia</i>	Prinyó		62, 63, 64	Els prinyons els punxaven amb una agulla perquè perdessin el suc i els posaven en un garbell. Aleshores s'assecaven, els guardaven i cuan convenia els posaven als guisats.	6	55
<i>Pyrus communis</i>	Pera Petita	372	14, 15	Pera petita com la de St. Joan, es posava al conill.	6	55
<i>Satureja montana</i>	Sajolida		58	Utilitzada com a herba aromàtica, per guissar.	6	55
<i>Satureja montana</i>	Sajolida		65, 66	La sajolida la fan servir per donar gust al guisat.	6	55
<i>Solanum melongena</i>	Albergínia		18, 19, 20	Tallaven i assecaven les arberginies per l'hivern. Les tallaven a làmines i les deixaven assecar, enfilades. Després les rehidrataven i les feien servir a l'hivern pels guisats, però no era tant bo com quan eren fresques.	6	55
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	484	16, 17	La gent les agafava i les assecava, com si fossin panses. Diuen que eren molt bones, que ben madures eren dolces. Un cop seques les guardaven i les afegien als guisats.	6	55
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Lanjarón	545	16, 17	Aquest raïm que s'aprofitava per menjar es penjava a les golfes i així se'n tenia per l'hivern. Si s'assecava eren panses, que després afegien als guisats.	6	55
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Valencià blanc	574	16, 17	Aquest raïm que s'aprofitava per menjar es penjava a les golfes i així se'n tenia per l'hivern. Si s'assecava eren panses, que després afegien als guisats.	6	55
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Valencià rosat	575	16, 17	Aquest raïm que s'aprofitava per menjar es penjava a les golfes i així se'n tenia per l'hivern. Si s'assecava eren panses, que després afegien als guisats.	6	55



**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Crocus sativus</i>	Safrà	96	14, 15	Era molt bo, per fer sopes de verdures.	6	56
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		17	Ells no en fan servir, però hi ha gent que el posa a la sopa de peix, per marinar peix.	6	56
<i>Ruta chalepensis</i>	Ruda		65, 66	La seva tia en feia sopes.	6	56
<i>Ruta graveolens</i>	Ruda	414	65, 66	La seva tia en feia sopes.	6	56
<i>Thymus vulgaris</i>	Frígola		22	En feien sopes. Ells a casa no, però hi havia molta gent que en feia.	6	56
<i>Thymus vulgaris</i>	Frígola		23, 24	Sopa de farigola.	6	56
<i>Thymus vulgaris</i>	Timó		31, 32	Per fer la sopa de timó el pa es feia talladet ben prim i també amb un ou si volies. S'escaldava una rameta de timó.	6	56
<i>Thymus vulgaris</i>	Timó		61	Abans també feien sopes de timó, per menjar.	6	56
<i>Thymus vulgaris</i>	Farigola		2, 3, 21	Per fer sopes.	6	56
<i>Thymus vulgaris</i>	Farigola		16, 17	Els agrada molt la sopa de farigola.	6	56
<i>Thymus vulgaris</i>	Farigola		18, 19, 20	Per fer sopes, encara en fan ara.	6	56
<i>Thymus vulgaris</i>	Timó, Farigola		53	Sopa de farigola.	6	56
<i>Calendula officinalis</i>	Calendula	59	21	Posa la flor fresca en les amanides.	6	57
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		14, 15	En posava i en posa a l'amanida, li agrada, fa servir el granel·ló (la llavor).	6	57

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Salvia officinalis</i>	Sàlvia	416	35	Se n'afegia unes fulles a l'amanida, com a condiment.	6	57
<i>Tropaeolum majus</i>	Caputxina	521	67	La flor de caputxina , a França, la fan servir per decorar plats.	6	57
<i>Olea europaea</i>	Olivera	222	40	Oli.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Arbequina	223	2, 3, 16, 17, 23, 24, 29, 30, 31, 32, 36, 37, 41, 44, 45, 46, 53, 55, 59, 60, 61, 62, 63, 64	Oli.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Arbequina	223	7	La gran majoria de les que tenien eren arbequines. Pel consum i per vendre una mica d'oli.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Arbequina	223	40	Abans hi havia moltes oliveres del tipus Verdall que després es van empeltar amb arbequina la majoria. La verdall feia una oliva més grossa, com la falange del dit gros, però no donava tant i no feia tant oli i per això es va anar substituint per arbequina. A més la Verdall venia més tard, i feia un oli que sempre era una mica més amargant, més fort. L'arbequina fa un oli més fi, més suau.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Arbequina	223	4	Eren les més habituals i les més vàlides per fer oli.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Arbequina	223	33, 34	La més bona i de més qualitat és l'arbequina, per fer oli.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Becarut	224	55	Oli.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Corbella	225	62, 63, 64	Era molt allargadeta, com un cagallonet de rata. Per oli.	6	58

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Olea europaea</i>	Olivera de Castellar	226	59, 60	Són el doble de grosses que les arbequines, i tira a vermella, no es torna negra. Costa molt de collir, no cauen. Les fan servir per oli.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Grossal	227	16, 17	Oli.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Grossal	227	4	En conservaven en salmorra, tot i que també en poden fer oli.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Grossal	227	31, 32	Per oli, però no el fa tant bo com l'arbequina.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Grossal	227	33, 34	Per oli, però el més bo és el d'arbequina.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Palomar	228	33	És la que s'ha fet sempre a la zona del Bruc. És semblant a l'arbequina però més allargada. Més estreta i llargaruda. Allí no s'hi fa bé l'arbequina. Per oli.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Tendral	229	61	Abans totes eren d'aquesta varietat, encara en queda. Oliva més aviat grosseta i allargadeta. Per oli.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Vera	230	2, 3, 8, 9	Oli.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Vera	230	33, 34	Per oli, però el més bo és el d'arbequina.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Vera	230	55	És el doble de grossa que la arbequina. Fa un oli groc, espés, bo.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Vera	230	59, 60	També tenen la vera, fa una fulla molt ampla, més ampla que l'arbequina, i fa una oliva llargueruda, i una mica més petita que la grossal, però no tant. També en posen en sal, però no tant com la grossal. Per oli també serveix.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera Verdial	231	2, 3, 41, 62, 63, 64	Oli.	6	58

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Olea europaea</i>	Olivera Verdal, Comú	231	40	Abans hi havia moltes oliveres del tipus Verdal que després es van empeltar amb arbequina la majoria. La verdal feia una oliva més grossa, com la falange del dit gros, però no donava tant i no feia tant oli i per això es va anar substituint per arbequina. A més la Verdal venia més tard, i feia un oli que sempre era una mica més amargant, més fort.	6	58
<i>Olea europaea</i>	Olivera		5, 10, 11, 12, 14, 15, 18, 19, 20, 25, 26, 27, 28, 35, 37, 48, 49, 50, 51, 52	Oli.	6	58
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Macabeu	548	16, 17	Amb els quatre ceps que té ara al costat de la casa se'n fa el vinagre. Són de les varietats Macabeu, i uns quants de Valencià. És un vinagre natural.	6	59
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Valencià blanc	574	16, 17	Amb els quatre ceps que té ara al costat de la casa se'n fa el vinagre. Són de les varietats Macabeu, i uns quants de Valencià. És un vinagre natural.	6	59
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Valencià rosat	575	16, 17	Amb els quatre ceps que té ara al costat de la casa se'n fa el vinagre. Són de les varietats Macabeu, i uns quants de Valencià. És un vinagre natural.	6	59
<i>Pistacia lentiscus</i>	Mata		59, 60	Encara n'assequen ara. Les aixafen i les posen al sol en unes capsetes de fusta, o amb una malla, i hi posen mata perquè no es corquin. Agafen fulles de mata i les posen per sobre les figues perquè no es corquin, tant quan s'assequen com quan les guarden.	6	60
<i>Allium sativum</i>	All Blanc	14	33, 34, 41, 44	Per condimentar.	6	61
<i>Allium sativum</i>	All Vermellós	15	27, 28, 33, 34, 36, 41, 44, 59, 60	Per condimentar.	6	61
<i>Allium sativum</i>	All		4, 35, 37, 53, 57	Per condimentar.	6	61

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Allium sativum</i>	All		61	Els alls d'abans picaven més que els d'ara, que no piquen gens. Per condimentar.	6	61
<i>Allium sativum</i>	All		5	De ben petit la seva mare no tenia llet i li donava puré de patates i sopa d'all i ceba (amb ou si n'hi havia). Per condimentar.	6	61
<i>Aloysia citrodora</i>	Marialluïsa	17	45, 46	Si en posaven una mica al menjar també era bona.	6	61
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Bitxo Picant	63	37	Per condimentar.	6	61
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot Vermell de Navarra	74	41	S'assequen com nyores i es van cuinant a la paella. Per condimentar.	6	61
<i>Crocus sativus</i>	Safrà	96	36	En fa i en guarda de sempre. El té repartit en diferents marges. Enguany en va collir un potet de vidre ple. Floreix per tot sants, primer la flor i després la fulla. Per condimentar.	6	61
<i>Crocus sativus</i>	Safrà	96	59, 60	També tenen safrà, de tota la vida, que cal començar a regar al setembre per tal que broti i floreixi. Per condimentar.	6	61
<i>Diploaxis erucoïdes</i>	Ravenissa blanca, Citrons		57	Ara hi ha gent que es menja la flor de la ravenissa blanca, dels citrons.	6	61
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		36	Llavors com a condiment.	6	61
<i>Laurus nobilis</i>	Llorer	204	1, 4, 5, 21, 29, 30, 38, 39, 41	Per condimentar.	6	61
<i>Laurus nobilis</i>	Llorer	204	44, 45	Com a condiment fan servir llorer, romaní, farigola, i orenga.	6	61
<i>Mentha sp.</i>	Menta del Cargol	218	18, 19, 20	Per condimentar.	6	61
<i>Origanum vulgare</i>	Orenga		5, 7, 21, 41, 56	Per condimentar.	6	61

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Origanum vulgare</i>	Orenga		1	En collien i n'assecaven per posar al menjar.	6	61
<i>Origanum vulgare</i>	Orenga		35	Com a espècia.	6	61
<i>Petroselinum crispum</i>	Julivert	238	6, 18, 19, 20	Per condimentar.	6	61
<i>Petroselinum crispum</i>	Julivert	238	59, 60	Julivert en tenen de sempre, no cal plantar-lo, neix sol. El julivert que tenen ara a les botigues no fa gens d'olor.	6	61
<i>Petroselinum crispum</i>	Julivert	238	65, 66	El julivert els hi creix sol, en tenen molt. Per condimentar.	6	61
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní		18, 19, 20, 21	Com a condiment.	6	61
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní		23, 24	Condiment per cuinar.	6	61
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní		45, 46	Com a condiment fan servir llorer, romaní, farigola, i orenga.	6	61
<i>Satureja calamintha</i>	Rementerola	417	67	Rementerola, és una menta molt forta, la té plantada. Per condimentar.	6	61
<i>Thymus vulgaris</i>	Farigola		45, 46	Com a condiment fan servir llorer, romaní, farigola, i orenga.	6	61
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		17	Per marinar peix.	6	55b
<i>Satureja montana</i>	Sajolida		35	La fa servir quan fa un guisat de peix, per donar gust, perquè és molt aromàtica.	6	55b
<i>Crocus sativus</i>	Safrà	96	14, 15	Condiment per la verdura.	6	57b

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		54	En donaven als cargols perquè tinguéssin bon gust, i també n'hi posaven quan els cuinaven.	6	60b
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		13	Per fer bullir els cargols s'hi posava fonoll, llorer i menta, per que agafessin bon gust.	6	60b
<i>Laurus nobilis</i>	Llauré	204	13	Per fer bullir els cargols s'hi posava fonoll, llorer i menta, per que agafessin bon gust.	6	60b
<i>Mentha sp.</i>	Menta	217	54	En donaven als cargols perquè tinguéssin bon gust, i també n'hi posaven quan els cuinaven.	6	60b
<i>Mentha sp.</i>	Menta	217	13	Per fer bullir els cargols s'hi posava fonoll, llorer i menta, per que agafessin bon gust.	6	60b
<i>Satureja montana</i>	Sajolida		54	En donaven als cargols perquè tinguéssin bon gust, i també n'hi posaven quan els cuinaven.	6	60b
<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tramesó	174	30	Al temps de la guerra també havien fet pa d'ordi, o pa de blat de moro. El pa d'ordi era dur com una fusta. Però ells a pagès no en van haver de menjar mai. 6 carrils. Rendia bastant però si feia una ventada no s'espolsava no, encara pitjor es trencava l'espiga per la base i queien totes les espigues. Era important segar-lo al moment, quan casi que encara era verd, a mig secar-se.	7	62
<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tramesó	174	29	Al temps de la guerra també havien fet pa d'ordi, o pa de blat de moro. El pa d'ordi era dur com una fusta. Però ells a pagès no en van haver de menjar-ne mai.	7	62
<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de Sant Isidro	176	29	Al temps de la guerra també havien fet pa d'ordi, o pa de blat de moro. El pa d'ordi era dur com una fusta. Però ells a pagès no en van haver de menjar-ne mai.	7	62
<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	5	Pa morenu.	7	62
<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	6	Pesava poc i per farina no es pagava bé. Era més per pinso que per farina. No era gaire apreciat.	7	62
<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	33, 34	El gra també era bo i se'n havia fet farina.	7	62

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	48, 49, 50, 51, 52	Era més aviat per les bèsties però en el temps de la guerra també se'n feia pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Ariana	495	29	Era molt pagat i molt bo. Era per pastisseria i el pagaven molt bé. Era semblant al d'ara però més bo. Però se'n va perdre la mena fa temps. ara hi posen blats de molt poca qualitat al pa perquè produeixen més. El pa d'abans era de més qualitat i durava bé tota la setmana, sense posar-se dur.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Catón	496	33	Per fer farina, pa. Les menes han canviat per buscar la producció, no es mira per la qualitat.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat de 3 carrells	497	59, 60	Per fer farina.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat del Bigoti	498	44	Per fer farina de pa no era gaire bó aquest blat, no tenia qualitat i a més no pujava bé amb la llevadura, no quedava esponjós, sinó pla i esclafa, i aleshores aquest pa costava més de menjar).	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat del Gra gros	499	27, 28	Farina pel consum.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat del País	500	16, 17	Era el més bo per fer farina.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa	500	4	Feia la farina molt bona.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa	500	11	Els cereals d'abans eren bons igual que els cereals d'ara, però el principal motiu de que ho deixessin va ser els inconvenients de segar-los amb la maquinaria. Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa	500	31, 32	Es feia molt alt però feia poca espiga i poc gra, no produïa tant, però era 50 vegades més bo que els blats d'ara.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa	500	38, 39	Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa	500	57	Per farina el motxo i la xeixa eren els més bons.	7	62



Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa / del País	500	27	Era el blat del país, pel consum.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa / del País	500	28	Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa del País	500	61	Diu que per fer farina era un blat més bo que el d'ara.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Empeltat	501	35	Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Estrella	502	33	Per fer farina, pa. Les menes han canviat per buscar la producció, no es mira per la qualitat.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Francès	503	47	Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Gros	504	11	Els cereals d'abans eren bons igual que els cereals d'ara, però el principal motiu de que ho deixessin va ser els inconvenients de segar-los amb la maquinaria. Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Hivernenc	505	48, 49, 50, 51, 52	Era el més habitual. Per fer farina.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Litori	506	22, 31, 32	Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Litori	506	33	Per fer farina, pa. Les menes han canviat per buscar la producció, no es mira per la qualitat.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Marius	507	33	Feia molt bona farina, li agradaria tornar a plantar-ne però no en troba enlloc. Per fer farina, pa. Les menes han canviat per buscar la producció, no es mira per la qualitat.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Montbui	508	6	Per fer farina, pa. Al molí hi portaven un sac de blat i els donaven la cabusel·la i la farina. Llavors se'l pastaves a casa, i a les cases on hi havia forn cuinaven el pa. Moltes cases tenien forn.	7	62

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Montbui	508	11	Els cereals d'abans eren bons igual que els cereals d'ara, però el principal motiu de que ho deixessin va ser els inconvenients de segar-los amb la maquinaria. Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Montbui	508	25, 26, 31, 32	Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Montbui	508	33	Per fer farina, pa. Les menes han canviat per buscar la producció, no es mira per la qualitat.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Montcada	509	33	Per fer farina, pa. Les menes han canviat per buscar la producció, no es mira per la qualitat.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	59, 60	En van fer fins als 80, ara són tot altres varietats. Per fer farina.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	5	Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	6	Fa una farina molt bona.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	8, 9	Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	10	Del que es sembrava abans avui no es sembla res, s'ha perdut tot, han canviat totes les llavors. Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	11	De tots els blats en feien farina. Els cereals d'abans eren bons igual que els cereals d'ara, però el principal motiu de que ho deixessin va ser els inconvenients de segar-los amb la maquinaria.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	16, 17, 25, 26, 35, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 55	Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	23, 24	Ara es torna a parlar de diversificar les menes de cereal, demanen que es faci varietat de nou. Hi torna a haver demanda de blat de classes antigues, que fan la farina i el pa més bo.	7	62

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	33, 34	Fa bona farina. Les menes han canviat per buscar la producció, no es mira per la qualitat.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	36	Era el blat més bo. Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	53	Era la varietat més habitual. Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	56	És el que es feia més. Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	57	Per farina el motxo i la xeixa eren els més bons.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Panedós	511	47	Era un blat fariner, molt bo per fer farina.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Paner	512	14, 15, 38, 39, 40	Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Paner 2	513	33	Per fer farina, pa. Les menes han canviat per buscar la producció, no es mira per la qualitat.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa, Xeixa de Valls, Blat Primerenc	514	5, 8, 9, 22, 45, 47	Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa de Valls	514	33, 34	Per fer farina, pa. Les menes han canviat per buscar la producció, no es mira per la qualitat. Les menes han canviat per buscar la producció, no es mira per la qualitat.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa de Valls	514	40	A la postguerra el blat s'havia de portar al Servei Nacional del Blat, controlat per la dictadura, i aleshores s'havia de donar un cupo, es a dir, una part del blat se'ls havia de donar. Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa Primerenca	514	10	Del que es sembrava abans avui no es sembla res, s'ha perdut tot, han canviat totes les llavors. Per fer farina, pa.	7	62

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa Primerenca	514	23, 24	Ara es torna a parlar de diversificar les menes de cereal, demanen que es faci varietat de nou. Hi torna a haver demanda de blat de classes antigues, que fan la farina i el pa més bo.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa Primerenca	514	44	Feia una espiga molt llarga però prima perquè el gra era petit, però la seva farina era bona pel pa, tenia bon gust. Era més bona que la d'ara.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa Primerenca, de Valls	514	29, 30	El gra era molt bo, feia molta farina, però produïa poc per hectària. La farina que feia era molt bona comparat amb la que fan els blats d'ara. Ara hi posen blats de molt poca qualitat al pa perquè produeixen més, però són blats de farratge. El pa d'abans era de més qualitat i durava bé tota la setmana, sense posar-se dur.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Rus	515	10	Feia una espiga grossa, grans grossos, però portava mot segó i poca farina, no se'n va plantar gaire. Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Tardà, de Sant Josep	516	29	Ara hi posen blats de molt poca qualitat al pa perquè produeixen més, però són blats de farratge. El pa d'abans era de més qualitat i durava bé tota la setmana, sense posar-se dur. Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Victoriús	517	56	Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa de Sant Puvim	518	35	Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat		1, 2, 3, 7, 18, 19, 20, 37, 41, 42, 43	Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat		12	Eren bons igual els cereals d'ara però el principal motiu de que ho deixessin va ser els inconvenients de segar-los amb la maquinària. Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum dicoccon*</i>	Pisana	519	4, 10, 23, 24, 25, 26, 29, 30, 36, 40	Per fer farina, pa. *No és descartable que es tracti d'una altra espècie del gènere <i>Triticum</i> . S'està duent a terme un estudi per tal de determinar-ho amb claredat.	7	62

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Triticum dicoccon</i> *	Pisana	519	5	Era un blat que feia una espiga molt maca i es feia alta. No feia tan bona farina com el blat motxu. *No és descartable que es tract d'una altra espècie del gènere Triticum. S'esta duent a terme un estudi per tal de determinar-ho amb claredat.	7	62
<i>Triticum dicoccon</i> *	Pisana	519	6	No es valorava tant com el motxu perquè no feia tanta farina. Portava més cabusel·la i més segon, no feia tanta farina. *No és descartable que es tract d'una altra espècie del gènere Triticum. S'esta duent a terme un estudi per tal de determinar-ho amb claredat.	7	62
<i>Triticum dicoccon</i> *	Pisana	519	22	Rendia poc, però creixia amb poc adob. En feien farina al molí. *No és descartable que es tract d'una altra espècie del gènere Triticum. S'esta duent a terme un estudi per tal de determinar-ho amb claredat.	7	62
<i>Triticum dicoccon</i> *	Pisana	519	31, 32	La farina no era tan bona com la de la xeixa. Però es feia bé en terres més dolentes. *No és descartable que es tract d'una altra espècie del gènere Triticum. S'esta duent a terme un estudi per tal de determinar-ho amb claredat.	7	62
<i>Triticum dicoccon</i> *	Pisana	519	35	Era un blat que es feia molt alt, per fer farina. Es barrejava amb el motxo a l'hora de sembrar a vegades. *No és descartable que es tract d'una altra espècie del gènere Triticum. S'esta duent a terme un estudi per tal de determinar-ho amb claredat.	7	62
<i>Triticum dicoccon</i> *	Pisana	519	44	Era bo per fer farina. *No és descartable que es tract d'una altra espècie del gènere Triticum. S'esta duent a terme un estudi per tal de determinar-ho amb claredat.	7	62
<i>Triticum dicoccon</i> *	Pisana	519	48, 49, 50, 51, 52, 59, 60, 63	Era per fer farina també, i era bona. *No és descartable que es tract d'una altra espècie del gènere Triticum. S'esta duent a terme un estudi per tal de determinar-ho amb claredat.	7	62
<i>Triticum dicoccon</i> *	Pisana	519	53	Potser no era tant bo per fer farina com el blat motxo. La Pisana es feia a la terra més dolenta. Es feia molt alta, fins a dos metres. *No és descartable que es tract d'una altra espècie del gènere Triticum. S'esta duent a terme un estudi per tal de determinar-ho amb claredat.	7	62
<i>Triticum dicoccon</i> *	Pisana	519	55, 56	Es feia molt alta, feia més palla que gra. El gra era llarg i estret i també servia per fer farina. *No és descartable que es tract d'una altra espècie del gènere Triticum. S'esta duent a terme un estudi per tal de determinar-ho amb claredat.	7	62

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Triticum dicoccon</i> *	Pisana	519	57	La pisana era més basta que el motxo. Era molt alta, feia el gra més gros, i no era tant bona per fer farina. *No és descartable que es tracti d'una altra espècie del gènere <i>Triticum</i> . S'està duent a terme un estudi per tal de determinar-ho amb claredat.	7	62
<i>Triticum spelta</i>	Espelta	520	33	Se'n fa farina de molta qualitat i la paguen molt bé, molt millor que les altres varietats. Però és un blat com l'arrós, que l'has de portar a pelar, i no hi ha ningú que el peli per aquí a prop.	7	62
<i>Triticum spelta</i>	Espelta	520	40	Ara hi ha gent que fa espleta, farina d'espelta, que produeix molt menys que les altres varietats però també la paguen molt més ja que és molt bona.	7	62
<i>Triticum spelta</i>	Espelta	520	57	En feien molt poca, en terres dolentes. Per fer farina, pa.	7	62
<i>Triticum spelta</i>	Espelta	520	58	Abans es plantava mota espelta però com que rendia menys es va deixar de fer. Ara es vol recuperar. Per fer farina, pa.	7	62
<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Jonça		41	Menjaven les floretes, sobre tot els nens, com a joc.	8	64
<i>Celtis australis</i>	Lladoner		4	El fruit del lledoner, tot i que té molt pinyol, també se'l menjaven els nens.	8	64
<i>Celtis australis</i>	Llironer		18, 19, 20	la canalla abans es menjaven els llirons, allà a can Solà n'hi ha un de plantat. També feien servir els llirons com a bales, per disparar-los amb una canya.	8	64
<i>Celtis australis</i>	Lledoner		37	Dels lledoners es menjaven els fruits, per picar.	8	64
<i>Celtis australis</i>	Lledoner		58	Els lledons, fruits del lledoner, se'ls menjaven per picar una mica, sobre tot la canalla.	8	64
<i>Celtis australis</i>	Lledoner		65, 66	Els fruits del lledoner també se'ls mengen, per anar picant, són molt dolços.	8	64
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		17	En rosega un trosset quan va a caminar, com a lllaminadura.	8	64
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		67	Es poden rosegar les llavors com un joc, com una lllaminadura.	8	64

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Glycyrrhiza glabra</i>	Regalèssia	165	1	Per rosegat, com a llaminadura.	8	64
<i>Glycyrrhiza glabra</i>	Regalèssia	165	14, 15	Abans ho rosegava la canalla.	8	64
<i>Glycyrrhiza glabra</i>	Regalèssia	165	28	Com a llaminadura	8	64
<i>Glycyrrhiza glabra</i>	Regalèssia	165	31, 32	Eren dolços, lleponies d'abans.	8	64
<i>Glycyrrhiza glabra</i>	Regalèssia	165	62, 63, 64	A la masia n'hi havia molta. L'Antònia diu que abans tothom corria amb la regalèssia.	8	64
<i>Juniperus oxycedrus</i>	Ginebró		13	En rosegava els fruits per plaer, perquè deixaven un gustet resinós bo.	8	64
<i>Scirpus holoschoenus</i>	Jonc		58	La base blanca del jonc es menjava. S'estirava un jonc i la part blanca es rosegava, era bo.	8	64
<i>Scirpus holoschoenus</i>	Junc		62, 63, 64	Els Juncs se'ls menjaven, en rosegaven molt de petits, els hi encantava.	8	64
<i>Triticum aestivum</i>	Blat		31, 32	Agafaven els grans de blat directament de les espigues, abans de segar, i els mastegaven com un xiclet, eren boníssims.	8	64
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Blanc de Cal Nocs	534	6	En Nocs fa 200 o 300 litres de vi cada any. Els treu dels seus ceps de gra blanc que han estat sempre a Can Nocs. Ara ha de fer el vi sense cup. Abans bullia el vi amb la brisa i quedava negre. Ara l'ha de fer bullir a la bota. S'ha d'afegir el llucet per que no es torni agre, i trasvalsar-lo quan és hora. Hi afegeix metasuòfit, el llucet que es diu, 20 grams per càrrega just quan el culls.		68
<i>Vitis vinifera*</i>	Vinya Blanc francès	535	33, 34	Fa un raïm petitó però amb un gra gros, però no fan grau i són flacs per menjar. El vi que en surt no es gaire bo. Ara encara es fa una mica de vi de la seva vinya pel consum, posant-hi només el sofre del llucet. Si plou molt, el vi queda molt flac. *No és descartable que es tracti de <i>Vitis rotundifolia</i> , cal profunditzar en l'estudi per determinar-ho amb claredat.	9	68

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Vitis vinifera</i> *	Vinya Francès	535	2, 3	Només cal treballar el vi, però no el cep. *No és descartable que es tracti de <i>Vitis rotundifolia</i> , cal profunditzar en l'estudi per determinar-ho amb claredat.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Botons de gall	536	23, 24	També servia per fer vi però era més aviat de taula. Tenien totes les classes barrejades i les ajuntaven per fer el vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Brumet	537	59, 60	Els raïms són mot petitets i molt dolços i bons, però també serveixen per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Brumet de vi	537	35	Era per fer vi i tenia uns grans més rossos i més petitets que el brumet de taula.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Carregarucs	539	48, 49, 50, 51, 52	Raïms grossos de grans rodons, blancs. Era per vi però també era bo per menjar.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Garnatxa	543	6	Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Garnatxa	543	2, 3, 10, 11, 12, 18, 19, 20, 27, 28, 36, 38, 39, 48, 49, 50, 51, 52	Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Garnatxa	543	23, 24	Raïm molt atapeït i negre, tenia molt suc però de poca qualitat i per això també es va acabar perdent. Tenien totes les classes barrejades i les ajuntaven per fer el vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Garnatxa	543	29, 30	Antigament tenien tots els ceps de la vinya barrejats. Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Garnatxa	543	41	Raïm negre per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Garnatxa negra	543	57	Garnatxa blanca i negra, les dos eren per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Garnatxa blanca	544	57	Garnatxa blanca i negra, les dos eren per fer vi.	9	68



**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Lladoner	546	38, 39	Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Macabeu	548	1	Feia molt bon vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Macabeu	548	6, 10, 11, 12	Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Macabeu	548	7	Per fer el vi blanc.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Macabeu	548	23, 24	El Macabeu i el Sumoll eren els més abundants. Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Macabeu	548	27, 28, 38, 39, 41, 45, 46	Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Macabeu	548	29, 30	Antigament tenien tots els ceps de la vinya barrejats. Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Macabeu	548	31, 32	Raïm blanc que venia molt aviat, per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Macabeu	548	33, 34	Per fer vi. Abans els hi sucaven pa amb vi i sucre cada dia des de bastant petits, i ara no els hi pots fer perquè es diu que s'acostumen a l'alcohol. És molt diferent la vida moderna.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Macabeu	548	35	Abans n'hi havia molta, però ara ja no en queda gens, s'ha arrencat quasi tota, només algú que quatre ceps.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Macabeu	548	56	De vinya també n'hi havia molta, totes les cases feien vi, pel gasto i molts també per vendre.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Macabeu	548	16, 17	Raïm blanc, per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Maluà	549	45, 46	És negre i fa un gra gros, molt gros per ser per vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Martorella	550	1	Per fer vi, tot i que generalment era per menjar o per fer cava, que és pel que anava millor.	9	68

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Martorella	550	2, 3, 5, 8, 9, 37,	Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Martorella	550	33, 34	Per fer vi. Abans els hi sucaven pa amb vi i sucre cada dia des de bastant petits, i ara no els hi pots fer perquè es diu que s'acostumen a l'alcohol. És molt diferent la vida moderna.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Martorella	550	48, 49, 50, 51, 52	Era més bo per menjar, quedava molt dolça. Feia un grà petit i es feia servir per penjar a l'hivern i s'aguantava bé. També en feien vi, tot i que principalment fos per menjar.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Martorella	550	23, 24	Era l'últim que es collia, era blanc, per fer vi. tenien totes les classes barrejades i les ajuntaven per fer el vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Monastrell	552	57	Granet molt petit i molt dolç, per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Monastrell	552	55	Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Montògana	553	4	Blanc, fa un vi més fi que altres varietats.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Montògana, Parellada	553	8, 9, 11, 12, 22, 35, 56, 59, 60	Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Montògana	553	33, 34	Per fer vi. Abans els hi sucaven pa amb vi i sucre cada dia des de bastant petits, i ara no els hi pots fer perquè es diu que s'acostumen a l'alcohol. És molt diferent la vida moderna.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Montònaga	553	29, 30	Raïm blanc, per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Montònaga vermella	554	45, 46, 59, 60	Era bona per fer vi i també per menjar com a fruita, ja que es penjava i durava tot l'hivern, fins més enllà del febrer. Es guardava molt, per St. Blai hi ha cases que encara en tenien.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Moscatell blanc	555	48, 49, 50, 51, 52	Per menjar, i també serveix per fer vi.	9	68

**Taula 5.8.** (Continuació)

<b>Nom científic</b>	<b>Nom popular</b>	<b>Nº varietat</b>	<b>Inf. <sup>a</sup></b>	<b>Descripció</b>	<b>Al gen.<sup>b</sup></b>	<b>Al det.<sup>c</sup></b>
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Moscatell (de vi)	556	18, 19, 20	Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Moscatell (de vi)	556	23, 24	Tenien totes les classes barrejades i les ajuntaven per fer el vi. Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Moscatell (de vi)	556	44	Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Moscatell negre	557	48, 49, 50, 51, 52	Per menjar, i també serveix per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Panser	559	59, 60	Per menjar, i també serveix per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Picapoll	560	36	Blanc, gra molt petitó, per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Picapoll rodonet	560	48, 49, 50, 51, 52	Granet petitet , dolçet, blanc. Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Picapoll	560	62 63, 64	Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Picapolla allargadet	561	31, 32	Blanc amb un granet petitó molt dolç, allargadet. Per vi i per menjar.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Picapoll negre	562	37	Raïm molt bo per menjar, gra bastant grosset, com l'ungla grossa almenys. Per vi no era tant bo.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Primerenc	563	23, 24	Tenien totes les classes barrejades i les ajuntaven per fer el vi. Per fer vi.	9	68

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoi	564	5, 6, 10, 22, 25, 25, 26, 27, 28, 31, 32, 35, 36, 37, 38, 39, 44, 47, 55, 61	Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	1	Negre, per vi. El feia prou bo el vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	4	Negre, vi de menys qualitat que altres varietats.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	7	Servia per fer el vi negre.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	16, 17, 18, 19, 20, 48, 49, 50, 51, 52	Negre, per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	23, 24	Tenia més grau que el granatxa i el vi sortia més bo. Tenien totes les classes barrejades i les ajuntaven per fer el vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	29, 30	Per fer vi. Antigament tenien tots els ceps de la vinya barrejats.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	40	Per fer vi. Feien 25 o 30 càrregues de vi, tenien uns 2000 ceps plantats. Feien bullir una caldera de vi i el tiraven a la bota abans de posar-hi el most, per tal que la bota agafés bon gust, i després sortia el vi bo.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	41	Raïm negre per fer vi	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	53	Tenien un tros de vinya per fer vi pel gasto, principalment Sumoll.	9	68

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	56	De vinya també n'hi havia molta, totes les cases feien vi, pel gasto i molts també per vendre. Negre, per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	57	Per fer vi. Sobre tot és el que més tenien.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	59, 60	Era el més abundant. Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	65, 66	Abans hi havia sumoll sobre tot, per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	2, 3	Era el del país, el més abundant. Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	33, 34	Per fer vi. Abans els hi sucaven pa amb vi i sucre cada dia des de bastant petits, i ara no els hi pots fer perquè es diu que s'acostumen a l'alcohol. És molt diferent la vida moderna.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Sumoll	564	45, 46	Sempre hi ha hagut molt negre de la varietat Sumoll. El Sumoll anava molt bé, i se'n va plantar molt. Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Tendralet	565	35	Raïm molt apinyat, de gra negre, que no feia gaire grau.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Tendralet	565	40	Negre, més antic i menys productiu que el sumoll. Més bo que el sumoll i no s'empestava tant. Potser hi ha anys que no n'hi havia, però si n'hi havia era bo, no s'espatllava. Venia uns 8 dies abans que el Sumoll.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Tendralet	565	47	Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Tendralet	565	61	Per fer vi. Raïm de gra petit i atapeït, negre.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Tintorer	566	35	Era un raïm dolent, però d'una carn i un suc molt vermell, com sang, que es barrejava amb les altres varietats per donar color al vi negre.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Trepapat	567	45, 46	Per fer vi, negre.	9	68

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Ull de llebre	568	6, 11, 12, 35	Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Ull de llebre	568	23, 24	Tenien totes les classes barrejades i les ajuntaven per fer el vi. Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Ull de llebre	568	35	Abans n'hi havia molta, però ara ja no en queda gens, s'ha arrencat quasi tota, només algú que quatre ceps.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Ull de llebre	568	45, 46, 57, 62, 63, 64	Per fer vi, negre.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Ull de llebre negre	568	4	Més primerenc i amb més grau que altres varietats. Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Ull de llebre	568	55	Abans ja s'havia fet, és de tota la vida. És negre. Ara està tornant una mica. No produeix tant com el sumoll o d'altres d'ara, però fa més grau.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Ull de llebre blanc	570	4	Més primerenc i amb més grau que altres varietats. Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Ull de poll (negre)	572	25, 26	Per fer vi, negre.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Xarel·lo	576	18, 19, 20	Per fer vi, blanc.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Xarel·lo	576	29, 30	Antigament tenien tots els ceps de la vinya barrejats. Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Xarel·lo	576	33, 34	Per fer vi. Abans els hi sucaven pa amb vi i sucre cada dia des de bastant petits, i ara no els hi pots fer perquè es diu que s'acostumen a l'alcohol. És molt diferent la vida moderna.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Xarel·lo	576	35	Per fer vi.	9	68
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Martorella	550	1	Durant uns anys els hi compraven els de Codorniu, per fer cava.	9	69

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Martorella	550	45, 46	El duien a Sant Sadurní per fer cava, però com que no els hi podien dur perquè no estaven a al DO els van arrancar,tot i que encara encara els en queda un reng.	9	69
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Parellada	553	57	Ells la portaven a vendre cap al Penedès, a Codorniu, a Freixenet, pel cava.	9	69
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Parellada	553	55	És la varietat del país. S'ha fet tota la vida. Es fa bé a la zona perquè la parellada vol altura. Al Penedès la parallada produeix molt però és aigualida, no té acidesa, no té bon gust. És el raïm base del cava. És un raïm blanc i gros, però té poc grau.	9	69
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		1	Mim blanc. Agafes al most i el fas reduir a la meitat, en una caldera, queda molt dolç.	9	70
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		2, 3	Vim blanc. El most ha de bullir mig per mig, es a dir a de reduir a la meitat. S'ha de fer servir el most just quan es cull el raïm i es premsa.	9	70
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		6	Mim blanc	9	70
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		7	Vim blanc. Es feia amb el most nou, quan es collia el raïm. Es bullia per fer-lo reduir a la meitat, sense posar-hi res més. Era dolç i tenia alcohol. Al refredar-se es guardava en ampolles i ja es podia beure, però era més bo com més temps tenia.	9	70
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		18, 19, 20	Vim blanc. S'havia de bullir el most fins que reduís a la meitat, n'havien fet sempre.	9	70
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		23, 24	Mim blanc. Feien bullir el most fins que reduís la meitat.	9	70
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		34	Mim blanc. Posaven el most a bullir i deixaven que reduís la meitat. És molt llaminer tot i que té poc grau.	9	70
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		41	Feien vi bullit, vim blanc.	9	70
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		59, 60	També feien vim blanc. Es posava a bullir el most fins que reduís a la meitat.	9	70
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		1, 6, 7, 22, 23, 24	Mistela	9	72

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		4	Mistela. S'afageix una sisena part d'alcohol al most (relació cinc a un).	9	72
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		5	L'única cosa que havien fet a casa era mistela. S'agafava el most i es barrejava amb l'esperit de vi. Però no recorda les proporcions. Fa molts anys que no en fan.	9	72
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		8, 9	Mistela. Quan eren ben petitots encara no se'n feia de mistela. Quan va arribar l'alcohol i l'esperit van començar a fer-ne.	9	72
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		16, 17	Mistela. És el licor que més havien fet a casa i fins fa pocs anys en feien. Hi posaven set litres de vi per un litre d'esperit. El problema ara és aconseguir l'esperit, que te l'han de vendre d'estraperlo. Diuen que és molt bona, però n'han deixat de fer perquè no els agradava haver de comprar l'esperit d'estraper-lo, anaven a comprar-lo en una bodega d'Igualada preguntat si tenien cigrons, que és el codi.	9	72
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		34	Mistela. Most i esperit de vi, normalment relació sis a un o set a un. Sempre es feia a la mateixa bota.	9	72
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		10	A casa feien mistela, encara en fa ara. La fa amb un litre i quart d'alcohol per sis litres tres quarts de most.	9	72
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		59, 60	També fan mistela, encara en fan. Fan una relació sis a un.	9	72
(Herba de la ratafia)	Herba de ratafia		56	Hi havia una herba que es deia l'herba de ratafia, n'hi havia una mota sola, i sense aquesta herba no es feia la ratafia.	9	73
<i>Aloysia citrodora</i>	Marialluïsa	17	25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73



**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Aloysia citrodora</i>	Marialluïsa	17	45, 46	Per St. Joan feien ratafia, ara ja no en fan. Feien servir anís sec, sucre, un parell o tres de nous tendres, un parell de pinyes verdes de pi blanc, canyella, marialluïsa, camamilla, menta, tarongina, ruda, mata, i més herbes que ja no recorda. També hi posava nou moscada, cafè en gra, i ho deixaven a sol i serena ben tapat perquè no s'evaporés, uns 30 o 40 dies.	9	73
<i>Aloysia citrodora</i>	Marialluïsa	17	59, 60	Hi havia moltes herbetes que feien servir per fer ratafia. La nit de Sant Joan abans de sortir el sol és quan les anaven a recollir. Començaven en un hort i anaven seguint per trobar totes les herbetes: menta marialluïsa, nous tendres, fulla de canya, capferrades, ... moltes plantes, però les recorda totes. Agafaven el que trobaven. La ratafia la feien amb esperit de vi, i la tenien 40 dies a sol i serena. N'havien fet molta.	9	73
<i>Arundo donax</i>	Canya		59, 60	Hi havia moltes herbetes que feien servir per fer ratafia. La nit de Sant Joan abans de sortir el sol és quan les anaven a recollir. Començaven en un hort i anaven seguint per trobar totes les herbetes: menta marialluïsa, nous tendres, fulla de canya, capferrades, ... moltes plantes, però les recorda totes. Agafaven el que trobaven. La ratafia la feien amb esperit de vi, i la tenien 40 dies a sol i serena. N'havien fet molta.	9	73
<i>Centaurea scabiosa</i>	Caferrada		59, 60	Hi havia moltes herbetes que feien servir per fer ratafia. La nit de Sant Joan abans de sortir el sol és quan les anaven a recollir. Començaven en un hort i anaven seguint per trobar totes les herbetes: menta marialluïsa, nous tendres, fulla de canya, capferrades, ... moltes plantes, però les recorda totes. Agafaven el que trobaven. La ratafia la feien amb esperit de vi, i la tenien 40 dies a sol i serena. N'havien fet molta.	9	73
<i>Cinnamomum verum</i>	Canyella		45, 46	Per St. Joan feien ratafia, ara ja no en fan. Feien servir anís sec, sucre, un parell o tres de nous tendres, un parell de pinyes verdes de pi blanc, canyella, marialluïsa, camamilla, menta, tarongina, ruda, mata, i més herbes que ja no recorda. També hi posava nou moscada, cafè en gra, i ho deixaven a sol i serena ben tapat perquè no s'evaporés, uns 30 o 40 dies.	9	73

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Cinnamomum verum</i>	Canyella		25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73
<i>Citrus limonum</i>	Llimona		25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73
<i>Coffea arabica</i>	Cafè		25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73
<i>Coffea arabica</i>	Cafè		45, 46	Per St. Joan feien ratafia, ara ja no en fan. Feien servir anís sec, sucre, un parell o tres de nous tendres, un parell de pinyes verdes de pi blanc, canyella, marialluïsa, camamilla, menta, tarongina, ruda, mata, i més herbes que ja no recorda. També hi posava nou moscada, cafè en gra, i ho deixaven a sol i serena ben tapat perquè no s'evaporés, uns 30 o 40 dies.	9	73

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Cuminum cyminum</i>	Comí		25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73
<i>Helichrysum stoechas</i>	Sempreviva		25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73
<i>Hypericum perforatum</i>	Herba de Sant Joan		25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73
<i>Illicium verum</i>	Anís estrellat		25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Juglans regia</i>	Noguera del País petita	183	31, 32	Ratafia. Recepta que feien sempre. Tenen anotades totes les herbes que hi posaven (tarongina, camamilla, romaní, ..) i deu nous per cinc litres. Mínim hi posaven 22 plantes, però ara no tenen la receta ells, el paper on està anotada el té un altre familiar.	9	73
<i>Juglans regia</i>	Noguer	183	4	Ratafia. Amb pells de nous, aiguardent sec, i una mica de sucre. Quaranta dies a sol i serena.	9	73
<i>Juglans regia</i>	Noguer	183	5	Ratafia. Encabat també en van fer, tot i que al principi només feien mistela. Amb esperit, nous tendres, orenga i llorer.	9	73
<i>Juglans regia</i>	Noguer	183	16	Els sona que algú feia ratafia amb nous, però no saben com.	9	73
<i>Juglans regia</i>	Noguera	183	18, 19, 20	Ratafia. Feien servir vi most i tot d'herbes (pell de nou verda, i tot d'herbes molt fortes com espígol, ....) No n'havien fet a casa, saben de gent que en feia. Ara hi ha gent que en fa amb esperit de vi, i no vi most.	9	73
<i>Juglans regia</i>	Noguer	183	22	Ratasia. Fulles de noguer tendres, i amb vi. No se'n recorda més.	9	73
<i>Juglans regia</i>	Noguer	183	23, 24	Ratafia. Algun cop en van fer amb les nous, esperit i unes herbes.	9	73
<i>Juglans regia</i>	Noguer	183	25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73
<i>Juglans regia</i>	Anoguer/noguer	183	45, 46	Per St. Joan feien ratafia, ara ja no en fan. Feien servir anís sec, sucre, un parell o tres de nous tendres, un parell de pinyes verdes de pi blanc, canyella, marialluïsa, camamilla, menta, tarongina, ruda, mata, i més herbes que ja no recorda. També hi posava nou moscada, cafè en gra, i ho deixaven a sol i serena ben tapat perquè no s'evaporés, uns 30 o 40 dies.	9	73

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Juglans regia</i>	Noguera	183	59, 60	Hi havia moltes herbetes que feien servir per fer ratafia. La nit de Sant Joan abans de sortir el sol és quan les anaven a recollir. Començaven en un hort i anaven seguint per trobar totes les herbetes: menta marialluïsa, nous tendres, fulla de canya, capferrades, ... moltes plantes, però les recorda totes. Agafaven el que trobaven. La ratafia la feien amb esperit de vi, i la tenien 40 dies a sol i serena. N'havien fet molta.	9	73
<i>Laurus nobilis</i>	Llorer	204	5	Ratafia. Encabat també en van fer, tot i que al principi només feien mistela. Amb esperit, nous tendres, orenga i llorer.	9	73
<i>Lavandula latifolia</i>	Espígol		18, 19, 20	Ratafia. Feien servir vi most i tot d'herbes (pell de nou verda, i tot d'herbes molt fortes com espígol, ...) No n'havien fet a casa, saben de gent que en feia. Ara hi ha gent que en fa amb esperit de vi, i no vi most.	9	73
<i>Malva sylvestris</i>	Malva		25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73
<i>Matricaria chamomilla</i>	Camamilla	211	25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73
<i>Matricaria chamomilla</i>	Camamilla	211	31, 32	Ratafia. Recepta que feien sempre. Tenen anotades totes les herbes que hi posaven (tarongina, camamilla, romaní, ..) i deu nous per cinc litres. Mínim hi posaven 22 plantes, però ara no tenen la receta ells, el paper on està anotada el té un altre familiar.	9	73

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Matricaria chamomilla</i>	Camamilla	211	45, 46	Per St. Joan feien ratafia, ara ja no en fan. Feien servir anís sec, sucre, un parell o tres de nous tendres, un parell de pinyes verdes de pi blanc, canyella, marialluïsa, camamilla, menta, tarongina, ruda, mata, i més herbes que ja no recorda. També hi posava nou moscada, cafè en gra, i ho deixaven a sol i serena ben tapat perquè no s'evaporés, uns 30 o 40 dies.	9	73
<i>Melissa officinalis</i>	Trongina	216	31, 32	Ratafia. Recepta que feien sempre. Tenen anotades totes les herbes que hi posaven (tarongina, camamilla, romaní, ..) i deu nous per cinc litres. Mínim hi posaven 22 plantes, però ara no tenen la receta ells, el paper on està anotada el té un altre familiar.	9	73
<i>Melissa officinalis</i>	Tarongina	216	45, 46	Per St. Joan feien ratafia, ara ja no en fan. Feien servir anís sec, sucre, un parell o tres de nous tendres, un parell de pinyes verdes de pi blanc, canyella, marialluïsa, camamilla, menta, tarongina, ruda, mata, i més herbes que ja no recorda. També hi posava nou moscada, cafè en gra, i ho deixaven a sol i serena ben tapat perquè no s'evaporés, uns 30 o 40 dies.	9	73
<i>Mentha sp.</i>	Menta	217	25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73
<i>Mentha sp.</i>	Menta	217	45, 46	Per St. Joan feien ratafia, ara ja no en fan. Feien servir anís sec, sucre, un parell o tres de nous tendres, un parell de pinyes verdes de pi blanc, canyella, marialluïsa, camamilla, menta, tarongina, ruda, mata, i més herbes que ja no recorda. També hi posava nou moscada, cafè en gra, i ho deixaven a sol i serena ben tapat perquè no s'evaporés, uns 30 o 40 dies.	9	73
<i>Mentha sp.</i>	Menta	217	59, 60	Hi havia moltes herbetes que feien servir per fer ratafia. La nit de Sant Joan abans de sortir el sol és quan les anaven a recollir. Començaven en un hort i anaven seguint per trobar totes les herbetes: menta marialluïsa, nous tendres, fulla de canya, capferrades, ... moltes plantes, però les recorda totes. Agafaven el que trobaven. La ratafia la feien amb esperit de vi, i la tenien 40 dies a sol i serena. N'havien fet molta.	9	73

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Myristica fragrans</i>	Noumoscada		45, 46	Per St. Joan feien ratafia, ara ja no en fan. Feien servir anís sec, sucre, un parell o tres de nous tendres, un parell de pinyes verdes de pi blanc, canyella, marialluïsa, camamilla, menta, tarongina, ruda, mata, i més herbes que ja no recorda. També hi posava nou moscada, cafè en gra, i ho deixaven a sol i serena ben tapat perquè no s'evaporés, uns 30 o 40 dies.	9	73
<i>Myristica fragrans</i>	Noumoscada		25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73
<i>Origanum vulgare</i>	Orenga		5	Ratafia. Encabat també en van fer, tot i que al principi només feien mistela. Amb esperit, nous tendres, orenga i llorer.	9	73
<i>Pimpinella anisum</i>	Matafaluga	273	25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73
<i>Pinus halepensis</i>	Pi		25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Pinus halepensis</i>	Pi blanc		45, 46	Per St. Joan feien ratafia, ara ja no en fan. Feien servir anís sec, sucre, un parell o tres de nous tendres, un parell de pinyes verdes de pi blanc, canyella, marialluïsa, camamilla, menta, tarongina, ruda, mata, i més herbes que ja no recorda. També hi posava nou moscada, cafè en gra, i ho deixaven a sol i serena ben tapat perquè no s'evaporés, uns 30 o 40 dies.	9	73
<i>Pistacia lentiscus</i>	Mata		45, 46	Per St. Joan feien ratafia, ara ja no en fan. Feien servir anís sec, sucre, un parell o tres de nous tendres, un parell de pinyes verdes de pi blanc, canyella, marialluïsa, camamilla, menta, tarongina, ruda, mata, i més herbes que ja no recorda. També hi posava nou moscada, cafè en gra, i ho deixaven a sol i serena ben tapat perquè no s'evaporés, uns 30 o 40 dies.	9	73
<i>Prunus avium</i>	Cirera		25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní		31, 32	Ratafia. Recepta que feien sempre. Tenen anotades totes les herbes que hi posaven (tarongina, camamilla, romaní, ..) i deu nous per cinc litres. Mínim hi posaven 22 plantes, però ara no tenen la receta ells, el paper on està anotada el té un altre familiar.	9	73
<i>Ruta chalepensis</i>	Ruda		45, 46	Per St. Joan feien ratafia, ara ja no en fan. Feien servir anís sec, sucre, un parell o tres de nous tendres, un parell de pinyes verdes de pi blanc, canyella, marialluïsa, camamilla, menta, tarongina, ruda, mata, i més herbes que ja no recorda. També hi posava nou moscada, cafè en gra, i ho deixaven a sol i serena ben tapat perquè no s'evaporés, uns 30 o 40 dies.	9	73
<i>Ruta graveolens</i>	Ruda	414	45, 46	Per St. Joan feien ratafia, ara ja no en fan. Feien servir anís sec, sucre, un parell o tres de nous tendres, un parell de pinyes verdes de pi blanc, canyella, marialluïsa, camamilla, menta, tarongina, ruda, mata, i més herbes que ja no recorda. També hi posava nou moscada, cafè en gra, i ho deixaven a sol i serena ben tapat perquè no s'evaporés, uns 30 o 40 dies.	9	73



Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Tanacetum vulgare</i>	Herba cuquera		25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73
<i>Thymus vulgaris</i>	Timó		25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73
<i>Tilia platyphyllos</i>	Til·la	492	25, 26	Ratasia. Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes: comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, marialluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes. Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella. La tradició ve de la seva sogra.	9	73
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		18, 19, 20	Ratafia. Feien servir vi most i tot d'herbes (pell de nou verda, i tot d'herbes molt fortes com espígol, ...) No n'havien fet a casa, saben de gent que en feia. Ara hi ha gent que en fa amb esperit de vi, i no vi most.	9	73
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		22	Ratasia. Fulles de noguer tendres, i amb vi. No se'n recorda més.	9	73
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		34	Ratafia. Utilitzaven com a base per la ratafia la mistela, i hi posaven un preparat d'herbes que compraven a cal Parera. La deixaven 40 dies a sol i serena. Diuen que queda més seca que quan es fa amb anís, i prou forta.	9	73

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Aloysia citrodora</i>	Marialluïsa	17	13	Fins fa dos anys a casa seva feien vi místic. En feien 16 litres de vi, i per cada litre de vi hi posaven mig petricó d'esperit (1 petricó = 250 ml). Ha de ser vi verge, que no hagi bullit al cup. Ho posaven dins la bota, i al cap d'un parell de dies hi posaven un farcellet de marialluïsa. Al cap d'uns dies ja es podia veure, era molt bo, s'assembla a la mistela, a casa sempre n'havien fet.	9	74
<i>Cuminum cyminum</i>	Comí		18, 19, 20	Vi místic. Encara en fan. És bo, destaca molt la noumoscada. Porta noumoscada, clavell, clau, anís estrellat, comí, vainilla, poniol, menta de carmel (no hi posaven menta del cargol, sinó menta del carmel, més dolça) i sobre tot alcohol. Agafen vi most, es a dir, most, i s'hi afegeix la seva proporció d'alcohol, i aleshores atura la fermentació i queda dolç. Ho posen a la bota del celler i hi posen totes les herbes i espècies en una bosseta de malla, i ho deixen dins el vi entre 8 i 10 dies i un mes. Després ho treuen i ja té el gustet aquest especial. Hi posen un litre d'alcohol per set litres i mig de most. Sempre queda diferent, perquè la proporció d'herbes és a ull. S'ho prenien els diumenges, com a postres per acompanyar les galetes. Galetes i vi místic eren i són les postres del diumenge. Quan van nèixer a casa seva ja en feien, n'han fet tota la vida, i diuen que hi ha altres cases on també en feien.	9	74
<i>Illicium verum</i>	Anís estrellat		18, 19, 20	Vi místic. Encara en fan. És bo, destaca molt la noumoscada. Porta noumoscada, clavell, clau, anís estrellat, comí, vainilla, poniol, menta de carmel (no hi posaven menta del cargol, sinó menta del carmel, més dolça) i sobre tot alcohol. Agafen vi most, es a dir, most, i s'hi afegeix la seva proporció d'alcohol, i aleshores atura la fermentació i queda dolç. Ho posen a la bota del celler i hi posen totes les herbes i espècies en una bosseta de malla, i ho deixen dins el vi entre 8 i 10 dies i un mes. Després ho treuen i ja té el gustet aquest especial. Hi posen un litre d'alcohol per set litres i mig de most. Sempre queda diferent, perquè la proporció d'herbes és a ull. S'ho prenien els diumenges, com a postres per acompanyar les galetes. Galetes i vi místic eren i són les postres del diumenge. Quan van nèixer a casa seva ja en feien, n'han fet tota la vida, i diuen que hi ha altres cases on també en feien.	9	74
<i>Juniperus communis</i>	Ginebre		59, 60	Del ginebre en fan gin, en treuen la ginerba. Havien vingut al bosc a collir ginebres, els de la casa Gin, perquè el fill de l'empresa està casat amb la filla de cal Bayona de la Panadella. Collien tant el de boles marrons com el de les boles liles, les dues espècies, però sempre del que punxa.	9	74

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Juniperus oxycedrus</i>	Ginebre		59, 60	Del ginebre en fan gin, en treuen la ginerba. Havien vingut al bosc a collir ginebres, els de la casa Gin, perquè el fill de l'empresa està casat amb la filla de cal Bayona de la Panadella. Collien tant el de boles marrons com el de les boles liles, les dues espècies, però sempre del que punxa.	9	74
<i>Mentha sp.</i>	Menta del Carmel	219	18, 19, 20	Vi mísitc. Encara en fan. És bo, destaca molt la noumoscada. Porta noumoscada, clavell, clau, anís estrellat, comí, vainilla, poniol, menta de carmel (no hi posaven menta del cargol, sinó menta del carmel, més dolça) i sobre tot alcohol. Agafen vi most, es a dir, most, i s'hi afegeix la seva proporció d'alcohol, i aleshores atura la fermentació i queda dolç. Ho posen a la bota del celler i hi posen totes les herbes i espècies en una bosseta de malla, i ho deixen dins el vi entre 8 i 10 dies i un mes. Després ho treuen i ja té el gustet aquest especial. Hi posen un litre d'alcohol per set litres i mig de most. Sempre queda diferent, perquè la proporció d'herbes és a ull. S'ho prenien els diumenges, com a postres per acompanyar les galetes. Galetes i vi místic eren i són les postres del diumenge. Quan van nèixer a casa seva ja en feien, n'han fet tota la vida, i diuen que hi ha altres cases on també en feien.	9	74
<i>Myristica fragrans</i>	Noumoscada		18, 19, 20	Vi mísitc. Encara en fan. És bo, destaca molt la noumoscada. Porta noumoscada, clavell, clau, anís estrellat, comí, vainilla, poniol, menta de carmel (no hi posaven menta del cargol, sinó menta del carmel, més dolça) i sobre tot alcohol. Agafen vi most, es a dir, most, i s'hi afegeix la seva proporció d'alcohol, i aleshores atura la fermentació i queda dolç. Ho posen a la bota del celler i hi posen totes les herbes i espècies en una bosseta de malla, i ho deixen dins el vi entre 8 i 10 dies i un mes. Després ho treuen i ja té el gustet aquest especial. Hi posen un litre d'alcohol per set litres i mig de most. Sempre queda diferent, perquè la proporció d'herbes és a ull. S'ho prenien els diumenges, com a postres per acompanyar les galetes. Galetes i vi místic eren i són les postres del diumenge. Quan van nèixer a casa seva ja en feien, n'han fet tota la vida, i diuen que hi ha altres cases on també en feien.	9	74
<i>Polygonatum odoratum</i>	Segell de salomó		67	Creix cap als esgavellats. Als ports en diuen Beata maria, i amb la rel en fan un licor digestiu.	9	74
<i>Prunus spinosa</i>	Arç negre		53	De l'arç negre abans no en feien res. Ara saben que se'n fa patxaran.	9	74
<i>Prunus spinosa</i>	Aranyoner		21	En fa mermelada i patxaran. S'han de collir verds i deixar sobre madurar.	9	74

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Prunus spinosa</i>	Aranyoner		67	Els aranyons els parofita per fer patxaran.	9	74
<i>Satureja fruticosa</i>	Poniol		18, 19, 20	Licor de la tieta Pepeta. Agafava anís i hi posava poniol a dins. Ho deixava 9 dies a sol i serena, i després es colava, i l'anís agafava un color verdós i un gustet molt bo del poniol.	9	74
<i>Satureja fruticosa</i>	Poniol		18, 19, 20	Vi místic. Encara en fan. És bo, destaca molt la noumoscada. Porta noumoscada, clavell, clau, anís estrellat, comí, vainilla, poniol, menta de carmel (no hi posaven menta del cargol, sinó menta del carmel, més dolça) i sobre tot alcohol. Agafen vi most, es a dir, most, i s'hi afegeix la seva proporció d'alcohol, i aleshores atura la fermentació i queda dolç. Ho posen a la bota del celler i hi posen totes les herbes i espècies en una bosseta de malla, i ho deixen dins el vi entre 8 i 10 dies i un mes. Després ho treuen i ja té el gustet aquest especial. Hi posen un litre d'alcohol per set litres i mig de most. Sempre queda diferent, perquè la proporció d'herbes és a ull. S'ho prenien els diumenges, com a postres per acompanyar les galetes. Galetes i vi místic eren i són les postres del diumenge. Quan van nèixer a casa seva ja en feien, n'han fet tota la vida, i diuen que hi ha altres cases on també en feien.	9	74
<i>Syzygium aromaticum</i>	Clavell		18, 19, 20	Vi místic. Encara en fan. És bo, destaca molt la noumoscada. Porta noumoscada, clavell, clau, anís estrellat, comí, vainilla, poniol, menta de carmel (no hi posaven menta del cargol, sinó menta del carmel, més dolça) i sobre tot alcohol. Agafen vi most, es a dir, most, i s'hi afegeix la seva proporció d'alcohol, i aleshores atura la fermentació i queda dolç. Ho posen a la bota del celler i hi posen totes les herbes i espècies en una bosseta de malla, i ho deixen dins el vi entre 8 i 10 dies i un mes. Després ho treuen i ja té el gustet aquest especial. Hi posen un litre d'alcohol per set litres i mig de most. Sempre queda diferent, perquè la proporció d'herbes és a ull. S'ho prenien els diumenges, com a postres per acompanyar les galetes. Galetes i vi místic eren i són les postres del diumenge. Quan van nèixer a casa seva ja en feien, n'han fet tota la vida, i diuen que hi ha altres cases on també en feien.	9	74

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Syzygium aromaticum</i>	Clau		18, 19, 20	Vi místic. Encara en fan. És bo, destaca molt la noumoscada. Porta noumoscada, clavell, clau, anís estrellat, comí, vainilla, poniol, menta de carmel (no hi posaven menta del cargol, sinó menta del carmel, més dolça) i sobre tot alcohol. Agafen vi most, es a dir, most, i s'hi afegeix la seva proporció d'alcohol, i aleshores atura la fermentació i queda dolç. Ho posen a la bota del celler i hi posen totes les herbes i espècies en una bosseta de malla, i ho deixen dins el vi entre 8 i 10 dies i un mes. Després ho treuen i ja té el gustet aquest especial. Hi posen un litre d'alcohol per set litres i mig de most. Sempre queda diferent, perquè la proporció d'herbes és a ull. S'ho prenien els diumenges, com a postres per acompanyar les galetes. Galetes i vi místic eren i són les postres del diumenge. Quan van nèixer a casa seva ja en feien, n'han fet tota la vida, i diuen que hi ha altres cases on també en feien.	9	74
<i>Vanilla sp.</i>	Vainilla		18, 19, 20	Vi místic. Encara en fan. És bo, destaca molt la noumoscada. Porta noumoscada, clavell, clau, anís estrellat, comí, vainilla, poniol, menta de carmel (no hi posaven menta del cargol, sinó menta del carmel, més dolça) i sobre tot alcohol. Agafen vi most, es a dir, most, i s'hi afegeix la seva proporció d'alcohol, i aleshores atura la fermentació i queda dolç. Ho posen a la bota del celler i hi posen totes les herbes i espècies en una bosseta de malla, i ho deixen dins el vi entre 8 i 10 dies i un mes. Després ho treuen i ja té el gustet aquest especial. Hi posen un litre d'alcohol per set litres i mig de most. Sempre queda diferent, perquè la proporció d'herbes és a ull. S'ho prenien els diumenges, com a postres per acompanyar les galetes. Galetes i vi místic eren i són les postres del diumenge. Quan van nèixer a casa seva ja en feien, n'han fet tota la vida, i diuen que hi ha altres cases on també en feien.	9	74
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		13	Fins fa dos anys a casa seva feien vi místic. En feien 16 litres de vi, i per cada litre de vi hi posaven mig petricó d'esprit (1 petricó = 250 ml). Ha de ser vi verge, que no hagi bullit al cup. Ho posaven dins la bota, i al cap d'un parell de dies hi posaven un farcellet de marialluïsa. Al cap d'uns dies ja es podia veure, era molt bo, s'assembla a la mistela, a casa sempre n'havien fet.	9	74
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		41	Alguna vegada feien vi demissa.	9	74

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		62, 63, 64	Abans la gent se'l feia l'aiguarent. Passaven una gent i cremaven el vi que era una mica picat i obtenien l'aiguarent, que era prou bo i prou fort recorda l'Antònia. En bevien barrejant-lo amb moscatell. Li deien barreja. Estaven tres o quatre dies al mateix lloc els que passaven a fer l'aiguarent, i la gent els portava el vi per fer aiguarent.	9	74
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		18, 19, 20	Vi místic. Encara en fan. És bo, destaca molt la noumoscada. Porta noumoscada, clavell, clau, anís estrellat, comí, vainilla, poniol, menta de carmel (no hi posaven menta del cargol, sinó menta del carmel, més dolça) i sobre tot alcohol. Agafen vi most, es a dir, most, i s'hi afegeix la seva proporció d'alcohol, i aleshores atura la fermentació i queda dolç. Ho posen a la bota del celler i hi posen totes les herbes i espècies en una bosseta de malla, i ho deixen dins el vi entre 8 i 10 dies i un mes. Després ho treuen i ja té el gustet aquest especial. Hi posen un litre d'alcohol per set litres i mig de most. Sempre queda diferent, perquè la proporció d'herbes és a ull. S'ho prenien els diumenges, com a postres per acompanyar les galetes. Galetes i vi místic eren i són les postres del diumenge. Quan van néixer a casa seva ja en feien, n'han fet tota la vida, i diuen que hi ha altres cases on també en feien.	9	74
<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		7	Torraven els grans d'ordi i feien com un substitut del cafè, que no li semblava gaire bo.	9	66b
<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		10	Després de la guerra, quan el cafè anava just, hi havia cops que es feia servir ordi torrat, malta, com a cafè.	9	66b
<i>Aloysia citrodora</i>	Marialluïsa	17	7	A casa seva feien ratasia de codonya. Expressant el suc de les codonyes i barrejant-lo amb anís i marialluïsa. Segurament també hi posaven anous. Ell ho havia vist a fer quan era jove, perquè a casa seva en feien. La seva germana ho recorda millor perquè li havia ensenyat a la seva manera. Ho posaven a sol i serena 40 dies.	9	73b
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony / Codonya		4	Codonyat. Avui en dia li diríem ratafia de codony. Fa servir pells de codony, aiguarent, una mica de sucre, i ho deixa al sol i serena.	9	73b
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony / Codonya		7	A casa seva feien ratasia de codonya. Expressant el suc de les codonyes i barrejant-lo amb anís i marialluïsa. Segurament també hi posaven anous. Ell ho havia vist a fer quan era jove, perquè a casa seva en feien. La seva germana ho recorda millor perquè li havia ensenyat a la seva manera. Ho posaven a sol i serena 40 dies.	9	73b

**Taula 5.8.** (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony / Codonya		16, 17	Ratafia de Codonya. Expremien les codonyes ben expremudes, amb unes premses petites que tenien. Ho feien amb les codonyes sense bullir, i hi posaven un percentatge d'aiguardent o d'anís dolç (depèn del gust). Possaven el suc de codony i l'anís o aiguardent, i es deixava uns dies. Era bo, perquè era el gust de l'anís i el codony barrejat. Ja no en fan.	9	73b
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony / Codonya		18, 19, 20	Ratafia de codonyes. Ratllaven les codonyes o bé les expremien, i amb aquest suc de codonya hi afegien esperit de vi i ja està, així es feia la ratafia de codonyes. En feien a moltes cases. No recorden la proporció d'esperit de vi que hi posaven.	9	73b
<i>Juglans regia</i>	Noguer	183	7	A casa seva feien ratasia de codonya. Expressant el suc de les codonyes i barrejant-lo amb anís i marialluïsa. Segurament també hi posaven anous. Ell ho havia vist a fer quan era jove, perquè a casa seva en feien. La seva germana ho recorda millor perquè li havia ensenyat a la seva manera. Ho posaven a sol i serena 40 dies.	9	73b
<i>Olea europaea</i>	Olivera		5	Tupina. Quan mataven el tossino. Agafaven el sagí del tossino, el feien fondre, i feien llard. I llavors feien la tupina al cap de 8 o 15 dies. Feien fregir la costella a tallets, i amb l'oli aquell també hi feien fregir el llard. Ho barrejaven i ho guardaven. Es conservava bé, i anava bé per tot la tupina. Menjaven tupina juntament amb les faves ofegades per exemple.	10	76
<i>Olea europaea</i>	Olivera		11, 12	Tupina amb oli, es conservava tot l'any.	10	76
<i>Olea europaea</i>	Olivera		41	Tupina, conservaven el tall de porc confitat en oli.	10	76
<i>Olea europaea</i>	Olivera		55	Tupina. Abans com que els porcs es mataven a l'hivern, i eren carn sana, es deixaven dos o tres dies penjats després de la matança. Llavors el tall es tallava i es feia fregir amb força oli d'oliva, i això feia un llard. Llavors ho posaven dins una olla de ceràmica vernisada per dintre, ben prest dins l'olla. Es conservava tota l'olla per l'estiu. A l'estiu l'afegies al pa o a la verdura. Es menjava a l'estiu al temps de segar i batre. A vegades també guardaven una olla de tupina per la collita del raïm.	10	76
<i>Olea europaea</i>	Olivera		62, 63, 64	Oli per confitar el Tocino.	10	76

Taula 5.8. (Continuació)

Nom científic	Nom popular	Nº varietat	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Al gen. <sup>b</sup>	Al det. <sup>c</sup>
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony / Codonya Rodona	128	2, 3, 8, 9, 25, 26, 35, 40, 53	Ús desconegut.	11	77
<i>Daucus carota</i>	Pastanaga	137	1, 5, 7, 44, 55	Ús desconegut.	11	77
<i>Daucus carota</i>	Pastanaga Zanahoria	137	56	Pastanagues com les d'ara no en coneixien, fa uns 20 – 25 anys que en fan. De la pastanaga d'ara en diuen zanahoria. Ús desconegut.	11	77
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmara Blanquinosa	167	4, 10, 57	Ús desconegut.	11	77
<i>Helianthus tuberosus</i>	Nyàmara Vermel·losa	168	31, 32	Ús desconegut.	11	77
<i>Portulaca oleraca</i>	Verdolaga		31, 32	No n'havien menjat mai. Tot i que ha vist que en venien al mercat.	11	77
<i>Raphanus sativus</i>	Rave		55	No se'n feien quasi, no era un cultiu principal. Ús desconegut.	11	77
<i>Silene vulgaris</i>	Coniells		62	No recorda com menjava els coniells.	11	77
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet d'Hivern	458	56	Ús desconegut.	11	77
<i>Urtica dioica</i>	Ortiga		57	L'ortiga no la feien servir, però diu que ara hi ha gent que diu que també és bona per menjar, i n'hi ha que la fan servir per ensofatar, aquests que ho fan ecològic. Ús desconegut.	11	77
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		13	Ús desconegut.	11	77

<sup>a</sup> Informant al qual es correspon cadascuna de les cites d'ús incloses en el catàleg. La relació entre els codis emprats i els noms dels informants és la següent: 1 Paquita Oliva, 2 Josep Pleixats, 3 Benita, 4 Bonaventura Claramunt, 5 Ramon Soteres, 6 Josep Jorba Marmí ( "Nocs"), 7 Salvador Valls, 8 Maria Mercè Pleixats, 9 Josep Farré Marcet, 10 Josep Gubern Enric, 11 Magí segura, 12 Rosa Ferrando, 13 Rita Valls Casanoves, 14 Lluïsa Capdevila, 15 Joan Giralt Casanoves, 16 Jordi Còdol, 17 Dona Jordi Còdol, 18 Josep Soteres Bartolí, 19 Soledad Riba Trullàs, 20 Rosa Soteres Bartolí, 21 Pilar Palos, 22 Joan Morera, 23 Antoni ( "Ton") Aribau Morera, 24 Isabel Graells Grau, 25 Lluís Esquiús Oliva, 26



Maria Esquiús Oliva, 27 Joan Rivera, 28 Maria Oliva, 29 Josep Maria Marimon, 30 Esmeralda Tirado, 31 Pepeta Tomàs, 32 Marcelino Julián, 33 Antoni Font Planell, 34 Àngela Oller Olivera, 35 Sisquet Sendiu, 36 Teresa Farrés Padrós, 37 Núria Capdevila Vilella, 38 Joan Bacardit Figuera, 39 Jordina Santa Gloria, 40 Mariano Estany, 41 Francisca Serra, 42 Victòria Vilardell Pinyol, 43 Miquel Serra Llobet, 44 Teresa Figueres Rosinés, 45 Emilio Solé Corbella, 46 Àngela Rossic Vilomara, 47 Josep Puig Pujol, 48 Soledat Suarez, 49 Josep Reixachs, 50 Maria Grau, 51 Joan Prat Prat, 52 Conxita Tardà, 53 Mercè Albareda Llordés, 54 Josefa Prat Arisa, 55 Josep Marimon Saumell, 56 Andreu Vidal Solé, 57 Pepito de Cal Bosquet, 58 Jaume Farrés Vidal, 59 Mercè Closa Solé, 60 Josep Prat Solà, 61 Josep Saperà Palomas, 62 Antonia Duarri Salvador, 63 Josep Solé Caelles, 64 Pepita Serra Duarri, 65 Antonio Suarez Pujol, 66 Rosa Vilaró Balaguer, 67 Jordi Mateu Lloró.

<sup>b</sup> Tipus d'aliment, categories generals. La relació entre els codis emprats i les categories generals referents als tipus d'aliment és la següent: 1 Aperitiu, 2 Entrant, 23 Entrant o Plat principal, 3 Plat principal, 4 Postres, esmorzar o berenar, 5 Consum esporàdic, per fer un mos, 6 Bases de cuina o condiments, 7 Acompanyant dels àpats, 8 Laminadura, 9 Beguda, 10 Altres, 11 Desconegut.

<sup>c</sup> Tipus d'aliment, categories detallades. La relació entre els codis emprats i les categories detallades referents als tipus d'aliment és la següent: 1 Aperitiu, 2 Amanida, 3 Verdura confitada en vi o vinagre, 4 Crema o puré, 5 Sopa, caldo, sopes, escudella, 6 Escalivada, 7 Fregit, arrebossat, empanat, 8 Altres, 10 Verdura bullida o guisada, 11 Llegums o cereals bullits o guisats, 12 Verdura i llegum o cereals bullits o guisats, 13 Truita, 14 Altres, 15 No es detalla, 16 Trinxat, 27 Fruita fresca, 28 Fruits silvestres, 29 Fruita en almívar, 31 Fruita bullida, 32 Fruita escalivada al forn, 33 Fruita deshidratada, 34 Fruits secs, 37 Bunyols, 39 Làctic, 40a Arrop, rob o codonyat (sense sucres afegits), 40b Membrillo o codonyat (amb sucres afegits), 40c Mermelada o confitura, 40d Altres aliments dolços, 41 Altres, 43 Fruits silvestres, 44 Altres, 48 Sofregit, samfaina, 50 Oli aromatitzat, 51 Vinagre aromatitzat, 52 Condiment per conserves, 53 Condiment per al pa, 54 Condiment per infusions, 55 Condiment per carns, 55b Condiment per peix, 56 Condiment per sopes, 57 Condiment per amanides, 57b Condiment per verdures, 60b Condiment per cargols, 58 Oli, 59 Vinagre, 61 No es detalla, 62 Pa, 64 Laminadura, 66b Substitut del cafè, 68 Vi, 69 Cava, 70 Vim blanc, 72 Mistela, 73 Ratafia, 73b Ratafia de codonya, 74 Altres, 76 Altres, 77 Desconegut.

# Capítol 6

**L'alimentació en la ramaderia tradicional de la comarca de l'Anoia (Catalunya Central- Península Ibèrica): el paper d'espècies silvestres i cultivades en un model ramader en regressió**



## Capítol 6

# L'alimentació en la ramaderia tradicional de la comarca de l'Anoia (Catalunya Central- Península Ibèrica): el paper d'espècies silvestres i cultivades en un model ramader en regressió

### INTRODUCCIÓ

Les espècies emprades tradicionalment en alimentació animal conformen un dels àmbits dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat menys estudiat, situant-se clarament per sota dels estudis corresponents a l'etnoveterinària. La tendència es manté arreu del continent. Es considera que a nivell peninsular fins a 1300 espècies (tant silvestres com cultivades) eren emprades tradicionalment en alimentació animal (Pardo et al., 2014), si bé es tracta majoritàriament d'informacions obtingudes en el si de prospeccions etnobotàniques que tenien com a objectiu principal la documentació d'altres àmbits dels coneixements tradicionals. Tant és així que a nivell peninsular tant sols ha estat possible localitzar tres estudis que tinguessin com a objectiu prioritari la documentació del coneixements tradicionals relatius a l'alimentació animal (Gómez - Cuadrado, 2011; Belda et al., 2012; Belda et al., 2013), cap dels quals pertanyent a Catalunya.

El sistema ramader tradicional, de caràcter extensiu, i en moltes ocasions destinat a l'autoconsum, era plenament autosuficient. La quantitat de bestiar s'adequava a la superfície i productivitat de l'explotació, fet que permetia mantenir l'equilibri i sostenibilitat del sistema. A Catalunya, a pràcticament totes les masies, i també a moltes cases de zones urbanes, el bestiar propi (gallines, conills, coloms, i porcs, entre d'altres) representava la principal font d'ingesta proteica. Alhora, les tasques agrícoles i de transport es duien a terme mitjançant tracció animal, i per tant els

matxos, els rucs, els cavalls, o els bous eren un element indispensable de la societat. Tots aquests animals eren alimentats exclusivament amb productes obtinguts en la mateixa explotació, ja que una bona part de la superfície era destinada precisament a l'obtenció de gra, farratge o pastura per mantenir els diferents tipus de bestiar. Només de forma excepcional es compraven productes destinats a l'alimentació animal, circumstància que per exemple es donava en els períodes de llaurada, quan es compraven garrofes com a suplement energètic per als matxos.

Amb la introducció massiva dels vehicles de combustió en el transport i l'agricultura, i la progressiva desaparició de la presència de bestiar per a l'autoconsum, la presència d'animals domèstics en la societat va quedar majoritàriament reduïda a les explotacions agrícoles professionals, les quals a partir dels anys 60 van adoptar un model intensiu. Els caps de bestiar van deixar d'ajustar-se a la superfície de l'explotació i el sistema va deixar de ser autosuficient, de tal forma que es va tendir a la utilització de preparats alimentaris de caràcter comercial, majoritàriament sota control de grans corporacions (Gura & Meienberg, 2013). La intensificació de la ramaderia, a banda del canvi en el model productiu, ha dut associats greus problemes de caire ambiental i sanitari, fruit de la superació de la capacitat de càrrega de l'ecosistema i també com a conseqüència del propi format del model. La contaminació dels aqüífers a causa dels nitrats provinents de les dejeccions ramaderes (Saurí & March, 2015), i les resistències als antibiòtics derivades d'un ús abusiu i inadequat d'aquests fàrmacs (Tang et al., 2017), en són dos dels exemples més rellevants.

La recuperació dels coneixements tradicionals corresponents al camp de l'alimentació animal ha de contribuir al desenvolupament d'una ramaderia més sostenible, que no hipotequi durant generacions recursos com els aqüífers, i que no suposi un risc sanitari pel conjunt de la societat. Resulta essencial considerar els coneixements tradicionals per avançar vers un model ramader extensiu i ecològic, que recuperi l'autosuficiència, l'equilibri entre la capacitat de càrrega i la densitat de caps de bestiar, i la seguretat alimentària. Alhora, nombrosos estudis han posat de relleu que el manteniment dels coneixements i models de gestió tradicionals és imprescindible per preservar els agroecosistemes i per incrementar-ne la resiliència davant els canvis ambientals i socioeconòmics (Berkes et al., 2003; Gómez - Baggethun et al.,

2013). És per tant imprescindible documentar els coneixements tradicionals relatius a l'alimentació animal, per tal de cobrir el buit existent en aquest camp i poder-los implementar en la transformació del model ramader.

**L'objectiu principal** d'aquest capítol és documentar les espècies, tant silvestres com cultivades, emprades tradicionalment en el camp de l'alimentació animal a la comarca de l'Anoia, establir els animals a qui anaven dirigides, caracteritzar-ne els usos, i determinar-ne la prevalença.

D'aquest objectiu principal en deriven els següents **objectius específics**:

1. Documentar les espècies, tant silvestres com cultivades, emprades tradicionalment en alimentació animal a la comarca, i conèixer quines eren les més importants en aquest camp.
2. Determinar els principals grups animals als quals anaven dirigits els preparats alimentaris documentats, com a indicador de la importància dels diferents grups en la societat rural de la comarca de principis i mitjans del segle XX.
3. Establir la importància específica de les espècies silvestres i de les cultivades en l'alimentació animal tradicional de la comarca.
4. Conèixer els principals tipus d'aliments als quals corresponen els preparats alimentaris documentats.
5. Determinar els principals mètodes de conservació dels aliments, preparació, parts emprades, i d'altres variables dels elements d'índole vegetal propis de la l'alimentació tradicional de l'àrea estudiada.
6. Determinar la fragilitat i prevalença actual dels usos alimentaris documentats, els processos de transformació que els afecten, els motius i dates d'abandó, i els factors que afavoreixen el seu abandonament o prevalença.

## **MATERIAL I MÈTODES**

### **Obtenció i processament de la informació**

Les dades emprades en l'elaboració d'aquest capítol de la tesis doctoral han estat obtingudes a partir dels informants que han participat en la prospecció etnobotànica realitzada a la comarca de l'Anoia (àrees geogràfiques de la Conca d'Òdena i de l'Alta Segarra) entre els anys 2014 i 2017 amb l'objectiu de recollir coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat silvestre i cultivada, incloent informació sobre les varietats agrícoles tradicionals i els coneixements tradicionals associats. En total s'han utilitzat dades de 67 informants agrupats en 44 unitats familiars, nascuts de mitjana l'any 1932, dels quals s'ha recollit informació de tots els àmbits dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat. La informació obtinguda en les trobades realitzades amb cadascuna de les unitats familiars es pot consultar en l'Annex general 1 de la present tesi doctoral, i en format digital a través de la Base de dades dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat de la comarca de l'Anoia, Catalunya Central. Per una informació detallada sobre la metodologia seguida per a l'obtenció dels coneixements tradicionals, la identificació taxonòmica, o la distribució territorial dels informants i les seves característiques demogràfiques i socioeconòmiques, consulteu els capítols 1 i 2. De tota la informació obtinguda, en el present capítol s'analitza la corresponent a l'àmbit de l'alimentació animal

### **Analisi de dades**

La informació obtinguda al llarg de les diferents trobades amb els informants ha estat transcrita i incorporada a l'Annex general 1, on també es detalla el procediment dut a terme per transcriure la informació. A continuació la informació ha estat incorporada a la "Base de dades dels Coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat de la comarca de l'Anoia", on d'acord amb la codificació establerta en l'Annex general 2 s'ha assignat per cada registre el valor corresponent a les diferents variables considerades.

La informació obtinguda per cadascuna de les variables considerades ha estat analitzada mitjançant estadística descriptiva, i representada gràficament i en forma de taules.

Ahora, s'ha elaborat un catàleg amb la informació obtinguda. Inclou per cadascun dels grups animals el nombre de cites d'ús documentades i la seva prevalença. Per cada grup animal s'indiquen totes les espècies emprades, i per cadascuna d'elles la part utilitzada, el mètode de conservació, la forma de processament, la tipologia alimentària a la qual correspon, i el nombre de cites d'ús i el prevalence value per cada registre independent.

Finalment, s'ha confeccionat un annex que inclou per cadascun dels grups animals totes les espèciesrades, i per cadascuna de les espècies totes les cites d'ús aportades pels informants. Per cada cita d'ús s'indica el nom popular, si correspon a alguna varietat en particular d'acord amb la numeració establerta en el capítol 8, la descripció aportada pels informants, les categories general i detallada d'ús alimentari a la qual correspon, i l'informant o informants que l'han aportada.

## RESULTATS I DISCUSSIÓ

### Generalitats

S'han documentat i identificat 78 espècies vegetals usades tradicionalment en alimentació animal (39 de cultivades, 38 de silvestres i una, *Beta vulgaris*, que pot ser tant silvestre com cultivada), i hi ha hagut un nom popular (Herba de Sant Antoni) pel qual no ha estat possible identificar el tàxon botànic corresponent.

En conjunt s'han documentat 1433 cites d'ús referides a l'alimentació animal tradicional basada en espècies vegetals, les quals corresponen a 546 preparats alimentaris pertanyents a 10 tipologies alimentàries (taula 6.2). Del total de cites d'ús documentades n'hi ha 27 que no corresponen a cap espècie vegetal concreta, sinó que es tracta de preparats alimentaris multiespecífics la composició dels quals varia



**Taula 6.1.**

Nombre i percentatge d'espècies vegetals amb usos alimentaris animals que són citades per un determinat percentatge dels informants.

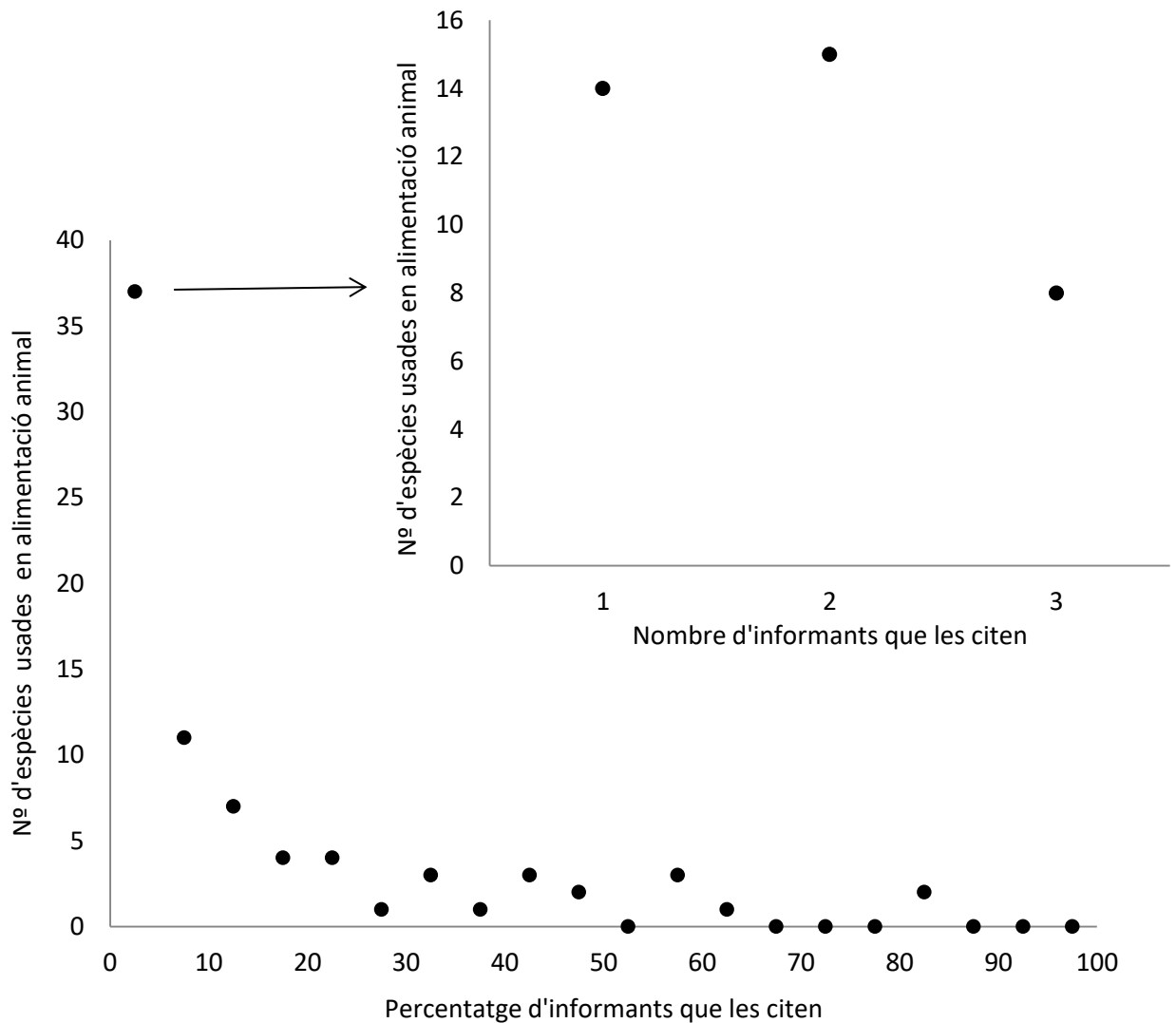
Percentatge d'informants <sup>a</sup>	Nº TOT <sup>b</sup>	% TOT <sup>c</sup>
x = 1,5 (1 informant)	14	17,7
x = 3 (2 informants)	15	19
x = 4,5 (3 informants)	8	10,1
x < 5 <sup>d</sup>	37	46,8
5 ≤ x < 10	11	13,9
10 ≤ x < 15	7	8,9
15 ≤ x < 20	4	5,1
20 ≤ x < 25	4	5,1
25 ≤ x < 30	1	1,3
30 ≤ x < 35	3	3,8
35 ≤ x < 40	1	1,3
40 ≤ x < 45	3	3,8
45 ≤ x < 50	2	2,5
50 ≤ x < 55	0	0
55 ≤ x < 60	3	3,8
60 ≤ x < 65	1	1,3
65 ≤ x < 70	0	0
70 ≤ x < 75	0	0
75 ≤ x < 80	0	0
80 ≤ x < 85	2	2,5
85 ≤ x < 90	0	0
90 ≤ x < 95	0	0
95 ≤ x ≤ 100	0	0

<sup>a</sup> Nombre d'informants a partir del qual es calculen els percentatges: 67. El percentatge d'informants es representa amb la lletra "x"

<sup>b</sup> Nombre d'espècies vegetals que són citades per a usos alimentaris animals per un determinat percentatge dels informants.

<sup>c</sup> Percentatge de les espècies vegetals documentades per a usos alimentaris animals que són citades per un determinat percentatge dels informants.

<sup>d</sup> Categoria corresponent a les espècies vegetals per a usos alimentaris animals que són citades per menys d'un 5 % dels informants, que degut a la gran quantitat d'espècies que conté es presenta desglossada en les tres primeres files, la suma de les quals dona lloc als valors mostrats aquesta categoria.



**Fig. 6.1.** Nombre d'espècies documentades amb usos alimentaris animals que són citades per un determinat percentatge dels informants. Cadascuna de les espècies és assignada a una de les 20 categories establertes, d'acord amb el percentatge d'informants que la citen. La primera categoria, corresponent a les espècies citades per menys del 5% dels informants, es presenta desglossada i permet visualitzar aquelles que són citades només per 1, 2 o 3 informants.

segons la disponibilitat de cada moment i pels quals els informants no en defineixen les diferents espècies que poden formar-ne part, atesa la poca rellevància atorgada a la composició específica del preparat. En total s'han obtingut 305 registres únics d'usos alimentaris animals tradicionals basats en espècies vegetals, els quals es mostren a la taula 6.8. A la taula 6.1 s'observa com el 46,8% de les espècies vegetals documentades han estat citades per menys del 5% dels informants, mentre que tant

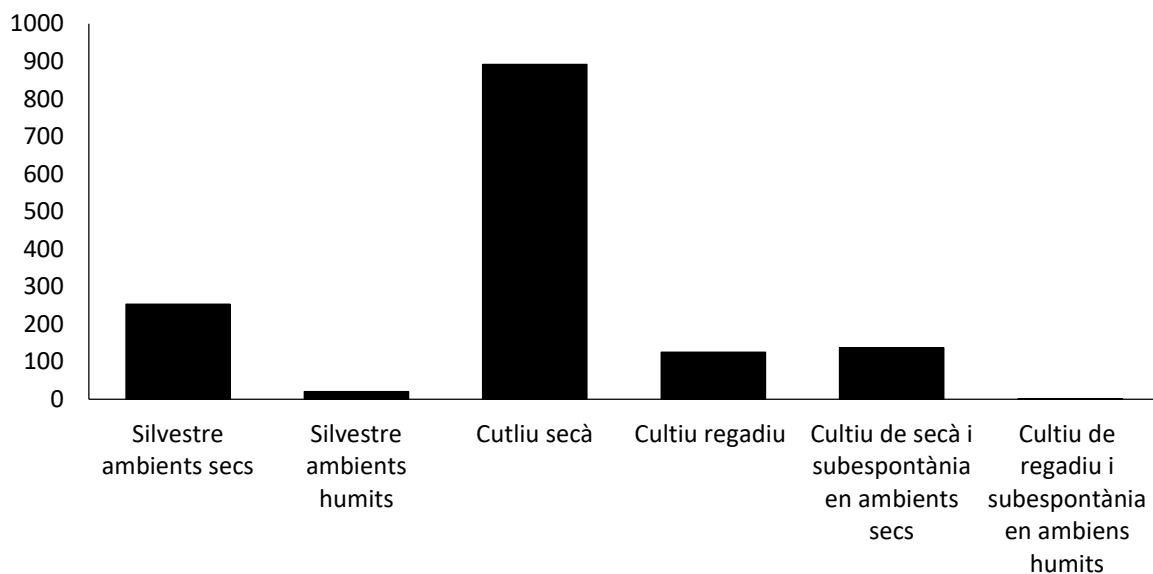
sols el 7,6% han estat citades per més de la meitat dels informants (figura 6.1). Alhora, la fragmentació existent en els coneixements tradicionals reals a l'alimentació animal és encara superior si s'anlitz a nivell de varietat.

### **Ecologia, disponibilitat, prevalença, abandó, valoració**

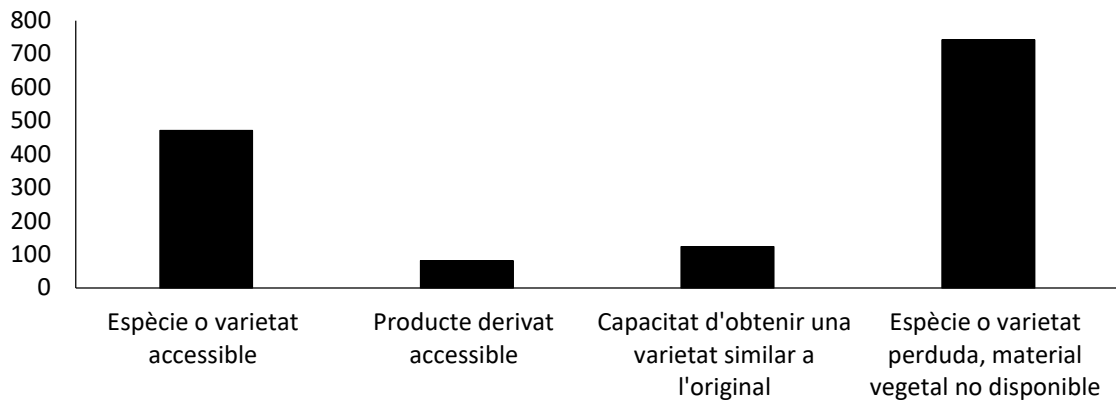
El 19,1% de les cites d'ús documentades corresponen a espècies silvestres, de les quals el 26,7% creixen en ambients humits i el 73,3% en ambients secs. Al seu torn, les espècies i varietats cultivades donen lloc al 80,9% de les cites d'ús documentades, les quals en un 89,1% es cultiven al secà i tant sols el 10,9% al regadiu (figura 6.2). En el cas de l'alimentació humana els cultius de regadiu representaven el 37,5% de les cites referents a espècies i varietats cultivades. En conseqüència, s'observa que en un entorn de secà la poca aigua disponible es destinava preferentment al cultiu d'espècies i varietats dirigides a l'alimentació humana, relegant els cultius destinats a l'alimentació animal en indrets de secà.

En el 52,4% de les cites d'ús documentades els informants no són capaços d'accedir al material vegetal necessari per dur a terme el preparat alimentari, mentre que en el 14,4% dels casos tant sols poden accedir als productes derivats o a una varietat similar a l'original (figura 6.3). Aquests resultats mostren com la desaparició dels usos alimentaris tradicionals duu associada la desaparició de les espècies i varietats emprades tradicionalment. En el cas de les espècies i varietats cultivades destinades a l'alimentació animal l'abandó del cultiu es deu principalment a la substitució per altres espècies o varietats més productives, a la mecanització de l'agricultura, i també a la desaparició de la finalitat per a la qual s'empraven com a resultat de la desaparició de l'activitat ramadera (figura 6.4). L'abandó es va produir massivament entre finals dels anys 50 i els anys 70 del segle XX, amb l'arribada de la revolució verda i la intensificació del model ramader (figura 6.5). Alhora, en els casos en que no s'hagi produït encara l'abandó del cultiu, l'edat dels informants pot ser el factor desencadenant del seu abandó total i sobtat, sobre tot si es té en compte que la major part d'explotacions agrícoles i ramaderes no tenen el relleu generacional assegurat.

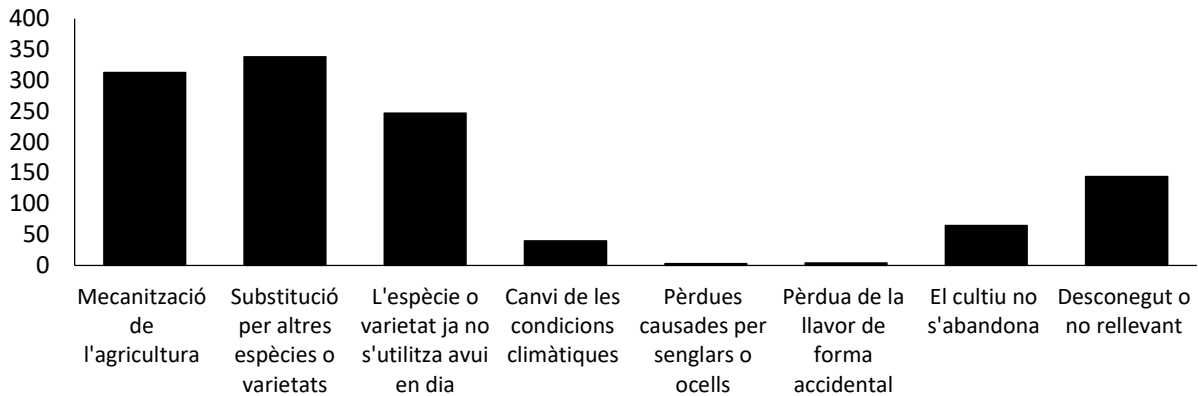
En el cas de les espècies silvestres, l'abandó de l'aprofitament es deu pràcticament en tots els casos a la desaparició dels animals als quals anaven destinades a causa de l'abandó de l'activitat ramadera tradicional (figura 6.6), fets que es van produir majoritàriament entre finals dels anys 50 i els anys 70 del segle XX (figura 6.7). Alhora, la manca de transmissió dels coneixements tradicionals a les generacions més joves també fa que l'edat pugui ser la causa sobtada de la desaparició dels aprofitaments tradicionals, ja que en la major part d'ocasions amb el decés dels informants cessarà l'activitat ramadera tradicional o bé l'aprofitament deixarà de dur-se a terme a causa del desconeixement vers les espècies a emprar. En aquest sentit, resulta crucial desenvolupar noves vies de transmissió dels coneixements tradicionals per tal de fer possible que les generacions més joves mantinguin vius els aprofitaments tradicionals propis del model ramader tradicional, com a element indispensable per fomentar una ramaderia extensiva, sostenible, i de qualitat.



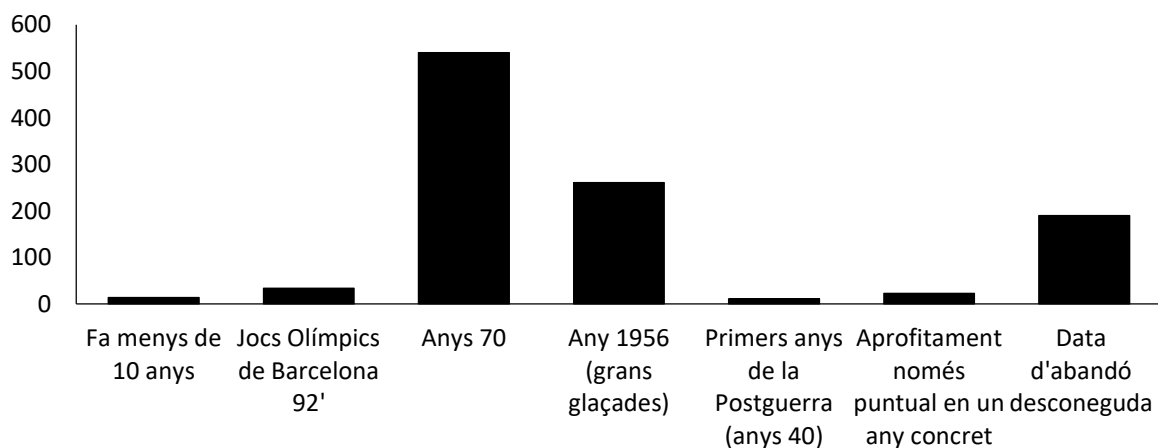
**Fig. 6.2.** Ecologia de les espècies vegetals citades per a usos alimentaris animals: nombre de cites d'ús documentades per les espècies corresponents a cada grup ecològic.



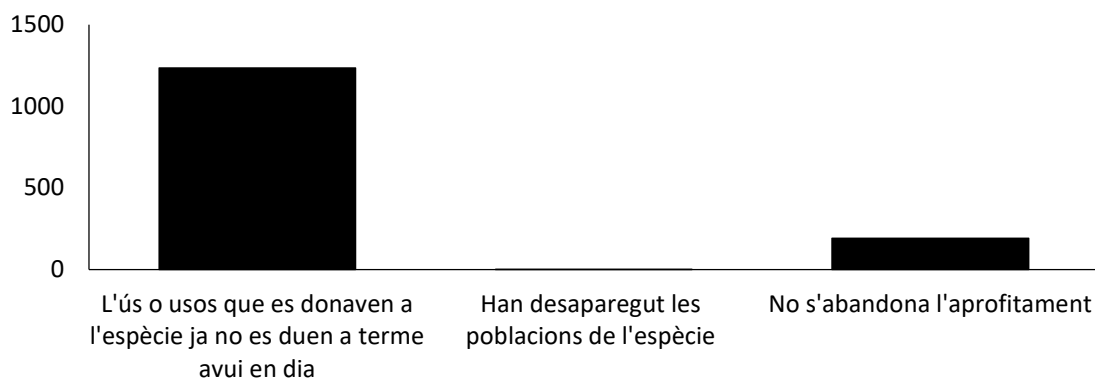
**Fig. 6.3.** Capacitat actual dels informants per accedir al material vegetal necessari per dur a terme els preparats alimentaris animals documentats. Nombre de cites d'ús documentades corresponents a cada categoria.



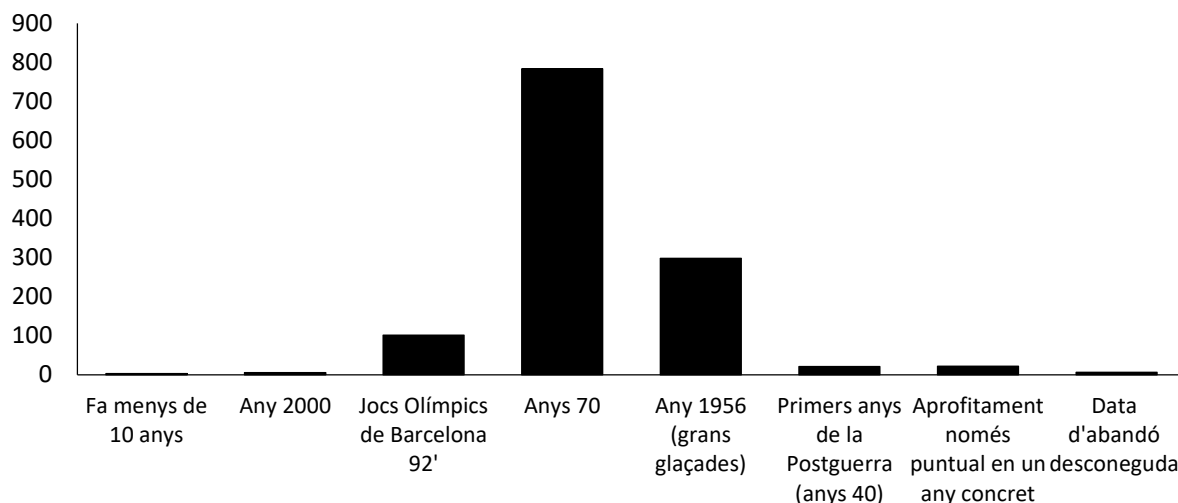
**Fig. 6.4.** Motius que han comportat l'abandonament del cultiu de les espècies emprades per a usos alimentaris animals. Nombre de cites d'ús documentades corresponents a cada categoria.



**Fig. 6.5.** Data en que es va produir l'abandonament del cultiu de les espècies emprades per a usos alimentaris animals. Nombre de cites d'ús documentades corresponents a cada categoria.



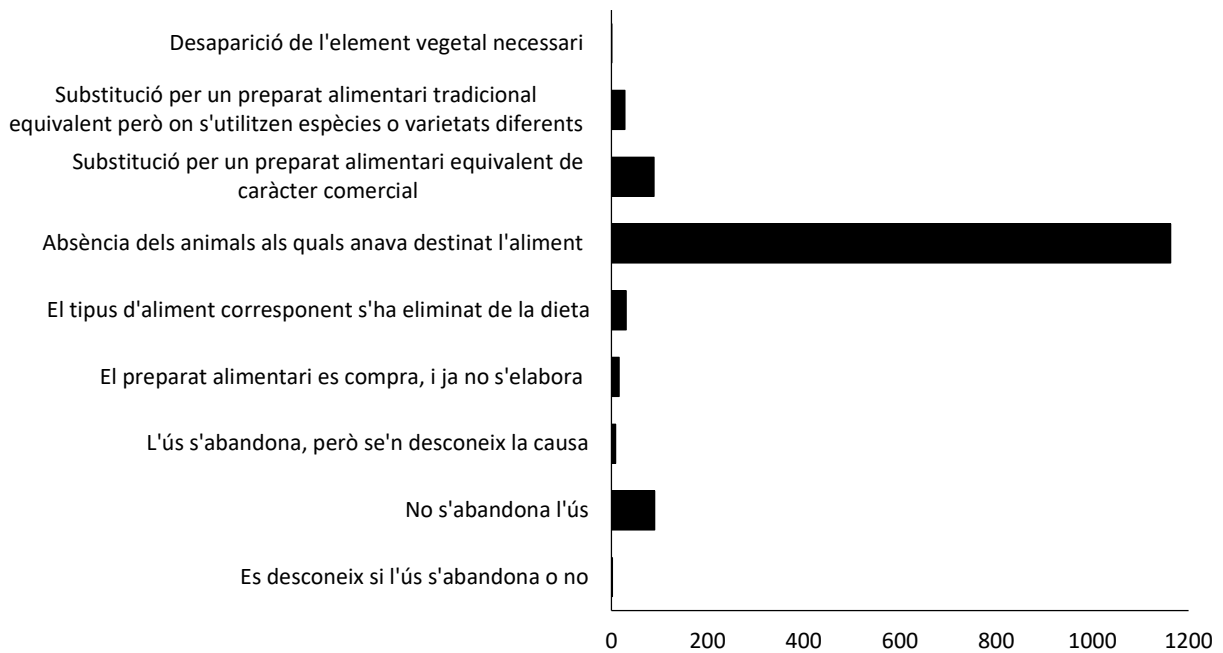
**Fig. 6.6.** Aprofitament que en l'actualitat els informants donen a les espècies per les quals n'aporten cites d'ús, i motius que han comportat l'abandonament de l'aprofitament de les espècies. Nombre de cites d'ús documentades corresponents a cada categoria.



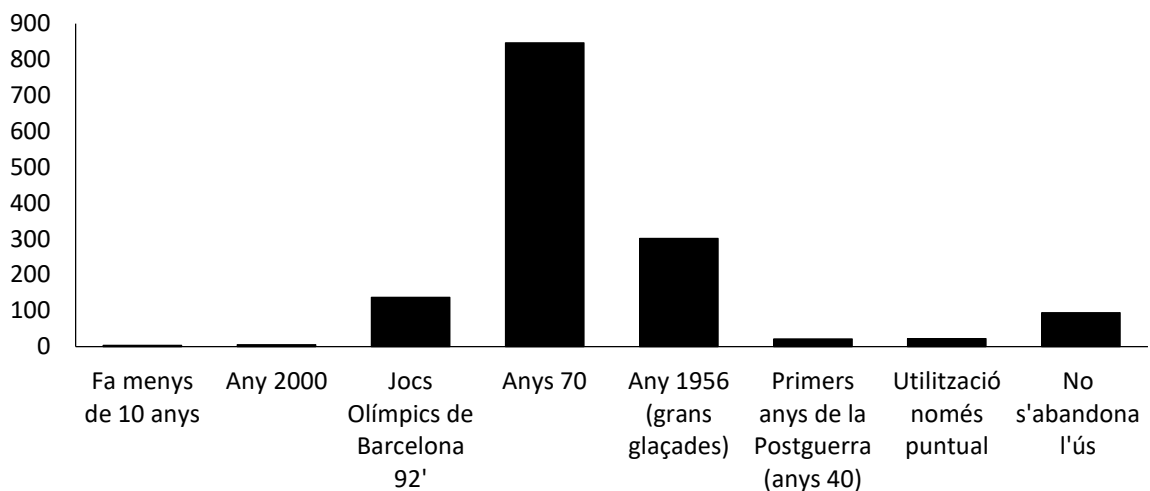
**Fig. 6.7.** Data en que es deixen d'aprofitar les espècies amb usos alimentaris animals, per als casos en que el seu aprofitament s'abandona. Nombre de cites d'ús documentades corresponents a cada categoria.

A la figura 6.8 s'observa com l'abandó dels usos alimentaris tradicionals es deu pràcticament en tots els casos a la desaparició dels animals als quals anava destinat l'aliment, a casua de la progressiva desaparició entre finals dels anys 50 i els anys 70 de les explotacions ramaderes tradicionals i del bestiar destinat a l'autoconsum (figura 6.9). En els casos en que l'activitat ramadera tradicional va donar lloc a explotacions ramaderes intensives, els preparats alimentaris tradicionals van ser substituïts per preparats alimentaris de caràcter comercial (figura 6.8), ja que amb l'increment del nombre de caps de bestiar es va perdre la sostenibilitat de l'explotació en sobrepassar-se la capacitat de càrrega.

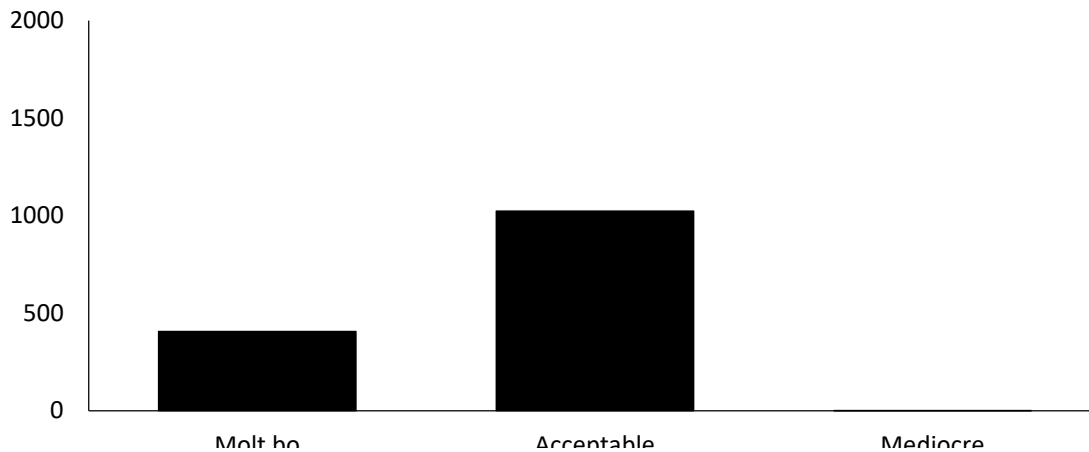
Les transformacions del model ramader han comportant que la prevalença (PV) del les cites d'ús documentades relatives a l'alimentació animal sigui de tant sols el 6,3%, valor que posa de relleu la fragilitat d'aquest àmbit dels coneixements tradicionals, ja no només per la seva fragmentació, sinó principalment perquè de forma molt majoritària es tracta de coneixements que fa dècades que no es posen en pràctica. Aquests valors de prevalença tant baixos no són conseqüència de la baixa qualitat organolèptica dels preparats alimentaris emprats tradicionalment en alimentació animal, tal i com s'observa a la figura 6.10.



**Fig. 6.8.** Nombre de cites d'usos alimentaris animals corresponents a cada motiu d'abandó.



**Fig. 6.9.** Nombre de cites d'usos alimentaris animals corresponents a cada data d'abandó.



**Fig. 6.10.** Valoració organolèptica dels usos alimentaris animals documentats d'acord amb la percepció dels informants. Nombre de cites d'ús que han estat assignades a cada grau de valoració organolèptica.

### Tipus d'aliment

Tot i la gran variabilitat existent en funció del grup animal que es consideri, en termes generals el farratge, la farina, el gra, l'herba o les rames fresques, i la verdura crua són els aliments més emprats tradicionalment en alimentació animal a la zona d'estudi. En conjunt, aquestes cinc tipologies alimentaries aglutinen el 91,5% de les cites d'ús documentades (taula 6.2, figura 6.11). També cal fer esment de la verdura cuada en forma de calderada (3,8% de les cites d'ús) per a l'alimentació de gallines, pollastres i porcs; i de la pastura (2,9% de les cites d'ús) per a l'alimentació d'ovelles i cabres (figura 6.11). Els valors de prevalença (PV) són molt variables (figura 6.12) i estan fortament condicionats per la presència (sota un model ramader tradicional) dels animals als quals anava destinat cada tipus alimentari, essent aquest el principal factor que en determina la prevalença i no pas el tipus alimentari en si mateix.



**Taula 6.2.**

Tipus d'aliment al qual corresponen els usos alimentaris documentats, i indicadors corresponents a cadascuna de les categories alimentàries definides.

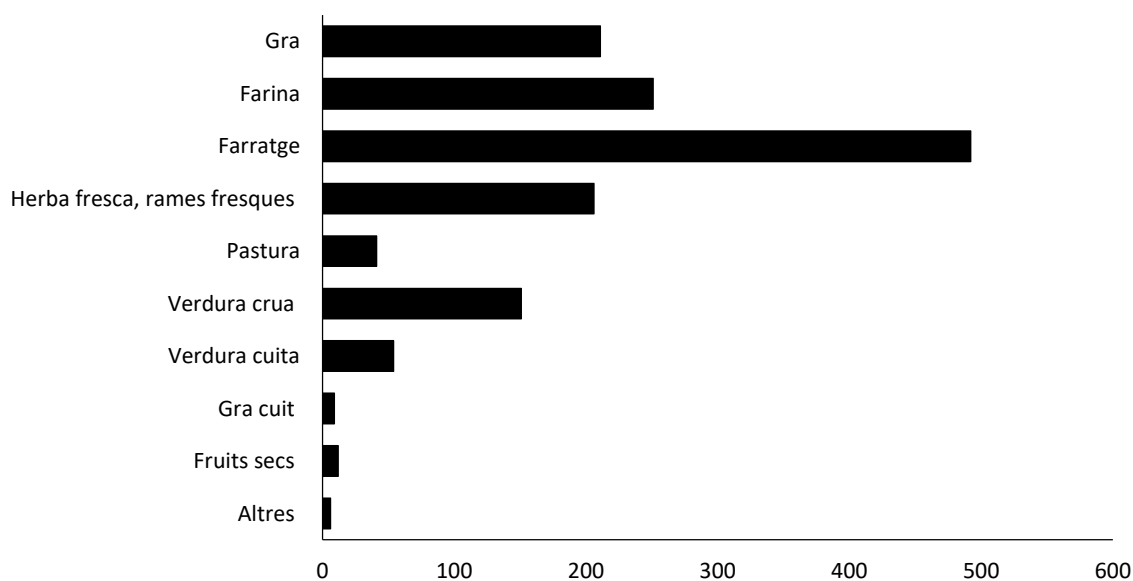
Tipus d'aliment.	Nº UR <sup>a</sup>	% UR <sup>b</sup>	CI <sup>c</sup>	Nº Sp <sup>d</sup>	PV <sup>e</sup>	UR/sp <sup>f</sup>	Nº prep <sup>g</sup>	Animals pels que s'emprava <sup>h</sup>
Gra	211	14,7	3,15	13	5,3	16,2	113	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 13
Farina	251	17,5	3,75	13	3,2	19,3	116	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 12
Farratge	492	34,3	7,34	23	3,5	21,4	211	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9
Herba fresca, rames fresques	206	14,4	3,07	36	19,9	5,7	44	1, 2, 4, 6, 7, 11, 12
Pastura	41	2,86	0,61	10	0,0	4,1	9	1, 2
Verdura crua	151	10,6	2,25	10	8,2	15,1	71	1, 3, 4, 6, 7, 9
Verdura cuita	54	3,77	0,81	6	0,0	9,0	10	4, 6, 9
Gra cuït	9	0,63	0,13	3	0,0	3,0	4	1, 3, 4, 6, 8
Fruits secs	12	0,84	0,18	4	0,0	3,0	6	1, 2, 6, 12
Altres	6	0,42	0,09	3	16,7	2,0	3	4

<sup>a</sup> Nombre de cites d'ús documentades <sup>b</sup> Percentatge de cites d'ús documentades respecte el total

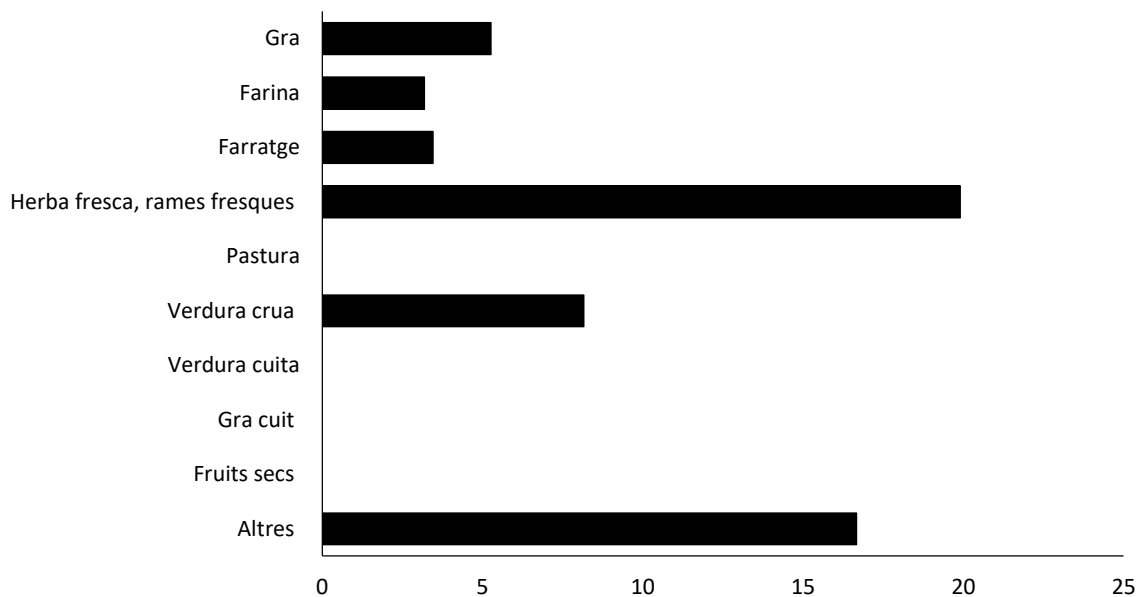
<sup>c</sup> Cultural Importance índex, obtingut dividint el nombre de cites d'ús entre el nombre d'informants (Aceituno - Mata, 2010) <sup>d</sup> Nombre d'espècies vegetals documentades <sup>e</sup> Prevalence Value

<sup>f</sup> Nombre mitjà de cites d'ús documentades per cada espècie <sup>g</sup> Nombre de preparats alimentaris documentats

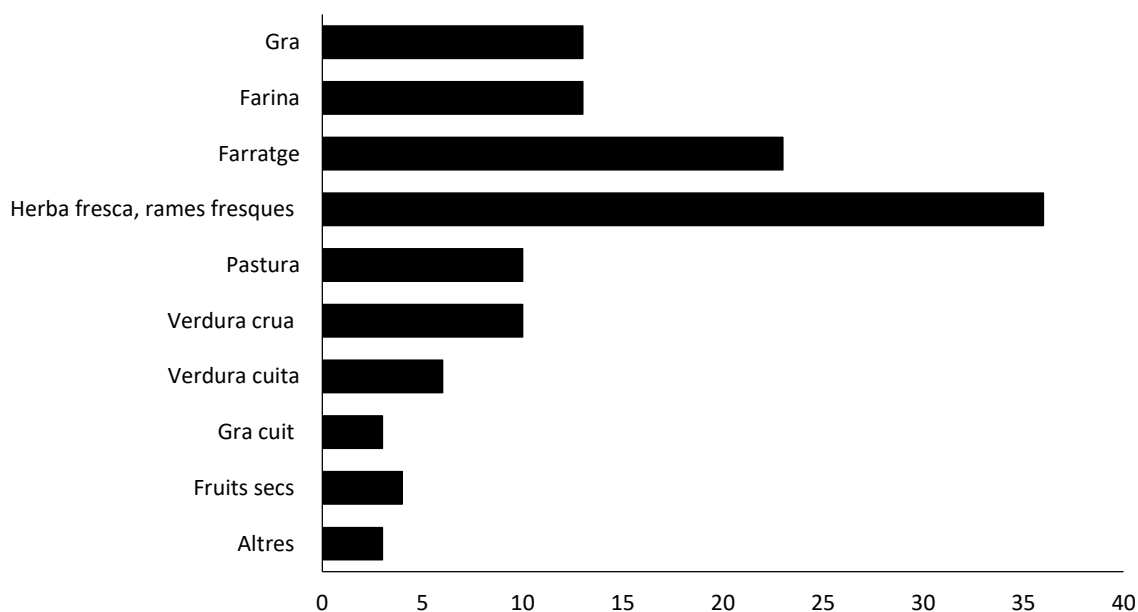
<sup>h</sup> 1: ovelles, 2: cabres, 3: èquids, 4: gallines i pollastres, 5: coloms, 6: porcs, 7: Conills, 8: gossos, 9: bestiar en general, 10: ocells salvatges, 11: vaques, 12: galls d'indi, 13: canaris



**Fig. 6.11.** Nº de cites d'ús documentades per cadascun dels tipus d'aliment emprats en alimentació animal.



**Fig. 6.12.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per cadascun dels tipus d'aliment emprats en alimentació animal.

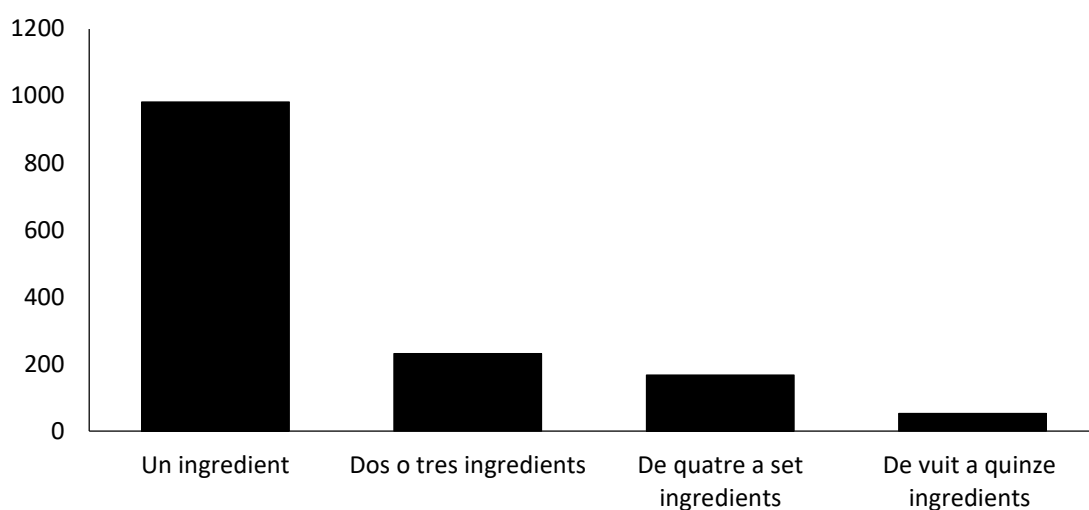


**Fig. 6.13.** Nº d'espècies vegetals documentades per cadascun dels tipus d'aliment emprats en alimentació animal.

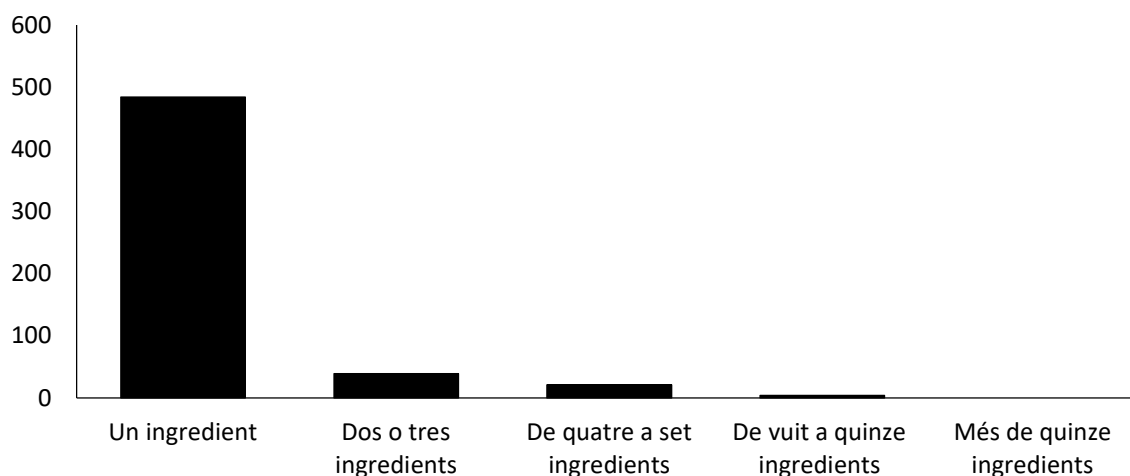
S'observa com les tipologies alimentàries que es basen principalment en l'aprofitament d'espècies silvestres (farratge, herba o rames fresques) són les que utilitzen una major diversitat d'espècies. En canvi, en el cas del gra o la farina el nombre d'espècies emprades és modest, ja que en tractar-se d'espècies cultivades la diversitat es manifesta a nivell de varietat (figura 6.13).

### Complexitat dels preparats alimentaris documentats

El 65,8% de les cites d'ús documentades corresponent a preparats alimentaris elaborats amb un sol ingredient, mentre que tant sols el 15,4% fan referència a preparats elaborats a base de quatre o més ingredients (figura 6.14). Aquestes dades es tradueixen en que el 88,3% dels preparats alimentaris documentats són monoespecífics i tant sols el 0,7% estan formats per quatre o més ingredients (figura 6.15). Són resultats que posen de relleu l'elevat grau de simplicitat de l'alimentació animal tradicional, fet que n'hauria de facilitar la seva futura recuperació i implementació en un model ramader extensiu basat en la sostenibilitat.



**Fig. 6.14.** Complexitat dels preparats documentats, d'acord amb el nombre d'ingredients emprats. Nombre de cites d'ús documentades corresponents a preparats de cada grau de complexitat.



**Fig. 6.15.** Complexitat dels preparats documentats, d'acord amb el nombre d'ingredients emprats. Nombre de preparats corresponents a cada grau de complexitat.

## **Animals als quals va dirigit l'aliment**

El nombre de cites d'ús documentades per cada grup animal és un reflex de la importància que aquest tenia en el model agrícola i ramader tradicional. S'observa com el 37,2% de les cites d'ús anaven dirigides al bestiar en general, categoria que pot incloure qualsevol dels grups animals documentats. Focalitzant-se en les cites d'ús referents a un grup animal en concret es constata que conills, porcs, gallines i pollastres, ovelles, cabres i èquids eren els grups més àmpliament representats en el model agrícola i ramader tradicional (taula 6.3, figura 6.16). Cal destacar la importància dels èquids, que a diferència de la resta de grups animals no tenien una finalitat alimentària sinó que eren emprats com a unitats de treball i com a mitjà de transport, fet que els converteix en indispensables per dur a terme les activitats agrícoles, comercials, i per accedir als serveis situats en poblacions allunyades. És també notòria la importància dels coloms, grup al qual fan referència l'1,5% de les cites d'ús documentades i que era habitual en la gastronomia tradicional, essent un dels animals de corral més presents a les ciutats i que actualment ha desaparegut per complert de la dieta (figura 6.16). Resulta sorprenent, si es realitza un paral·lelisme amb l'actualitat, la pràcticament nul·la presència de preparats alimentaris dirigits als gossos (taula 6.3) posant de relleu que si bé era un grup animal molt present en la societat rural tradicional aquest requeria poques atencions, ja que generalment era alimentat a partir de les restes derivades de l'alimentació humana.

En termes generals, la prevalença és extremadament baixa per a tots els grups animals degut precisament a la desaparició de la ramaderia tradicional. Només en els casos en que els informants segueixen disposant dels animals per a l'autocosum, o dels èquids per al transport, es mantenen les pràctiques d'alimentació tradicionals. Aquesta circumstància es dona principalment en gallines, pollastres, conills, ovelles i èquids. En aquests grups els valors de prevalença es situen entre el 10 i el 20% (figura 6.17).

Majoritàriament, com més elevat és el nombre de cites d'ús documentades per un grup animal més elevada és també la diversitat d'espècies emprades. Tanmateix, en el cas dels porcs o del bestiar en general, on la major part de cites d'ús fan referència a espècies i varietats cultivades, el nombre d'espècies emprades és més baix del que

a priori caldria esperar ja que la diversitat es manifesta en part a nivell de varietat. En canvi, en el cas de conills, ovelles i cabres, on s'empra un percentatge elevat d'espècies silvestres, la diversitat a nivell d'espècie és més elevada (figura 6.18). S'observa també una gran diversitat en els tipus d'aliments destinats a un mateix grup animal, posant de relleu que en funció del material vegetal disponible en cada moment de l'any, i de les necessitats alimentàries, l'alimentació presentava una gran variabilitat, fet que permetia aprofitar al màxim tots els recursos disponibles. Concretament, en el cas de les ovelles, les gallines i els porcs s'han documentat fins a vuit tipologies alimentàries diferents destinades a cadascun d'aquests grups (figura 6.19).

**Taula 6.3.**

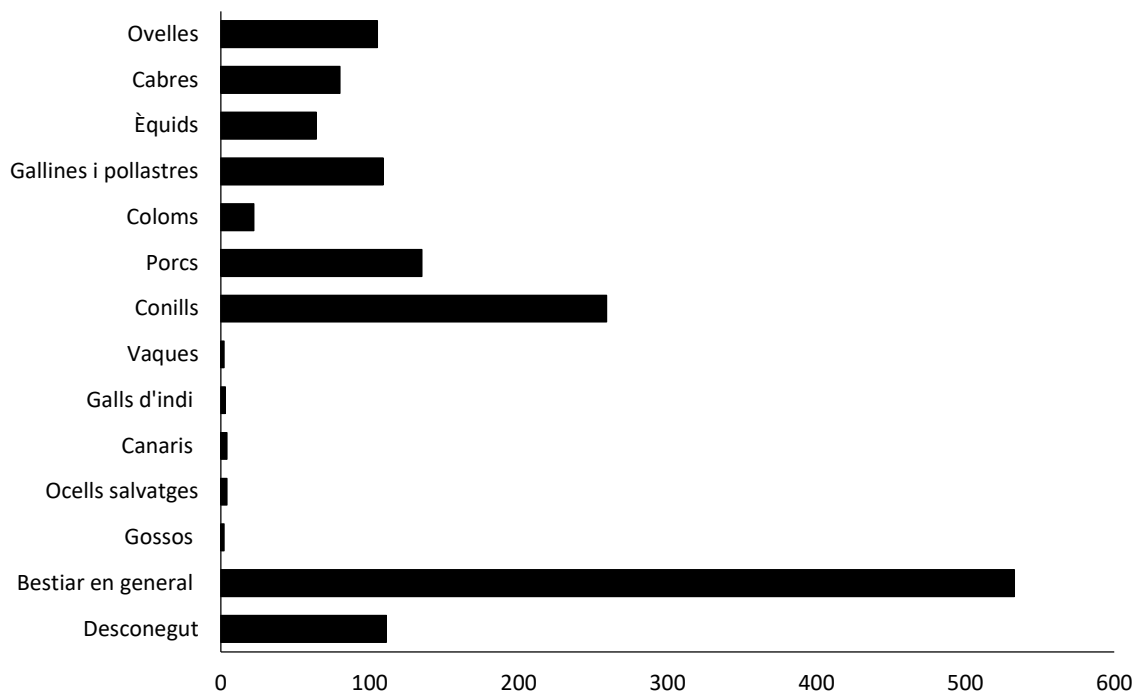
Animals als quals van dirigits els usos alimentaris documentats, i indicadors corresponents a cadascun dels grups.

Animals	Nº UR <sup>a</sup>	% UR <sup>b</sup>	CI <sup>c</sup>	Nº Sp <sup>d</sup>	PV <sup>e</sup>	UR/sp <sup>f</sup>	Nº prep <sup>g</sup>	Nº cat <sup>h</sup>
Ovelles	105	7,33	1,57	23	5,7	4,6	51	8
Cabres	80	5,58	1,19	22	0,0	3,6	35	6
Èquids	64	4,47	0,96	10	12,5	6,4	26	5
Gallines i pollastres	109	7,61	1,63	23	12,3	4,7	41	8
Coloms	22	1,54	0,33	2	0,0	11,0	17	3
Porcs	135	9,42	2,01	25	1,5	5,4	54	8
Conills	259	18,1	3,87	41	19,0	6,3	65	5
Vaques	2	0,14	0,03	1	0,0	2,0	1	1
Galls d'indi	3	0,21	0,04	2	0,0	1,5	1	3
Canaris	4	0,28	0,06	2	100	2,0	1	1
Ocells salvatges	4	0,28	0,06	2	0,0	2,0	2	1
Gossos	2	0,14	0,03	1	0,0	2,0	1	1
Bestiar en general	533	37,2	7,96	27	1,5	19,7	248	5
Desconegut	111	7,75	1,66	15	0,0	7,4	65	3

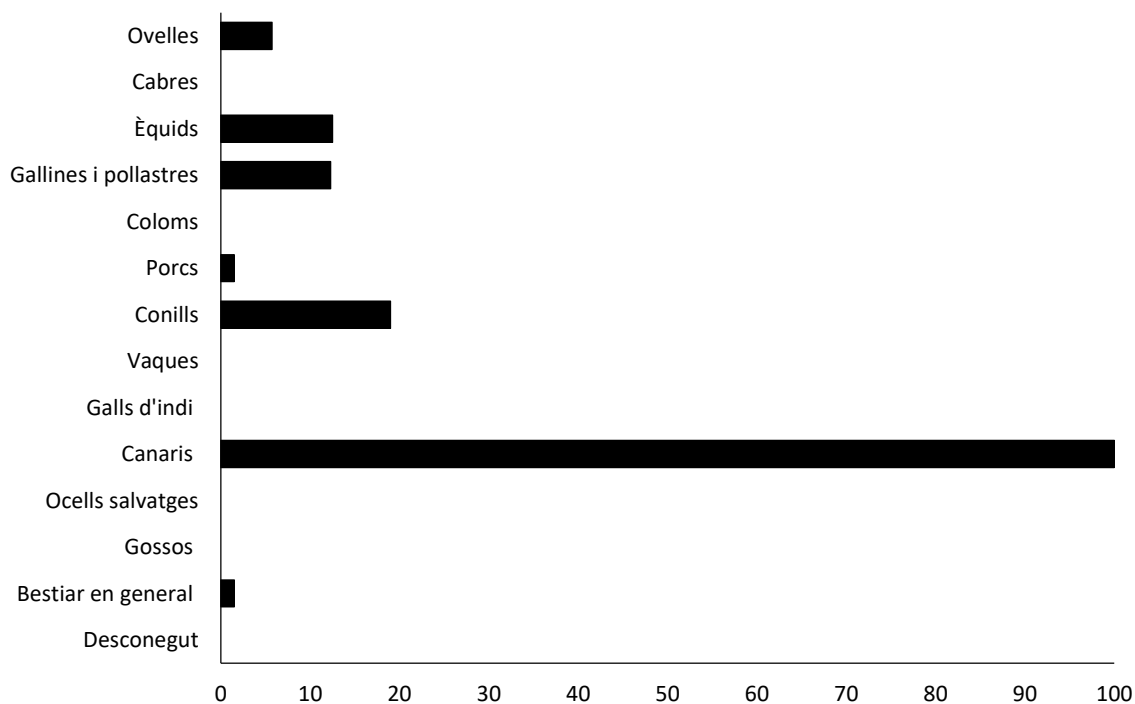
<sup>a</sup> Nombre de cites d'ús documentades <sup>b</sup> Percentatge de cites d'ús documentades respecte el total

<sup>c</sup> Cultural Importance índex, obtingut dividint el nombre de cites d'ús entre el nombre d'informants (Aceituno - Mata, 2010) <sup>d</sup> Nombre d'espècies vegetals documentades <sup>e</sup> Prevalence Value

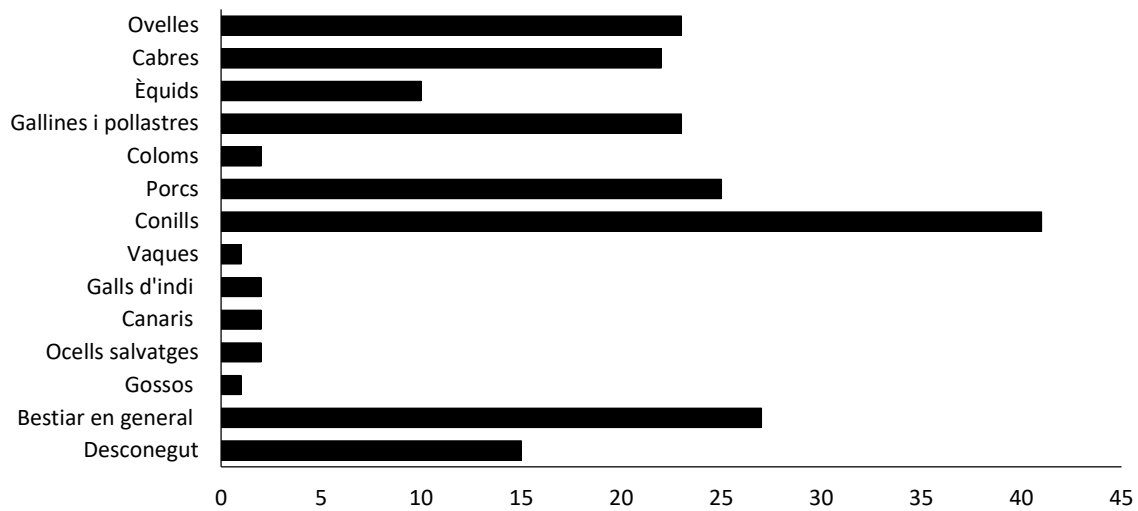
<sup>f</sup> Nombre mitjà de cites d'ús documentades per cada espècie <sup>g</sup> Nombre de preparats alimentaris documentats <sup>h</sup> Nombre de tipologies alimentàries per les quals s'han documentats preparats alimentaris.



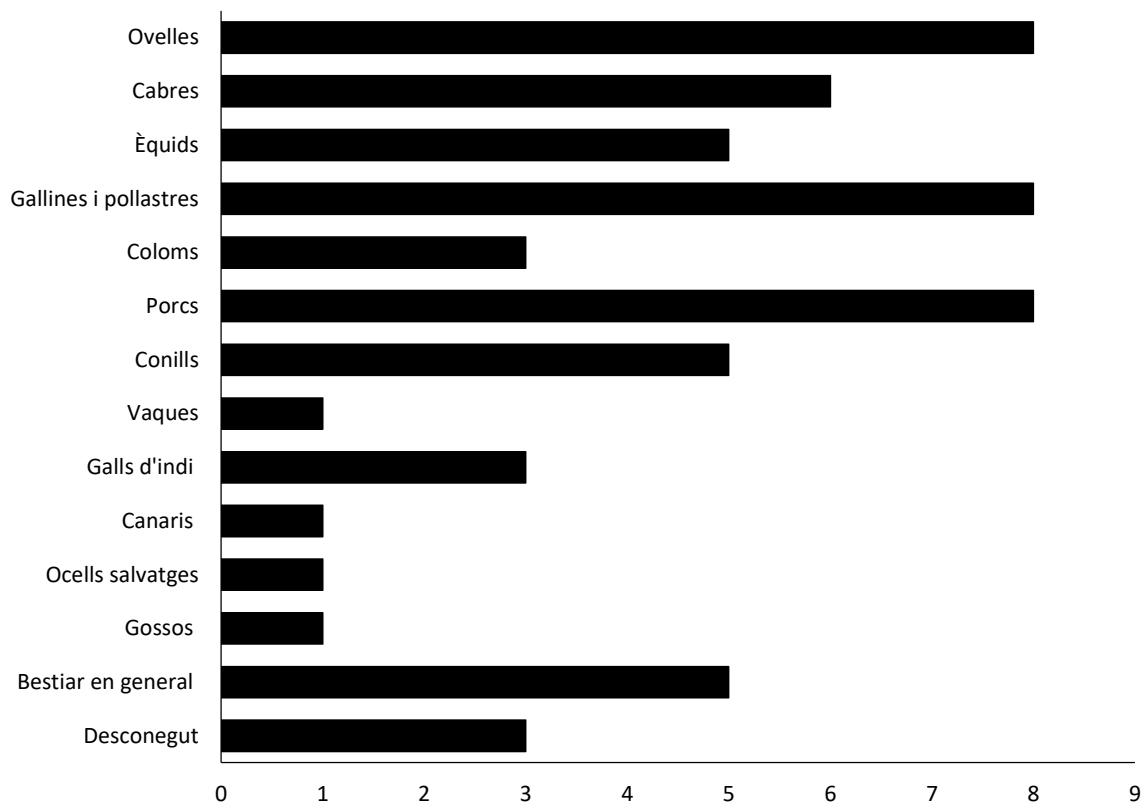
**Fig. 6.16.** Nº de cites d'ús documentades per cadascun dels grups animals.



**Fig. 6.17.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per cadascun dels grups animals.



**Fig. 6.18.** Nº d'espècies vegetals documentades per cadascun dels grups animals.

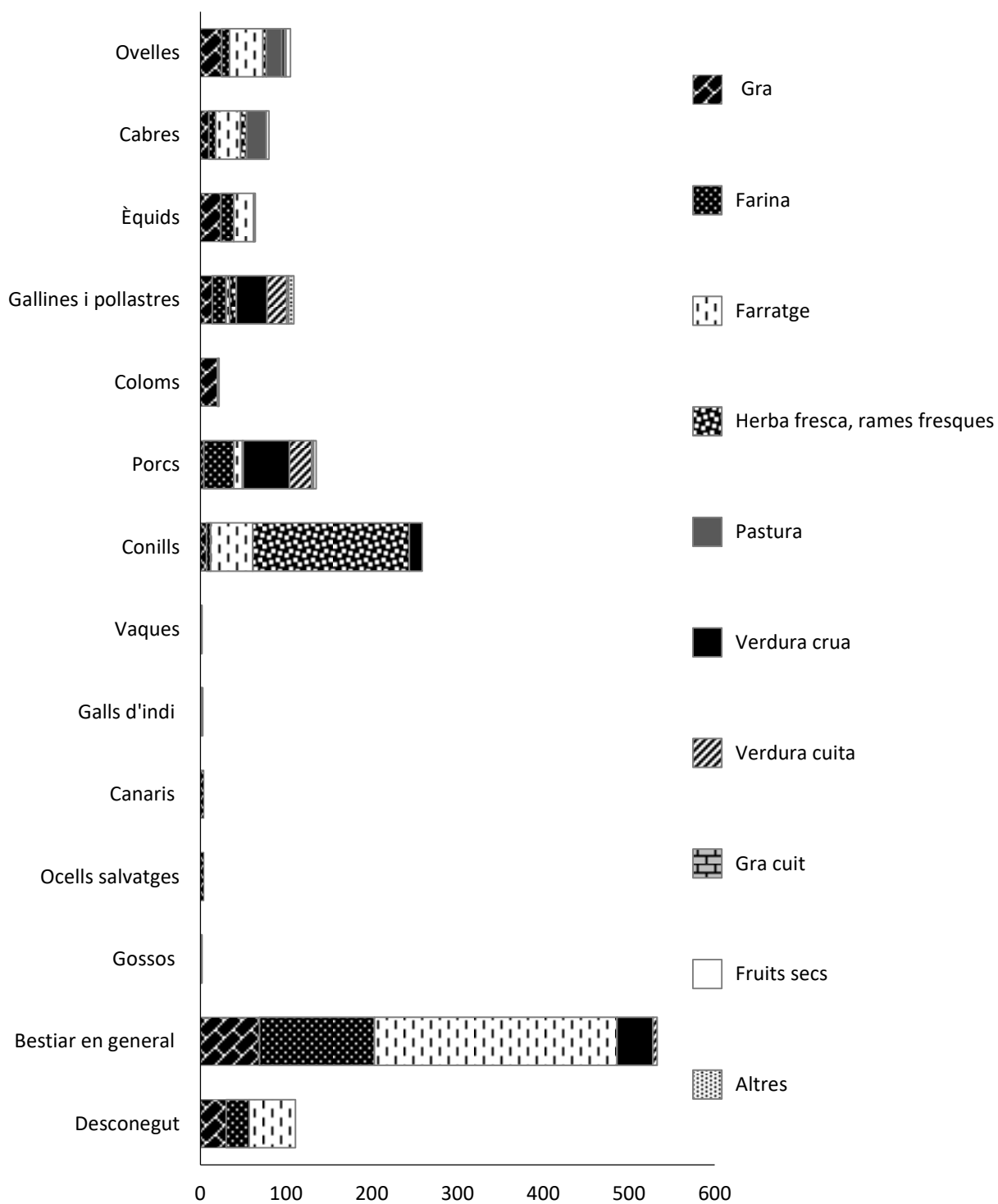


**Fig. 6.19.** Nº de tipologies d'aliment a les quals corresponen els preparats alimentaris documentats per cadascun dels grups animals.

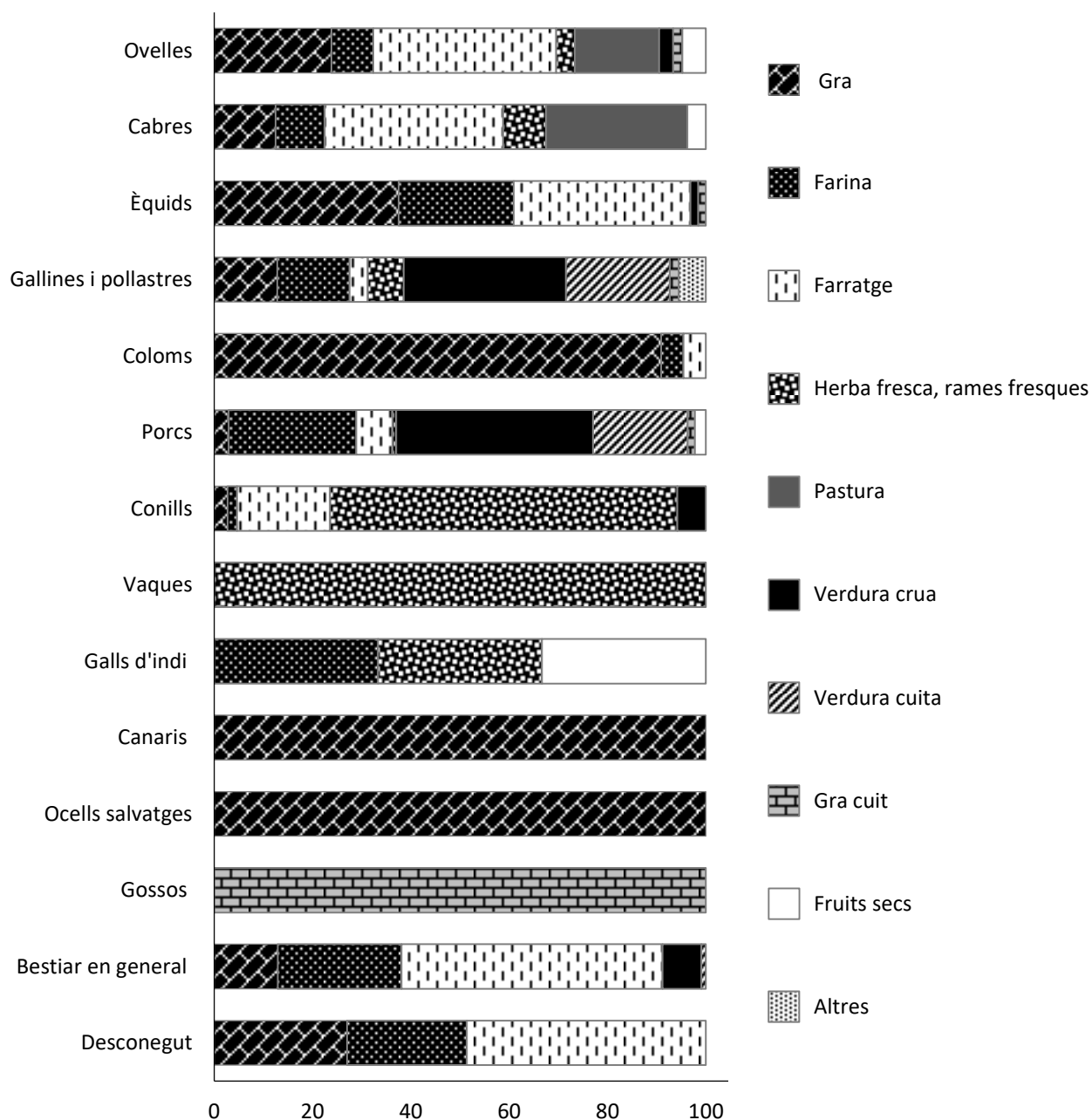
### **Aliments destinats a cada grup animal**

A les figures 6.20 i 6.21 es posa de manifest l'elevada diversitat d'aliments destinats a un mateix grup animal. En el cas d'ovelles i cabres durant els períodes favorables (sobre tot primavera i tardor) l'alimentació es basava en la pastura, mentre que a l'hivern i en menor mesura a l'estiu la pastura generalment es substituïa per farratge. En ambdós casos l'alimentació es complementava amb gra o farina. En el cas dels èquids l'alimentació es basava, pràcticament a parts iguals en gra, farina i farratge, mentre que els coloms eren alimentats pràcticament de forma exclusiva amb gra (concretament vebes). La dieta de gallines i pollastres es basava tant en el consum de verdura (tant cuita com crua) i herba fresca, com en el consum de gra o farina, gra que en ocasions es bullia per facilitar l'alimentació dels pollets. Al seu torn, els conills eren alimentats principalment a partir de rames i farratge, dieta que en ocasions es complementava amb una certa aportació de gra o verdura. Per últim, en el cas dels porcs la verdura (tant cuita com crua) i la farina, constituïen la base de la dieta, que en ocasions era complementada amb l'aportació de farratge o glans (figura 6.20). Aquests resultats constaten la possibilitat de desenvolupar un model ramader en equilibri amb l'entorn, en el qual la totalitat de l'alimentació es basi en productes obtinguts a la mateixa explotació.





**Fig. 6.20.** Nombre de cites d'ús per als diferents grups animals, i nombre de cites d'ús amb que cadascun dels grups animals contribueix a les diferents tipologies d'aliment.

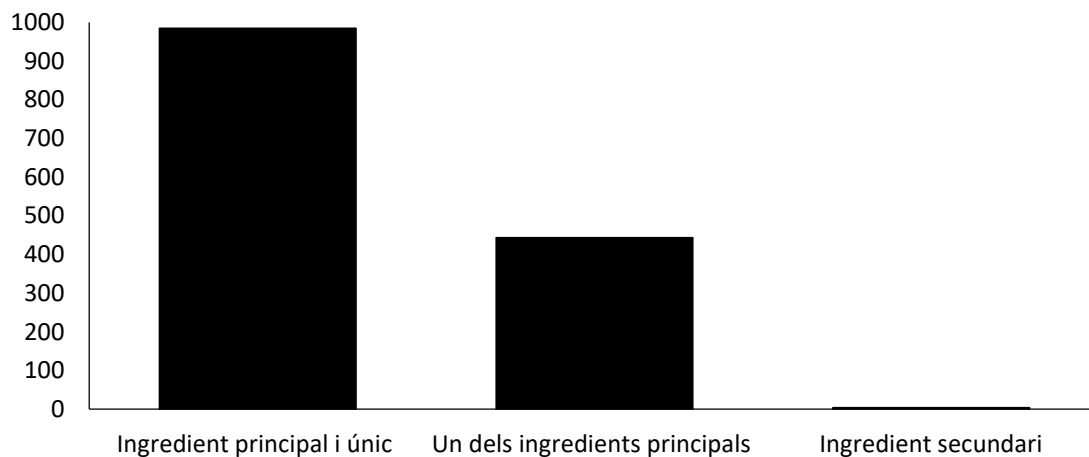


**Fig. 6.21.** Per als diferents grups animals, distribució de les cites d'ús en les diferents tipologies d'aliment. Percentatge de cites de cada grup que corresponen a una determinada tipologia.

### Importància de l'espècie o varietat en els preparats alimentaris

En pràcticament la totalitat de cites d'ús documentades els ingredients vegetals documentats hi tenen un paper principal, actuant com a ingredient principal únic o com a un dels ingredients principals del preparat. No s'ha detectat cap cas en que un

determinat component vegetal actui com a conservant, espessant, emulgent o quall, posant de relleu la simplicitat de l'alimentació animal en comparació amb l'alimentació humana (figura 6.22).



**Fig. 6.22.** Importància en el preparat alimentari, d'acord amb el grau de rellevància de l'ingredient. Nombre de cites d'ús documentades corresponents a cada grau de rellevància.

### Mètode emprat per la conservació dels aliments

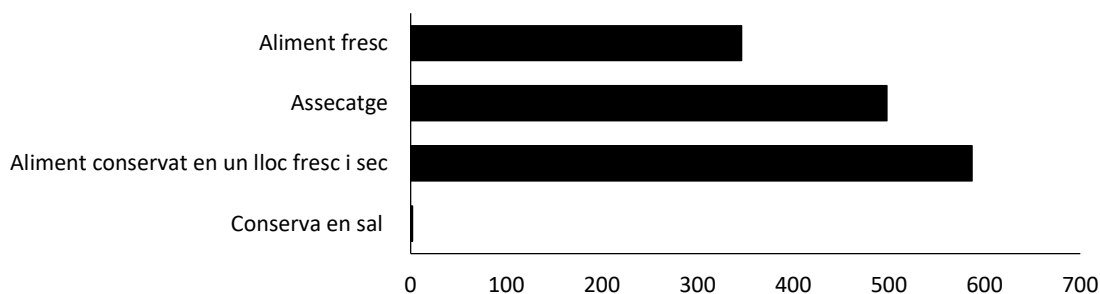
A la taula 6.4 s'observa com el 24,2% de les cites d'ús alimentari registrades fan referència a la utilització de productes frescs que no han estat emmagatzemats després de la collita. Al seu torn, el 41% de les cites corresponen a la utilització de productes frescs però que han estat emmagatzemats durant un període de temps relativament llarg després de la collita, en un ambient fresc i sec. En conseqüència, la utilització de productes frescos representa el 65,2% de les cites d'ús documentades, essent per tant molt majoritari. Alhora, el 34,8% de les cites d'ús corresponen a la utilització de productes conservats mitjançant l'assecatge. Aquests tres mètodes de conservació representen el 99,9% de les cites d'ús documentades, i posen de relleu la simplicitat dels mètodes de conservació dels produes alimentaris emprats en alimentació animal (taula 6.4, figura 6.23).

**Taula 6.4.**

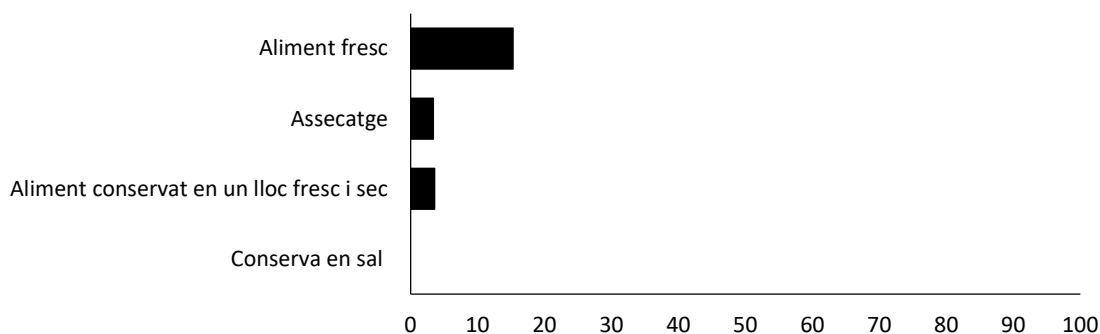
Mètodes emprats tradicionalment per la conservació dels aliments a la comarca de l’Anoia, i indicadors corresponents en cada cas.

Mètode emprat per la conservació dels aliments	Nº UR <sup>a</sup>	% UR <sup>b</sup>	CI <sup>c</sup>	Nº Sp <sup>d</sup>	PV <sup>e</sup>	UR/sp <sup>f</sup>	Nº prep <sup>g</sup>	Nº cat <sup>h</sup>
Aliment fresc	346	24,2	5,16	46	15,3	7,5	91	7
Assecatge	498	34,8	7,43	26	3,4	19,2	213	4
Aliment conservat en un lloc fresc i sec	587	41	8,76	29	3,6	20,2	269	6
Conserva en sal	2	0,14	0,03	1	0,0	2,0	1	1

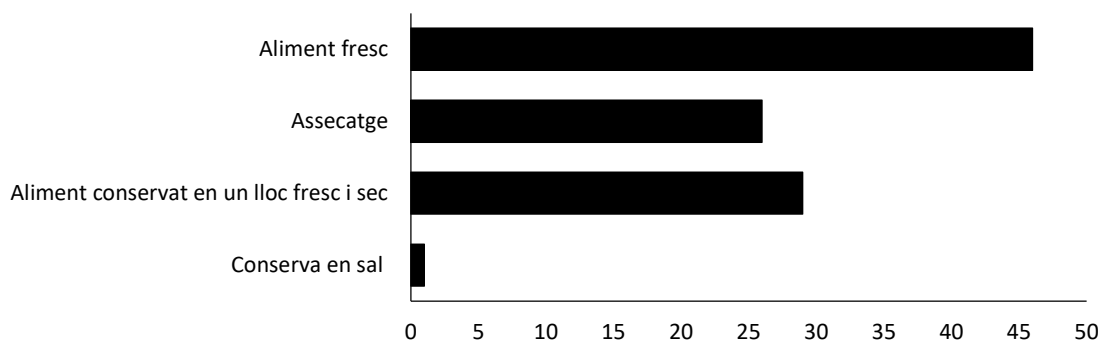
<sup>a</sup> Nombre de cites d’ús documentades <sup>b</sup> Percentatge de cites d’ús documentades respecte el total <sup>c</sup> Cultural Importance índex, obtingut dividint el nombre de cites d’ús entre el nombre d’informants (Aceituno – Mata, 2010) <sup>d</sup> Nombre d’espècies vegetals documentades <sup>e</sup> Prevalence Value <sup>f</sup> Nombre mitjà de cites d’ús documentades per cada espècie <sup>g</sup> Nombre de preparats alimentaris documentats <sup>h</sup> Nombre de categories detallades d’ús per les quals s’han documentats preparats alimentaris.



**Fig. 6.23.** Nº de cites d’ús documentades per cadascun dels mètodes de conservació dels aliments



**Fig. 6.24.** Prevalence Value de les cites d’ús documentades per cadascun dels mètodes de conservació dels aliments



**Fig. 6.25.** Nº d'espècies vegetals documentades per cadascun dels mètodes de conservació dels aliments

Els valors de prevalença obtinguts són extremadament baixos en tots els casos degut a la desaparició de la ramaderia tradicional. Tanmateix, cal destacar el fet que la prevalença dels aliments frescos que no necessiten ser emmagatzemats és clarament superior a la dels aliments que requereixen assecatge, i també a la dels aliments frescos que són emmagatzemats durant un llarg període de temps, degut a la seva major facilitat d'obtenció i administració (figura 6.24). És també l'administració com a producte fresc acabat de recollir la categoria emprada en un major nombre d'espècies (figura 6.25).

### Formes de processament del material vegetal per ingerir-lo

S'observa la importància dels casos en que el material vegetal, ja sigui fresc (26% de les cites d'ús) o sec (22,3% de les cites d'ús), s'ingereix sense que sigui necessari dur a terme cap tipus de processament. També és molt freqüent la utilització de material vegetal (fresc o sec) que tant sols ha estat picat o trinxat (29,7% de les cites d'ús) o triturat (17,5%). En conjunt, aquestes quatre formes de processament, que en cap cas requereixen cocció, representen el 95,4% de les cites d'ús documentades. L'ebullició en aigua és l'únic mètode de cocció documentat, però s'utilitza en tant sols el 4,5% de les cites d'ús (taula 6.5, figura 6.26). Els valors de prevalença són extremadament baixos en tots els casos, però és en els aliments frescos que no requereixen cap mena de processament on la vigència es manté més elevada (figura 6.27). Aquest fet pot explicar-se perquè són aliments difícilment disponibles en el mercat que els informants utilitzen per complementar i millorar la dieta dels animals que tenen per a l'autoconsum. Alhora, es tracta d'una forma molt més senzilla de complementar la

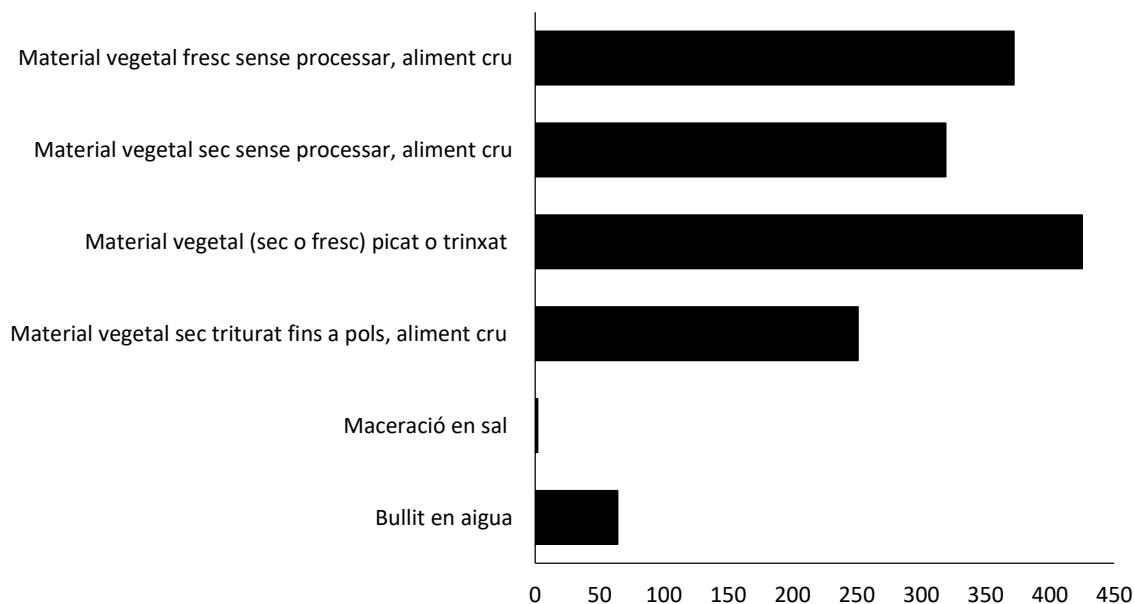
dieta que no pas a partir d'aliments que requereixin un processament més laboriós, com l'ebullició. A nivell del nombre d'espècies emprades, són també majoritàries les que s'ingereixen com a material fresc o sec però sense cap mena de processament (figura 6.28), sobre tot en el cas d'espècies silvestres.

**Taula 6.5.**

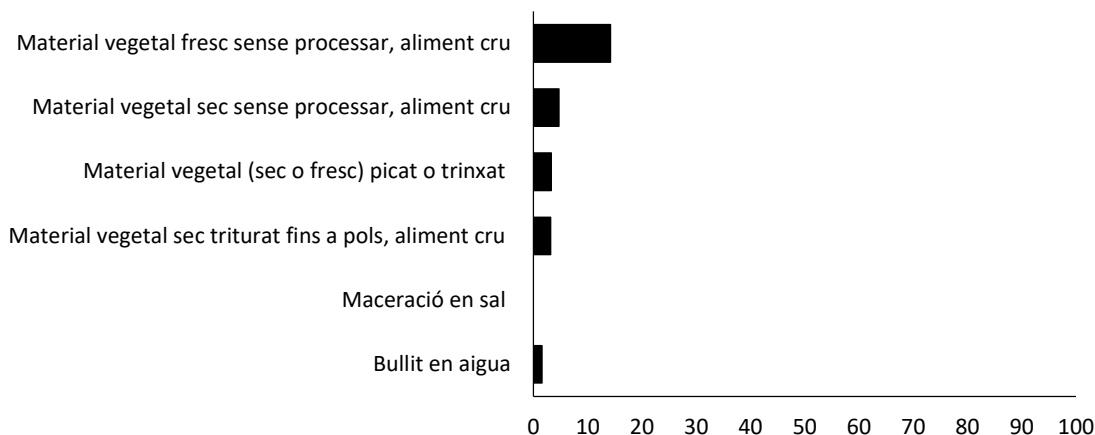
Formes de processament del material vegetal per tal d'ingerir-lo, i indicadors corresponents a cadascuna de les formes de processament.

Forma de processament	Nº UR <sup>a</sup>	% UR <sup>b</sup>	CI <sup>c</sup>	Nº Sp <sup>d</sup>	PV <sup>e</sup>	UR/sp <sup>f</sup>	Nº prep <sup>g</sup>	Nº cat <sup>h</sup>
Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	372	26	5,55	50	14,2	7,4	114	5
Material vegetal sec sense processar, aliment cru	319	22,3	4,76	27	4,7	11,8	164	4
Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	425	29,7	6,34	20	3,3	21,3	175	4
Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	251	17,5	3,75	13	3,2	19,3	116	1
Maceració en sal	2	0,14	0,03	1	0,0	2,0	1	1
Bullit en aigua	64	4,47	0,96	10	1,6	6,4	13	3

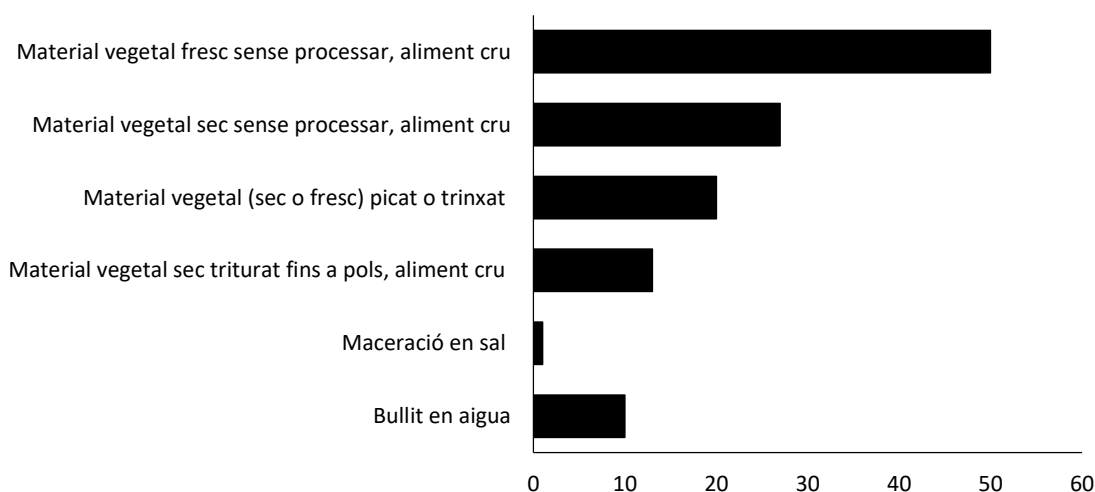
<sup>a</sup> Nombre de cites d'ús documentades <sup>b</sup> Percentatge de cites d'ús documentades respecte el total <sup>c</sup> Cultural Importance índex, obtingut dividint el nombre de cites d'ús entre el nombre d'informants (Aceituno – Mata, 2010) <sup>d</sup> Nombre d'espècies vegetals documentades <sup>e</sup> Prevalence Value <sup>f</sup> Nombre mitjà de cites d'ús documentades per cada espècie <sup>g</sup> Nombre de preparats alimentaris documentats <sup>h</sup> Nombre de categories detallades d'ús per les quals s'han documentats preparats alimentaris.



**Fig. 6.26.** Nº de cites d'ús documentades per cadascun dels mètodes de processament del material vegetal.



**Fig. 6.27.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per cadascun dels mètodes de processament del material vegetal.



**Fig. 6.28.** Nº d'espècies vegetals documentades per cadascun dels mètodes de processament del material vegetal.

### Part utilitzada

Les parts vegetals més emprades tradicionalment en alimentació animal a la zona d'estudi han estat la llavors seca (31,1% de les cites d'ús), les tiges o branques (25,9% de les cites d'ús) i la part aèria en general (22,9% de les cites d'ús). En conjunt aquestes tres parts són emprades en el 79,9% de les cites d'ús documentades, posant de relleu la seva preponderància. També és destacable la utilització de fulles, rels, fruits madurs, tubercles, i escorça. Aquestes parts vegetals representen

individualment entre l'1 i el 5% de les cites d'ús documentades, i en conjunt el 16,5% del total de cites d'ús (taula 6.6, figura 6.29).

**Taula 6.6.** Parts de la planta utilitzades, i indicadors corresponents a cadascuna de les parts.

Part de la planta emprada	Nº UR <sup>a</sup>	% UR <sup>b</sup>	CI <sup>c</sup>	Nº Sp <sup>d</sup>	PV <sup>e</sup>	UR/Sp <sup>f</sup>	Nº prep. <sup>g</sup>	Nº cat. <sup>h</sup>
1. Part aèria (florida o estèril)	328	22,9	4,90	40	11,3	8,2	93	4
3. Fulla, folíol, fronda	70	4,88	1,04	6	13,2	11,7	36	4
5. Fruit tant madur com verd	12	0,84	0,18	1	0,0	12,0	1	1
5. Fruit madur	55	3,84	0,82	9	1,8	6,1	33	5
5. Part aèria fructificada	4	0,28	0,06	2	0,0	2,0	2	1
5. Peduncle del fruit	1	0,07	0,01	1	0,0	1,0	1	1
5. Raquis del fruit i infructescència	2	0,14	0,03	1	0,0	2,0	1	1
5. Pell del fruit	2	0,14	0,03	1	0,0	2,0	1	1
6. Llavor seca	445	31,1	6,64	19	4,5	23,4	214	4
6. Segó	9	0,63	0,13	3	0,0	3,0	4	1
7. Tiges o branques amb fulles	11	0,77	0,16	4	18,2	2,8	6	2
7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	371	25,89	5,54	12	3,2	30,9	157	1
7. Tiges o branques sense fulles	2	0,14	0,03	2	0,0	1,0	2	2
7. Escorça	23	1,61	0,34	5	30,4	4,6	11	3
8. Arrel	64	4,47	0,96	3	0,0	21,3	25	2
8. Tubercle	24	1,67	0,36	2	0,0	12,0	8	2
11. Altres	10	0,70	0,15	2	25,0	5,0	4	1

<sup>a</sup> Nombre de cites d'ús documentades <sup>b</sup> Percentatge de cites d'ús documentades respecte el total

<sup>c</sup> Cultural Importance índex, obtingut dividint el nombre de cites d'ús entre el nombre d'informants (Aceituno - Mata, 2010) <sup>d</sup> Nombre d'espècies vegetals documentades <sup>e</sup> Prevalence Value

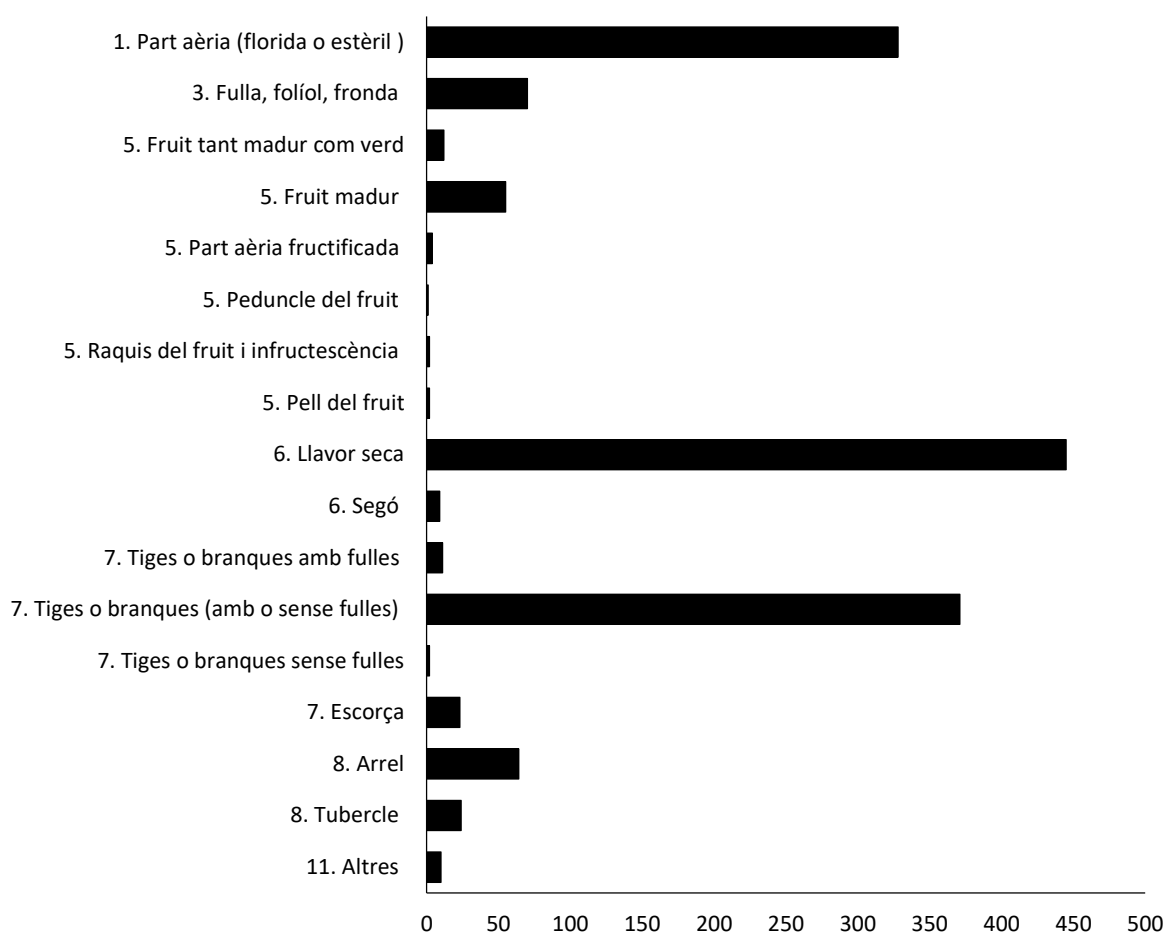
<sup>f</sup> Nombre mitjà de cites d'ús documentades per cada espècie <sup>g</sup> Nombre de preparats alimentaris documentats <sup>h</sup> Nombre de categories detallades d'ús per les quals s'han documentats preparats alimentaris.

Els valors de prevalença observats són molt variables en funció de la part emprada i en general no presenten un patró clar (figura 6.30), però sí que reflecteixen que la llavor seca, emprada generalment com a gra o farina, tendeix a ser adquirida comercialment per la major part d'informants que encara tenen bestiar per a l'autoconsum. En conseqüència presenta una prevalença inferior al 5%. Per contra, les espècies i varietats de les quals s'empra la part aèria, les fulles, o les branques, són encara recollides i utilitzades per bona part dels informants que tenen bestiar per a

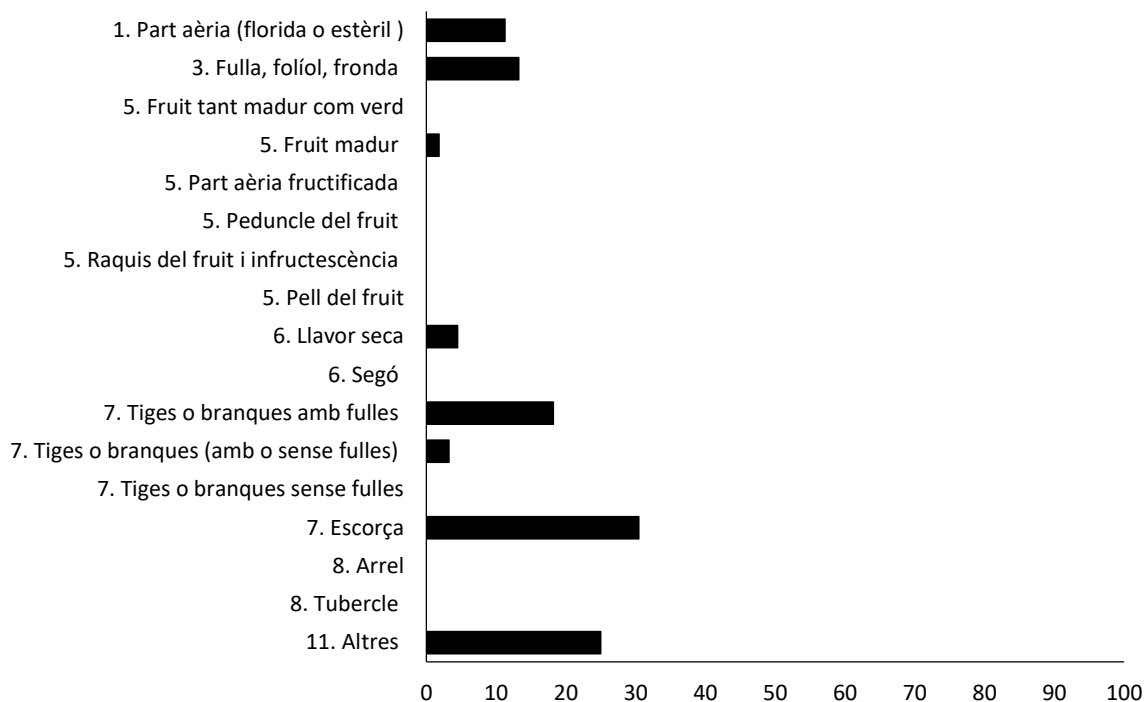


l'autoconsum, fet que comporta que presentin valors de prevalença lleugerament superiors (d'entre el 10 i el 20%) (figura 6.30).

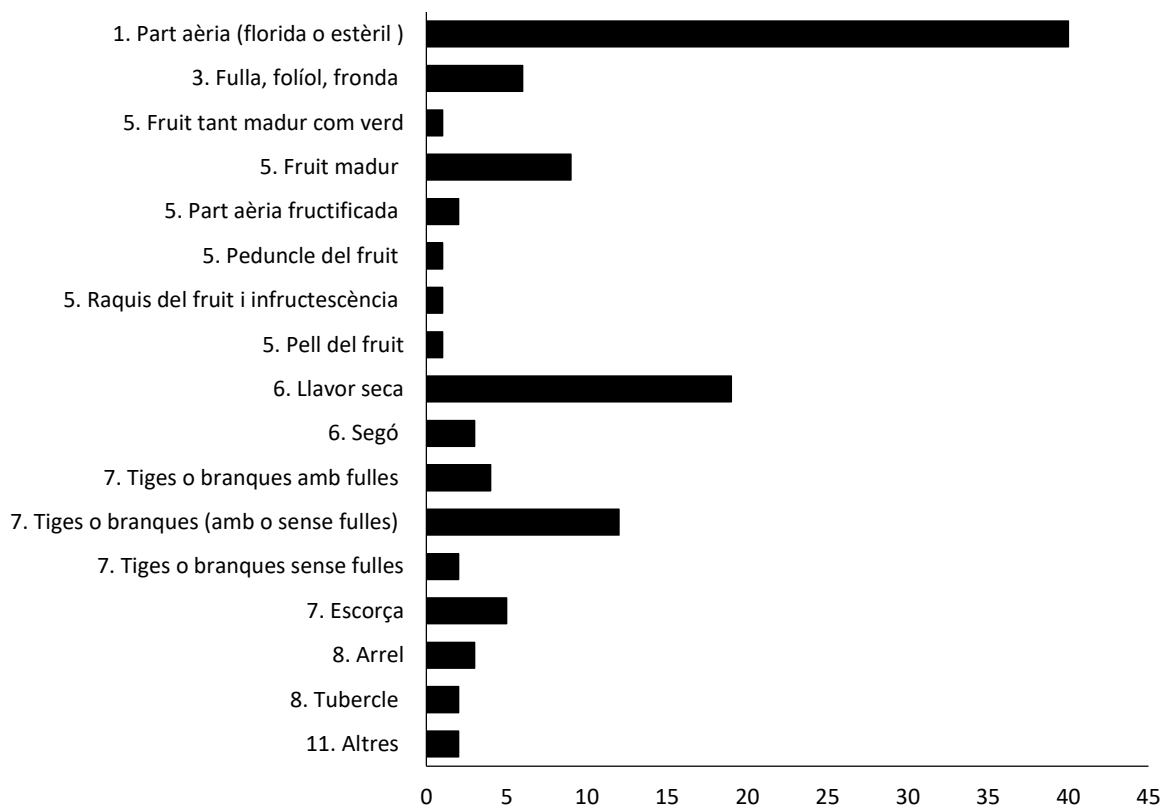
A la figura 6.31 s'observa el nombre d'espècies per les quals s'empra cada part vegetal, essent en termes generals les parts més citades les que s'empren en un major nombre d'espècies. Tanmateix, aquesta relació no sempre es manté, ja que en ocasions la diversitat cal cercar-la en el nombre de varietats emprades i no en el nombre d'espècies.



**Fig. 6.29.** Nº de cites d'ús documentades per cadascuna de les parts de la planta utilitzades.



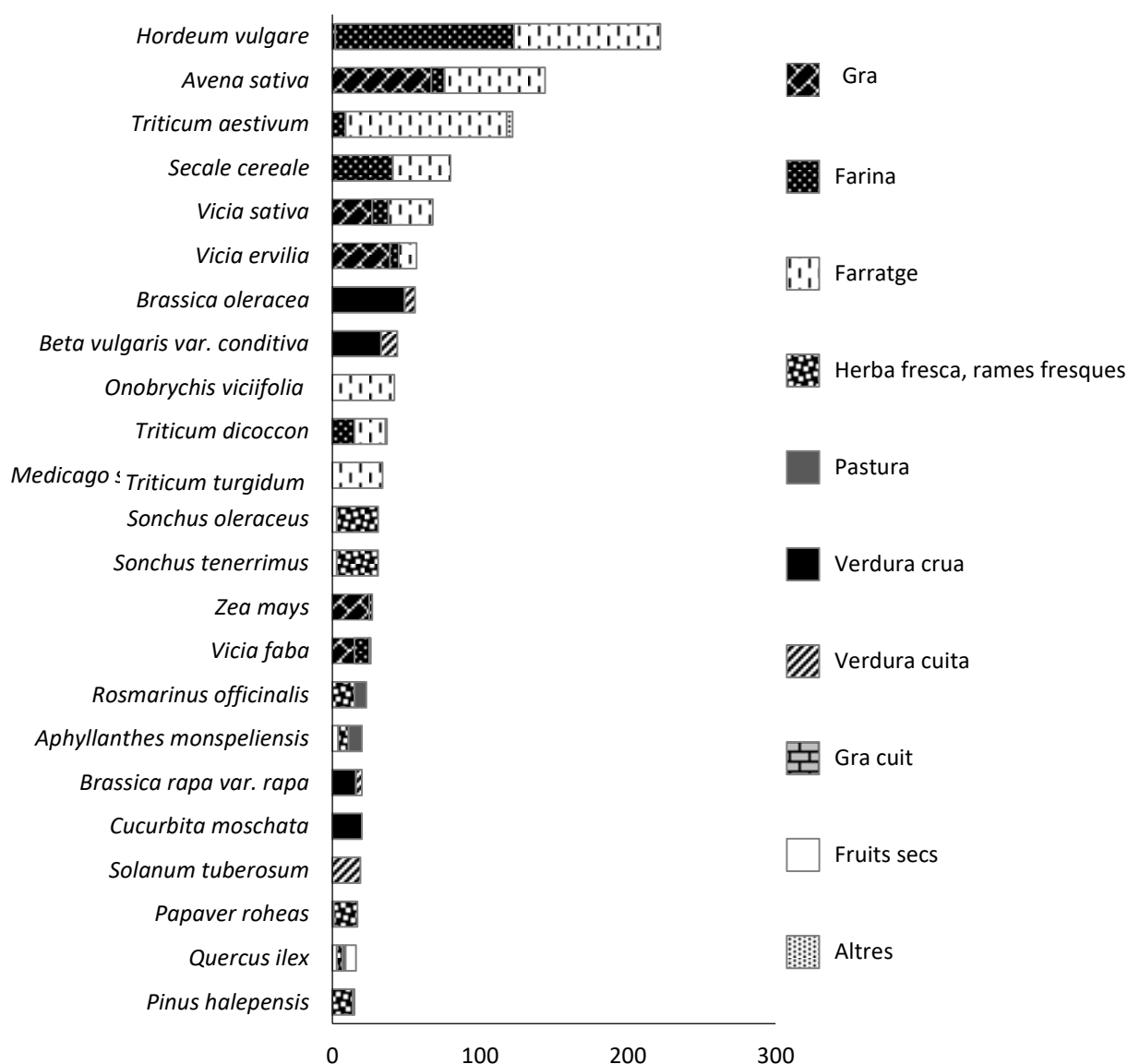
**Fig. 6.30.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per cadascuna de les parts de la planta utilitzades.



**Fig. 6.31.** Nº d'espècies vegetals documentades per cadascuna de les parts de la planta utilitzades.

### Espècies més emprades tradicionalment en alimentació animal

A les figures 6.32 i 6.33 s'observa com d'entre les 23 espècies més emprades tradicionalment en alimentació animal 16 són cultivades i 7 són silvestres. D'entre les cultivades cal destacar en primer terme els cereals, fonamentals per a l'alimentació animal tradicional ja que les quatre espècies més citades (amb les seves múltiples varietats) corresponen a aquest grup. Exceptuant el blat de moro (*Zea mays*), del qual



**Fig. 6.32.** Nombre total de cites d'ús per a les 23 espècies més citades per a usos alimentaris animals, i nombre de cites d'ús amb que cadascuna de les espècies contribueix a les diferents tipologies d'aliment.

tant sols s'utilitza la llavor, la resta d'espècies de cereals (*Hordeum vulgare*, *Avena sativa*, *Triticum aestivum*, *Secale cereale*, *Triticum turgidum subsp. turgidum*) són emprades com a gra, com a farina, i també com a farratge. A continuació segueixen els llegums cultivats per a l'aprofitament de la llavor (*Vicia sativa*, *Vicia ervilia*, *Vicia faba* com a espècies més destacades), que a l'igual que els cereals són emprats com a gra, com a farina i com a farratge. També apareixen entre les més citades dues espècies de

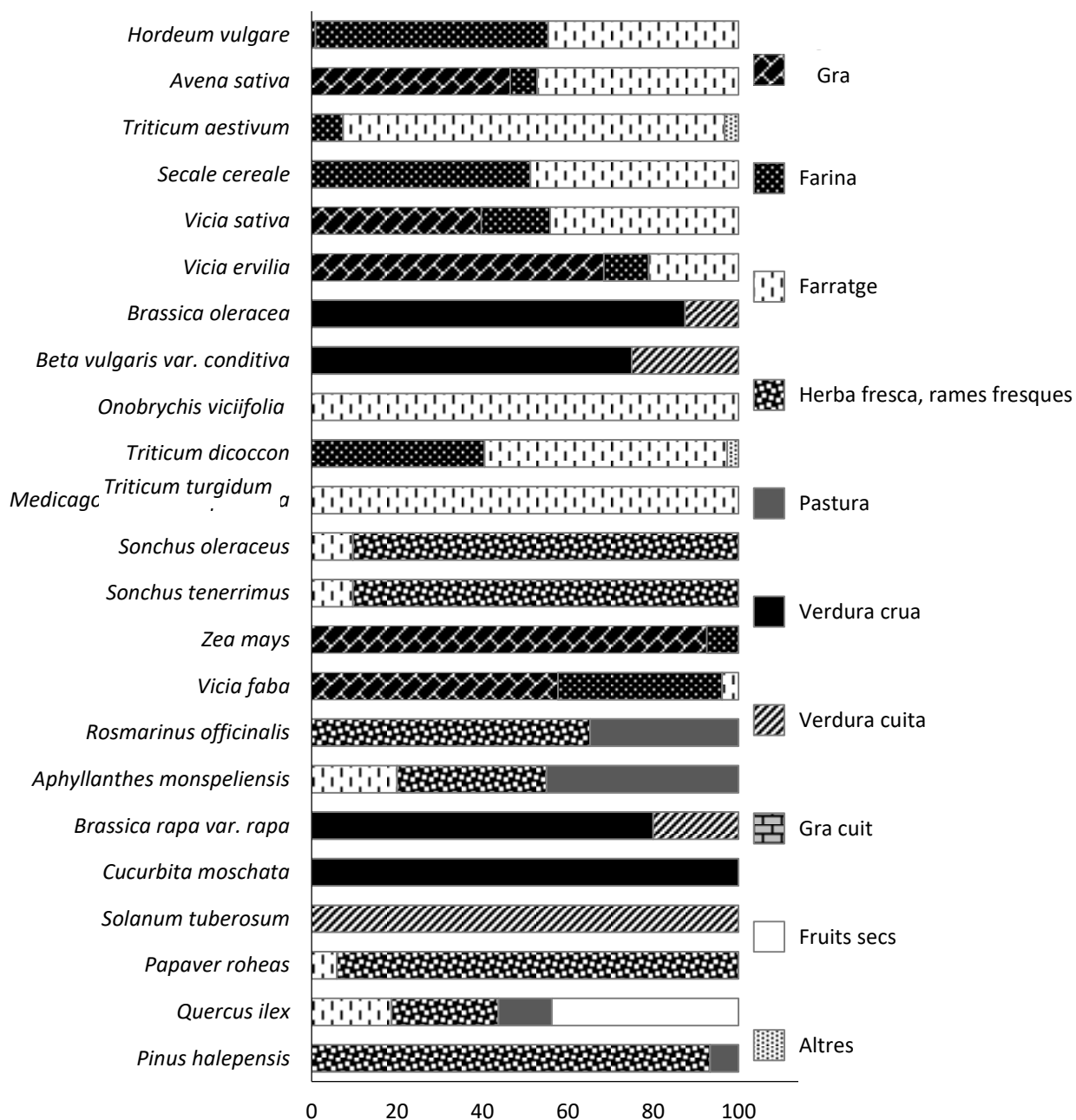
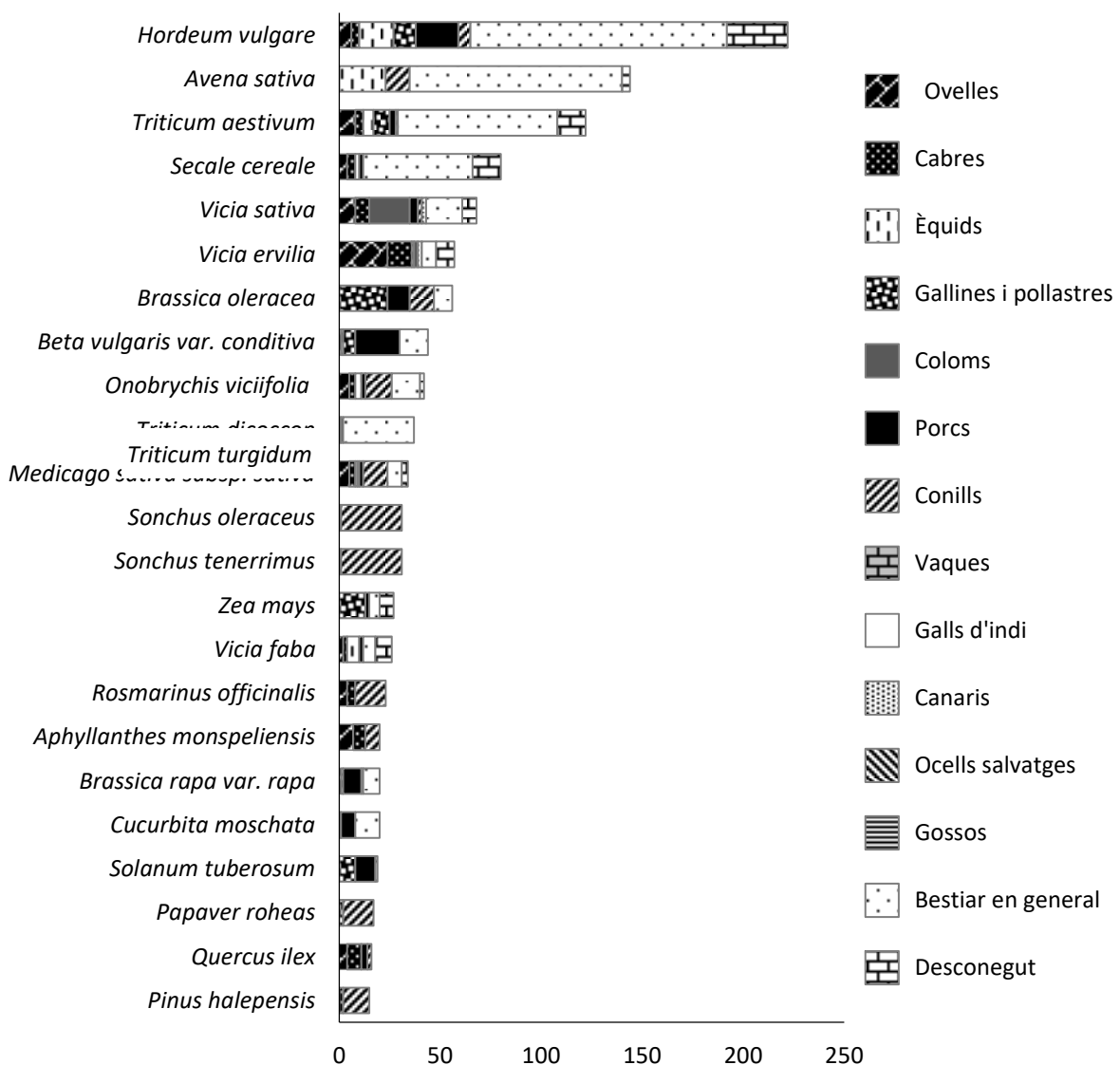
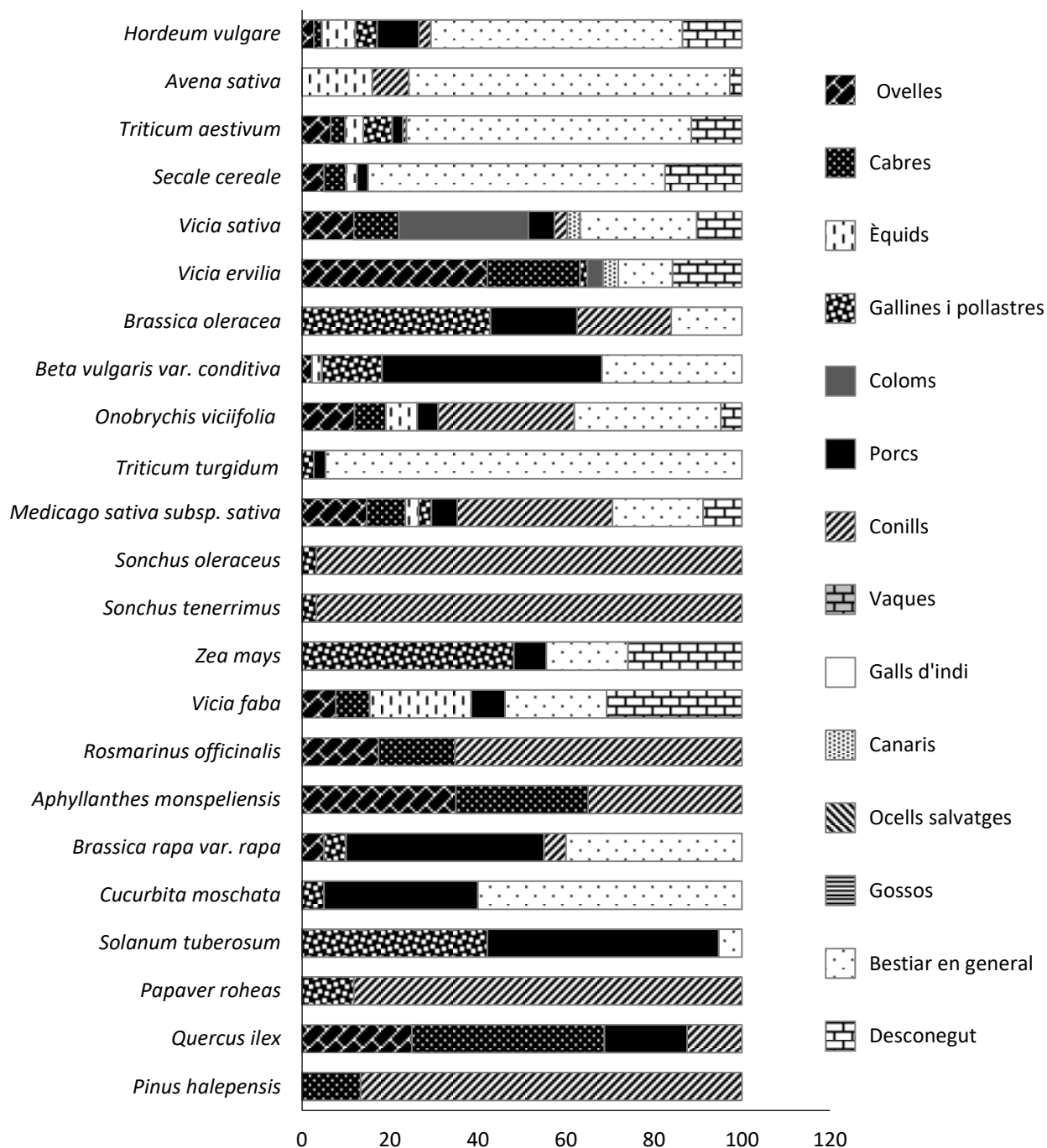


Fig. 6.33. Per a les 23 espècies més citades per a usos alimentaris animals, distribució de les cites d'ús en les diferents tipologies d'aliment.

llegums emprades exclusivament com a farratge (*Onobrychis viciifolia* i *Medicago sativa subsp. sativa*). Les altres cinc espècies cultivades que formen part de la llista són emprades com a verdura, ja sigui crua o cuita en forma de calderada (figura 6.33). Al seu torn les espècies silvestres es separen entre aquelles de caire herbaci i anual (*Sonchus oleraceus*, *Sonchus tenerrimus*, *Papaver rhoeas*), emprades principalment com a herba fresca; i aquelles de caire perenne, arbustiu o arbori (*Aphyllanthes monspeliensis*, *Rosmarinus officinalis*, *Quercus ilex*, *Pinus halepensis*), que a banda de ser emprades com a rames fresques i com a farratge també són pasturades o se'n recullen els fruits (figura 6.33).



**Fig. 6.34.** Nombre total de cites d'ús per a les 23 espècies més citades per a usos alimentaris animals, i per a cada espècie nombre de cites d'ús que corresponen als diferents grups animals.



**Fig. 6.35.** Per a les 23 espècies més citades per a usos alimentaris animals, distribució de les cites d'ús en els diferents grups animals.

A les figures 6.34 i 6.35 s'observa com els cereals s'utilitzen de forma transversal en l'alimentació de la major part de grups animals, exceptuant el cas del blat de moro (*Zea mays*) que és destinat preferentment a l'alimentació de gallines, pollastres i en menor mesura porcs. *Vicia sativa* s'empra principalment en coloms, mentre que *Vicia ervilia* és destina preferentment a cabres i ovelles. En canvi, *Vicia faba* s'utilitza de

forma transversal en èquids, porcs, ovelles i cabres (figura 6.35). *Onobrychis viciifolia* i *Medicago sativa subsp. sativa*, són emprades principalment per a l'alimentació de conills, ovelles i cabres, tot i que també poden ser administrades a altres grups de bestiar. La col va dirigida principalment a l'alimentació de gallines, porcs, i conills; mentre que el nap, la remolatxa, i la carbassa s'utilitzen preferentment per a l'engreix dels porcs, tot i que també es troben presents en l'alimentació d'altres grups de bestiar (figura 6.35). Al seu torn les patates es destinen a parts iguals a l'alimentació de gallines i porcs, en forma de calderada.

Les espècies silvestres de caràcter herbaci i anual (*Sonchus oleraceus*, *Sonchus tenerrimus*, *Papaver rhoeas*) es destinen de forma molt majoritària a l'alimentació de conills, tot i que també s'ha documentat el seu ús en l'alimentació de gallines (figura 6.35). *Aphyllanthes monspeliensis*, *Rosmarinus officinalis* i *Quercus ilex* es destinen, en proporcions variables, a l'alimentació de cabres, ovelles i conills, i en el cas de l'alzina els aglans s'administren als porcs. El pi (*Pinus halepensis*) s'utilitza principalment en l'alimentació de conills, tot i que les cabres també el consumeixen (figura 6.35).

### Espècies vegetals emprades en alimentació animal

A la taula 6.7 es recullen totes les espècies vegetals emprades tradicionalment en alimentació animal a la zona d'estudi, indicant per cadascuna els noms populars aportats pels informants, el nombre de cites d'ús documentades (UR), i el valor de prevalença que presenten (PV).

**Taula 6.7.** Recull de les espècies vegetals emprades tradicionalment en alimentació animal a la zona d'estudi, amb els indicadors corresponents a cadascuna d'elles.

Nom científic	Noms populars	Nº UR	PV
<i>Allium cepa</i>	Ceba	2	100
<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Jonça, junça	20	0
<i>Avena sativa</i>	Civada	144	4,9
<i>Beta vulgaris var. cicla</i>	Belda	3	66,7
<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa	44	0
<i>Brachypodium phoenicoides</i>	Fenal	2	0
<i>Brassica oleracea</i>	Col	56	9,3

Taula 6.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	Nº cites ús	PV
<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap	20	0
<i>Centaurea scabiosa</i>	Caferrada, capsuda	2	0
<i>Ceratonía siliqua</i>	Garrofa, garrofer, garrofes	6	0
<i>Chondrilla juncea</i>	Xicoia, xicòria	3	66,7
<i>Cicer arietinum</i>	Cigró	1	100
<i>Cirsium arvense</i>	Calcida	7	0
<i>Convolvulus arvensis</i>	Corretjola, corriola	7	0
<i>Cucurbita ficifolia</i>	Carbassa	1	100
<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa	10	0
<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa	20	0
<i>Cucurbita pepo</i>	Carbassó	12	0
<i>Diplotaxis eruroides</i>	Citrons, ravanissa, ravenissa blanca	9	22,2
<i>Erodium cicutarium</i>	Agulla, curripeus	5	0
<i>Erodium malacoides</i>	Agulla, curripeus	5	0
<i>Erucastrum nasturtiifolium</i>	Citró	5	0
<i>Ficus carica</i>	Figa	2	0
<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll	5	40
<i>Galium lucidum</i>	Herba de Sant Joan, Sant Joans	1	0
<i>Genista scorpius</i>	Argelaga	6	0
<i>Geranium sp.</i>	Agulla	1	0
<i>Glycine max</i>	Soja	2	0
<i>Helianthus annuus</i>	Gira-sol	5	0
<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi	222	4,1
<i>Ipomoea batatas</i>	Boniato	5	0
<i>Juglans regia</i>	Noguer	1	0
<i>Lactuca serriola</i>	Enciam bord	2	0
<i>Lathyrus cicera</i>	Pedrerol	12	0
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	9	0
<i>Lens culinaris</i>	Llentia	1	0
<i>Lolium sp.</i>	Fenàs lluent, margall, reigras	11	27,3
<i>Mantisalca salmantica</i>	Capsida	1	0
<i>Medicago sativa subsp. falcata</i>	Melga	1	0



Taula 6.7. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	Nº cites ús	PV
<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Alfals, aufals, ufals	34	11,8
<i>Olea europaea</i>	Olivera	8	0
<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	42	0
<i>Ononis tridentata</i>	Arnall, roganyo, rugallo, ruganyo	9	0
<i>Papaver rhoas</i>	Roella, rosella, rovella, rüella	17	17,6
<i>Pinus halepensis</i>	Pi, pi blanc	15	20
<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	Pi	3	66,7
<i>Pistacia lentiscus</i>	Mata	2	100
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol	13	15,4
<i>Plantago major</i>	Plantatge	2	0
<i>Populus alba</i>	Pollancre	2	0
<i>Populus nigra</i>	Pollancre	2	0
<i>Portulaca oleraca</i>	Verdolaga	2	0
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla	4	25
<i>Quercus coccifera</i>	Garric	6	0
<i>Quercus faginea</i>	Reboll, roure	4	0
<i>Quercus ilex</i>	Alzina	16	6,3
<i>Quercus pubescens</i>	Reboll, roure	4	0
<i>Raphanus sativus</i>	Rave	3	0
<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla, cuscunilla	3	0
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní	23	26,1
<i>Sanguisorba minor</i>	Pentinelles	2	0
<i>Secale cereale</i>	Sègol	80	0
<i>Setaria sp.</i>	Panissola	2	
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata	19	0
<i>Sonchus oleraceus</i>	Lletsó, llicsó, llicsonet, llitsó	31	16,1
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Lletsó, llicsó, llicsonet, llitsó	31	16,1
<i>Sorghum bicolor</i>	Sorgo	4	0
<i>Thymus vulgaris</i>	Farigola	4	100
<i>Triticum aestivum</i>	Blat	122	4,1
<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana	37	0
<i>Triticum spelta</i>	Espelta	4	0
<i>Urtica dioica</i>	Ortiga	1	0
<i>Vicia ervilia</i>	Erb, erd, ert	57	8,8

**Taula 6.7.** (Continuació)

<b>Nom científic</b>	<b>Noms populars</b>	<b>Nº cites ús</b>	<b>PV</b>
<i>Vicia faba</i>	Fava	26	0
<i>Vicia faba var equina</i>	Favó	2	0
<i>Vicia sativa</i>	Veça	68	2,9
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya	3	0
<i>Zea mays</i>	Blat de moro, panís	27	3,7
(Herba de Sant Antoni)	Herba de Sant Antoni	1	0
(Boscos de pastura)	Boscos de pastura	2	0
(Cereals en general)	Cereals en general	11	0
(Fruita i verdura)	Fruita i verdura	4	100
(Herba)	Herba	4	25
(Verdura)	Verdura	6	0

### **Catàleg dels usos alimentaris animals documentats a la comarca de l'anoia en la prospecció realitzada entre el 2014 i el 2017**

En la prospecció realitzada entre el 2014 i el 2017 s'han obtingut un total de 1433 cites d'ús referides a l'alimentació animal, que es corresponen a 305 registres diferents, els quals es mostren en el següent catàleg (taula 6.8). La informació es troba ordenada en primer terme d'acord amb el grup animal al qual va destinat l'aliment. Per cadascun dels grups s'indica el nombre de cites d'ús documentades (UR) i el Prevalence Value (PV) que presenten en conjunt. A continuació, dins de cadascun dels grups animals els registres s'ordenen d'acord amb el nom científic de l'espècie utilitzada. Per cada registre s'indica el nombre de cites d'ús documentades (UR), la prevalença (PV), la part emprada, el mètode de conservació, la forma de processament, i la tipologia d'aliment a la qual correspon.

A la taula 6.9 de l'Annex es poden consultar totes les cites d'ús corresponents a usos alimentaris animals tradicionals basats en elements vegetals documentats a la comarca de l'Anoia en la prospecció duta a terme entre el 2014 i el 2017. Per cada cita d'ús s'inclou la descripció aportada pels informants, l'espècie i varietat a la qual fa referència, la tipologia d'aliment a la qual correspon, i els informants que l'aporten.

**Taula 6.8.** Espècies vegetals utilitzades tradicionalment en alimentació animal a la comarca de l'Anoia, Catalunya Central, Península Ibèrica, per cadascun dels grups animals

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
Ovelles	105	5,7	<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	2	0
			<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	5	0
			<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Verdura crua	1	0
			<i>Brassica rapa var. rapa</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Verdura crua	1	0
			<i>Cucurbita maxima</i>	5. Fruit madur	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Verdura crua	1	0
			<i>Diplotaxis eruroides</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	1	0
			<i>Genista scorpius</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	3	0
			<i>Hordeum vulgare</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
			<i>Hordeum vulgare</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	5	20
			<i>Lathyrus cicera</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	1	0
			<i>Lathyrus cicera</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	6	0
			<i>Lolium sp.</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	2	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	4	0
			<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	5. Peduncle del fruit	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	1	0
			<i>Onobrychis viciifolia</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	5	0
			<i>Prunus dulcis</i>	5. Pell del fruit	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	2	0
			<i>Quercus coccifera</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	3	0
			<i>Quercus faginea</i>	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Fruits secs	1	0
			<i>Quercus faginea</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	1	0
			<i>Quercus ilex</i>	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Fruits secs	2	0
			<i>Quercus ilex</i>	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Fruits secs	1	0
			<i>Quercus ilex</i>	7. Tiges o branques amb fulles	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	1	0
			<i>Quercus pubescens</i>	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Fruits secs	1	0
			<i>Quercus pubescens</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	1	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Rosmarinus officinalis</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	4	0
			<i>Secale cereale</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	4	0
			<i>Triticum aestivum</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	8	50
			<i>Vicia ervilia</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0
			<i>Vicia ervilia</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	3	0
			<i>Vicia ervilia</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	19	5,3
			<i>Vicia faba</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0
			<i>Vicia sativa</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	4	0
			<i>Vicia sativa</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	3	0
			<i>Vicia sativa</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	1	0
			<i>Vitis vinifera</i>	5. Raquis del fruit i infructescència	Conserva en sal	Maceració en sal	Gra cuit	2	0
			(Boscos de pastura)	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	1	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
Cabres	80	0	<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	2	0
			<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	4	0
			<i>Genista scorpius</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	3	0
			<i>Hordeum vulgare</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	4	0
			<i>Lathyrus cicera</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	1	0
			<i>Lathyrus cicera</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	1	0
			<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	3	0
			<i>Olea europaea</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	1	0
			<i>Olea europaea</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	2	0
			<i>Onobrychis viciifolia</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	3	0
			<i>Pinus halepensis</i>	7. Escorça	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	1	0
			<i>Pinus halepensis</i>	7. Escorça	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	1	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	1	0
			<i>Populus alba</i>	7. Tiges o branques amb fulles	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	2	0
			<i>Populus nigra</i>	7. Tiges o branques amb fulles	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	2	0
			<i>Prunus dulcis</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	1	0
			<i>Quercus coccifera</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	3	0
			<i>Quercus faginea</i>	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Fruits secs	1	0
			<i>Quercus faginea</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	1	0
			<i>Quercus ilex</i>	7. Tiges o branques amb fulles	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	2	0
			<i>Quercus ilex</i>	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Fruits secs	1	0
			<i>Quercus ilex</i>	7. Tiges o branques amb fulles	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	2	0
			<i>Quercus ilex</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	2	0
			<i>Quercus pubescens</i>	5. Fruit madur	Aliment fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Fruits secs	1	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Quercus pubescens</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	1	0
			<i>Rosmarinus officinalis</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	4	0
			<i>Secale cereale</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	4	0
			<i>Triticum aestivum</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	4	0
			<i>Vicia ervilia</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0
			<i>Vicia ervilia</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	1	0
			<i>Vicia ervilia</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	9	0
			<i>Vicia faba</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0
			<i>Vicia sativa</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	4	0
			<i>Vicia sativa</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	3	0
			(Bosc de pastura)	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Pastura	1	0



Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
Èquids	64	12,5	<i>Avena sativa</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
			<i>Avena sativa</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	7	42,9
			<i>Avena sativa</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	15	20
			<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	1	0
			<i>Ceratonia siliqua</i>	5. Fruit madur	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	5	0
			<i>Hordeum vulgare</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	11	18,2
			<i>Hordeum vulgare</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	6	0
			<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	1	0
			<i>Onobrychis viciifolia</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	3	0
			<i>Secale cereale</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
			<i>Secale cereale</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	1	0
			<i>Triticum aestivum</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	5	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
Gallines i pollastres	109	12,3	<i>Vicia faba</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0
			<i>Vicia faba</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	4	0
			<i>Vitis vinifera</i>	7. Tiges o branques sense fulles	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Gra cuit	1	0
			<i>Allium cepa</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	2	100
			<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Verdura crua	1	0
			<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Bullit en aigua	Verdura cuita	5	0
			<i>Brassica oleracea</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Verdura crua	12	8,3
			<i>Brassica oleracea</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	8	16,7
			<i>Brassica oleracea</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua	Verdura cuita	4	0
			<i>Brassica rapa var. rapa</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	1	0
<i>Cicer arietinum</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Bullit en aigua	Altres	1	100			
<i>Cirsium arvense</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Bullit en aigua	Gra cuit	2	0			

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Convolvulus arvensis</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	1	0
			<i>Cucurbita ficifolia</i>	5. Fruit madur	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	1	100
			<i>Cucurbita moschata</i>	5. Fruit madur	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	1	0
			<i>Cucurbita pepo</i>	5. Fruit tant madur com verd	Aliment fresc	Bullit en aigua	Verdura cuita	6	0
			<i>Hordeum vulgare</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	9	11,1
			<i>Hordeum vulgare</i>	6. Segó	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
			<i>Hordeum vulgare</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	1	100
			<i>Lactuca serriola</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Herba fresca, rames fresques	1	0
			<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	1	100
			<i>Papaver roheas</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	2	0
			<i>Raphanus sativus</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	1	0
			<i>Reichardia picroides</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	1	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Solanum tuberosum</i>	8. Tubercle	Aliment conservat en un lloc fresc	Bullit en aigua	Verdura cuita	8	0
			<i>Sonchus oleraceus</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	1	0
			<i>Sonchus tenerrimus</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	1	0
			<i>Triticum aestivum</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Bullit en aigua	Altres	4	0
			<i>Triticum aestivum</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0
			<i>Triticum aestivum</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	2	0
			<i>Triticum dicoccon</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Bullit en aigua	Altres	1	0
			<i>Vicia ervilia</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	1	100
			<i>Zea mays</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	11	9,1
			<i>Zea mays</i>	6. Llavor seca	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	2	0
			(Cereals en general)	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
			(Cereals en general)	6. Segó	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	3	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			(Fruita i verdura)	11. Altres	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	4	100
			(Herba)	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	1	0
			(Verdura)	11. Altres	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	5	0
Coloms	22	0	<i>Vicia ervilia</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	2	0
			<i>Vicia sativa</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
			<i>Vicia sativa</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	1	0
			<i>Vicia sativa</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	18	0
Porcs	135	1,5	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Verdura crua	2	0
			<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	2	0
			<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	13	0
			<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Bullit en aigua	Verdura cuita	5	0
			<i>Brassica oleracea</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Verdura crua	6	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Brassica oleracea</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	2	0
			<i>Brassica oleracea</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Bullit en aigua	Verdura cuita	3	0
			<i>Brassica rapa var. rapa</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Verdura crua	1	0
			<i>Brassica rapa var. rapa</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	6	0
			<i>Brassica rapa var. rapa</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Bullit en aigua	Verdura cuita	2	0
			<i>Ceratonía siliqua</i>	5. Fruit madur	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	1	0
			<i>Cirsium arvense</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Bullit en aigua	Gra cuit	2	0
			<i>Cucurbita maxima</i>	5. Fruit madur	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Verdura crua	1	0
			<i>Cucurbita maxima</i>	5. Fruit madur	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	7	0
			<i>Cucurbita moschata</i>	5. Fruit madur	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	7	0
			<i>Cucurbita pepo</i>	5. Fruit tant madur com verd	Aliment fresc	Bullit en aigua	Verdura cuita	6	0
			<i>Hordeum vulgare</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	19	10,5

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Hordeum vulgare</i>	6. Segó	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
			<i>Hordeum vulgare</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	1	0
			<i>Ipomoea batatas</i>	8. Tubercle	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	5	0
			<i>Lactuca serriola</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Herba fresca, rames fresques	1	0
			<i>Lathyrus sativus</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	1	0
			<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	2	0
			<i>Onobrychis viciifolia</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	2	0
			<i>Pisum sativum</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0
			<i>Quercus ilex</i>	5. Fruit madur	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Fruits secs	3	0
			<i>Raphanus sativus</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	1	0
			<i>Secale cereale</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0
			<i>Solanum tuberosum</i>	8. Tubercle	Aliment conservat en un lloc fresc	Bullit en aigua	Verdura cuita	10	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Triticum aestivum</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
			<i>Triticum aestivum</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	2	0
			<i>Triticum dicoccon</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
			<i>Vicia faba</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	2	0
			<i>Vicia faba var equina</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0
			<i>Vicia sativa</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0
			<i>Vicia sativa</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	2	0
			<i>Zea mays</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0
			(Cereals en general)	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
			(Cereals en general)	6. Segó	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0
			(Cereals en general)	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	1	0
			(Verdura)	11. Altres	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	1	0



Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
Conills	259	19	<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	7	0
			<i>Avena sativa</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
			<i>Avena sativa</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	5	0
			<i>Avena sativa</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	6	16,7
			<i>Beta vulgaris var. cicla</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	2	100
			<i>Brachypodium phoenicoides</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	2	0
			<i>Brassica oleracea</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Verdura crua	2	0
			<i>Brassica oleracea</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	9	0
			<i>Brassica oleracea</i>	7. Tiges o branques sense fulles	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	1	0
			<i>Brassica rapa var. rapa</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	1	0
			<i>Centaurea scabiosa</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	2	0
<i>Chondrilla juncea</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	3	66,7			

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Cirsium arvense</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	3	0
			<i>Convolvulus arvensis</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	1	0
			<i>Convolvulus arvensis</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	5	0
			<i>Diploaxis erucoïdes</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	1	0
			<i>Diploaxis erucoïdes</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	7	28,6
			<i>Erodium cicutarium</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	5	0
			<i>Erodium malacoides</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	5	0
			<i>Erucastrum nasturtiifolium</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	3	0
			<i>Erucastrum nasturtiifolium</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	2	0
			<i>Foeniculum vulgare</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	5	40
			<i>Galium lucidum</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	1	0
			<i>Geranium sp.</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	1	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Hordeum vulgare</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	3	0
			<i>Hordeum vulgare</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	2	0
			<i>Hordeum vulgare</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	1	0
			<i>Lolium sp.</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	7	42,9
			<i>Mantisalca salmantica</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	1	0
			<i>Medicago sativa subsp. falcata</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	1	0
			<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	12	25
			<i>Olea europaea</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	2	0
			<i>Olea europaea</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	1	0
			<i>Onobrychis viciifolia</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	13	0
			<i>Ononis tridentata</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	6	0
			<i>Ononis tridentata</i>	7. Escorça	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	3	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Papaver roheas</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	1	0
			<i>Papaver roheas</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	14	21,4
			<i>Pinus halepensis</i>	7. Escorça	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	13	23,1
			<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	7. Escorça	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	2	100
			<i>Pistacia lentiscus</i>	7. Tiges o branques amb fulles	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	2	100
			<i>Portulaca oleraca</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	2	0
			<i>Prunus dulcis</i>	7. Escorça	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	1	100
			<i>Quercus ilex</i>	7. Escorça	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	1	100
			<i>Quercus ilex</i>	7. Escorça	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	1	0
			<i>Reichardia picroides</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	2	0
			<i>Rosmarinus officinalis</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	15	40
			<i>Sanguisorba minor</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	2	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Sonchus oleraceus</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	3	0
			<i>Sonchus oleraceus</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	27	18,5
			<i>Sonchus tenerrimus</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	3	0
			<i>Sonchus tenerrimus</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	27	18,5
			<i>Thymus vulgaris</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	4	100
			<i>Triticum aestivum</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	100
			<i>Vicia sativa</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	1	0
			<i>Vicia sativa</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	1	0
			(Herba de Sant Antoni)	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	1	0
			(Herba)	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	3	33,3
Bestiar en general	533	1,5	<i>Avena sativa</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	7	0
			<i>Avena sativa</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	54	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Avena sativa</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	44	0
			<i>Beta vulgaris var. cicla</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	1	0
			<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	13	0
			<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Bullit en aigua	Verdura cuita	1	0
			<i>Brassica oleracea</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	9	33,3
			<i>Brassica rapa var. rapa</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Verdura crua	1	0
			<i>Brassica rapa var. rapa</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	5	0
			<i>Brassica rapa var. rapa</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Bullit en aigua	Verdura cuita	2	0
			<i>Cucurbita maxima</i>	5. Fruit madur	Aliment conservat en un lloc fresc	Bullit en aigua	Verdura cuita	1	0
			<i>Cucurbita moschata</i>	5. Fruit madur	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	12	0
			<i>Glycine max</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0
			<i>Hordeum vulgare</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	59	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Hordeum vulgare</i>	6. Segó	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
			<i>Hordeum vulgare</i>	6. Llavor seca	Assecatge	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
			<i>Hordeum vulgare</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	66	3,0
			<i>Lathyrus cicera</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	1	0
			<i>Lathyrus sativus</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	5	0
			<i>Lens culinaris</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
			<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	7	0
			<i>Olea europaea</i>	3. Fulla, folíol, fronda	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	2	0
			<i>Onobrychis viciifolia</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	2	0
			<i>Onobrychis viciifolia</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	12	0
			<i>Pisum sativum</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	9	22,2
			<i>Raphanus sativus</i>	8. Arrel	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Verdura crua	1	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Secale cereale</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	30	0
			<i>Secale cereale</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	24	0
			<i>Solanum tuberosum</i>	8. Tubercle	Aliment conservat en un lloc fresc	Bullit en aigua	Verdura cuita	1	0
			<i>Sorghum bicolor</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	2	0
			<i>Sorghum bicolor</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	2	0
			<i>Triticum aestivum</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	5	0
			<i>Triticum aestivum</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	74	0
			<i>Triticum dicoccon</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	13	0
			<i>Triticum dicoccon</i>	6. Segó	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
			<i>Triticum dicoccon</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	21	0
			<i>Triticum spelta</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	3	0
			<i>Vicia ervilia</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0



Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Vicia ervilia</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	3	33,3
			<i>Vicia ervilia</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	2	0
			<i>Vicia faba</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0
			<i>Vicia faba</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	4	0
			<i>Vicia sativa</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	9	0
			<i>Vicia sativa</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	3	0
			<i>Vicia sativa</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	6	0
			<i>Zea mays</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	5	0
			(Cereals en general)	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
			(Cereals en general)	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	1	0
Vaques	2	0	<i>Lolium sp.</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Herba fresca, rames fresques	2	0
Galls d'indi	3	0	<i>Juglans regia</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Fruits secs	1	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Urtica dioica</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Aliment fresc	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Herba fresca, rames fresques	1	0
			(Cereals en general)	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	1	0
Canaris	4	100	<i>Vicia ervilia</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	2	100
			<i>Vicia sativa</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	2	100
Ocells salvatges	4	0	<i>Plantago major</i>	5. Part aèria fructificada	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Gra	2	0
			<i>Setaria sp.</i>	5. Part aèria fructificada	Aliment fresc	Material vegetal fresc sense processar, aliment cru	Gra	2	0
Gossos	2	0	<i>Ficus carica</i>	5. Fruit madur	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra cuit	2	0
Desconegut	111	0	<i>Avena sativa</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	2	0
			<i>Avena sativa</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	2	0
			<i>Helianthus annuus</i>	5. Fruit madur	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	5	0
			<i>Hordeum vulgare</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	15	0
			<i>Hordeum vulgare</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	15	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Lathyrus cicera</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	2	0
			<i>Lathyrus sativus</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	3	0
			<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	3	0
			<i>Onobrychis viciifolia</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Farratges	2	0
			<i>Pisum sativum</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0
			<i>Secale cereale</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	8	0
			<i>Secale cereale</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	6	0
			<i>Triticum aestivum</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	14	0
			<i>Triticum spelta</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	1	0
			<i>Vicia ervilia</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	4	0
			<i>Vicia ervilia</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	5	0
			<i>Vicia faba</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec triturat fins a pols, aliment cru	Farina	2	0

Taula 6.8. (Continuació)

Grup animal	UR general	PV general	Nom científic	Part utilitzada	Mètode de conservació	Processament necessari	Tipologia d'aliment	UR per cada registre	PV per cada registre
			<i>Vicia faba</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	1	0
			<i>Vicia faba</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	5	0
			<i>Vicia sativa</i>	1. Part aèria (florida o estèril)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	2	0
			<i>Vicia sativa</i>	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	Assecatge	Material vegetal (sec o fresc) picat o trinxat	Farratges	4	0
			<i>Vicia sativa</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	1	0
			<i>Zea mays</i>	6. Llavor seca	Aliment conservat en un lloc fresc	Material vegetal sec sense processar, aliment cru	Gra	7	0

## CONCLUSIONS

Els coneixements tradicionals relatius a l'alimentació animal són encara molt presents en la memòria dels informants de la comarca de l'Anoia, i permeten reconstruir amb claredat com es produïa l'alimentació animal en el model ramader tradicional. Tanmateix, aquests coneixements, altament fragmentats, es troben de forma molt majoritària en desús des dels anys 70 del segle XX, a causa de la transformació i intensificació del model ramader i de la desaparició del bestiar per a l'autoconsum. En conseqüència, la seva fragilitat és extrema i, encara que en general es tracti de preparats alimentaris de caràcter molt simple, cal que es transmetin a les futures generacions de ramaders per tal de perpetuar-los, adaptar-los a les necessitats actuals, i fer possible la seva implementació en un model ramader extensiu, ecològic, autosuficient, i que no suposi un risc ni ambiental ni sanitari.

A partir de les 38 espècies silvestres i les 39 espècies cultivades (amb les respectives varietats) emprades tradicionalment en alimentació animal es cobrien per complert les necessitats alimentàries de tot el bestiar. Aquest fet posa de relleu la possibilitat de desenvolupar un model ramader en que els productes alimentaris obtinguts en la pròpia explotació sustentin per complert les necessitats alimentàries, adaptant-se en cada cas al grup o grups animals pertinents. Aquesta possibilitat requereix adaptar el nombre de caps de bestiar, i el tipus de bestiar, a les característiques i a la superfície de cada explotació ramadera.

Tot i la gran variabilitat existent en funció de quin sigui el grup animal considerat, en termes generals la base alimentària consisteix en espècies i varietats tradicionals cultivades en condicions de secà (cereals, llegums, farratges, verdura), les quals es complementen amb un bon nombre d'espècies silvestres i algunes espècies i varietats cultivades en regadiu. Aquest és un fet molt rellevant per fer possible el desenvolupament d'un model ramader sostenible i autosuficient en zones mediterrànies de secà, com és el cas de la Catalunya central. En conseqüència, la recuperació de les espècies i varietats cultivades tradicionalment per a l'alimentació animal, i dels coneixements tradicionals associats, és fonamental per fer possible la recuperació del model ramader tradicional.

El farratge, la farina, el gra, l'herba o rames fresques, i la verdura crua, i en menor mesura la pastura i la verdura bullida, han estat les principals tipologies alimentàries emprades tradicionalment a la zona d'estudi. La importància relativa de cadascuna d'aquestes tipologies alimentàries, i la seva composició específica, presenten una elevada variabilitat entre els diferents grups animals i també al llarg de l'any. Al seu torn, conills, porcs, gallines, pollastres, ovelles, i cabres eren els grups més presents en el model ramader tradicional i als quals van destinats la major part d'usos alimentaris documentats. Es tracta, en tots els casos, de bestiar molt present també en el model ramader i alimentari actual. Aquest fet ha de permetre emprar els coneixements tradicionals documentats per afavorir la desintensificació del model ramader, incidint en aquest cas en un canvi profund en el sistema d'alimentació animal.

## **BIBLIOGRAFIA**

- Aceituno - Mata, L., 2010. Estudio etnobotánico y agroecológico de la sierra norte de Madrid. Tesis doctoral. Universidad Autónoma de Madrid. Facultad de Ciencias.
- Belda, A., Cortés, C., Peiró, V., 2013. Ethnobotanic importance of plants used in pigeon-breeding in Eastern Spain. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 2013(9): 33.
- Belda, A., Peiró, V., Seva, E., 2012. The relationship between plants used to sustain finches (*Fringillidae*) and uses for human medicine in Southeast Spain. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2012, article ID 360913, 13 pp.
- Berkes, F., Colding, J., Folke, C., 2003. Navigating social-ecological systems. Building resilience for complexity and change. Cambridge University Press, Cambridge
- Gómez - Baggethun, Corbera, E., Reyes - García, V., 2013. Traditional ecological knowledge and global environmental change: research findings and policy implications. *Ecology and Society* 18 (4): 72.
- Gómez - Cuadrado, A., 2011. Estudio etnobotánico en el término municipal de Santa Olalla del Cala (Sierra de Aracena, Huelva). Plantas de interès en

- etnoveterinaria, tóxicas y de uso en alimentación animal. Tesis de máster. Universidad de Córdoba.
- Gura, S., Meienberg, F., 2013. Agropoly. A handful of corporations control world food production. 2013. Berne Declaration (DB) & EcoNexus, Zürich.
- Pardo de Santayana, M., Morales, R., Aceituno-Mata, L., Molina, M., (editores), 2014. Inventario español de los conocimientos tradicionales relativos a la biodiversidad. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Madrid, 411.
- Saurí, D., March, H., 2015. Can't go to the Fountain No More: Pigs, Nitrates and Spring Water Pollution in Catalonia. En: Emel, J., Neo, H. Political Ecologies of Meat. Routledge. Pàg. 109-126.
- Tang, K., Caffrey, N., Nóbrega, D., Cork, S., Ronksley, P., Barkema, H., Polachek, A., Ganshorn, H., Sharma, N., Kellner, J., Ghali, W., 2017. Restricting the use of antibiotics in food-producing animals and its associations with antibiotic resistance in food-producing animals and human beings: a systematic review and meta-analysis. *The Lancet Planetary Health*, 1(8): e316-e327.

## ANNEX

**Taula 6.9.** Catàleg dels usos alimentaris animals tradicionals basats en espècies vegetals documentats a la comarca de l'Anoia en la prospecció duta a terme entre el 2014 i el 2017. La informació s'ordena en primer terme segons el grup animal al qual va dirigit l'aliment, i a continuació segons el tipus d'aliment al qual correspon. Per cada cita d'ús s'inclou la descripció aportada pels informants, l'espècie (i varietat) emprada, el tipus d'aliment al qual correspon, i els informants que l'aporten.

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Ovelles	<i>Lathyrus cicera</i>	Pedrerol	201	2, 3	Ells no n'havien fet peròhavian vist gentque en feia i venien el gra per les ovelles.	1
	<i>Lathyrus cicera</i>	Pedrerol	201	22	És una mena d'erb. Per les ovelles.	1
	<i>Lathyrus cicera</i>	Pedrerol	201	57	És com un erb més gros, i servia pel mateix, per les ovelles.	1
	<i>Lathyrus cicera</i>	Pedrerol	201	59, 60	Era pel bestiar, ja no en fan.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	1, 6, 40, 42, 43	El gra era per les ovelles.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	16, 17	Ara encara fa erb, per les ovelles. Fa servir el gra, la palla és massa poca cosa.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erd	523	22	Per les ovelles i els xais, només.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	29, 30	Als corders se'ls pot donar erb però barrejat, no se'ls en pot donar massa perquè és molt fort i rebentarien. Si els en dones una mica la carn dels bens surt bona, bona, boníssima.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	31, 32	Abans el feien servir per engraijar els xais.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	35	Abans se'n feia molt i ha desaparegut perquè com que ha desaparegut el bestiar de llana, que és a qui es donava l'herb, ara ja no se'n fa. Ara hi ha molts pocs bens, a 15km a la rodona només hi ha un ramat de 200 ovelles. Abans, només a Parts, n'hi havia tres de ramats.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	47	Encara en fa, per les ovelles.	1



**Taula 6.9.** (Continuació)

<b>Grup Animal</b>	<b>Nom científic</b>	<b>Nom popular</b>	<b>Nº var.<sup>a</sup></b>	<b>Inf. <sup>b</sup></b>	<b>Descripció</b>	<b>Al gen.<sup>c</sup></b>
Ovelles	<i>Vicia ervilia</i>	Erd	523	55	A l'era el batien per separar el grà pel bestiar, pels bens. Però ara ja no se'n gasta perquè és un grà molt fort i fa les carns vermelloses. I ara ja no hi ha mercat per les carns vermelles, ara el mercat demana carns més suaus, rosades.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	56	Se'n feia molt, pels bens.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	59, 60	Pel bestiar, sobre tot per les ovelles, ja no en fan.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	61	La palla els hi donaven a l'hivern a les ovelles, i el gra al llarg de l'any.	1
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 6 carrils	174	61	La palla es mullava, s'escorria, i a sobre s'hi tirava una mica de farina, i s'ho menjaven millor.	2
	<i>Vicia ervilia</i>	Ert	523	25, 26	Farina pel ramat. Se'ls feia farines. Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de pallada, que era palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina d'erb o de veces o del que fos.	2
	<i>Vicia faba</i>	Fava Farratgera	524	25, 26	Feien farina de faves també en feien, amb la qual amanien la palla pel bestiar. Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de pallada, que era palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina.	2
	<i>Vicia sativa</i>	Veça Fosca	530	25, 26	Farina pel ramat. Se'ls feia farines. Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de pallada, que era palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina d'erb o de veces o del que fos.	2
	<i>Vicia sativa</i>	Veça Clara	531	25, 26	Farina pel ramat. Se'ls feia farines. Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de pallada, que era palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina d'erb o de veces o del que fos.	2
	<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Jonça		42, 43	També els agrada molt la junça, els agrada molt i els és molt bona, i quan no se'ls podia treure a pasturar se'ls donava junça. Si la junça és molt dobla no val res, és més bona la que és primeta.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 6 carrils	174	25, 26	Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de pallada, que era palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina d'erb o de veces o del que fos.	3

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Ovelles	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		47	Palla com a farratge.	3
	<i>Lathyrus cicera</i>	Pedrerol	201	57	Palla com a farratge.	3
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Alfals	215	1	Durant el dia els hi donaven aufals o trepadella.	3
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Alfals	215	31, 32	Abans feien més ufals que trepadella.	3
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Ufals	215	57	Si és sec no passa res, però si és verd i en mengen molt també fa rebentar.	3
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Ufals	215	61	Ufals sec cap problema, però d'ufals fresc només en poden menjar una mica ja que es feia rebentar.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	1	Durant el dia els hi donaven aufals o trepadella.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	31, 32	Abans feien més ufals que trepadella, la trepadella era pels bens i pels conills.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	57	De trepadella en podien menjar tanta com volguessin, no els deia rebentar.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	61	Se'ls donava a les ovelles a l'hivern.	3
	<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla		31, 32	Al collir les ametlles guardaven la clofa pels bens, per l'hivern.	3
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	25, 26	Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de pallada, que era palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina d'erb o de veces o del que fos.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Francès	503	47	Palla com a farratge.	3

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Ovelles	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	47	Palla com a farratge.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Panedós	511	47	Palla com a farratge.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa de Valls	514	47	Palla com a farratge.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat		25, 26	Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de pallada, que era palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina d'erb o de veces o del que fos.	3
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	1	Boll de erb, com a farratge.	3
	<i>Vicia ervilia</i>	Erd	523	55	La palla de l'erd també la recollien i la guardaven o venien pels bens.	3
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	61	La palla els hi donaven a l'hivern, a les ovelles, i el gra es feia servir al llarg de l'any. La palla es mullava, s'escorria, i a sobre s'hi tirava una mica de farina, i així s'ho menjaven millor.	3
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	42, 43	Bona part de la terra es feia per farratge, normalment es feia un any d'ordi i el següent de veces per farratge, ja que les veces adobaven la terra. A les ovelles els agradava molt, però no en podien menjar gaire perquè sinó s'inflaven i rebentaven.	3
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	57	Veces per farratge, per donar als bens.	3
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	61	La palla els hi donaven a l'hivern a les ovelles. El gra el venien pels coloms. La palla es mullava, s'escorria, i a sobre s'hi tirava una mica de farina, i així s'ho menjaven millor.	3
	<i>Diploaxis eruroides</i>	Ravenissa blanca / Citrons		35	Es donava als bens i als conills.	4
	<i>Lolium sp.</i>	Reigrass	210	14, 15	En llocs més humits el fan servir com a farratge per les vaques i ovelles	4
	<i>Quercus ilex</i>	Alzina		4	A l'hivern donaven branques d'alzina al bestiar, a les ovelles. Sobretot quan feia mal temps i plovia o nevava molt. Rossegaven fins i tot l'escorça.	4

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Ovelles	(Boscos de pastura)	Boscos de pastura		53	Abans tots els boscos eren de pastura, tots es pasturaven. El que més agradava al bestiar era la junça. Abans els boscos estaven nets. A Argençola hi havia tres ramats, i ara només n'hi ha un.	6
	<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Jonça		42, 43	També els agrada molt la junça, els agrada molt i els és molt bona. Si la junça és molt dobla no val res, és més bona la que és primeta.	6
	<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Junça		53	Abans tots els boscos eren de pastura, tots es pasturaven. El que més agradava al bestiar era la junça. Abans els boscos estaven nets. A Argençola hi havia tres ramats, i ara només n'hi ha un.	6
	<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Jonça		57	Els romanins els agradaven, els escapçaven una mica, però sobre tot el que era el seu pa era la jonça.	6
	<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Junça		61	És l'herba que més agradava i millor anava a les ovelles.	6
	<i>Genista scorpius</i>	Argelaga		62, 63, 64	Abans amb poc tros hi havia sis o set ramats i ho anaven mantenint net. Romanins, garrics, argelagues, ... quan era tendre s'ho anaven menjant i ho mantenien a ratlla.	6
	<i>Quercus coccifera</i>	Garric		62, 63, 64	Abans amb poc tros hi havia sis o set ramats i ho anaven mantenint net. Romanins, garrics, argelagues, ... quan era tendre s'ho anaven menjant i ho mantenien a ratlla.	6
	<i>Quercus faginea</i>	Reboll		57	El reboll també el menjaven, els reborts dels roures.	6
	<i>Quercus pubescens</i>	Reboll		57	El reboll també el menjaven, els reborts dels roures.	6
	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní		57	Els romanins els agradaven, els escapçaven una mica, però sobre tot el que era el seu pa era la jonça.	6
	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní		62, 63, 64	Abans amb poc tros hi havia sis o set ramats i ho anaven mantenint net. Romanins, garrics, argelagues, ... quan era tendre s'ho anaven menjant i ho mantenien a ratlla.	6
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Vermella	36	57	Pels animals també es feien naps, remolatxes i carbasses. Tenien una màquina per trinxar tot això i a l'hivern ho donaven als animals, als bens. També en donaven als tocinos barrejat amb farina.	7

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Ovelles	<i>Brassica rapa</i> var. <i>rapa</i>	Nap Farratger		57	Pels animals també es feien naps, remolatxes i carbasses. Tenien una màquina per trinxar tot això i a l'hivern ho donaven als animals, als bens. També en donaven als tocinos barrejat amb farina.	7
	<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa del Rebequet allargada	111	57	Pels animals també es feien naps, remolatxes i carbasses. Tenien una màquina per trinxar tot això i a l'hivern ho donaven als animals, als bens. També en donaven als tocinos barrejat amb farina.	7
	<i>Quercus faginea</i>	Roure		44	Els aglans de roure només se'ls menjaven els ramats.	8a
	<i>Quercus ilex</i>	Alzina		33, 34	Els aprofitaven els bens del ramat quan passaven pel bosc.	8a
	<i>Quercus ilex</i>	Alzina		44	Se'ls menjaven els ramats.	8a
	<i>Quercus pubescens</i>	Roure		44	Els aglans de roure només se'ls menjaven els ramats.	8a
	<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		31, 32	Guardaven la brisa (bria) que quedava després de trascolar el vi, i també compraven la de les cases del costat, i la posaven en un cup, ben apretada i amb una mica de sal. Es tapava ben tapat perquè no agafés aire. Aleshores fermentava i es donava al bestiar durant l'hivern. Els bens s'ho menjaven, i ara tot això es llença, abans s'aprofitava més.	9
Cabres	<i>Lathyrus cicera</i>	Pedrerol	201	57	És com un erb més gros, i servia pel mateix, per les cabres.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	1, 6, 40, 42, 43	El gra era per les cabres.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	29, 30	Als les cabres se'ls pot donar erb però barrejat, no se'ls en pot donar massa perquè és molt fort i rebentarien. Si els en dones una mica la carn dels bens surt bona, bona, boníssima.	1

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Cabres	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	35	Abans se'n feia molt i ha desaparegut perquè com que ha desaparegut el bestiar de llana, que és a qui es donava l'herb, ara ja no se'n fa. Ara hi ha molts pocs bous i cabres, a 15km a la rodona només hi ha un ramat de 200 ovelles. Abans, només a Parts, n'hi havia tres de ramats.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	56	Se'n feia molt, per les cabres.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Ert	523	25, 26	Farina pel ramat. Se'ls feia farines. Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de pallada, que era palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina d'erb o de veces o del que fos.	2
	<i>Vicia faba</i>	Fava Farratgera	524	25, 26	Feien farina de faves també en feien, amb la qual amanién la palla pel bestiar. Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de pallada, que era palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina.	2
	<i>Vicia sativa</i>	Veça Fosca	530	25, 26	Farina pel ramat. Se'ls feia farines. Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de pallada, que era palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina d'erb o de veces o del que fos.	2
	<i>Vicia sativa</i>	Veça Clara	531	25, 26	Farina pel ramat. Se'ls feia farines. Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de pallada, que era palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina d'erb o de veces o del que fos.	2
	<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Jonça		42, 43	També els agrada molt la junça, els agrada molt i els és molt bona, i quan no se'ls podia treure a pasturar se'ls donava junça. Si la junça és molt dobla no val res, és més bona la que és primeta.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 6 carrils	174	25, 26	Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de pallada, que era palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina d'erb o de veces o del que fos.	3
	<i>Lathyrus cicera</i>	Pedrerol	201	57	Palla com a farratge.	3
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Alfals	215	1	Durant el dia els hi donaven alfals o trepadella.	3

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Cabres	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Aufals	215	5	Els collien rames de pí i rames d'alzina, i també els donaven aufals.	3
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Ufals	215	57	Si és sec no passa res, però si és verd i en mengen molt també fa rebentar.	3
	<i>Olea europaea</i>	Olivera		37	Fulla d'olivera o ametller per les cabres.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	1	Durant el dia els hi donaven aufals o trepadella.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	37	Era com a farratge per les besties, es segava un cop florida.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	57	De trepadella en podien menjar tanta com volguessin, no els deia rebentar.	3
	<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla		37	Fulla d'olivera o ametller per les cabres.	3
	<i>Quercus ilex</i>	Alzina		57	Quan les cabres eren al corral se'ls collia rama d'alzina.	3
	<i>Quercus ilex</i>	Alzina		61	Se'ls donava a les cabres a l'hivern.	3
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	25, 26	Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de pallada, que era palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina d'erb o de veces o del que fos.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat		25, 26	Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de pallada, que era palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina d'erb o de veces o del que fos.	3
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	1	Boll de erb, com a farratge.	3
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	37	Si es segava verda, era com a farratge pels animals.	3

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Cabres	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	42, 43	Bona part de la terra es feia per farratge, normalment es feia un any d'ordi i el següent de veces per farratge, ja que les veces adobaven la terra. A les cabres els agradava molt, però no en podien menjar gaire perquè sinó s'inflaven i rebentaven.	3
	<i>Pinus halepensis</i>	Pi blanc		5	Els collien rames de pí i rames d'alzina, i també els donaven aufals.	4
	<i>Populus alba</i>	Pollancre		23, 24	Els pollancre vora Cal Nocs, que ja no hi són, eren altíssims, i s'hi havia d'enfilar el Josep Maria a l'hivern per podar branques per donar-les les cabres, perquè no tenien cèntims per comprar farratge.	4
	<i>Populus nigra</i>	Pollancre		23, 24	Els pollancre vora Cal Nocs, que ja no hi són, eren altíssims, i s'hi havia d'enfilar el Josep Maria a l'hivern per podar branques per donar-les les cabres, perquè no tenien cèntims per comprar farratge.	4
	<i>Quercus ilex</i>	Alzina		4	A l'hivern donaven branques d'alzina al bestiar, a les cabres. Sobretot quan feia mal temps i plovia o nevava molt. Rossegaven fins i tot l'escorça.	4
	<i>Quercus ilex</i>	Alzina		5	Els collien rames de pí i rames d'alzina, i també els donaven aufals.	4
	(Bosc de pastura)	Bosc de pastura		53	Abans tots els boscos eren de pastura, tots es pasturaven. El que més agradava al bestiar era la junça. Abans els boscos estaven nets. A Argençola hi havia tres ramats, i ara només n'hi ha un.	6
	<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Jonça		42, 43	També els agrada molt la junça, els agrada molt i els és molt bona. Si la junça és molt dobla no val res, és més bona la que és primeta.	6
	<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Jonça		53	Bosc de pastura: abans tots els boscos eren de pastura, tots es pasturaven, el que més agradava al bestiar era la junça, i n'anaven a fer saques pels conills, i els anava molt bé, els feia créixer molt. (pastura pel bestiar)	6
	<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Jonça		57	Els romanins els agradaven, els escapçaven una mica, però sobre tot el que era el seu pa era la jonça.	6
	<i>Genista scorpius</i>	Argelaga		62, 63, 64	Abans amb poc tros hi havia sis o set ramats i ho anaven mantenint net. Romanins, garrics, argelagues, ... quan era tendre s'ho anaven menjant i ho mantenien a ratlla.	6



Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Cabres	<i>Olea europaea</i>	Olivera		31, 32	Les cabres es menjaven l'alzina i l'olivera directament.	6
	<i>Pinus halepensis</i>	Pi		57	El pi només el tocava la cabra, l'ovella no se'l menja, tot i que en general la cabra tampoc el menjava gaire, només el rosegava una mica.	6
	<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	Pi		57	El pi només el tocava la cabra, l'ovella no se'l menja, tot i que en general la cabra tampoc el menjava gaire, només el rosegava una mica.	6
	<i>Quercus coccifera</i>	Garric		62, 63, 64	Abans amb poc tros hi havia sis o set ramats i ho anaven mantenint net. Romanins, garrics, argelagues, ... quan era tendre s'ho anaven menjant i ho mantenien a ratlla.	6
	<i>Quercus faginea</i>	Reboll		57	El reboll també el menjaven, els reborts dels roures.	6
	<i>Quercus ilex</i>	Alzina		31, 32	Les cabres es menjaven l'alzina i l'olivera directament.	6
	<i>Quercus pubescens</i>	Reboll		57	El reboll també el menjaven, els reborts dels roures.	6
	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní		57	Els romanins els agradaven, els escapçaven una mica, però sobre tot el que era el seu pa era la jonça.	6
	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní		62, 63, 64	Abans amb poc tros hi havia sis o set ramats i ho anaven mantenint net. Romanins, garrics, argelagues, ... quan era tendre s'ho anaven menjant i ho mantenien a ratlla.	6
	<i>Quercus faginea</i>	Roure		44	Els aglans de roure només se'ls menjaven els ramats.	8a
	<i>Quercus ilex</i>	Alzina		44	Se'ls menjaven els ramats.	8a
	<i>Quercus pubescens</i>	Roure		44	Els aglans de roure només se'ls menjaven els ramats.	8a
Èquids	<i>Avena sativa</i>	Civada Blanca	22	47	Civada pels matxos i cavalls.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada Negra	23	45	Civada pels matxos i cavalls.	1

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Èquids	<i>Avena sativa</i>	Civada Negra de grà gros	24	47	Civada pels matxos i cavalls.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	8, 9	Abans se'n feia molta perquè hi havia molt bestiar. Els cavalls en necessiten molta.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	45	Civada pels matxos i cavalls.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa que no s'espolsa	26	47	Civada pels matxos i cavalls.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada		2, 3	Pels matxos, juntament amb faves i garrofes.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada		11, 12	Abans a les mules els donaven civades. I quan havien de treballar, al temps de la feina, també els donaven garrofes que eren més bones, les compraven.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada		38, 39	Als cavalls els donaven ordi, civada, i un grapat de faves per a que tinguessin més força. I posaven una pedra de sal a la menjadora perquè la llepessin.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada		44	Pels cavalls i les mules, en feien molta. Abans sempre n'havien tingut dues de mules, i els donaven civada i trepadella.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada		55	En feien per les bèsties, pels cavalls. A l'estiu no els podies donar ordi perquè era massa fort. A l'estiu els donaven civada perquè era un cereal més suau i deien que refrescava.	1
	<i>Ceratonía siliqua</i>	Garrofa	75	2, 3	Pels matxos, juntament amb faves i civada.	1
	<i>Ceratonía siliqua</i>	Garrofer	75	11, 12	Abans a les mules els donaven civades. I quan havien de treballar, al temps de la feina, també els donaven garrofes que eren més bones, les compraven.	1
	<i>Ceratonía siliqua</i>	Garrofes	75	27	A vegades en compraven, pel matxo.	1

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Èquids	<i>Vicia faba</i>	Fava Fava de ruc	524	22	Quan eren seques eren pel matxo, havent-les posat a estovar abans.	1
	<i>Vicia faba</i>	Fava	524	38, 39	Als cavalls els donaven ordi, civada, i un grapat de faves per a que tinguessin més força. I posaven una pedra de sal a la menjadora perquè la llepressin.	1
	<i>Vicia faba</i>	Fava	524	41	Les faves seques les donaven al bestiar, sobretot a la mula, barrejades amb la civada.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada		41	Les faves seques les donaven al bestiar, sobretot a la mula, barrejades amb la civada.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de Cervesa	170	4	Pels matxos i cavalls.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Cerveser	170	45, 46	En feien pocs de cereals, pel gasto de la casa i per donar al matxo.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 4 carrils	173	45	En feien pocs de cereals, pel gasto de la casa i per donar al matxo.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tremesó	174	2, 3	Pels matxos i cavalls.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi del País	177	4	Pels matxos i cavalls.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Pàmula	178	2, 3	Pels matxos i cavalls.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		38, 39	Als cavalls els donaven ordi, civada, i un grapat de faves per a que tinguessin més força. I posaven una pedra de sal a la menjadora perquè la llepressin.	2
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	6	Feia molta palla i poc gra, pesava poc i per farina no es pagava bé. Era més per pinso que per farina.	2
	<i>Vicia faba</i>	Fava	524	2, 3	Abans es feia més fava. Se'n feia farina i la donaven als matxos, juntament amb la civada i les garrofes.	2
	<i>Avena sativa</i>	Civada Blanca	22	47	Civada pels matxos i cavalls.	3

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Èquids	<i>Avena sativa</i>	Civada Negra	23	45	En feien pocs de cereals, pel gasto de la casa i per donar al matxo.	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada Negra de grà gros	24	47	Civada pels matxos i cavalls.	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	45	En feien pocs de cereals, pel gasto de la casa i per donar al matxo.	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa que no s'espolsa	26	47	Civada pels matxos i cavalls.	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada		11, 12	Abans a les mules els donaven civades. I quan havien de treballar, al temps de la feina, també els donaven garrofes que eren més bones, les compraven.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Cerveser	170	45, 46	En feien pocs de cereals, pel gasto de la casa i per donar al matxo.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Cerveser d'abans	171	53	Pels matxos i cavalls.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 4 carrils	173	45	En feien pocs de cereals, pel gasto de la casa i per donar al matxo.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tramesó	174	22	Pels matxos i cavalls.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 6 carrills	174	53	Pels matxos i cavalls.	3
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Alfals	215	1	Durant el dia els hi donaven aufals o trepadella. De trepadella no gaire perquè és forta i els pujava molt la sang.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	1	Durant el dia els hi donaven aufals o trepadella. De trepadella no gaire perquè és forta i els pujava molt la sang.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	22	En feien una mica pel matxo, la mula i els conills. Al matxo i a la mula els hi barrejaven amb la palla.	3

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Èquids	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	44	Abans sempre n'havien tingut dues de mules, i els donaven civada i trepadella.	3
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	53	De sègol se'n plantava per les bèsties, sobre tot pels cavalls, el segaven i el barrejaven amb la palla.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	45, 46	En feien pocs de cereals, pel gasto de la casa i per donar al matxo.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	53	Pels matxos i cavalls.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa de Valls	514	45	En feien pocs de cereals, pel gasto de la casa i per donar al matxo.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat		22	Pels matxos i cavalls.	3
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Pels porcs		55	En feien pels porcs, tot i que també n'hi donaven al mul perquè tira a dolç i li agradava.	7
	<i>Vitis vinifera</i>	Vinya		61	Els anys de molta secada, si no hi havia palla, agafaven els sarments de la vinya, de l'esporga, i els picaven perquè quedessin tous i esfilagarssats, i els donaven a les mules.	9
Gallines i pollastres	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		47	A les gallines els dona gra d'ordi i a vegades el boll de l'erb. També els dona farina d'ordi i segones de la farina de blat del Prat. Pinso no els en dona, que és massa car. Quan té cols també els en dona, i a vegades els hi dona alfals trinxat. Agafen moltes malalties noves darrerament i se n'hi moren molt, de pneumonia, o s'assequen.	1
	<i>Zea mays</i>	Blat de moro del País	577	7	En sembraven i collien per alimentar les gallines.	1
	<i>Zea mays</i>	Blat de moro	577	31, 32	En feien a l'hort, i el regaven. Només en feien una mica per les gallines.	1
	<i>Zea mays</i>	Blat de moro	577	33	Se n'havia fet una mica però molt poc. Per les gallines.	1

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Gallines i pollastres	<i>Zea mays</i>	Blat de moro	577	34	A vegades es bullien cols i patates, i al sortir de la caldera s'amania amb farina d'ordi. Se'ls donava també gra d'ordi o blat de moro.	1
	<i>Zea mays</i>	Blat de moro Gros	577	36	El gra era més gros que el del que fa ara i a les gallines els hi costava més empassar. El que fa ara té el gra menut i les gallines se l'empassen molt bé.	1
	<i>Zea mays</i>	Blat de moro	577	37	Blat de moro en feien quatre mates per les bèsties, però no gaire.	1
	<i>Zea mays</i>	Blat de moro	577	50, 52	El feien pel bestiar, per les gallines. Era groc semblant al d'ara.	1
	<i>Zea mays</i>	Panís	577	56	L'any de les glaçades del 56 com que el fred va matar el sembrat després es va plantar panís, però va ser l'únic any que en van fer, no plou prou i no hi va del tot bé.	1
	<i>Zea mays</i>	Panís	577	59, 60	A les gallines els dona tota la verdura i fruita que sobra (col, pell de tomata, pebrot, albergínia, préssecs, ... tot el que sobra). També una mica de farina i panís.	1
	<i>Zea mays</i>	Blat de moro Tramesó	579	7	Era un blat de moro que feia un gra diferent però la planta era igual que la del blat de moro d'ara	1
	(Cereals en general)	Cereals en general		6	Donaven les fulles de col a les gallines, amanides amb cabussel·la.	2
	(Cereals en general)	Cereals en general		61	El segon s'utilitzava per alimentar a les gallines. Provenia del blat o, majoritàriament, de l'ordi.	2
(Cereals en general)	Cereals en general		65, 66	Pels porcs i per les galines feia calcides. Fan com uns caps vermells que punxen una mica, surten als sembrats, i la fulla punxa. Les posaven a coure en una caldera grossa i ho donaven als porcs i a les gallines barrejat amb segon.	2	
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tramesó	174	48, 49, 50, 51, 52	Els donaven cols i verdures. Trinxaven la col i l'amanien amb cabusel·la. També els hi havien de donar una mica de gra. Blat de moro o ordi.	2

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Gallines i pollastres	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		10	A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, ... A les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res. Era diferent d'ara, costaven més d'engreixar però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustosa i bona. No se'ls donava cap pinso, ara un pollastre està 40 dies a engreixr-se i abans estaven 4 mesos.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		34	A vegades es bullien cols i patates, i al sortir de la caldera s'amania amb farina d'ordi. Se'ls donava també gra d'ordi o blat de moro.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		44	A les gallines se'ls donava el menjar mullat i amanit amb farina.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		47	A les gallines els dona gra d'ordi i a vegades el boll de l'erb. També els dona farina d'ordi i segones de la farina de blat del Prat. Pinso no els en dona, que és massa car. Quan té cols també els en dona, i a vegades els hi dona alfals trinxat . Agafen moltes malalties noves darrerament i se n'hi moren molt, de pneumonia, o s'assequen.	2
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat del Bigoti	498	44	A les gallines se'ls donava el menjar mullat i amanit amb farina.	2
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat		47	A les gallines els dona gra d'ordi i a vegades el boll de l'erb. També els dona farina d'ordi i segones de la farina de blat del Prat. Pinso no els en dona, que és massa car. Quan té cols també els en dona, i a vegades els hi dona alfals trinxat . Agafen moltes malalties noves darrerament i se n'hi moren molt, de pneumonia, o s'assequen.	2
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Alfals	215	47	A les gallines els dona gra d'ordi i a vegades el boll de l'erb. També els dona farina d'ordi i segones de la farina de blat del Prat. Pinso no els en dona, que és massa car. Quan té cols també els en dona, i a vegades els hi dona alfals trinxat . Agafen moltes malalties noves darrerament i se n'hi moren molt, de pneumonia, o s'assequen.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat		59, 60	A les gallines els dona tota la verdura i fruita que sobra (col, pell de tomata, pebrot, albergínia, préssecs, ... tot el que sobra). També una mica de farina i panís.	3
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	47	A les gallines els dona gra d'ordi i a vegades el boll de l'erb. També els dona farina d'ordi i segones de la farina de blat del Prat. Pinso no els en dona, que és massa car. Quan té cols també els en dona, i a vegades els hi dona alfals trinxat . Agafen moltes malalties noves darrerament i se n'hi moren molt, de pneumonia, o s'assequen.	3

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Gallines i pollastres	(Herba)	Herba		54	Anaven a fer herba per les gallines i pels conills.	4
	<i>Convolvulus arvensis</i>	Corriola		61	Eren part de l'herba que feien per les gallines.	4
	<i>Lactuca serriola</i>	Enciam bord		6	Ells a casa seva ho trinxaven per les gallines.	4
	<i>Papaver roheas</i>	Rovella		5	En donaven a les gallines perquè fessin els ous grossos.	4
	<i>Papaver roheas</i>	Rüella		61	Eren part de l'herba que feien per les gallines.	4
	<i>Reichardia picroides</i>	Cuscunilla		54	En collien per les gallines i pels conills.	4
	<i>Sonchus oleraceus</i>	Llicsó		61	Eren part de l'herba que feien per les gallines.	4
	<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llicsó		61	Eren part de l'herba que feien per les gallines.	4
	(Fruita i verdura)	(Fruita i verdura)		59, 60	A les gallines els dona tota la verdura i fruita que sobra (col, pell de tomata, pebrot, albergínia, préssecs, ... tot el que sobra). També una mica de farina i panís.	7
	(Verdura)	Verdura en general		48, 49, 50, 51, 52	Feien verdura per les gallines.	7
	<i>Allium cepa</i>	Ceba d'Amposta	5	36	Les fulles de les cebes i dels ceballots les dona a les gallines.	7
	<i>Allium cepa</i>	Ceba de Figueres	7	36	Les fulles de les cebes i dels ceballots les dona a les gallines.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Per les bèsties		44	Feien remolatxes dobles i llargues que trinxaven per les bèsties. Era una màquina amb una roda la que feien servir per trinxar-ho.	7



Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Gallines i pollastres	<i>Brassica oleracea</i>	Col Valenciana (de brotons)	42	4	Les fulles les aprofitaven per les bèsties.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col de Fer brotons	42	6	Donaven les fulles de col a les gallines, amanides amb cabussel·la.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	7	L'ull l'aprofitaven les persones i la resta se'l menjaven els animals.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	31, 32	Trinxada pels conills, les gallines i els porcs.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern (alta)	43	47	A les gallines els dona gra d'ordi i a vegades el boll de l'erb. També els dona farina d'ordi i segones de la farina de blat del Prat. Pinso no els en dona, que és massa car. Quan té cols també els en dona, i a vegades els hi dona alfals trinxat . Agafen moltes malalties noves darrerament i se n'hi moren molt, de pneumonia, o s'assequen.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	2, 3, 35, 37	Per les gallines.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	4	Eren pels animals de corral, per les gallines, els conills i els tossinos.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	5	La fulla la donaven trinxada a les gallines.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	8, 9	Era més aviat pel bestiar, gallines i porcs sobre tot, que no pas per les persones.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col de les Gallines / d'Hivern / de Fer fulles	47	36	Arrenca les fulles de baix per les gallines, i va quedant la tija pelada. Abans les persones es menjaven les fulletes tendres de dalt de tot, tot i que mai tallaven l'ull del mig.	7
<i>Brassica oleracea</i>	Col		48, 49, 50, 51, 52	Els donaven cols i verdures. Trinxaven la col i l'amanien amb cabusel·la. També els hi havien de donar una mica de gra. Blat de moro o ordi.	7	

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Gallines i pollastres	<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap Per les bèsties		10	A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, ... A les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res. Era diferent d'ara, costaven més d'engreixar però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustosa i bona. No se'ls donava cap pinso, ara un pollastre està 40 dies a engreixr-se i abans estaven 4 mesos.	7
	<i>Cucurbita ficifolia</i>	Carbassa de Cabell d'àngel	102	36	Ara en fa per donr-ne a les gallines.	7
	<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa Per les besties	121	44	En feien per les truge, i també si les obrien servien per que piquessin les gallines.	7
	<i>Raphanus sativus</i>	Rave Per les bèsties	408	10	A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, ... A les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res. Era diferent d'ara, costaven més d'engreixar però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustosa i bona. No se'ls donava cap pinso, ara un pollastre està 40 dies a engreixr-se i abans estaven 4 mesos.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Blanca	32	65, 66	També els donaven patates i remolatxa que es plantava expressament per les bèsties, era molt diferent de la d'ara.	8
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Per les bèsties	34	10	A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, ... A les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res. Era diferent d'ara, costaven més d'engreixar però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustosa i bona. No se'ls donava cap pinso, ara un pollastre està 40 dies a engreixr-se i abans estaven 4 mesos. Aquesta remolatxa era com un meló que creixia sota terra, però allargat, i pujava amunt, n'hi havia que feien set o vuit quilos. La pell era vermellova, però de dins la carn era blanca, i era per les gallines i els porcs. La bullien en una caldera i els hi donaven.	8
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Vermelleta	34	65, 66	També els donaven patates i remolatxa que es plantava expressament per les bèsties, era molt diferent de la d'ara.	8
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	62, 63, 64	Es feia calderada per les gallines i pels tocinos. S'hi posava cols, peles de patates, carbassons, ..., de tot el que hi havia.	8

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Gallines i pollastres	<i>Brassica oleracea</i>	Col		34	A vegades es bullien cols i patates, i al sortir de la caldera s'amania amb farina d'ordi. Se'ls donava també gra d'ordi o blat de moro.	8
	<i>Cucurbita pepo</i>	Carbassó Blanc	122	62, 63, 64	Es feia calderada per les gallines i pels tocinos. S'hi posava cols, peles de patates, carbassons, ..., de tot el que hi havia.	8
	<i>Cucurbita pepo</i>	Carbassó Verd fosc	123	62, 63, 64	Es feia calderada per les gallines i pels tocinos. S'hi posava cols, peles de patates, carbassons, ..., de tot el que hi havia.	8
	<i>Solanum tuberosum</i>	Patata		10	A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, ... A les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res. Era diferent d'ara, costaven més d'engreixar però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustosa i bona. No se'ls donava cap pinso, ara un pollastre està 40 dies a engreixr-se i abans estaven 4 mesos.	8
	<i>Solanum tuberosum</i>	Patata		34	A vegades es bullien cols i patates, i al sortir de la caldera s'amania amb farina d'ordi. Se'ls donava també gra d'ordi o blat de moro.	8
	<i>Solanum tuberosum</i>	Patata		61	Per les gallines i els porcs.	8
	<i>Solanum tuberosum</i>	Patata		62, 63, 64	Es feia calderada per les gallines i pels tocinos. S'hi posava cols, peles de patates, carbassons, ..., de tot el que hi havia.	8
	<i>Solanum tuberosum</i>	Patata		65, 66	També els donaven patates i remolatxa que es plantava expressament per les bèsties, era molt diferent de la d'ara.	8
	<i>Cicer arietinum</i>	Cigró Petit	80	36	Cuit per les gallines, els cou i els dona a les gallines, encara en fa.	9a
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Empeltat	501	35	Gra bullit pels pollets. Sinó quan son petits no se'l poden empassar, i per això els hi cou.	9a
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	35	Gra bullit pels pollets. Sinó quan son petits no se'l poden empassar, i per això els hi cou.	9a
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa de Sant Puvim	518	35	Gra bullit pels pollets. Sinó quan son petits no se'l poden empassar, i per això els hi cou.	9a

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Gallines i pollastres	<i>Triticum aestivum</i>	Blat		44	Bullit pels pollets.	9a
	<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana	519	35	També hi havia gent que feia bullir blat per donar als pollets, perquè sinó quan eren petits si no era bullit no se'l menjaven, no se'l podien empassar.	9a
	<i>Cirsium arvense</i>	Calcida		65, 66	Pels porcs i per les galines feia calcides. Fan com uns caps vermells que punxen una mica, surten als sembrats, i la fulla punxa. Les posaven a coure en una caldera grossa i ho donaven als porcs i a les gallines barrejat amb segon.	9
Coloms	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	29, 30	Pels coloms.	1
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	1	El gra pels coloms. La palla verda per farratge, fins i tot pels conills.	1
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	2, 3, 4, 5, 6, 22, 35, 36, 40, 53, 56, 59, 60	Pels coloms.	1
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	7	Se'n sembraven pels coloms. Aquells que tenien colomars i feien colomins en gastaven moltes de veges.	1
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	29, 30	Encara se'n fa ara, pels canaris i coloms.	1
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	37	Si es segava verda, era farratge pels conills i les cabres. Si es segava ja granada es batia i es donava als coloms.	1
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	61	La palla la donaven a les ovelles durant l'hivern. El gra el venien pels coloms.	1
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	57	Veces per farratge, per donar als bens. Si es cullen en gra, pels coloms.	2
Porcs	<i>Ceratonía siliqua</i>	Garrofer	75	1	Pels tossinos bullien patates amb farina d'ordi. Quan en compraven també hi afegien garrofes, les compraven de la província de Tarragona.	1

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Porcs	<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	41	Sobretot en feien per les truges, però les persones també en menjaven.	1
	<i>Vicia faba</i>	Fava	524	47	El gra, es a dir, les faves, l'aprofitava pels tossinos.	1
	<i>Vicia faba</i>	Fava	524	55	Seques són menjar de porc, pels tossinos.	1
	(Cereals en general)	Cereals en general		1	Als animals els hi donaven palla mullada amb cabussel·la al vespre. La cabussel·la era farina que encara tenia massa segon i no servia per farina farina. També feien servir farina d'ordi.	2
	(Cereals en general)	Cereals en general		65, 66	Pels porcs i per les galines feia calcides. Fan com uns caps vermells que punxen una mica, surten als sembrats, i la fulla punxa. Les posaven a coure en una caldera grossa i ho donaven als porcs i a les gallines barrejat amb segon.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de Cervesa	170	4	Farina pels porcs.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Cerveser	170	45, 46	Feien ordi per engreixar els porcs.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 4 carrils	173	45	Feien ordi per engreixar els porcs.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tremesó	174	2, 3	Farina pels porcs.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tramesó	174	33, 34	Pels porcs.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 6 carrils tramesó	174	57	Pels animals també es feien naps, remolatxes i carbasses. Tenien una màquina per trinxar tot això i a l'hivern ho donaven als animals, als bens. També en donaven als tocinos barrejat amb farina.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi del País	177	4	Farina pels porcs.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Pàmula	178	2, 3	Farina pels porcs.	2

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Porcs	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		1	Als animals els hi donaven palla mullada amb cabussel·la al vespre. La cabussel·la era farina que encara tenia massa segon i no servia per farina farina. També feien servir farina d'ordi.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		1	Pels tossinos bullien patates amb farina d'ordi. Quan en compraven també hi afegien garrofes, les compraven de la província de Tarragona.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		10	A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, ... A les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res. Era diferent d'ara, costaven més d'engreixar però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustosa i bona. No se'ls donava cap pinso abans.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		11, 12	Abans només se'ls donava farina d'ordi barrejada amb cols trinxades o veces trinxades. Ara van amb el ranxo que és més pràctic. Abans trigaven un any a engreixar-lo el porc, o més i tot, i ara potser triguen la meitat. Normalment en feien dos cada any de porcs, un el mataven al gener i l'altre al febrer o al març.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		37	Als porcs els donaven farina d'ordi i restes de la casa (verdura i altres coses). Era un porc molt bo, molt més que el d'ara.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		44	Farina pels porcs.	2
	<i>Pisum sativum</i>	Pèsol de Secà modern	279	40	Farina pels porcs.	2
	<i>Pisum sativum</i>	Pèsol de Secà modern	279	53	Farina pels porcs, per pinso.	2
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	6	Feia molta palla i poc gra, pesava poc i per farina no es pagava bé. Era més per pinso per les bèsties que per farina per les persones.	2
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	61	Farina pels porcs.	2
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat del Bigoti	498	44	Era més aviat per les bèsties, pels porcs i les gallines. Se'ls donava el menjar mullat i amanit amb farina.	2

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Porcs	<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana	519	57	Es molia i es donava als tossinos.	2
	<i>Vicia fava var equina</i>	Favó	529	8, 9	És una mena de fava farratgera de la que se'n feien camps sencers i es venia per a pinso dels porcs, per engreixar els porcs.	2
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	11, 12	Abans només se'ls donava farina d'ordi barrejada amb cols trinxades o veces trinxades. Ara van amb el ranxo que és més pràctic. Abans trigaven un any a engreixar-lo el porc, o més i tot, i ara potser triguen la meitat. Normalment en feien dos cada any de porcs, un el mataven al gener i l'altre al febrer o al març.	2
	<i>Zea mays</i>	Blat de moro	577	2, 3	A Grevalosa n'havien fet moltes feixes, en feien farina per a engreixar els porcs.	2
	(Cereals en general)	Cereals en general		1	Als animals els hi donaven palla mullada amb cabussel·la al vespre. La cabussel·la era farina que encara tenia massa segon i no servia per farina farina. També feien servir farina d'ordi.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		1	Als animals els hi donaven palla mullada amb cabussel·la al vespre. La cabussel·la era farina que encara tenia massa segon i no servia per farina farina. També feien servir farina d'ordi.	3
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Aufals	215	65, 66	Als tossinos els donaven herba, els feien herba i els en donaven. També els donaven trepadella i aufals.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	65, 66	Als tossinos els donaven herba, els feien herba i els en donaven. També els donaven trepadella i aufals.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa	500	57	Pels tossinos.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	57	Pels tossinos.	3
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	11, 12	Abans només se'ls donava farina d'ordi barrejada amb cols trinxades o veces trinxades. Ara van amb el ranxo que és més pràctic. Abans trigaven un any a engreixar-lo el porc, o més i tot, i ara potser triguen la meitat. Normalment en feien dos cada any de porcs, un el mataven al gener i l'altre al febrer o al març.	3

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Porcs	<i>Lactuca serriola</i>	Enciam bord		6	Ho trinxaven per les gallines i pels porcs.	4
	(Verdura)	Verdura		37	Als porcs els donaven farina d'ordi i restes de la casa (verdura i altres coses). Era un porc molt bo, molt més que el d'ara.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Blanca	32	2, 3	Principalment pels porcs i les truges. Es feien molt grosses i després les guardaven en una pila, cobertes de palla i fenàs i finalment terra.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Llarga i blanca	32	14, 15	Abans també es feia molta remolatxa i nap pels porcs.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Pels tocinos	32	56	Pels tossinos.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Verda	35	2, 3	Principalment pels porcs i les truges. Es feien molt grosses i després les guardaven en una pila, cobertes de palla i fenàs i finalment terra.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Vermella	36	2, 3	Principalment pels porcs i les truges. Es feien molt grosses i després les guardaven en una pila, cobertes de palla i fenàs i finalment terra.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Vermel·losa	36	4	Les donaven als porcs. Tan les fulles, que es collien pel voltant mentre creixia la planta, com les remolatxes. Es guardaven força bé, almenys fins a alimentar als últims porcs, que mataben al gener-febrer.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Vermella	36	57	Pels animals també es feien naps, remolatxes i carbasses. Tenien una màquina per trinxar tot això i a l'hivern ho donaven als animals, als bous. També en donaven als tocinos barrejat amb farina.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Pels tossinos		1	Pels tossinos.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Farratgera		29, 30	Pels porcs.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Per les bèsties		44	Feien remolatxes dobles i llargues que trinxaven per les bèsties. Les trinxaven amb una màquina amb una roda.	7



Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Porcs	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Pels porcs		55	Les feien pels porcs només, no havia sentit mai que en mengessin la gent. També n'hi donaven al mul perquè tira a dolça i li agradava.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Valenciana (de brotons)	42	4	Les fulles les aprofitaven les bèsties.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	31, 32	Trinxada pels conills, gallines i porcs.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	4	Eren pels animals de corral, per les gallines, conills i tossinos.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	8, 9	És una col de fer fulles, més aviat pel bestiar, gallines i porcs sobre tot.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col		11, 12	Abans només se'ls donava farina d'ordi barrejada amb cols trinxades o veces trinxades. Ara van amb el ranxo que és més pràctic. Abans trigaven un any a engreixar-lo el porc, o més i tot, i ara potser triguen la meitat. Normalment en feien dos cada any de porcs, un el mataven al gener i l'altre al febrer o al març.	7
	<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap Rodó blanc	58	14, 15	Abans també es feia molta remolatxa i nap pels porcs.	7
	<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap Per les bèsties		10	A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, ... A les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res. Era diferent d'ara, costaven més d'engreixar però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustosa i bona. No se'ls donava cap pinso abans.	7
	<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap Farratger		29, 30	Pels porcs.	7
	<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap Pels tocinos		56	Pels tossinos.	7
	<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap Farratger		57	Pels animals també es feien naps, remolatxes i carbasses. Tenien una màquina per trinxar tot això i a l'hivern ho donaven als animals, als bens. També en donaven als tocinos barrejat amb farina.	7

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Porcs	<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa de Bon gust de cal Camalligat	105	65, 66	Les feien servir tant pels tossinos com per les persones.	7
	<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa del Rebequet rodona	110	55	Es feien molt grosses, algunes de 15 o 20 kilos i més de mig metre de diàmetre. Obrien a casa una carbassa i en menjaven 10 o 12 dies, i quan es començava a florir la llençaven als porcs.	7
	<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa del Rebequet allargada	111	57	Pels animals també es feien naps, remolatxes i carbasses. Tenien una màquina per trinxar tot això i a l'hivern ho donaven als animals, als bens. També en donaven als tocinos barrejat amb farina.	7
	<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa Rodona	113	8, 9, 29, 30	Pels porcs.	7
	<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa Llarga	117	8, 9	Pels porcs.	7
	<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa dels Porcs	121	36	Pels porcs.	7
	<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa Per les besties	121	44	En feien per les truges. I també si les obries per que piquessin les gallines.	7
	<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa Pels tocinos	121	56	Les carbasses pels tossinos eren diferents que les altres.	7
	<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa Grossa i allargada	123	2, 3	Feien carbasses per les truges, de les grosses.	7
	<i>Ipomoea batatas</i>	Boniato Blanc	180	48, 49, 50, 51, 52	Pels porcs.	7

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Porcs	<i>Raphanus sativus</i>	Rave Per les bèsties	408	10	A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, ... A les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res. Era diferent d'ara, costaven més d'engreixar però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustosa i bona. No se'ls donava cap pinso abans.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Blanca	32	65, 66	També els donaven patates i remolatxa.	8
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Per les bèsties	34	10	A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, ... A les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res. Era diferent d'ara, costaven més d'engreixar però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustosa i bona. No se'ls donava cap pinso, ara un pollastre està 40 dies a engreixar-se i abans estaven 4 mesos. Aquesta remolatxa era com un meló que creixia sota terra, però allargat, i pujava amunt, n'hi havia que feien set o vuit quilos. La pell era vermellova, però de dins la carn era blanca, i era per les gallines i els porcs. La bullien en una caldera i els hi donaven.	8
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Vermelleta	34	65, 66	També els donaven patates i remolatxa.	8
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	62, 63, 64	Es feia calderada per les gallines i pels tossinos, S'hi posava cols, peles de patates, carbassons, ..., tot el que hi havia.	8
	<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap Farratger	56	2, 3	Cuits pels porcs.	8
	<i>Cucurbita pepo</i>	Carbassó Blanc	122	62, 63, 64	Es feia calderada per les gallines i pels tossinos, S'hi posava cols, peles de patates, carbassons, ..., tot el que hi havia.	8
	<i>Cucurbita pepo</i>	Carbassó Verd fosc	123	62, 63, 64	Es feia calderada per les gallines i pels tossinos, S'hi posava cols, peles de patates, carbassons, ..., tot el que hi havia.	8
	<i>Solanum tuberosum</i>	Patata		1	Pels tossinos bullien patates amb farina d'ordi. Quan en compraven també hi afegien garrofes, les compraven de la província de Tarragona.	8

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Porcs	<i>Solanum tuberosum</i>	Patata		10	A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, ... A les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res. Era diferent d'ara, costaven més d'engreixar però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustosa i bona. No se'ls donava cap pinso abans.	8
	<i>Solanum tuberosum</i>	Patata		31, 32	En coien pels porcs.	8
	<i>Solanum tuberosum</i>	Patata		61	Per les gallines i els porcs.	8
	<i>Solanum tuberosum</i>	Patata		62, 63, 64	Es feia calderada per les gallines i pels tossinos, S'hi posava cols, peles de patates, carbassons, ..., tot el que hi havia.	8
	<i>Solanum tuberosum</i>	Patata		65, 66	També els donaven patates i remolatxa.	8
	<i>Quercus ilex</i>	Alzina		4	Amb un bastó feien caure els glans i en feien galletes pels porcs. Havies d'anar a les alzines ben carregades, amb els aglans macos. No dels rodons i petits que hi ha avegades al bosc. Hi ha anys de molts aglans.	8a
	<i>Quercus ilex</i>	Alzina		41	A vegades anaven a arreplegar aglans per donar-los a les truges.	8a
<i>Quercus ilex</i>	Alzina		44	Els d'alzina els recollien per donar-los a les truges. Els aglans de roure només se'ls menjaven els ramats.	8a	
	<i>Cirsium arvense</i>	Calcida		65, 66	Pels porcs i per les galines feia calcides. Fan com uns caps vermells que punxen una mica, surten als sembrats, i la fulla punxa. Les posaven a coure en una caldera grossa i ho donaven als porcs i a les gallines barrejat amb segon.	9
Conills	<i>Avena sativa</i>	Civada Negra	23	33, 34	Als conills se'ls donava herba, alfals i civada o ordi. Però sobre tot molta herba i per anar bé seca, els agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen. Els donaven citrons i llicsons principalment. No s'anaven a collir cada dia, els en collien un cop a la setmana i els feien assecar. Als conills els hi agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen.	1

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Conills	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	33, 34	Als conills se'ls donava herba, alfals i civada o ordi. Però sobre tot molta herba i per anar bé seca, els agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen. Els donaven citrons i llicsons principalment. No s'anaven a collir cada dia, els en collien un cop a la setmana i els feien assecar. Als conills els hi agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada		44	Els donaven una mica de civada, trepadella i herba de fora de tota mena, fins i tot romaní.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada		47	Als conills els hi dona rames de pi, rametes d'ametller (els hi agraden molt), i rames d'alzina ( a l'hivern, ja que a l'estiu no l'accepten gaire). A més els hi dona blat i civada, pinso no els n'hi dona mai.	1
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		34	Als conills se'ls donava herba, alfals i civada o ordi. Però sobre tot molta herba i per anar bé seca, els agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen. Els donaven citrons i llicsons principalment. No s'anaven a collir cada dia, els en collien un cop a la setmana i els feien assecar. Als conills els hi agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada		41	Pels conills.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 6 carrils	174	11, 12	Pels conills.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		34	Als conills se'ls donava herba, alfals i civada o ordi. Però sobre tot molta herba i per anar bé seca, els agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen. Els donaven citrons i llicsons principalment. No s'anaven a collir cada dia, els en collien un cop a la setmana i els feien assecar. Als conills els hi agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen.	2
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat		47	Als conills els hi dona rames de pi, rametes d'ametller (els hi agraden molt), i rames d'alzina ( a l'hivern, ja que a l'estiu no l'accepten gaire). A més els hi dona blat i civada, pinso no els n'hi dona mai.	2
	<i>Avena sativa</i>	Civada Negra	23	33, 34	Als conills se'ls donava herba, alfals i civada o ordi. Però sobre tot molta herba i per anar bé seca, els agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen. Els donaven citrons i llicsons principalment. No s'anaven a collir cada dia, els en collien un cop a la setmana i els feien assecar. Als conills els hi agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen.	3

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Conills	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	33, 34	Als conills se'ls donava herba, alfals i civada o ordi. Però sobre tot molta herba i per anar bé seca, els agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen. Els donaven citrons i llicsons principalment. No s'anaven a collir cada dia, els en collien un cop a la setmana i els feien assecar. Als conills els hi agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen.	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada		44	La palla de la civada la guardaven a la pallissa i en donaven molta als conills. Encara ara, ja que els conills necessiten fibra amb el menjar i la palla de civada els hi agrada especialment perquè no porta aresta ni pols. També els donaven una mica de civada, trepadella i herba de fora de tota mena, fins i tot romaní.	3
	<i>Convolvulus arvensis</i>	Corretjola		67	Amb la seva padrina anaven a fer herba pels conills (llitsons, rovelles, citrons, ravenisses, corretjoles ) a la vinya. Tornant de la vinya l'escampaven a les golfes, que s'assequés una mica. També els donaven fulla d'olivera.	3
	<i>Diplotaxis erucooides</i>	Ravanissa		67	Amb la seva padrina anaven a fer herba pels conills (llitsons, rovelles, citrons, ravenisses, corretjoles ) a la vinya. Tornant de la vinya l'escampaven a les golfes, que s'assequés una mica. També els donaven fulla d'olivera.	3
	<i>Erucastrum nasturtiifolium</i>	Citró		33, 34	Als conills se'ls donava herba, alfals i civada o ordi. Però sobre tot molta herba i per anar bé seca, els agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen. Els donaven citrons i llicsons principalment. No s'anaven a collir cada dia, els en collien un cop a la setmana i els feien assecar. Als conills els hi agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen.	3
	<i>Erucastrum nasturtiifolium</i>	Citró		67	Amb la seva padrina anaven a fer herba pels conills (llitsons, rovelles, citrons, ravenisses, corretjoles ) a la vinya. Tornant de la vinya l'escampaven a les golfes, que s'assequés una mica. També els donaven fulla d'olivera.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 6 carrils	174	11, 12	Pels conills.	3
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Aufals	215	5	A les cabres i als conills els collien rames de pi i rames d'alzina. També recollien aufals, tot i que a vegades el compraven.	3
<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Alfals	215	14, 15	També se'n feia abans, però menys que de trepadella. Es feia en llocs frescals, obacs, necessita més aigua que la trepadella. Pels conills.	3	

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Conills	<i>Medicago sativa</i> <i>subsp. sativa</i>	Alfals, Aufals	215	31, 32, 50	Pels conills.	3
	<i>Medicago sativa</i> <i>subsp. sativa</i>	Alfals del País	215	33, 34	Als conills se'ls donava herba, alfals i civada o ordi. Però sobre tot molta herba i per anar bé seca, els agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen. Els donaven citrons i llicsons principalment. No s'anaven a collir cada dia, els en collien un cop a la setmana i els feien assecar. Als conills els hi agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen.	3
	<i>Medicago sativa</i> <i>subsp. sativa</i>	Aufals	215	52	Els donaven aufals, trepadella, i tota mena d'herba que arreplegaven. No creixien tan ràpid com amb el ranxo però eren boníssims. Sortien molt més bons que ara.	3
	<i>Medicago sativa</i> <i>subsp. sativa</i>	Aufals	215	62, 63, 64	L'Antònia encara va a buscar herbes ara. Pels conills va a buscar margall, llitsons, i romanins (tot i que si tenen altra herba no es mengen els romanins). A l'estiu rüelles, i tot classe d'herba. També va a fer aufals a vora la carretera, ja que a vora la carretera n'hi van plantar i creix molt.	3
	<i>Olea europaea</i>	Olivera		54	Espolsaven les fulles seques de les branques d'oliveres que havien podat i donaven les fulles seques als conills,	3
	<i>Olea europaea</i>	Olivera		67	Amb la seva padrina anaven a fer herba pels conills (llitsons, rovelles, citrons, ravenisses, corretjoles ) a la vinya. Tornant de la vinya l'escampaven a les golfes, que s'assequés una mica. També els donaven fulla d'olivera.	3
	<i>Onobrychis</i> <i>viciifolia</i>	Trepadella	233	2, 3	N'havien fet molta. Només els aguantava dos anys. En donaven molta als conills. La segaven al maig, mig verda, els agradava més amb una mica d'humitat.	3
	<i>Onobrychis</i> <i>viciifolia</i>	Trepadella	233	11, 12	Abans totes les cases tenien trepadella pels animals. En donaven a les bèsties, també als conills.	3
	<i>Onobrychis</i> <i>viciifolia</i>	Trepadella	233	22	En feien una mica pel matxo, la mula i els conills.	3
	<i>Onobrychis</i> <i>viciifolia</i>	Trepadella	233	31, 32	Abans feien més ufals que trepadella, la trepadella era pels bens i conills.	3
	<i>Onobrychis</i> <i>viciifolia</i>	Trepadella	233	37	Es feia com a farratge per les besties. Es segava un cop florida. Per les cabres i pels conills.	3

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Conills	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	44	També els donaven una mica de civada, trepadella i herba de fora de tota mena, fins i tot romaní.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	50	Pels conills.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	52	Els donaven aufals, trepadella, i tota mena d'herba que arreplegaven. No creixien tan ràpid com amb el ranxo però eren boníssims. Sortien molt més bons que ara.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	65, 66	Als conills els anaven a fer herba. Arroplegaven llitsons i calcides. Plantaven trepadella.	3
	<i>Papaver roheas</i>	Rovella		67	Amb la seva padrina anaven a fer herba pels conills (llitsons, rovelles, citrons, ravenisses, corretjoles ) a la vinya. Tornant de la vinya l'escampaven a les golfes, que s'assequés una mica. També els donaven fulla d'olivera.	3
	<i>Quercus ilex</i>	Alzina		47	Als conills els hi dona rames de pi, rametes d'ametller (els hi agraden molt), i rames d'alzina ( a l'hivern, ja que a l'estiu no l'accepten gaire). A més els hi dona blat i civada, pinso no els n'hi dona mai.	3
	<i>Sonchus oleraceus</i>	Llicsó		33, 34	Als conills se'ls donava herba, alfals i civada o ordi. Però sobre tot molta herba i per anar bé seca, els agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen. Els donaven citrons i llicsons principalment. No s'anaven a collir cada dia, els en collien un cop a la setmana i els feien assecar. Als conills els hi agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen.	3
	<i>Sonchus oleraceus</i>	Llitsó		67	Amb la seva padrina anaven a fer herba pels conills (llitsons, rovelles, citrons, ravenisses, corretjoles ) a la vinya. Tornant de la vinya l'escampaven a les golfes, que s'assequés una mica. També els donaven fulla d'olivera.	3
	<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llicsó		33, 34	Als conills se'ls donava herba, alfals i civada o ordi. Però sobre tot molta herba i per anar bé seca, els agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen. Els donaven citrons i llicsons principalment. No s'anaven a collir cada dia, els en collien un cop a la setmana i els feien assecar. Als conills els hi agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen.	3
	<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llitsó		67	Amb la seva padrina anaven a fer herba pels conills (llitsons, rovelles, citrons, ravenisses, corretjoles ) a la vinya. Tornant de la vinya l'escampaven a les golfes, que s'assequés una mica. També els donaven fulla d'olivera.	3



Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Conills	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	1	La palla verda era per farratge, fins i tot pels conills.	3
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	37	Si es segava verda era com a farratge pels animals (conills i cabres). Si es segava ja granada es batia i es donava als coloms.	3
	(Herba de Sant Antoni)	Herba de Sant Antoni		35	Baixeta, peluda, molt rústica. herba pels conills	4
	(Herba)	Herba pels conills		44	També els donaven una mica de civada, trepadella i herba de fora de tota mena, fins i tot romaní.	4
	(Herba)	Herba pels conills		54	Anaven a fer herba per les gallines i els conills.	4
	<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Jonça		41	A l'hivern en collien pels conills.	4
	<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Jonça		48, 49, 50, 51, 52	Pels conills. Se'ls donava a l'hivern.	4
	<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Junça		53	El que més agradava al bestiar, a les cabres i ovelles, era la junça, i també n'anaven a fer saques pels conills. Als conills els anava molt bé, els feia créixer molt.	4
	<i>Brachypodium phoenicoides</i>	Fenal		5	Als conills els donaven llicsons, rovelles, cosconilles, calcides, citrons, ravenisses, margalls, corretjoles, romanins, rama de pí, rama d'alzina, ruganyos, fenal, i aufals.	4
	<i>Centaurea scabiosa</i>	Caferrada		1	Herbes que recollien pels conills: ruelles, llicsons, citrons tendres, ravenisses, agulla, cafarrades, i capsides (si eren tendres). Collien també branques d'arbusts del bosc per donar-los-en a l'hivern: ruganyus, romaní, pi blanc (rossegaven les branques), o fulla d'olivera.	4
	<i>Centaurea scabiosa</i>	Capsuda		35	Pels conills.	4
	<i>Chondrilla juncea</i>	Xicoria		7	La donaven als conills.	4

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Conills	<i>Chondrilla juncea</i>	Xicoia		59, 60	Els hi donen rames de pi, romanins, farigola, llitsons, fonoll, ravenisses i xicoies, i els agrada molt tot això. La mata també la donaven als conills, encara els n'hi donen ara i els encanta.	4
	<i>Cirsium arvense</i>	Calcida		5	Als conills els donaven llicsons, rovelles, cosconilles, calcides, citrons, ravenisses, margalls, corretjoles, romanins, rama de pí, rama d'alzina, ruganyos, fenal, i aufals.	4
	<i>Cirsium arvense</i>	Calcida		65, 66	Als conills els anaven a fer herba. Arroplegaven llitsons i calcides. Plantaven trepadella.	4
	<i>Convolvulus arvensis</i>	Corretjola		5	Als conills els donaven llicsons, rovelles, cosconilles, calcides, citrons, ravenisses, margalls, corretjoles, romanins, rama de pí, rama d'alzina, ruganyos, fenal, i aufals.	4
	<i>Convolvulus arvensis</i>	Corretjola		31, 32, 35	Pels conills.	4
	<i>Convolvulus arvensis</i>	Corretjola		57	Als conills se'ls donava molta herba. Lletsons i curripeus, que és una planta que corre per terra, són com una corretjola més doble, i els agradava molt. La corretjola també se la menjaven, però no tant com els curripeus.	4
	<i>Diplotaxis eruroides</i>	Ravanissa		1	Herbes que recollien pels conills: ruelles, llicsons, citrons tendres, ravenisses, agulla, cafarrades, i capsides (si eren tendres). Collien també branques d'arbusts del bosc per donar-los-en a l'hivern: ruganyus, romaní, pi blanc (rossegaven les branques), o fulla d'olivera.	4
	<i>Diplotaxis eruroides</i>	Ravanissa		5	Als conills els donaven llicsons, rovelles, cosconilles, calcides, citrons, ravenisses, margalls, corretjoles, romanins, rama de pí, rama d'alzina, ruganyos, fenal, i aufals.	4
	<i>Diplotaxis eruroides</i>	Ravanissa		31, 32	Pels conills.	4
	<i>Diplotaxis eruroides</i>	Ravanissa blanca / Citrons		35	Es donava als bens i als conills.	4
	<i>Diplotaxis eruroides</i>	Ravanissa		59, 60	Els hi donen rames de pi, romanins, farigola, llitsons, fonoll, ravenisses i xicoies, i els agrada molt tot això. La mata també la donaven als conills, encara els n'hi donen ara i els encanta.	4

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Conills	<i>Erodium cicutarium</i>	Agulla		1	Herbes que recollien pels conills: ruelles, llicsons, citrons tendres, ravanisses, agulla, cafarrades, i capsides (si eren tendres). Collien també branques d'arbusts del bosc per donar-los-en a l'hivern: ruganyus, romaní, pi blanc (rossegaven les branques), o fulla d'olivera.	4
	<i>Erodium cicutarium</i>	Curripeus		29, 30	És una planta que queda escampada al terra i que els conills també es menjava força.	4
	<i>Erodium cicutarium</i>	Curripeus		57	Als conills se'ls donava molta herba. Lletsons i curripeus, que és una planta que corre per terra, són com una corretjola més dobla, i els agradava molt. La corretjola també se la menjaven, però no tant com els curripeus.	4
	<i>Erodium malacoides</i>	Agulla		1	Herbes que recollien pels conills: ruelles, llicsons, citrons tendres, ravanisses, agulla, cafarrades, i capsides (si eren tendres). Collien també branques d'arbusts del bosc per donar-los-en a l'hivern: ruganyus, romaní, pi blanc (rossegaven les branques), o fulla d'olivera.	4
	<i>Erodium malacoides</i>	Curripeus		29, 30	És una planta que queda escampada al terra i que els conills també es menjava força.	4
	<i>Erodium malacoides</i>	Curripeus		57	Als conills se'ls donava molta herba. Lletsons i curripeus, que és una planta que corre per terra, són com una corretjola més dobla, i els agradava molt. La corretjola també se la menjaven, però no tant com els curripeus.	4
	<i>Erucastrum nasturtiifolium</i>	Citró		1	Herbes que recollien pels conills: ruelles, llicsons, citrons tendres, ravanisses, agulla, cafarrades, i capsides (si eren tendres). Collien també branques d'arbusts del bosc per donar-los-en a l'hivern: ruganyus, romaní, pi blanc (rossegaven les branques), o fulla d'olivera.	4
	<i>Erucastrum nasturtiifolium</i>	Citró		5	Als conills els donaven llicsons, rovelles, cosconilles, calcides, citrons, ravanisses, margalls, corretjoles, romanins, rama de pí, rama d'alzina, ruganyos, fenal, i aufals.	4
	<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		41	Els conills els feien créixer amb herba, no amb pinso. Els donaven civada i herba. Com a herba els donaven fonoll, jonça a l'hivern, i ruelles, llicsons i altres herbes a l'estiu. També els donaven fulles de col.	4

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Conills	<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		45, 46	El fonoll el posaven a les olives, i també en donaven als conills.	4
	<i>Foeniculum vulgare</i>	Fonoll		59, 60	Els hi donen rames de pi, romanins, farigola, llitsons, fonoll, ravenisses i xicoies, i els agrada molt tot això. La mata també la donaven als conills, encara els n'hi donen ara i els encanta.	4
	<i>Galium lucidum</i>	Herba de Sant Joan/Sant Joans		35	La gent en donava als conills.	4
	<i>Geranium sp.</i>	Agulla		1	Herbes que recollien pels conills: ruelles, llicsons, citrons tendres, ravanisses, agulla, cafarrades, i capsides (si eren tendres). Collien també branques d'arbusts del bosc per donar-los-en a l'hivern: ruganyus, romaní, pi blanc (rossegaven les branques), o fulla d'olivera.	4
	<i>Lolium sp.</i>	Reigrass	210	14, 15	En feien pels conills. Ara també se'n fa encara, sobre tot en llocs més humits com a farratge per les vaques i les ovelles.	4
	<i>Lolium sp.</i>	Margall		5	Als conills els donaven llicsons, rovelles, cosconilles, calcides, citrons, ravenisses, margalls, corretjoles, romanins, rama de pí, rama d'alzina, ruganyos, fenal, i aufals.	4
	<i>Lolium sp.</i>	Fenàs lluent		53	Recollien llitsons, romanins, roganyos, fenàs lluent pels conills, i moltes altres herbes que no recorden. També rama de pi, que la rosegaven, la pelaven.	4
	<i>Lolium sp.</i>	Margall		62, 63, 64	L'Antònia encara va a buscar herbes ara. Pels conills va a buscar margall, llitsons, i romanins (tot i que si tenen altra herba no es mengen els romanins). A l'estiu rüelles, i tot classe d'herba. També va a fer aufals a vora la carretera, ja que a vora la carretera n'hi van plantar i creix molt.	4
	<i>Mantisalca salmantica</i>	Capsida		1	Herbes que recollien pels conills: ruelles, llicsons, citrons tendres, ravanisses, agulla, cafarrades, i capsides (si eren tendres). Collien també branques d'arbusts del bosc per donar-los-en a l'hivern: ruganyus, romaní, pi blanc (rossegaven les branques), o fulla d'olivera.	4
	<i>Medicago sativa subsp. falcata</i>	Melga		35	En diu així a l'alfals que no està cultivat, que creix als marges. En donaven als conills.	4

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Conills	<i>Olea europaea</i>	Olivera		1	Herbes que recollien pels conills: ruelles, llicsons, citrons tendres, ravanisses, agulla, cafarrades, i capsides (si eren tendres). Collien també branques d'arbusts del bosc per donar-los-en a l'hivern: ruganyus, romaní, pi blanc (rossegaven les branques), o fulla d'olivera.	4
	<i>Ononis tridentata</i>	Roanyo		1	Herbes que recollien pels conills: ruelles, llicsons, citrons tendres, ravanisses, agulla, cafarrades, i capsides (si eren tendres). Collien també branques d'arbusts del bosc per donar-los-en a l'hivern: ruganyus, romaní, pi blanc (rossegaven les branques), o fulla d'olivera.	4
	<i>Ononis tridentata</i>	Rugallo		4	Era la planta que buscava la gent que en sabia per donar als conills per menjar. Era un aliment de primera qualitat, per a que estiguessin forts.	4
	<i>Ononis tridentata</i>	Roanyo		5	Als conills els donaven llicsons, rovelles, cosconilles, calcides, citrons, ravanisses, margalls, corretjoles, romanins, rama de pí, rama d'alzina, ruganyos, fenal, i aufals.	4
	<i>Ononis tridentata</i>	Ruganyo		29, 30	Pels conills, pelaven l'escorça.	4
	<i>Ononis tridentata</i>	Roanyo		31, 32	Herbes que collien pels conills. Ja no els en dona.	4
	<i>Ononis tridentata</i>	Arnall		37	Els donaven als conills, perquè en pelaven les tiges.	4
	<i>Ononis tridentata</i>	Roanyo		53	Recollien llitsons, romanins, roganyos, fenàs lluent pels conills, i moltes altres herbes que no recorden. També rama de pi, que la rosegaven, la pelaven.	4
	<i>Papaver roheas</i>	Roella		1	Herbes que recollien pels conills: ruelles, llicsons, citrons tendres, ravanisses, agulla, cafarrades, i capsides (si eren tendres). Collien també branques d'arbusts del bosc per donar-los-en a l'hivern: ruganyus, romaní, pi blanc (rossegaven les branques), o fulla d'olivera.	4
	<i>Papaver roheas</i>	Rovella		5	Als conills els donaven llicsons, rovelles, cosconilles, calcides, citrons, ravanisses, margalls, corretjoles, romanins, rama de pí, rama d'alzina, ruganyos, fenal, i aufals.	4
	<i>Papaver roheas</i>	Rovella		11, 12	Els les collien pels conills.	4

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Conills	<i>Papaver roheas</i>	Rüella		31, 32, 35	Pels conills.	4
	<i>Papaver roheas</i>	Rüella		38, 39	Les rüelles dels camps de blat les havien de treure totes perquè competeixen amb el blat. La rüella es fa molt gran i el blat s'arronsa. Les donaven als conills.	4
	<i>Papaver roheas</i>	Roella		41	Els conills els feien créixer amb herba, no amb pinso. Els donaven civada i herba. Com a herba els donaven fonoll, jonça a l'hivern, i ruelles, llicsons i altres herbes a l'estiu. També els donaven fulles de col.	4
	<i>Papaver roheas</i>	Rosella		58	En collien pels conills, juntament amb lletsons i altres espècies que no recorda.	4
	<i>Papaver roheas</i>	Rüella		62, 63, 64	L'Antònia encara va a buscar herbes ara. Pels conills va a buscar margall, llitsons, i romanins (tot i que si tenen altra herba no es mengen els romanins). A l'estiu rüelles, i tot classe d'herba. També va a fer aufals a vora la carretera, ja que a vora la carretera n'hi van plantar i creix molt.	4
	<i>Pinus halepensis</i>	Pi blanc		1	Herbes que recollien pels conills: ruelles, llicsons, citrons tendres, ravanisses, agulla, cafarrades, i capsides (si eren tendres). Collien també branques d'arbusts del bosc per donar-los-en a l'hivern: ruganyus, romaní, pi blanc (rossegaven les branques), o fulla d'olivera.	4
	<i>Pinus halepensis</i>	Pi blanc		5	A les cabres i als conills els collien rames de pi i rames d'alzina. També recollien aufals, tot i que a vegades el compraven. Quan treien els llorigons de la conilla els posaven en una cort gran amb rama de pi. Llavors s'amagaven sota i a més a més el pelaven.	4
	<i>Pinus halepensis</i>	Pi		29, 30	Pels conills, pelaven les branques.	4
	<i>Pinus halepensis</i>	Pi blanc		47	Als conills els hi dona rames de pi, rametes d'ametller (els hi agraden molt), i rames d'alzina ( a l'hivern, ja que a l'estiu no l'accepten gaire). A més els hi dona blat i civada, pinso no els n'hi dona mai.	4
	<i>Pinus halepensis</i>	Pi		48, 49, 50, 51, 52	Rames de pi, en pelaven l'escorça. Els en donaven a l'hivern, o a partir de mig estiu. Alguns diuen que les rames de pi enlloc d'engreixar-los només els fan créixer el pèl.	4

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Conills	<i>Pinus halepensis</i>	Pi blanc		53	Recollien llitsons, romanins, roganyos, fenàs lluent pels conills, i moltes altres herbes que no recorden. També rama de pi, que la rosegaven, la pelaven.	4
	<i>Pinus halepensis</i>	Pi		59, 60	Els hi donen rames de pi, romanins, farigola, llitsons, fonoll, ravenisses i xicoies, i els agrada molt tot això. La mata també la donaven als conills, encara els n'hi donen ara i els encanta.	4
	<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	Pi		59, 60	Els hi donen rames de pi, romanins, farigola, llitsons, fonoll, ravenisses i xicoies, i els agrada molt tot això. La mata també la donaven als conills, encara els n'hi donen ara i els encanta.	4
	<i>Pistacia lentiscus</i>	Mata		59, 60	Els hi donen rames de pi, romanins, farigola, llitsons, fonoll, ravenisses i xicoies, i els agrada molt tot això. La mata també la donaven als conills, encara els n'hi donen ara i els encanta.	4
	<i>Portulaca oleraca</i>	Verdolaga		14, 15	De llitsons i verdolaga en donaven als conills.	4
	<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla		47	Als conills els hi dona rames de pi, rametes d'ametller (els hi agraden molt), i rames d'alzina ( a l'hivern, ja que a l'estiu no l'accepten gaire). A més els hi dona blat i civada, pinso no els n'hi dona mai.	4
	<i>Quercus ilex</i>	Alzina		5	A les cabres i als conills els collien rames de pi i rames d'alzina. També recollien aufals, tot i que a vegades el compraven.	4
	<i>Reichardia picroides</i>	Cosconilla		5	Als conills els donaven llicsons, rovelles, cosconilles, calcides, citrons, ravenisses, margalls, corretjoles, romanins, rama de pí, rama d'alzina, ruganyos, fenal, i aufals.	4
	<i>Reichardia picroides</i>	Cuscunilla		54	Per les gallines i pels conills.	4
	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní		1	Herbes que recollien pels conills: ruelles, llicsons, citrons tendres, ravenisses, agulla, cafarrades, i capsides (si eren tendres). Collien també branques d'arbusts del bosc per donar-los-en a l'hivern: ruganyus, romaní, pi blanc (rossegaven les branques), o fulla d'olivera.	4

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Conills	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní		5	Als conills els donaven llicsons, rovelles, cosconilles, calcides, citrons, ravenisses, margalls, corretjoles, romanins, rama de pí, rama d'alzina, ruganyos, fenal, i aufals.	4
	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní		44	També els donaven una mica de civada, trepadella i herba de fora de tota mena, fins i tot romaní.	4
	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní		48, 49, 50, 51, 52	També se'ls en donava a partir de mig estiu, quan ja no hi havia res més.	4
	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní		53	Recollien llitsons, romanins, roganyos, fenàs lluent pels conills, i moltes altres herbes que no recorden. També rama de pi, que la rosegaven, la pelaven.	4
	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní		59, 60	Els hi donen rames de pi, romanins, farigola, llitsons, fonoll, ravenisses i xicoies, i els agrada molt tot això. La mata també la donaven als conills, encara els n'hi donen ara i els encanta.	4
	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní		62, 63, 64	L'Antònia encara va a buscar herbes ara. Pels conills va a buscar margall, llitsons, i romanins (tot i que si tenen altra herba no es mengen els romanins). A l'estiu rüelles, i tot classe d'herba. També va a fer aufals a vora la carretera, ja que a vora la carretera n'hi van plantar i creix molt.	4
	<i>Sanguisorba minor</i>	Pentinelles		31, 32	La feien servir pels conills.	4
	<i>Sonchus oleraceus</i>	Llicsó		1	Herbes que recollien pels conills: ruelles, llicsons, citrons tendres, ravenisses, agulla, cafarrades, i capsides (si eren tendres). Collien també branques d'arbusts del bosc per donar-los-en a l'hivern: ruganyus, romaní, pi blanc (rossegaven les branques), o fulla d'olivera.	4
	<i>Sonchus oleraceus</i>	Llitsó		2, 3	Pels conills i també amanits per les persones.	4
	<i>Sonchus oleraceus</i>	Llicsó		5	Als conills els donaven llicsons, rovelles, cosconilles, calcides, citrons, ravenisses, margalls, corretjoles, romanins, rama de pí, rama d'alzina, ruganyos, fenal, i aufals.	4
	<i>Sonchus oleraceus</i>	Llitsó		14, 15	De llitsons i verdolaga en donaven als conills.	4



Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Conills	<i>Sonchus oleraceus</i>	Llicsó, llicsonet		29, 30, 31, 32, 35, 48, 49, 50, 51, 52	Pels conills.	4
	<i>Sonchus oleraceus</i>	Llicsó		41	Els conills els feien créixer amb herba, no amb pinso. Els donaven civada i herba. Com a herba els donaven fonoll, jonça a l'hivern, i ruelles, llicsons i altres herbes a l'estiu. També els donaven fulles de col.	4
	<i>Sonchus oleraceus</i>	Llitsó		53	Recollien llitsons, romanins, roganyos, fenàs lluent pels conills, i moltes altres herbes que no recorden. També rama de pi, que la rosegaven, la pelaven.	4
	<i>Sonchus oleraceus</i>	Lletsó		57	Als conills se'ls donava molta herba. Lletsons i curripeus, que és una planta que corre per terra, són com una corretjola més dobla, i els agradava molt. La corretjola també se la menjaven, però no tant com els curripeus.	4
	<i>Sonchus oleraceus</i>	Lletsó		58	En collien pels conills, unes bones sacarrades. Era la més apreciada, però hi barrejaven altres herbes que no recorda, només recorda la rosella.	4
	<i>Sonchus oleraceus</i>	Llitsó		59, 60	Els hi donen rames de pi, romanins, farigola, llitsons, fonoll, ravenisses i xicoies, i els agrada molt tot això. La mata també la donaven als conills, encara els n'hi donen ara i els encanta.	4
	<i>Sonchus oleraceus</i>	Llitsó		62, 63, 64	L'Antònia encara va a buscar herbes ara. Pels conills va a buscar margall, llitsons, i romanins (tot i que si tenen altra herba no es mengen els romanins). A l'estiu rüelles, i tot classe d'herba. També va a fer aufals a vora la carretera, ja que a vora la carretera n'hi van plantar i creix molt.	4
	<i>Sonchus oleraceus</i>	Llitsó		65, 66	Als conills els anaven a fer herba. Arroplegaven llitsons i calcides. Plantaven trepadella.	4
	<i>Sonchus tenerrimus</i>	Lletsó		1	Herbes que recollien pels conills: ruelles, llicsons, citrons tendres, ravanisses, agulla, cafarrades, i capsides (si eren tendres). Collien també branques d'arbusts del bosc per donar-los-en a l'hivern: ruganyus, romaní, pi blanc (rossegaven les branques), o fulla d'olivera.	4

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Conills	<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llitsó		2, 3	Pels conills i també amanits per les persones.	4
	<i>Sonchus tenerrimus</i>	Lletsó		5	Als conills els donaven llicsons, rovelles, cosconilles, calcides, citrons, ravenisses, margalls, corretjoles, romanins, rama de pí, rama d'alzina, ruganyos, fenal, i aufals.	4
	<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llitsó		14, 15	De llitsons i verdolaga en donaven als conills.	4
	<i>Sonchus tenerrimus</i>	Lletsó		29, 30, 31, 32, 35, 48, 49, 50, 51, 52	Pels conills.	4
	<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llicsó		41	Els conills els feien créixer amb herba, no amb pinso. Els donaven civada i herba. Com a herba els donaven fonoll, jonça a l'hivern, i ruelles, llicsons i altres herbes a l'estiu. També els donaven fulles de col.	4
	<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llitsó		53	Recollien llitsons, romanins, roganyos, fenàs lluent pels conills, i moltes altres herbes que no recorden. També rama de pi, que la rosegaven, la pelaven.	4
	<i>Sonchus tenerrimus</i>	Lletsó		57	Als conills se'ls donava molta herba. Lletsons i curripeus, que és una planta que corre per terra, són com una corretjola més dobla, i els agradava molt. La corretjola també se la menjaven, però no tant com els curripeus.	4
	<i>Sonchus tenerrimus</i>	Lletsó		58	En collien pels conills, unes bones sacarrades. Era la més apreciada, però hi barrejaven altres herbes que no recorda, només recorda la rosella	4
	<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llitsó		59, 60	Els hi donen rames de pi, romanins, farigola, llitsons, fonoll, ravenisses i xicoies, i els agrada molt tot això. La mata també la donaven als conills, encara els n'hi donen ara i els encanta.	4
	<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llitsó		62, 63, 64	L'Antònia encara va a buscar herbes ara. Pels conills va a buscar margall, llitsons, i romanins (tot i que si tenen altra herba no es mengen els romanins). A l'estiu rüelles, i tot classe d'herba. També va a fer aufals a vora la carretera, ja que a vora la carretera n'hi van plantar i creix molt.	4

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Conills	<i>Sonchus tenerrimus</i>	Llitsó		65, 66	Als conills els anaven a fer herba. Arroplegaven llitsons i calcides. Plantaven trepadella.	4
	<i>Thymus vulgaris</i>	Farigola		2, 3	Pels conills.	4
	<i>Thymus vulgaris</i>	Farigola		59, 60	Els hi donen rames de pi, romanins, farigola, llitsons, fonoll, ravenisses i xicoies, i els agrada molt tot això. La mata també la donaven als conills, encara els n'hi donen ara i els encanta.	4
	<i>Beta vulgaris var. cicla</i>	Belda		2, 3	Pels conills.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Valenciana (de brotons)	42	4	Les fulles les aprofitaven les bèsties.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	7	L'ull l'aprofitaven les persones i la resta se'l menjaven els animals.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	31, 32	Trinxada pels conills, gallines i porcs.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	41	Els conills els feien créixer amb herba, no amb pinso. Els donaven civada i herba. Com a herba els donaven fonoll, jonça a l'hivern, i ruelles, llicsons i altres herbes a l'estiu. També els donaven fulles de col, les fulles de les cols les guardaven pels conills.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	42, 43	Donaven les fulles als conills.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	4	Eren pels animals de corral, per les gallines, conills i tossinos. Es podia fer alta com una persona.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	5	El tronxo el donaven als conills i el pelaven.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	35	Pels conills.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	56	En plantaven pels conills	7

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Conills	<i>Brassica oleracea</i>	Col		1	Als conills també els hi donaven fulles de cols.	7
	<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap Pels conills	56	36	No era llarg, era una mena aixafada, plana. N'havien fet molt pels conills.	7
Bestiar en general	<i>Avena sativa</i>	Civada Blanca	22	29, 30, 37, 59, 60	Pel bestiar.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada Francesa, Negre	23	6, 53, 59, 60	Per les bèsties.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada Negra petita	23	29	Negra petiteta que pesa molt, pesa com l'ordi, i és la que fan servir bastant els pastors per farratge. És molt bona, però abans no existia. Per les bèsties.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada Negra	23	31	Abans de civada també en feien, abans era per gra, i ara és més aviat per farratge.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada Negra	23	33, 34	Molt similar a la cugula. Es va anar perdent, ja no hi ha cavalls ni bestiar.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada Negra	23	36	N'havien fet de negra, per les bèsties.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada Negra	23	48, 49, 50, 51, 52	Es feia molt alta i el gra era molt menut. Es van fer alguns anys, per les bèsties.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada Negra grossa	24	29, 30	La donaven als animalots.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	4	Pel bestiar.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	8, 9	Abans se'n feia molta perquè hi havia molt bestiar i perquè no necessitava gaire adob. El gra de la civada té molta pell i molt poca farina. Els cavalls en necessiten molta de civada.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	32	Abans de civada també en feien. Abans era per gra, i ara és més aviat per farratge.	1

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Bestiar en general	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	33, 34, 36, 48, 49, 50, 51, 52	Per les bèsties.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	53	Civada en feien sobre tot de rossa, per les besties.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada		14, 15	Es feia molta civada pels animals.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada		23, 24, 63, 64	Per les bèsties.	1
	<i>Avena sativa</i>	Civada		38, 39	La barrejaven amb altres coses, pels animals.	1
	<i>Lathyrus cicera</i>	Pedrerol	201	53	En feien per les bèsties, en feien un parell de trossos, barrejat amb uns grans de civada o ordi perquè el pedrerol s'hi emparrés.	1
	<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	11, 12	Les donaven més aviat a les bèsties. Les persones preferien menjar cigrons i mongetes.	1
	<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	33, 34	Per ranxo.	1
	<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	37	Tant per les persones com per les bèsties.	1
	<i>Sorghum bicolor</i>	Sorgo	487	59, 60	Per els bèsties, també n'havien fet.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	37	Es feia per les bèsties.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	53	El plantaven amb quatre grans d'ordi o civada perquè s'emparrés. Per els bèsties.	1
	<i>Vicia faba</i>	Fava	524	11, 12	Les faves es feien com a farratge pels animals.	1
	<i>Vicia faba</i>	Fava	524	35, 56	Per les bèsties.	1

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Bestiar en general	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	8, 9	Per les bèsties la solien barrejar amb la civada.	1
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	31	Per gra i per farratge.	1
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	63, 64	Per les bèsties.	1
	<i>Zea mays</i>	Blat de moro	577	1	Com a menjar per les bèsties.	1
	<i>Zea mays</i>	Blat de moro	577	18, 19, 20	Per les bèsties.	1
	<i>Zea mays</i>	Blat de moro del País	577	55	Se n'hava fet molt poc, per les bèsties.	1
	(Cereals en general)	Cereals en general		1	Als animals al vespre els hi donaven palla mullada amb cabusel·la.	2
	<i>Avena sativa</i>	Civada Blanca	22	40	Per les bèsties.	2
	<i>Avena sativa</i>	Civada Negra	23	40	Per les bèsties.	2
	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	40	Per les bèsties.	2
	<i>Avena sativa</i>	Civada		14, 15	Es barrejava la trepadella amb civada, soja i ordi i es feia el pinso.	2
	<i>Avena sativa</i>	Civada		41	Per les bèsties.	2
	<i>Avena sativa</i>	Civada		56	Se'n plantava de barrejada amb l'ordi, i d'aquest cultiu se'n deia cultiu civadenc. Per les bèsties.	2
	<i>Glycine max</i>	Soja	164	14, 15	Es barrejava la trepadella amb civada, soja i ordi i es feia el pinso.	2

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Bestiar en general	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Barbarossa	169	14, 15	Es barrejava la trepadella amb civada, soja i ordi i es feia el pinso.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Cerveser	170	38, 39, 63, 64	Per les bèsties.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Cerveser d'abans	171	15, 53, 59, 60	Per les bèsties.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 3 carrells , de 3 caires	172	14, 15, 23, 24	Per les bèsties.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 4 carrells	173	59, 60	Per els bèsties	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tremesó, Tramesó	174	8, 9, 22, 23, 24, 29, 30, 31, 32, 55, 56	Per les bèsties.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 6 carrils, de 6 carrells	174	11, 12, 14, 15, 35, 40, 42, 43, 53, 5, 59, 60, 61	Per les bèsties.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 6 carrils	174	25, 26	Pel bestiar però també n'havien menjat pelat les persones, i bo que era.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 6 carrells	174	38, 39	És el que es feia servir pels animals.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 6 carrells	174	40	anava bé, però el problema també és que s'espolsava molt, si plovia o feia vent s'espolsava molt, tot i que s'ageia i tot plegat anava bé, es pagava bé era molt bo, és el que se'n feia més	2

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Bestiar en general	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tramesó	174	48, 49, 50, 51, 52	Farina pels animals	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de Cal Xicot gros	175	59, 60	Per les bèsties.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de Sant Isidro	176	29	Venia molt aviat, sempre tres setmanes o un mes abans que els altres. Anava bé perquè venia abans i tenies la batuda abans pels animals	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Pàmula	178	35	Per les bèsties.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		1	Als animals els hi donaven palla mullada amb cabusel·la al vespre, i també farina d'ordi.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		10	A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, ... A les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res. Era diferent d'ara, costaven més d'engreixar però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustosa i bona. No se'ls donava cap pinso, ara un pollastre està 40 dies a engreixar-se i abans estaven 4 mesos.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		14, 15	Es barrejava la trepadella amb civada, soja i ordi i es feia el pinso.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		36	Per les bèsties.	2
	<i>Lens culinaris</i>	Llentia Petitona	205	33	Per pinso.	2
	<i>Pisum sativum</i>	Pèsol de Mata baixa	278	41	Els pèsols que s'assecaven els acabaven d'arreglar pels animals.	2
	<i>Pisum sativum</i>	Pèsol Farratger	280	31, 32	Per les bèsties.	2
	<i>Pisum sativum</i>	Pèsol de secà per les besties	280	35	Abans en feien molts al secà, per les bèsties.	2



Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Bestiar en general	<i>Pisum sativum</i>	Pèsol Terrorer	280	56	Plantaven pèsols terrers per donar a les besties.	2
	<i>Pisum sativum</i>	Pèsol pel bestiar		14, 15	Pèsols pel bestiar, tot i que tendres també es podien menjar, però no eren tant bons com els d'hort. Eren de color marronet, i no tant dolços, tenien un gust que tira a amargant.	2
	<i>Pisum sativum</i>	Pèsol		38, 39	Per les bèsties.	2
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	4	El grà era pels animals.	2
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	8, 9, 14, 15, 23, 24, 25, 26, 31, 32, 33, 34, 36, 37, 44, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 56, 57, 63	Per les bèsties.	2
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	11, 12	Pels animals.	2
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	40	Sègol també en feien, al terreny dolent hi anava molt bé, perquè era molt rústic, però al bestiar no se n'hi podia donar gaire, ja que una proporció si però massa no els era bo. A les besties principalment els donaven ordi i blat.	2
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	41	Pel gra i per farratge.	2
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	53	Sègol se'n plantava per les bèsties, sobre tot pels cavalls. El segaven tendre i el barrejaven amb la palla.	2
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa del País	500	61	Per les bèsties.	2
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Gros	504	62, 63, 64	Per les bèsties.	2

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Bestiar en general	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	6	Al molí hi portaves un sac de blat i et donaven la cabusel·la i farina. La farina es feia servir per pastar el pa, i la cabusel·la era per les bèsties.	2
	<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana	519	6	Portava més cabusel·la i més segon que el motxo, no feia tanta farina. La cabusel·la i el segon eren per les bèsties.	2
	<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana	519	29, 39, 61	Per les bèsties.	2
	<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana	519	35, 36, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 56	Era un blat que es feia molt alt, per fer farina. La cabusel·la era per les bèsties.	2
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	33, 34	Per les bèsties.	2
	<i>Vicia faba</i>	Fava	524	14, 15	En feien farina per les bèsties.	2
	(Cereals en general)	Cereals en general		1	Als animals els hi donaven palla mullada amb cabusel·la al vespre.	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada Blanca	22	29, 30, 37, 40, 59, 60	Per les bèsties.	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada Francesa, Negra petita, Negra	23	6, 29, 36, 40, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 59, 60	Per les bèsties.	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada Negra	23	31	Abans de civada també en feien. Abans per gra i ara és més aviat per farratge.	3
<i>Avena sativa</i>	Civada Negra	23	33, 34	Es va anar perdent, ja no hi ha cavalls ni bestiar.	3	
<i>Avena sativa</i>	Civada Negra grossa	24	29, 30	Per les bèsties.	3	

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Bestiar en general	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	4	Pel bestiar. Palla per farratge.	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	8, 9	Abans se'n feia molta perquè hi havia molt bestiar i perquè no necessitava gaire adob.	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	32	Abans de civada també en feien. Abans per gra i ara és més aviat per farratge.	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	33, 34	Les veces i la civada es solien fer juntes i com a farratge.	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	36	va venir després, que deien que venia de Províncies, potser d'Extremadura diu. (s'espolsava desseguida i s'havia de segar mig verosa. Li havien dit que és molt refrescant i que en feien aigües)	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa	25	40, 48, 49, 50, 51, 52, 53	Per les bèsties.	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada		14, 15	Molta civada pels animals, i també es feia molt blat paner.	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada		23, 24, 41, 63, 64	Per les bèsties.	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada		38, 39	La barrejaven amb altres coses, pels animals	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada		55	En feien per les bèsties. A l'estiu no els podies donar ordi perquè era massa fort. A l'estiu els donaven civada perquè era un cereal més suau i deien que refrescava.	3
	<i>Avena sativa</i>	Civada		56	De civada se'n plantava barrejada amb l'ordi, i del cultiu en deien civandec. Per les bèsties.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Barbarossa	169	14, 15	Per les bèsties.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de Cervesa	170	38, 38, 63, 64	Pel bestiar.	3

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Bestiar en general	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Cerveser d'abans	171	15, 53, 59, 60	Per les bèsties.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 3 carrells	172	14, 15	Per les bèsties.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 3 caires	172	23, 24	Feia molta palla. Per les bèsties.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 4 carrells	173	59, 60	Per les bèsties.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tremesó, de 6 carrils, de 6 carrells	174	2, 3, 8, 9, 11, 12, 14, 15, 22, 23, 24, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 40, 42, 43, 53, 55, 56, 57, 50, 60	Per les bèsties.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de 6 carrells	174	38, 39	És el que es feia servir pels animals.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tramesó	174	48, 49, 50, 51, 52	Palla per les bèsties.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de Cal Xicot gros	175	59, 60	Per les bèsties.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de Sant Isidro	176	29	Venia molt aviat, sempre tres setmanes o un mes abans que els altres. Anava bé perquè venia abans i tenies la batuda abans pels animals.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi del País	177	4	Per les bèsties.	3

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>	
Bestiar en general	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Pàmula	178	2, 3, 35	Per les bèsties.	3	
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		1	Als animals els hi donaven palla mullada amb cabusel·la al vespre.	3	
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		36, 37, 44	Per les bèsties.	3	
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Alfals	215	16, 17	L'alfals i la trepadella es segaven en verd, com a farratge. Abans de trepadella ja se'n feia poca, perquè diuen que es molt forta pel bestiar, per menjar, i tendien a fer alfals. La gent tendia a fer alfals que va millor al bestiar, i a més se'n podia fer dues o fins i tot tres segades, mentre que de trepadella nomé se'n podia fer una segada.	3	
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Alfals	215	25, 26	Per farratge.	3	
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Alfals	215	27	L'alfals es feia pitjor que la trepadella. Per farratge.	3	
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Aufals	215	55	Al toranr de dur les patates a vendre a Igualada amb el carro pujaven segó i aufals per les bèsties, a l'hivern sobre tot.	3	
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Alfals	215	56	Alfals no n'hi havia gens, ara si que se'n fa, per farratge.	3	
	<i>Olea europaea</i>	Olivera			31, 32	Al podar les oliveres les branques es deixaven assecar a l'ombra i quan eren seques s'espolsaven les fulles a l'era, batent-les. Guardaven la fulla en sacs per donar a les bèsties durant l'hivern.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	8, 9	Es tallava quan floria i es deixava assecar per l'hivern. Era farratge verd, com l'alfals. Per les bèsties.	3	
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	11, 12	Abans totes les cases tenien trepadella pels animals, i ara per aquí no n'hi ha enlloc.	3	
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	14, 15	Abans se'n feia molta ara ja no se'n fa gens. La trepadella és més dura que l'alfals, aguanta més, un cop es planta es pot segar durant 3 anys, no cal replantar-la cada any. Es collia en verd, i es barrejava amb civada, soja i ordi i es feia el pinso.	3	

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Bestiar en general	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	16, 17	L'alfals i la trepadella es segaven en verd, com a farratge. Abans de trepadella ja se'n feia poca, perquè diuen que es molt forta pel bestiar, per menjar, i tendien a fer alfals. La gent tendia a fer alfals que va millor al bestiar, i a més se'n podia fer dues o fins i tot tres segades, mentre que de trepadella nomé se'n podia fer una segada.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	27, 33, 34	Per les bèsties, com a farratge.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	35	Es feia molta trepadella pel bestiar.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	36	Feien trepadella perquè no podien fer aufals. D'aufals no n'havien fet mai perquè necessita més aigua. Per les bèsties.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	56	Abans es feia molta trepadella, tot era trepadella. Era el farratge que més es feia, durava com a màxim 3 o 4 anys, i se segava quan estava apunt de florir, per St. Isidro.	3
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	6	Feia molta palla i poc gra. Per les bèsties.	3
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	14, 15, 23, 24, 25, 26, 31, 32, 33, 34, 36, 37, 40, 44, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 56, 63	Palla per les bèsties.	3
	<i>Sorghum bicolor</i>	Sorgo	487	59, 60	Per els bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Paner	412	14, 15, 38, 39, 40	Palla per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Ariana	495	29	Palla per les bèsties.	3

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Bestiar en general	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Catón	496	33	Palla per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat de 3 carrells	497	59, 60	Palla per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat del Bigoti	498	44	Palla per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa, Xeixa del País	500	4, 31, 32, 38, 39, 61	Palla per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Empeltat	501	35	Palla per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Estrella	502	33	Palla per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Gros	504	62, 63, 64	Per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Hivernenc	505	48, 49, 50, 51, 52	Era el més habitual. Per fer farina, i la palla es donava a les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Litori	506	31, 32, 33	Palla per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Marius	507	33	Molt bona farina, en voldria tornar a fer. La palla era per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Montbui	508	31, 32	Palla per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Montbui	508	33	Palla per les bèsties.	3
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Montcada	509	33	Palla per les bèsties.	3	

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Bestiar en general	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	33, 34, 35, 37, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56	Palla per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	36	Era el blat més bo. La palla era per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	59, 60	Per fer farina, i la palla per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Paner 2	513	33, 40	Palla per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa Primerenca, de Valls	514	29, 30	La farina que feia però era molt bona comparat amb els blats d'ara. La palla era per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa de Valls	514	33, 34	Poc gra i molta palla. Feia una farina molt bona. La palla era per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa de Valls	514	40	Palla per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa Primerenca	514	44	La seva farina era bona pel pa, tenia bon gust. Era més bona que la d'ara. La palla era per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Tardà, de Sant Josep	516	29	Palla per les bèsties.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Victoriús	517	56	Palla per les bèsties.	3
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa de Sant Puvim	518	35	Palla per les bèsties.	3	



Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Bestiar en general	<i>Triticum aestivum</i>	Blat		5, 6, 8, 9, 11, 12, 22, 23, 24, 25, 26, 41, 42, 43	Palla per les bèsties.	3
	<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana	519	6, 29, 30, 35, 36, 40, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 56, 57, 59, 60, 61	Palla per les bèsties.	3
	<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana	519	63	Per les bèsties.	3
	<i>Triticum spelta</i>	Espelta	520	33, 40, 57	Palla per les bèsties.	3
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	11, 12, 47	El boll el donaven a les bèsties.	3
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	1	El gra pels coloms. La palla verda per farratge.	3
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	8, 9	La solien barrejar amb la civada i la segaven verda, com a farratge.	3
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	14, 15	Molts cops es plantaven veces barrejades amb la civada, i es segava tot en verd com a farratge, no es segava la veça com a gra.	3
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	31	Per gra i per farratge.	3
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	33, 34	Les veces es solien fer juntament amb civada, i es segava tot com a farratge.	3
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	47	Se n'havia fet com a farratge	3

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Bestiar en general	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	63, 64	Per les besties.	3
	<i>Beta vulgaris var. cicla</i>	Belda Per les bèsties	29	37	Eren per les bèsties, per les perosnes no eren gaire fines.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Blanca	32	8, 9, 36	Per les bèsties.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Groga	33	36, 61	Per les bèsties.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Per les bèsties	34	41	Per les bèsties.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Vermella	36	8, 9, 36	Per les bèsties.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Vermel·losa	36	61	Per les bèsties.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa		5	Per les bèsties.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Per les bèsties		11, 12	Es feien per les bèsties.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col d'Hivern	42	40	S'aprofitava els ulls per les persones i les fulles eren per les besties.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	2, 3	Per les bèsties i per les gallines.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	23, 24	Les fulles es donaven a les bèsties.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col de Fer fulles	46	27	Era més aviat pel bestiar.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col de Fer fulles	46	28	Pel bestiar.	7

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Bestiar en general	<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	54	Era només per les bèsties.	7
	<i>Brassica oleracea</i>	Col Geganta	46	57	La col geganta era per les bèsties.	7
	<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap Farratger	56	8, 9	Pel bestiar.	7
	<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap		6	En feia qui tenia bestiar.	7
	<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap Per les bèsties		10	A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, ... A les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res. Era diferent d'ara, costaven més d'engreixar però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustosa i bona. No se'ls donava cap pinso, ara un pollastre està 40 dies a engreixr-se i abans estaven 4 mesos.	7
	<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap		44	Per les bèsties.	7
	<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap Blanc		61	Per les bèsties.	7
	<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa Allargada	116	61	Per les bèsties.	7
	<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa Llarga	117	4	Per les bèsties.	7
	<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa Llarga	117	10	Les carbasses de les bèsties eren llargues i molt grosses.	7
	<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa dels Porcs	121	14, 15	Eran llargues, molt llargues, es donaven a les bèsties.	7
	<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa Per les besties	121	48, 49, 50, 51, 52	Les carbasses d'abans no eren gaire bones, eren més aviat pel bestiar.	7

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Bestiar en general	<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa Groga de dins	122	37	Abans principalment eren per les bèsties, però també en menjaven les persones.	7
	<i>Cucurbita moschata</i>	Carbassa		5	Per les bèsties.	7
	<i>Raphanus sativus</i>	Rave Per les bèsties	408	10	A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, ... A les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res. Era diferent d'ara, costaven més d'engreixar però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustosa i bona. No se'ls donava cap pinso, ara un pollastre està 40 dies a engreixr-se i abans estaven 4 mesos.	7
	<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa Per les bèsties	34	10	A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, ... A les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res. Era diferent d'ara, costaven més d'engreixar però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustosa i bona. No se'ls donava cap pinso, ara un pollastre està 40 dies a engreixr-se i abans estaven 4 mesos. La remolatxa la bullien en una caldera i els hi donaven a les bèsties.	8
	<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap Llarg	57	2, 3	N'havien fet molts de naps, de dues classes. Els llargs com una pastanaga o més eren pel bestiar. I els plans aixafats, que també eren farratgers però que ells també se'ls menjaven.	8
	<i>Cucurbita maxima</i>	Carbassa del Rebequet allargada	111	57	Se'n feia calderada, per les bèsties.	8
	<i>Solanum tuberosum</i>	Patata		10	A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, ... A les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res. Era diferent d'ara, costaven més d'engreixar però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustosa i bona. No se'ls donava cap pinso, ara un pollastre està 40 dies a engreixr-se i abans estaven 4 mesos.	8
Vaques	<i>Lolium sp.</i>	Reigrass	210	14, 15	Ara encara se'n fa, sobre tot en llocs més humits com a farratge per les vaques i ovelles.	4

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Galls d'indi	(Cereals en general)	Cereals en general		6	Per engreixar-los després de treure'ls del menjar petit els hi donaven farina, cabussel·la. Els darrers 8 dies els hi donaven ortiga barrejada amb la cabusel·la, i també els forçaven cada dia a menjar-se 9 anous senceres. La seva mare i l'avia s'encarregaven que se les empassessin. Així havien aconseguit engreixar pavos de 16 kg.	2
	<i>Urtica dioica</i>	Ortiga		6	Els darrers 8 dies els hi donaven ortiga barrejada amb la cabusel·la, i també els forçaven cada dia a menjar-se 9 anous senceres. La seva mare i l'avia s'encarregaven que se les empassessin. Així havien aconseguit engreixar pavos de 16 kg.	4
	<i>Juglans regia</i>	Noguer del País grossa	184	6	Els darrers 8 dies els hi donaven ortiga barrejada amb la cabusel·la, i també els forçaven cada dia a menjar-se 9 anous senceres. La seva mare i l'avia s'encarregaven que se les empassessin. Així havien aconseguit engreixar pavos de 16 kg.	8a
Canaris	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	29, 30	Avui encara en cultiven, juntament amb les veces. Serveix per fer el pinso pels canaris de la gent.	1
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	29, 30	Avui encara en cultiven, juntament amb l'erba. Serveix per fer el pinso pels canaris de la gent.	1
Cadernereres	<i>Plantago major</i>	Plantatge		45, 46	El plantatge es fa prop de les rieres. Feia un espigall amb uns granets que era com maravilla, i aleshores penjaven les espigues dins de les gàbies per alimentar les cadernereres.	1
Pinsans	<i>Setaria sp.</i>	Panissola		65, 66	Hi ha molt menys ocells que abans. Abans hi havia molts pinsans on hi havia la panissola, ara en queda quatre, abans n'hi havia moltíssims.	1
Gossos	<i>Ficus carica</i>	Figa Sajaiola	154	29, 30	N'assecaven moltes. A ell li agradava molt anar a caçar i tenia sempre tres o quatre gossets petitets. Com que la buxaca no arribava, que els calers anaven malament, collia les figues de totes les figueres dels voltants, de totes. Quan hi havia una ventada anava cap a arreplegar figues, perquè ja estaven a terra moltes. Aquestes figues les posava a assecar, i un cop seques n'omplia una caixa sencera. Quan anava a dormir els n'hi donava tres o quatre esgarrapades als gossos. Els agradaven molt als gossos, més que el pa, i així s'estalviaven de comprar o gastar pa per alimentar els gossos. .	9

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Desconegut	<i>Avena sativa</i>	Civada		16, 17	No aporten més informació.	1
	<i>Helianthus annuus</i>	Gira-sol	166	15	Gira-sol se n'havia fet una mica, però molt poc, no es feia massa, necessitava més aigua.	1
	<i>Helianthus annuus</i>	Gira-sol	166	35	Pipes pels animals.	1
	<i>Helianthus annuus</i>	Gira-sol	166	57	De gira-sol n'havien fet algun any, però pocs, i vigilaven el tros que no hi anés el senglar a la nit	1
	<i>Helianthus annuus</i>	Gira-sol	166	61	N'havien fet algun any.	1
	<i>Lathyrus cicera</i>	Pedrerol	201	1	El seu gendre n'havia fet.	1
	<i>Lathyrus cicera</i>	Pedrerol	201	36	En feien a casa. Barrejaven, a ruix, ordi i pedrerol.	1
	<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	5	Es feia tot a motes, i l'arrencaven de matinada.	1
	<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	202	42, 43	No aporten més informació.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	2, 3	Sobre tot havien fet eerb, és el que més havien fet.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	10	Abans es plantava erb, veces, i cigrons. Es feia la rotació i així amb aquests cultius es deixava descansar la terra.	1
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	11, 12	El sembraven a motes-	1
	<i>Vicia faba</i>	Fava	524	48, 49, 50, 51, 52	No aporten més informació.	1
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	10	Abans es plantava erb, veces, i cigrons. Es feia la rotació i així amb aquests cultius es deixava descansar la terra.	1

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Desconegut	<i>Zea mays</i>	Blat de moro	577	10	Després de la guerra també s'havia plantat una mica de blat de moro, al secà, però abans plovia més que ara, i a l'hivern feia molt més fred, ha canviat molt.	1
	<i>Zea mays</i>	Blat de moro	577	14, 15	Blat de moro se n'havia fet una mica, però molt poc, no es feia massa, necessitava més aigua.	1
	<i>Zea mays</i>	Blat de moro	577	35	Blat de moro no en plantaven gaire, algun camp al secà però no anava gaire bé.	1
	<i>Zea mays</i>	Blat de moro	577	57	Només en van fer un any, el 56, l'any que el fred va matar el sembrat. El jabali sel fotia molt.	1
	<i>Zea mays</i>	Panís	577	61	N'havien provat de fer al secà, a l'Hostal del Bou, anant cap a Calaf, però no és gaire país de panís, tot i que abans plovia més.	1
	<i>Zea mays</i>	Blat de moro	577	63	N'havien fet però molt poc.	1
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Cerveser	170	16, 17	Després ja es va passar al que es fa ara, l'ordi cerveser, que no s'ajeu, no s'espolsa i produeix més.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Cerveser	170	27	És el més recent.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Cerveser	170	28	No aporta més informació.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tremesó	174	5	Feia 4 o 5 rengles, i una pinya grossa. Es sembrava abans de Tots Sants, de mig octubre en amunt.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tresmesó	174	10	Del que es sembrava abans avui no es sembla res, s'ha perdut tot, han canviat totes les llavors.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tremesó	174	16, 17	També se'n feia abans, però amb les cosetxadores també es va deixar de fer ja que tenia el problema que per cosetxar s'ha d'esperar que el grà sigui molt sec, i aquesta classe s'espolsava molt, la meitat del grà es perdia amb un dia de vent. Abans, quan es segava a volant, com que es segava més verd això no passava.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tramesó	174	27, 28	Té sis carrils.	2

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Desconegut	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de Sant Isidro	176	5	Venia més primerenc i sempre en feien perquè tot i sembrar-se al mateix temps, venia més aviat i podien fer farina més aviat, un mes abans que amb les altres classes.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi del País	177	27, 28	Feia tres o quatre carrils.	2
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		7, 41	No aporten més informació.	2
	<i>Pisum sativum</i>	Pèsol		33, 34	No aporten més informació.	2
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	5	Se'n feia molt perquè amb poc adob es feia alt.	2
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	10	Del que es sembrava abans avui no es sembra res, s'ha perdut tot, han canviat totes les llavors. Des segon no se'n feia gaire, només una mica.	2
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	16, 17	S'havia fet sègol, però ell ja no n'havia fet.	2
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	27	No hi anava bé a la zona. Més amunt de la Pobla i Capallades se'n feia més, hi devia créixer millor. Per la Font del Bosc sempre n'hi havia unes feixes.	2
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	28	En feien molt poc, es feia més cap a la Pobla.	2
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	29, 30	No se'n feia gaire al país.	2
	<i>Vicia faba</i>	Fava	524	33, 34	No aporten més informació.	2
	<i>Avena sativa</i>	Civada		16, 17	No aporten més informació.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Cerveser	170	16, 17	Després ja es va passar al que es fa ara, l'ordi cerveser, que no s'ajeu, no s'espolsa i produeix més.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Cerveser	170	27	És el més recent.	3



Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Desconegut	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Cerveser	170	28	No aporta més informació.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tremesó	174	5	Feia 4 o 5 rengles, i una pinya grossa. Es sembrava abans de Tots Sants, de mig octubre en amunt.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tresmesó	174	10	Del que es sembrava abans avui no es sembla res, s'ha perdut tot, han canviat totes les llavors.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tremesó	174	16, 17	També se'n feia abans, però amb les cosetxadores també es va deixar de fer ja que tenia el problema que per cosetxar s'ha d'esperar que el grà sigui molt sec, i aquesta classe s'espolsava molt, la meitat del grà es perdia amb un dia de vent. Abans, quan es segava a volant, com que es segava més verd això no passava.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi Tramesó	174	27, 28	Té sis carrils.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi de Sant Isidro	176	5	Venia més primerenc i sempre en feien perquè tot i sembrar-se al mateix temps, venia més aviat i podien fer farina més aviat, un mes abans que amb les altres classes.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi del País	177	27, 28	Feia tres o quatre carrils.	3
	<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi		7, 41	No aporten més informació.	3
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Alfals	215	2, 3	Creixia menys a la zona i no se'n feia tant com de trepadella.	3
	<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Ufals	215	22	No n'havien fet mai gaire. Era massa sec. Si no era un camp molt frescal no es feia.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	4	Mai ha funcionat gaire bé al secà. Si la primavera era seca no tirava.	3
	<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	233	40	No aporta més informació.	3
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	16, 17	S'havia fet sègol, però ell ja no n'havia fet.	3

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Desconegut	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	27	No hi anava bé a la zona. Més amunt de la Pobla i Capallades se'n feia més, hi devia créixer millor. Per la Font del Bosc sempre n'hi havia unes feixes.	3
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	28	En feien molt poc, es feia més cap a la Pobla.	3
	<i>Secale cereale</i>	Sègol	418	29, 30	No se'n feia gaire al país.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat del Gra gros	499	27	Els grans era el doble de grans que els de les altres classes, l'espiga també era més grossa.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat del Gra gros	499	28	Gra i espiga més grossos que les altres classes, però baix rendiment.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat del País	500	16, 17	Es feia molt alt i s'ajeia molt, es del que se'n feia més. Quan es segava amb volant encara que s'ajagués no passava res, però quan es va començar a segar amb cosetxadora se'n perdia molt, perquè l'ajagut no es podia arregar. Es va deixar de fer i van sortir varietats que no s'ajeien tant. Era el més bo per fer farina.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa, del País	500	27	És el blat del país. Espiga alta.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa, del País	500	28	Espiga alta.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	10	Del que es sembrava abans avui no es sembra res, s'ha perdut tot, han canviat totes les llavors.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Motxo	510	16, 17	No se'n feia tant com de blat del país, són coetanis.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Xeixa Primerenca	514	10	Del que es sembrava abans avui no es sembra res, s'ha perdut tot, han canviat totes les llavors.	3
	<i>Triticum aestivum</i>	Blat Rus	515	10	Del que es sembrava abans avui no es sembra res, s'ha perdut tot, han canviat totes les llavors. El blat rus feia una espiga grossa, grans grossos, però portava mot segó i poca farina, no se'n va plantar gaire.	3

Taula 6.9. (Continuació)

Grup Animal	Nom científic	Nom popular	Nº var. <sup>a</sup>	Inf. <sup>b</sup>	Descripció	Al gen. <sup>c</sup>
Desconegut	<i>Triticum aestivum</i>	Blat		18, 19, 20	No aporten més informació.	3
	<i>Triticum spelta</i>	Espelta	520	58	Abans es plantava mota espelta però com que rendia menys es va deixar de fer, i ara es vol recuperar.	3
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	2, 3	Sobre tot havien fet erb, és el que més havien fet.	3
	<i>Vicia ervilia</i>	Erb	523	10	Abans es plantava erb, veces, i cigrons. Es feia la rotació i així amb aquests cultius es deixava descansar la terra.	3
	<i>Vicia ervilia</i>	Erd	523	22	El gra era per les ovelles i els xais. De la palla, del boll, no recorda què en feien.	3
	<i>Vicia faba</i>	Fava Fava de ruc	524	22	És la fava de tota la vida. Són més fortes que les altres, que les muchamiel. Quan eren seques pel maxu, havent-les posat a estovar abans. Collien les faves arrancant les mates i fent munts, com pallers. No es podien fer garbes perquè si s'haguessin fet garbes s'haguessin espolsat massa. Ho portaven en carro a l'era a batre i a fer quilos, que pesen molt les faves. Un cop feta la batuda, de la mata no recroda què en feien.	3
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	2, 3, 22, 40	No aporten més informació.	3
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	4	Les veces i trepadella mai han funcionat gaire bé al secà a la zona. Si la primavera era seca no tiraven.	3
	<i>Vicia sativa</i>	Veça	530	10	Abans es plantava erb, veces, i cigrons. Es feia la rotació i així amb aquests cultius es deixava descansar la terra.	3

<sup>a</sup> Número corresponent a la varietat tradicional utilitzada, per als casos en que l'informant fa referència a una varietat concreta. La numeració emprada es correspon a l'establerta en el capítol 8 per tal d'identificar les diferents varietats tradicionals documentades.

<sup>b</sup> Informant al qual es correspon cadascuna de les cites d'ús incloses en el catàleg. La relació entre els codis emprats i els noms dels informants és la següent: 1 Paquita Oliva, 2 Josep Pleixats, 3 Benita, 4 Bonaventura Claramunt, 5 Ramon Soteres, 6 Josep Jorba Marmí ( "Nocs"), 7 Salvador Valls, 8 Maria Mercè Pleixats, 9 Josep Farré Marcet, 10 Josep Gubern Enric, 11 Magí segura, 12 Rosa Ferrando, 13 Rita Valls Casanoves, 14 Lluïsa Capdevila, 15 Joan Giralt Casanoves, 16 Jordi Còdol, 17 Dona Jordi Còdol, 18 Josep Soteres Bartolí, 19 Soledad Riba Trullàs, 20 Rosa Soteres Bartolí, 21 Pilar Palos, 22 Joan Morera, 23 Antoni ( "Ton") Aribau Morera, 24 Isabel Graells Grau, 25 Lluís Esquiús Oliva, 26 Maria Esquiús Oliva, 27 Joan Rivera, 28 Maria Oliva, 29 Josep Maria Marimon, 30 Esmeralda Tirado, 31 Pepeta Tomàs, 32 Marcelino Julián, 33 Antoni Font Planell, 34 Àngela Oller Olivera, 35 Sisquet Sendiu , 36 Teresa Farrés Padrós, 37 Núria Capdevila Vilella, 38 Joan Bacardit Figuera, 39 Jordina Santa Gloria, 40 Mariano Estany, 41 Francisca Serra,

42 Victòria Vilardell Pinyol, 43 Miquel Serra Llobet, 44 Teresa Figueres Rosinés, 45 Emilio Solé Corbella, 46 Àngela Rossic Vilomara, 47 Josep Puig Pujol, 48 Soledat Suarez, 49 Josep Reixachs, 50 Maria Grau, 51 Joan Prat Prat, 52 Conxita Tardà, 53 Mercè Albareda Llordés, 54 Josefa Prat Arisa, 55 Josep Marimon Saumell, 56 Andreu Vidal Solé, 57 Pepito de Cal Bosquet, 58 Jaume Farrés Vidal, 59 Mercè Closa Solé, 60 Josep Prat Solà, 61 Josep Sopera Palomas, 62 Antonia Duarri Salvador, 63 Josep Solé Caelles, 64 Pepita Serra Duarri, 65 Antonio Suarez Pujol, 66 Rosa Vilaró Balaguer, 67 Jordi Mateu Lloró.

° Tipus d'aliment. La relació entre els codis emprats i les categories referents als tipus d'aliment és la següent: 1 Gra, 2 Farina, 3 Farratge, 4 Herba o rames fresques, 6 Pastura, 7 Verdura crua, 8 Verdura cuita, 8a Fruits secs, 9a Gra cuit, 9 Altres, 10 Desconegut.



# **Capítol 7**

**La utilització tradicional de materials vegetals més enllà de la medicina i l'alimentació, i els coneixements tradicionals relatius a la gestió dels ecosistemes, a la comarca de l'Anoia (Catalunya Central – Península Ibèrica)**



## Capítol 7

# La utilització tradicional de materials vegetals més enllà de la medicina i l'alimentació, i els coneixements tradicionals relatius a la gestió dels ecosistemes, a la comarca de l'Anoia (Catalunya Central -Península Ibèrica)

### INTRODUCCIÓ

Els coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat que no corresponen ni al camp de l'alimentació ni al camp de l'etnofarmacologia o etnoveterinària, conformen un grup de coneixements tradicionals extremadament ampli i divers, que és imprescindible per entendre com les societats locals es relacionaven amb l'entorn en el seu dia a dia, i també per entendre com gestionaven els recursos naturals i els ecosistemes (Pardo et al., 2014). Pràcticament tots els ecosistemes del planeta són fruit de la intervenció humana, que al llarg de mil·lennis els ha modelat amb més o menys intensitat (Blondel, 2006; Heckenberger, 2003; Egea-Fernández, 2013); i generalment la seva conservació està estretament lligada amb la pervivència de les tècniques de maneig tradicionals (Berkes et al., 2000; Kingsbury, 2001; Poyatos et al., 2003; de Aranzabal, 2008; Bugalho et al., 2011).

Nombrosos estudis han posat de relleu que mantenir vigents aquests coneixements i models de gestió tradicionals és imprescindible per preservar els socioecosistemes i per incrementar-ne la resiliència davant els canvis ambientals i socioeconòmics (Altieri & Merrick, 1987; Berkes et al., 2003; Glasenapp & Thornton, 2011; Gómez-Baggethun et al., 2012; Gómez-Baggethun et al., 2013). En conseqüència, són coneixements que progressivament estan sent considerats per la comunitat científica



i integrats en el desenvolupament d'estratègies de gestió, planificació i conservació del territori (Mackinson, 2001; Calvo et al., 2007; Carvalho et al., 2011; Madejón et al., 2011). Tenint en compte la incidència del canvi climàtic (Barrera-Escoda et al., 2014; Gonçalves et al., 2014; Martín-Vide et al., 2016), i la preponderància d'un model agroalimentari controlat per grans multinacionals (Gura et al., 2013) que no fa sinó simplificar i intensificar els agroecosistemes (Barthel et al., 2013; Rusch et al., 2016), la recuperació d'aquests coneixements i models de gestió tradicionals esdevé prioritària.

Fins a mitjans del segle XX la major part d'elements necessaris per al quotidià eren elaborats amb recursos locals, que corresponien majoritàriament a materials d'índole vegetal. Alhora, totes les actuacions que tenien un efecte sobre l'ecosistema es desenvolupaven d'acord amb criteris de sostenibilitat, fet que permetia perpetuar els recursos al llarg del temps. Els coneixements i models de gestió tradicionals són cabdals per entendre la relació entre la comunitat local i el seu entorn, i la seva recuperació i modernització ha de tenir un paper determinant a l'hora de fer front als problemes socioeconòmics i ambientals actuals. Tanmateix, si bé històricament s'han inclòs en les prospeccions etnobotàniques realitzades (Bonet & Vallès, 2002; Muntané, 2005; Parada, 2008), rarament han estat l'objectiu central de la prospecció. Aquesta mancança estructural fa que el grau de prospecció sigui molt menor que el registrat en etnofarmacologia o alimentació.

Malgrat tot, són nombroses les publicacions disponibles a nivell peninsular que acrediten la seva importància en el dia a dia de les societats tradicionals, alhora que posen de relleu el paper cabdal que poden tenir per al manteniment dels socioecosistemes davant dels canvis ambientals i socioeconòmics. El combustible (González et al., 2013b), les eines per a l'agricultura (Blanco, 1996; Zurriaga, 2012), els materials per a la construcció (González et al., 2012c), els instruments musicals (González et al., 2013a), la cistelleria (Barber, 1997; Beltran, 2005), el calçat (Sánchez, 1989), les escombres (Tardío et al., 2006), la sabó (Climent, 2017), la cosmètica i la higiene personal (González et al., 2012b), l'ús ornamental (Lara et al., 2006; Hernández-Bermejo & García-Sánchez, 2009; Barra et al., 2011; Fraga, 2016), les manifestacions folklòriques o magicoreligioses (Domínguez-Moreno, 1984;

Domínguez-Moreno, 1987; Barber & Guardiola, 1996; González et al., 2012a; González et al., 2014), els enverinaments (Bonet & Vallès, 2005), els jocs (Álvarez-Pérez, 1995; Cortadellas & Pujadó, 2013; Climent-Giner et al., 2017), o la literatura oral popular (Climent, 2000; Climent, 2012) són els principals àmbits en els quals s'ha determinat la importància cabdal que tradicionalment hi havien tingut els elements d'índole vegetal. Alhora, un bon nombre de treballs han abordat l'estudi de les tècniques tradicionals de maneig agrosilvopastoral, des de perspectives ben diverses (Bandera & Marinas, 1996; Álvarez-Arias, 2000; Aronson et al., 2009; Aceituno-Mata, 2010; Romero, 2011; Fernández-Giménez & Fillat-Estaque, 2012; Oteros-Rozas et al., 2013).

Tot i que en termes numèrics el nombre de publicacions és rellevant, la gran diversitat present en aquest calaix de sastre fa que en realitat la profunditat d'estudi de cadascun dels àmbits sigui mol baixa. En conseqüència, és vital aprofundir en la seva documentació, recuperació i adaptació a la realitat actual com a elements indispensables per afavorir la conservació i la resiliència dels ecosistemes davant dels canvis ambientals i socioeconòmics (Blondel, 2006; Calvo et al., 2007, Carvalho et al., 2011)

L'**objectiu principal** d'aquest capítol és documentar i caracteritzar els usos tradicionals (no alimentaris ni medicinals) de les espècies vegetals, i els coneixements tradicionals relatius a la gestió dels ecosistemes, a la comarca de l'Anoia.

D'aquest objectiu principal en deriven els següents **objectius específics**:

1. Documentar les espècies emprades tradicionalment en àmbits diferents als de l'alimentació i l'etnofarmacologia o etnoveterinària, i conèixer quins eren els camps d'utilització més importants.
2. Determinar quines eren les estructures vegetals utilitzades en els diferents àmbits abordats.
3. Determinar la fragilitat i prevalença actual dels usos documentats, els processos de transformació que els afecten, els motius i dates d'abandó, i els factors de què depenen el seu abandonament o la seva prevalença.

4. Identificar els coneixements tradicionals relatius a la gestió dels ecosistemes i al desenvolupament de determinades activitats tradicionals pròpies de la comunitat estudiada i la seva prevalença
5. Avaluar la percepció que té la comunitat local dels canvis en l'ecosistema esdevinguts les darreres dècades

## **MATERIAL I MÈTODES**

### **Obtenció i processament de la informació**

Les dades emprades en l'elaboració d'aquest capítol de la tesi doctoral han estat obtingudes a partir dels informants que han participat en la prospecció etnobotànica realitzada a la comarca de l'Anoia (àrees geogràfiques de la Conca d'Òdena i de l'Alta Segarra) entre els anys 2014 i 2017 amb l'objectiu de recollir coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat silvestre i cultivada, incloent informació sobre les varietats agrícoles tradicionals i els coneixements tradicionals associats. En total s'han utilitzat dades de 67 informants agrupats en 44 unitats familiars, nascuts de mitjana l'any 1932, dels quals s'ha recollit informació de tots els àmbits dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat. La informació obtinguda en les trobades realitzades amb cadascuna de les unitats familiars es pot consultar en l'Annex general 1 de la present tesi doctoral, i en format digital a través de la Base de dades dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat de la comarca de l'Anoia, Catalunya Central. Per una informació detallada sobre la metodologia seguida per a l'obtenció dels coneixements tradicionals, la identificació taxonòmica, o la distribució territorial dels informants i les seves característiques demogràfiques i socioeconòmiques, consulteu els capítols 1 i 2. De tota la informació obtinguda, en el present capítol s'analitza la que correspon a àmbits diferents dels de l'alimentació i l'etnofarmacologia o l'etnoveterinària.

## **Analisi de dades**

La informació obtinguda al llarg de les diferents trobades amb els informants ha estat transcrita i incorporada a l'Annex general 1, on també es detalla el procediment dut a terme per transcriure la informació. A continuació la informació ha estat incorporada a la "Base de dades dels Coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat de la comarca de l'Anoia", on d'acord amb la codificació establerta en l'Annex general 2 s'ha assignat per cada registre el valor corresponent a les diferents variables considerades.

La informació obtinguda per cadascuna de les variables considerades ha estat analitzada mitjançant estadística descriptiva, i representada gràficament i en forma de taules.

Alhora, s'ha elaborat un catàleg amb la informació obtinguda. Inclou per cadascuna de les espècies els noms populars amb que s'hi refereixen els informants, el nombre de cites d'ús documentades i la seva prevalença, la categoria d'ús a la qual corresponen, la part utilitzada, i el nombre de cites d'ús i el prevalence value per cada registre independent.

Finalment, s'ha confeccionat un annex que inclou per cadascuna de les espècies totes les cites d'ús aportades pels informants. Per cada cita d'ús s'indica el nom popular, si correspon a alguna varietat en particular d'acord amb la numeració establerta en el capítol 8, la descripció aportada pels informants, les categories general i detallada d'ús a la qual correspon, i l'informant o informants que l'han aportada.

## **RESULTATS I DISCUSSIÓ**

### **Generalitats**

S'han documentat i identificat 151 tàxons vegetals (142 a nivell d'espècie i 9 a nivell de gènere), dos noms populars (Cul de ruc, Herba llarga) que no ha estat possible

identificar a nivell taxonòmic, i 43 elements d'índole diversa (majoritàriament compostos vegetals inespecífics i accions relatives a les transformacions dels ecosistemes i a la seva gestió tradicional) usats tradicionalment en àmbits diferents de l'alimentació i l'etnofarmacologia/etnoveterinària. En conjunt s'han documentat 1026 cites d'ús, de les quals 830 corresponen a un tàxon concret i 196 a elements d'índole diversa, donant lloc a 582 preparats o elements pertanyents a 14 categories generals d'ús. Aquesta informació es mostra de forma ampliada al catàleg (taula 7.5) i a l'annex (taula 7.6).

### Taula 7.1

Nombre i percentatge d'espècies vegetals i elements d'índole diversa pels quals s'han documentat "altres usos" tradicionals, que són citades per un determinat percentatge dels informants.

Percentatge d'informants <sup>a</sup>	Nº TOT <sup>b</sup>	% TOT <sup>c</sup>
x = 1,5 (1 informant)	59	30,1
x = 3 (2 informants)	45	23
x = 4,5 (3 informants)	27	13,8
x < 5 <sup>d</sup>	131	66,8
5 ≤ x < 10	29	14,8
10 ≤ x < 15	20	10,2
15 ≤ x < 20	6	3,1
20 ≤ x < 25	4	2
25 ≤ x < 30	3	1,5
30 ≤ x < 35	1	0,5
35 ≤ x < 40	2	1

<sup>a</sup> Nombre d'informants a partir del qual es calculen els percentatges: 67. El percentatge d'informants es representa amb la lletra "x"

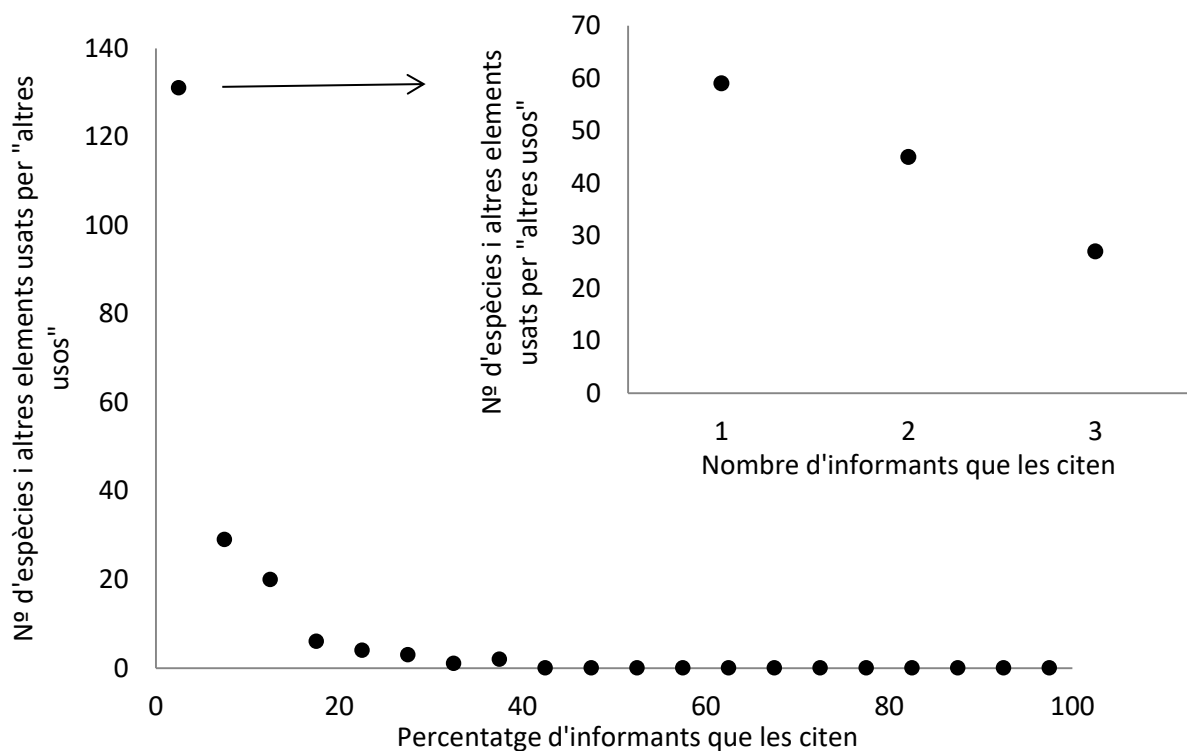
<sup>b</sup> Nombre d'espècies vegetals i elements d'índole diversa que són citats per "altres usos" per un determinat percentatge dels informants.

<sup>c</sup> Percentatge de les espècies vegetals i elements d'índole diversa documentats per "altres usos" que són citats per un determinat percentatge dels informants.

<sup>d</sup> Categoria corresponent a les espècies vegetals i elements d'índole diversa per a "altres usos" que són citats per menys d'un 5 % dels informants; degut a la gran quantitat d'espècies que conté, es presenta desglossada en les tres primeres files.

A la taula 7.1 s'observa com el 66,8% de les espècies vegetals i elements d'índole diversa documentats han estat citats per menys del 5% dels informants, mentre que tant sols un 2% han estat citats per més d'un de cada quatre informants. Aquests

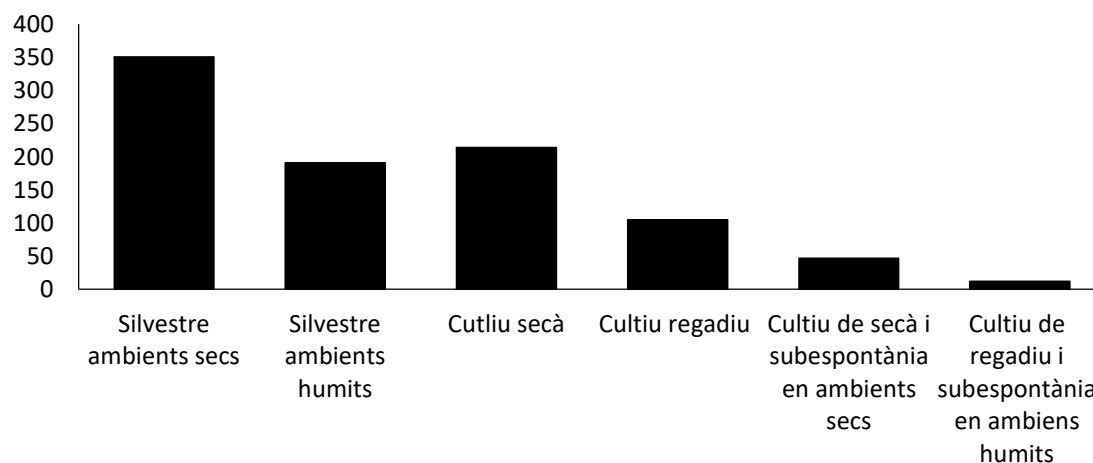
resultats posen de relleu la gran fragmentació i erosió existent en aquest àmbit dels coneixements tradicionals. De fet, el 30% de les espècies i elements d'índole diversa documentats han estat citats per tant sols un dels informants, mentre que cap ha estat citat per més d'un 40% dels informants (figura 7.1). Al seu torn, la prevalença actual (PV) del conjunt de cites d'ús documentades és de tant sols el 22%. Si es té en compte que la major part d'aquests usos corresponen àmbits del quotidià, i que per tant eren molt presents a la societat rural tradicional, es posa encara més de relleu la gran erosió i fragmentació que presenta aquest àmbit dels coneixements tradicionals. Aquest fet constata la necessitat i urgència de desenvolupar estudis adreçats a la seva documentació i recuperació, més encara si es considera que sense disposar d'aquests coneixements i models de gestió tradicionals la relació de la comunitat local amb l'entorn serà forçosament incompleta, i la gestió sostenible dels socioecosistemes complexa.



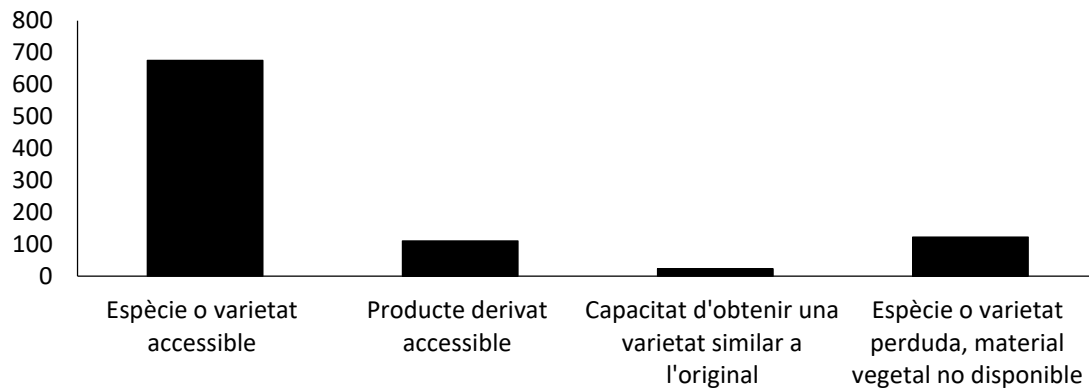
**Fig. 7.1.** Nombre d'espècies i elements d'índole diversa pels quals s'han documentat "altres usos" que són citats per un determinat percentatge dels informants. Cadascuna de les espècies o element és assignat a una de les 20 categories establertes, d'acord amb el percentatge d'informants que el citen. La primera categoria, corresponent a les espècies i elements citats per menys del 5% dels informants, es presenta desglossada i permet visualitzar aquells que són citats només per 1, 2 o 3 informants.

## Ecologia, disponibilitat, abandó

El 58,9% de les cites d'ús documentades que fan referència a un tàxon concret corresponen a espècies silvestres, de les quals el 35,3% creixen en ambients humits i el 64,7% en ambients secs. Al seu torn, les espècies cultivades donen lloc al 41,1% de les cites d'ús documentades, les quals en un 69% es cultiven al secà i un 31% al regadiu (figura 7.2). També s'obseva com el 15,6% de les cites d'ús corresponents a espècies cultivades fan referència a espècies que poden escapar del cultiu i donar lloc a poblacions subespontànies (figura 7.2), fins al punt que, com passa amb el lledoner (*Celtis australis*), s'arribin a percebre més com una espècie silvestre que no cultivada. En el 86,8% de les cites d'ús documentades, els informants afirmen que encara són capaços de localitzar el material vegetal necessari (figura 7.3), i per tant la impossibilitat d'accedir al material vegetal no ha estat el factor que ha provocat l'abandonament general d'aquests usos. S'observa que la causa d'abandó més important ha estat la substitució dels elements i preparats, que tradicionalment eren elaborats directament pels informants, per d'altres elements o preparats destinats a la mateixa finalitat però que es compren. En el 78,4% dels casos en què es passa a comprar els elements o preparats aquests ja no s'elaboren amb elements vegetals sinó



**Fig. 7.2.** Ecologia de les espècies vegetals citades per "altres usos": nombre de cites d'ús documentades per les espècies corresponents a cada grup ecològic.



**Fig. 7.3.** Capacitat actual dels informants per accedir al material vegetal necessari per dur a terme els usos documentats. Nombre de cites d'ús documentades corresponents a cada categoria.

synthetics, generally plastics (figure 7.4). Another important cause of abandonment is the disappearance of the finality for which the element or preparation was used. For example, with the disappearance of carts, it ceased to have sense the elaboration of cart wheels, or with the disappearance of pigeons it ceased to have sense to continue building pigeonholes. They are only two examples of the 183 documented uses that have been abandoned because in the current society the elements or preparations elaborated have ceased to have sense, use.

Age is a factor of abandonment that in the present study is clearly underestimated, since we have searched for informants that, even in advanced age, are in a good state of health, and for that they can continue elaborating the preparations and elements that are considered interesting. But when they die, the uses that until recently were not abandoned will disappear abruptly in the absence of interest (except for a few exceptions) in the following generations, to learn and keep alive the traditional knowledge. For that, it is necessary to consider the death of informants, added to the lack of generational relief, as a factor of disappearance of traditional knowledge of great importance, since it occurs abruptly and irreversibly. It is essential to document traditional knowledge before it disappears with the disappearance of the informants, documentation from which it will be possible to develop strategies that allow transmitting it again to the rest of society, so that they are living, dynamic, and that they adapt to the needs and socio-economic reality of each moment.



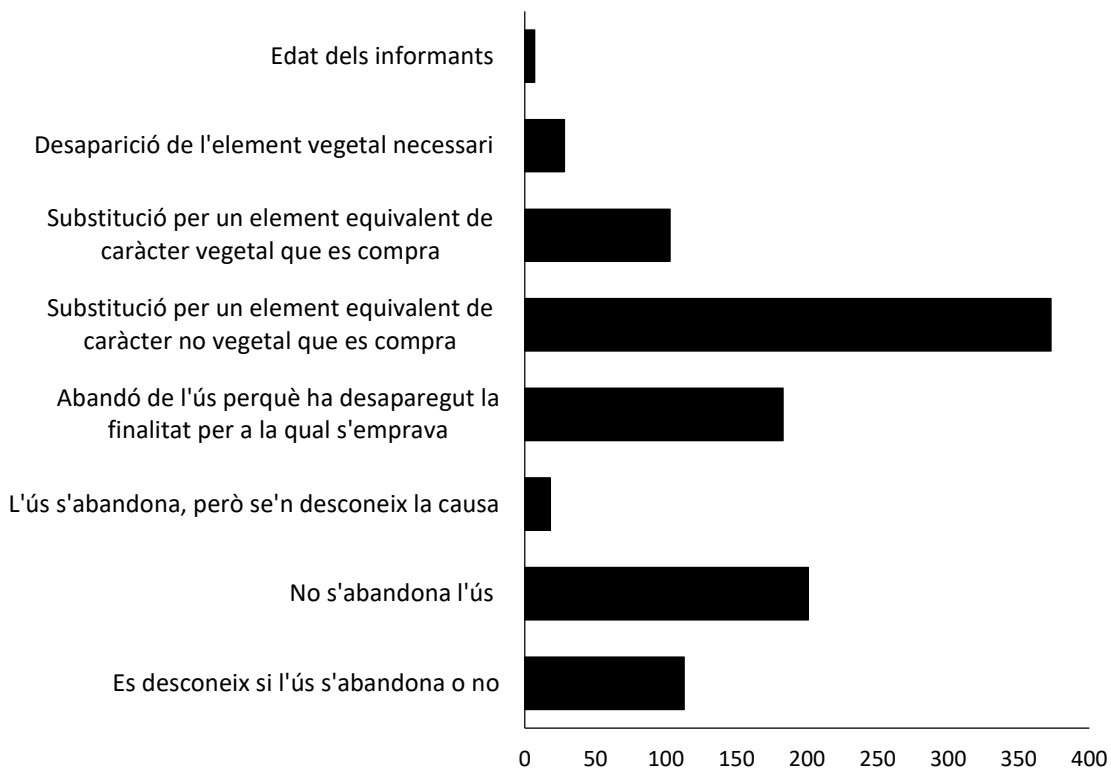


Fig. 7.4. Nombre de cites d'ús corresponents a cada motiu d'abandó.

Deixant de banda l'edat, l'abandó d'aquests coneixements tradicionals es va produir de forma massiva entre els anys 50 i 70 (figura 7.5), essent un abandó lleugerament més primerenc que el que va tenir lloc en els coneixements tradicionals relatius a usos medicinals i veterinaris, o alimentaris.

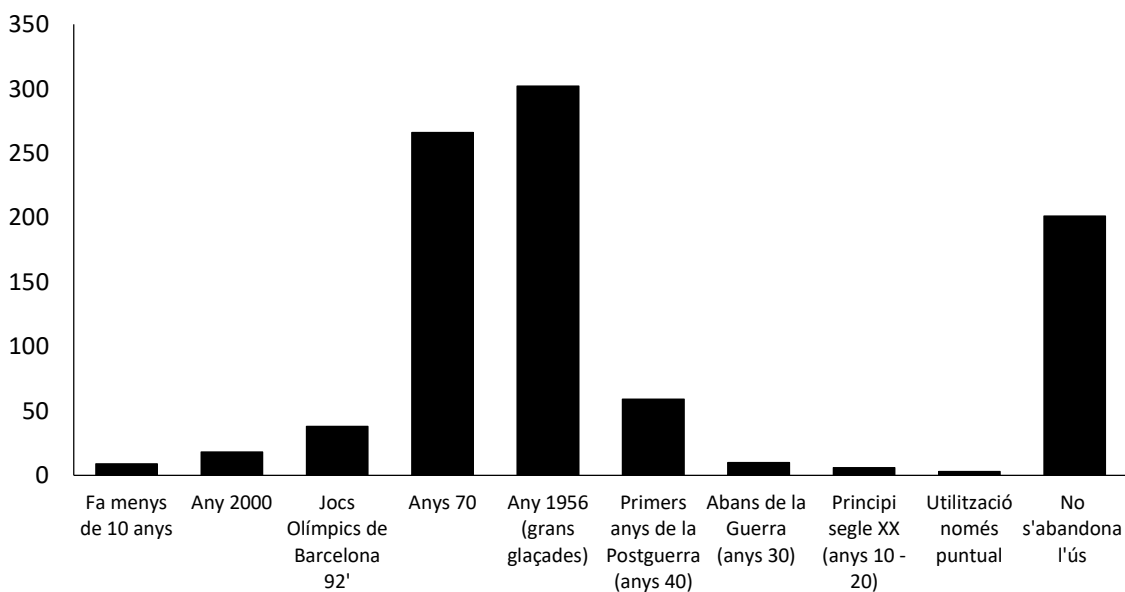


Fig. 7.5. Nombre de cites d'ús corresponents a cada data d'abandó.

## **Categories generals d'ús**

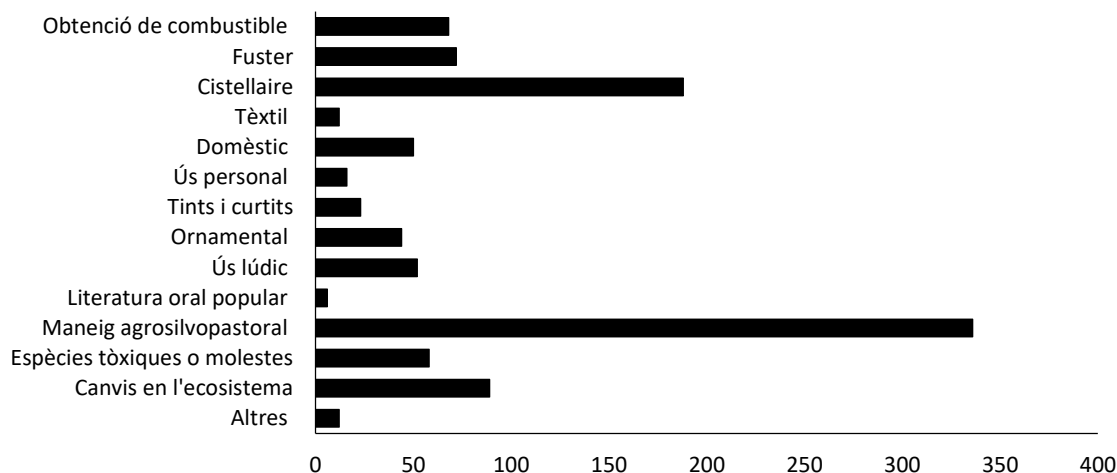
A la taula 7.2 s'observa com els coneixements tradicionals documentats en aquest capítol presenten una gran heterogeneïtat, ja que corresponen a àmbits extremadament diversos del quotidià, molts dels quals tenen una importància tant determinant com l'alimentació o la medicina. En destaquen els coneixements tradicionals relatius al maneig agrosilvopastoral, imprescindibles per l'agricultura i ramaderia tradicionals, amb el 32,8% de les cites d'ús documentades, les quals es divideixen en 20 categories detallades d'ús i presenten una prevalença global del 41,1%, essent una de les més elevades que es registren (figures 7.6 i 7.7). L'ús cistellarie, emprat per obtenir tota mena d'objectes imprescindibles per al quotidià, pren també una gran importància, amb el 18,3% de les cites d'ús documentades corresponents a 11 categories detallades d'ús (figures 7.6 i 7.9), si bé presenta una prevalença de tant sols el 9% (taula 7.2). Les categories corresponents a canvis en l'ecosistema, ús fuster, obtenció de combustible, ús lúdic, ús domèstic, i ús ornamental tenen també un pes important (taula 7.2, figura 7.6). Tanmateix, llevat de l'ús ornamental la resta presenten una prevalença actual nul·la o extremadament baixa (figura 7.7). A la figura 7.8 s'observa com en la major part de categories generals les cites d'ús fan referència de forma molt majoritària a tàxons vegetals, amb l'excepció del maneig agrosilvopastoral i els canvis en l'ecosistema, on moltes de les cites d'ús documentades no fan referència a cap taxon vegetal en concret sinó a elements vegetals inespecífics o a l'agroecosistema en conjunt. Les cites d'ús que no fan referència a cap tàxon en concret s'inclouen en el grup corresponent a elements d'índole diversa (EID).

**Taula 7.2.**

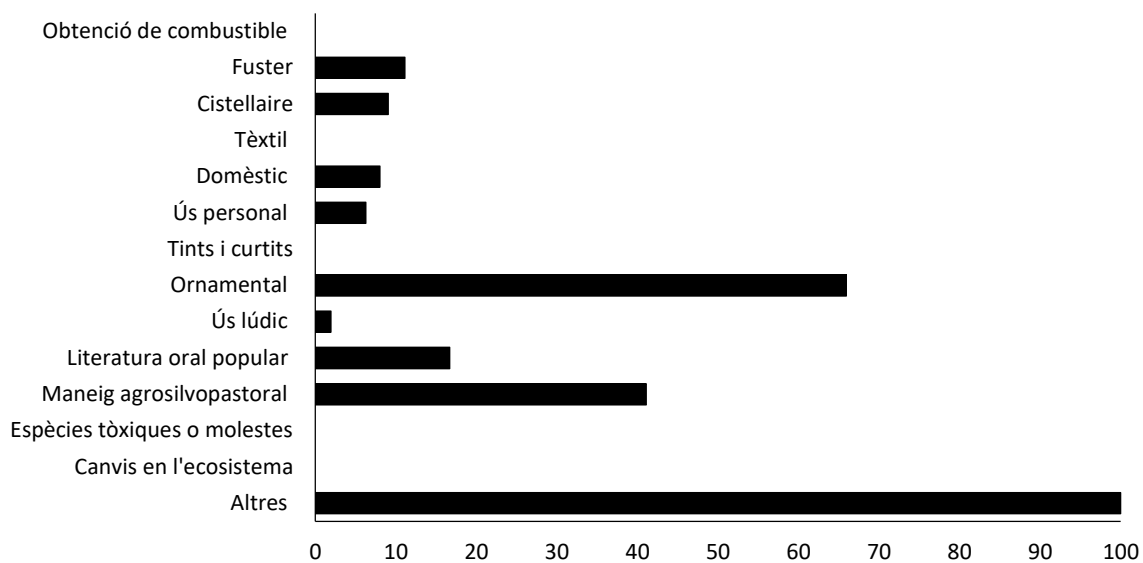
Categories generals a les quals pertanyen les cites d'ús que no corresponen ni a usos alimentaris ni a usos medicinals/veterinaris, i indicadors corresponents a cadascuna de les categories.

Categories generals	Nº UR <sup>a</sup>	% UR <sup>b</sup>	CI <sup>c</sup>	Nº Sp <sup>d</sup>	Nº EID <sup>e</sup>	PV <sup>f</sup>	Nº prep <sup>g</sup>	Nº cat <sup>h</sup>
Obtenció de combustible	68	6,63	1,01	9	1	0,0	23	2
Fuster	72	7,02	1,07	19	1	11,1	44	11
Cistellaire	188	18,3	2,81	32	0	9,0	99	7
Tèxtil	12	1,17	0,18	7	0	0,0	11	3
Domèstic	50	4,87	0,75	22	2	8,0	26	6
Ús personal	16	1,56	0,24	4	2	6,3	9	4
Tints i curtits	23	2,24	0,34	5	0	0,0	11	3
Ornamental	44	4,29	0,66	24	0	65,9	29	4
Ús lúdic	52	5,07	0,78	15	2	1,9	23	4
Literatura oral popular	6	0,58	0,09	2	1	16,7	4	1
Maneig agrosilvopastoral	336	32,8	5,01	59	25	41,1	204	20
Espècies tòxiques o molestes	58	5,65	0,87	17	0	0,0	34	6
Canvis en l'ecosistema	89	8,67	1,33	16	12	0,0	55	7
Altres	12	1,17	0,18	10	0	100,0	10	1

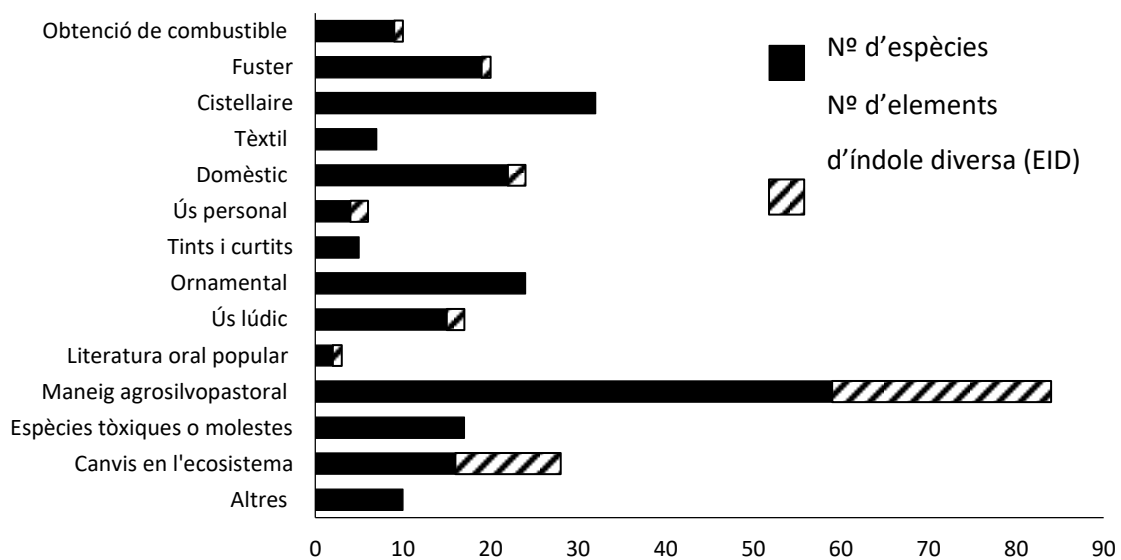
<sup>a</sup> Nombre de cites d'ús documentades <sup>b</sup> Percentatge de cites d'ús documentades respecte el total <sup>c</sup> Cultural Importance índex, obtingut dividint el nombre de cites d'ús entre el nombre d'informants (Aceituno-Mata, 2010) <sup>d</sup> Nombre d'espècies vegetals documentades <sup>e</sup> Nombre d'elements d'índole diversa documentats <sup>f</sup> Prevalence Value <sup>g</sup> Nombre de preparats "altres usos" documentats <sup>h</sup> Nombre de categories detallades d'ús per les quals s'han documentats preparats "altres usos".



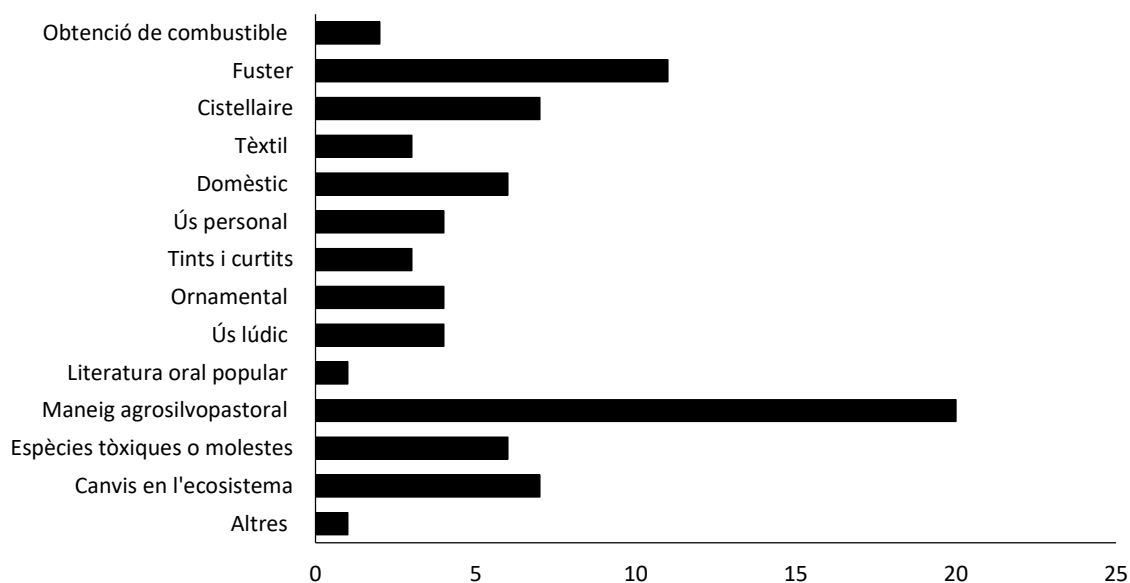
**Fig. 7.6.** Nº de cites d'ús documentades per cadascuna de les grans categories d'"altres usos"



**Fig. 7.7.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per cadascuna de les grans categories d'"altres usos"



**Fig. 7.8.** Nº d'espècies vegetals i nombre d'elements d'índole diversa, documentats per cadascuna de les grans categories d'"altres usos"



**Fig. 7.9.** Nº de categories detallades a les quals corresponen les cites d'ús documentades per cadascuna de les grans categories d'"altres usos"

### Categories detallades d'ús

S'observa una gran distribució de les cites d'ús documentades en les diferents categories detallades d'ús. De les 79 categories detallades per a els quals s'han documentat cites d'ús, n'hi ha 40 que individualment representen més del 0,5% de les cites d'ús documentades, i són 16 les que individualment representen més del 2% de les cites d'ús documentades. Tanmateix, cap d'elles acumula més de 10% del total de cites d'ús, posant de relleu la gran diversitat existent en aquest àmbit dels coneixements tradicionals. Cinc de les categories detallades d'ús representen individualment més del 5% de les cites d'ús documentades. En ordre decreixent d'importància són l'elaboració de cistells i altres objectes de l'àmbit de la cistelleria, el maneig agrosilvopastoral relatiu a les tècniques de cultiu, el maneig agrosilvopastoral relatiu al calendari agronòmic, l'elaboració d'escombres, i l'obtenció de llenya com a combustible. Alhora, les categories detallades referents al maneig agrosilvopastoral relatiu a la fertilització, a les espècies tòxiques, als canvis en l'ecosistema derivats de l'abundància d'espècies forestals, a l'elaboració de joguines, a la jardineria, a la conservació dels aliments, als canvis en l'ecosistema derivats de la transformació de l'estructura forestal, a l'obtenció d'empelts, a l'elaboració d'eines agrícoles, a l'ús com a ambientador, i a l'ús com a assaonador de pells, superen individualment el 2% de les cites d'ús documentades (taula 7.3, figura 7.10). Tanmateix, no s'observa cap mena

**Taula 7.3**

Categories detallades les quals pertanyen les cites d'ús que no corresponen ni a usos alimentaris ni a usos medicinals/veterinaris, i indicadors corresponents a cadascuna de les categories.

<b>Categories generals</b>	<b>Categories detallades</b>	<b>Nº UR<sup>a</sup></b>	<b>% UR<sup>b</sup></b>	<b>CI<sup>c</sup></b>	<b>Nº Sp<sup>d</sup></b>	<b>NºEID<sup>e</sup></b>	<b>PV<sup>f</sup></b>	<b>Nº prep<sup>g</sup></b>
Obtenció de combustible	Llenya	55	5,4	0,82	9	1	0,0	17
Obtenció de combustible	Carbó	13	1,3	0,19	7	1	0,0	6
Fuster	Materials per a la construcció	20	1,9	0,30	3	0	0,0	10
Fuster	Construcció de vehicles (carros)	1	0,1	0,01	1	0	0,0	1
Fuster	Mobles, fusteria domèstica	3	0,3	0,04	3	0	0,0	2
Fuster	Bastons	2	0,2	0,03	1	0	0,0	1
Fuster	Instrumentos musicals	1	0,1	0,01	1	0	0,0	1
Fuster	Pipes de fumar	2	0,2	0,03	1	0	0,0	2
Fuster	Estris de cuina	7	0,7	0,10	1	0	0,0	4
Fuster	Botes de vi	4	0,4	0,06	3	0	0,0	3
Fuster	Pilons per carniseria	5	0,5	0,07	1	0	0,0	4
Fuster	Eines agrícoles	22	2,1	0,33	9	0	36,4	13
Fuster	Altres usos	5	0,5	0,07	1	1	0,0	3
Cistellaire	Cistelleria	97	9,5	1,45	20	0	11,3	48
Cistellaire	Escombres	61	5,9	0,91	11	0	3,3	28
Cistellaire	Calçat	2	0,2	0,03	2	0	50,0	2
Cistellaire	Objectes decoratius	1	0,1	0,01	1	0	0,0	1
Cistellaire	Gorres de cop	3	0,3	0,04	1	0	0,0	2
Cistellaire	Cordills, cordes, vencills	15	1,5	0,22	9	0	13,3	13
Cistellaire	Culs de cadira	9	0,9	0,13	1	0	11,1	5
Tèxtil	Fibres, teixits	4	0,4	0,06	2	0	0,0	4
Tèxtil	Matalassos	4	0,4	0,06	4	0	0,0	4
Tèxtil	Atuells pels animals	4	0,4	0,06	2	0	0,0	3
Domèstic	Ajudes a la llar	11	1,1	0,16	5	1	9,1	8
Domèstic	Ambientador	21	2,0	0,31	8	0	9,5	7
Domèstic	Il·luminació	4	0,4	0,06	2	0	0,0	2
Domèstic	Contra mosques o formigues	4	0,4	0,06	4	0	0,0	3
Domèstic	Emmagatzematge d'aliments	2	0,2	0,03	1	0	0,0	1
Domèstic	Altres usos	8	0,8	0,12	4	1	12,5	5
Ús personal	Cosmètic	4	0,4	0,06	0	2	0,0	2
Ús personal	Higiene personal	3	0,3	0,04	2	0	33,3	2
Ús personal	Tenyir o enfosquir el cabell	1	0,1	0,01	1	0	0,0	1

Taula 7.3 (Continuació)

Categories generals	Categories detallades	Nº UR <sup>a</sup>	% UR <sup>b</sup>	CI <sup>c</sup>	Nº Sp <sup>d</sup>	NºEID <sup>e</sup>	PV <sup>f</sup>	Nº prep <sup>g</sup>
Ús personal	Enrossir o aclarir el cabell	8	0,8	0,12	1	0	0,0	4
Tints i curtits	Tinctorial	1	0,1	0,01	1	0	0,0	1
Tints i curtits	Elaboració de pintures	1	0,1	0,01	1	0	0,0	1
Tints i curtits	Assaonador de pells	21	2,0	0,31	3	0	0,0	9
Ornamental	Jardineria	27	2,6	0,40	13	0	77,8	19
Ornamental	Elaboració de rams	10	1,0	0,15	8	0	60,0	7
Ornamental	Corones funeràries	5	0,5	0,07	3	0	0,0	2
Ornamental	Altres usos	2	0,2	0,03	1	0	100	1
Ús lúdic	Joguines	29	2,8	0,43	8	0	0,0	10
Ús lúdic	Planta fumable	3	0,3	0,04	1	0	0,0	3
Ús lúdic	Festes, creences o pràctiques no religioses	2	0,2	0,03	1	0	0,0	1
Ús lúdic	Festes, creences o pràctiques magicoreligioses	18	1,8	0,27	5	2	5,6	9
Literatura oral popular	Llegendes, gloses, contes, dites, cançons	6	0,6	0,09	2	1	16,7	4
Maneig agrosilvopastoral	Haliuètic (pesca)	1	0,1	0,01	1	0	0,0	1
Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola, agrícola, fertilització	30	2,9	0,45	7	6	3,3	18
Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola, agrícola, calendari agronòmic	65	6,3	0,97	17	0	53,8	39
Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola, agrícola, control de plagues	16	1,6	0,24	6	2	62,5	12
Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola, agrícola, tècniques de cultiu	89	8,7	1,33	25	6	39,3	56
Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola, agrícola, cultius associats	17	1,7	0,25	7	0	0,0	12
Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola, agrícola, per la pol·linització	4	0,4	0,06	1	0	50,0	3
Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola, agrícola, emplets	23	2,2	0,34	5	3	39,1	15
Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola, agrícola, altres usos	1	0,1	0,01	1	0	0,0	1
Maneig agrosilvopastoral	Conservació d'aliments	27	2,6	0,40	9	3	11,1	13
Maneig agrosilvopastoral	Per fer ombra	2	0,2	0,03	1	0	0,0	1
Maneig agrosilvopastoral	Elaboració de vi	2	0,2	0,03	2	0	0,0	2
Maneig agrosilvopastoral	Obtenció de resina	1	0,1	0,01	1	0	0,0	1

Taula 7.3 (Continuació)

Categories generals	Categories detallades	Nº UR <sup>a</sup>	% UR <sup>b</sup>	CI <sup>c</sup>	Nº Sp <sup>d</sup>	NºEID <sup>e</sup>	PV <sup>f</sup>	Nº prep <sup>g</sup>
Maneig agrosilvopastoral	Matança del porc	10	1,0	0,15	2	0	0,0	4
Maneig agrosilvopastoral	Obtenció de mel	10	1,0	0,15	3	1	100	3
Maneig agrosilvopastoral	Llunari, plantació	14	1,4	0,21	2	4	100	7
Maneig agrosilvopastoral	Llunari, collita	6	0,6	0,09	1	2	66,7	4
Maneig agrosilvopastoral	Llunari, obtenció de fusta	13	1,3	0,19	0	4	100	8
Maneig agrosilvopastoral	Llunari (altres usos)	1	0,1	0,01	1	0	100	1
Maneig agrosilvopastoral	Altres usos	4	0,4	0,06	1	2	25,0	3
Espècies tòxiques o molestes	Tòxica	29	2,8	0,43	8	0	-	18
Espècies tòxiques o molestes	Per prevenir els enverinaments	11	1,1	0,16	2	0	0,0	3
Espècies tòxiques o molestes	Punxant	6	0,6	0,09	5	0	-	6
Espècies tòxiques o molestes	Que dificulta la llaurada amb animals	3	0,3	0,04	2	0	0,0	3
Espècies tòxiques o molestes	Que s'enganxen a la roba	7	0,7	0,10	2	0	0,0	3
Espècies tòxiques o molestes	Altres usos	2	0,2	0,03	1	0	0,0	1
Canvis en l'ecosistema	Transformacions paisatgístiques	11	1,1	0,16	1	3	-	7
Canvis en l'ecosistema	Estructura forestal	23	2,2	0,34	0	3	-	13
Canvis en l'ecosistema	Estructura de les zones agrícoles	2	0,2	0,03	0	1	-	1
Canvis en l'ecosistema	Rius i rieres	5	0,5	0,07	0	4	-	4
Canvis en l'ecosistema	Fonts i pous	2	0,2	0,03	0	1	-	1
Canvis en l'ecosistema	Fauna salvatge	17	1,7	0,25	3	5	-	13
Canvis en l'ecosistema	Abundància d'espècies forestals	29	2,8	0,43	12	1	0,0	16
Altres	Altres usos	12	1,2	0,18	10	0	100	10

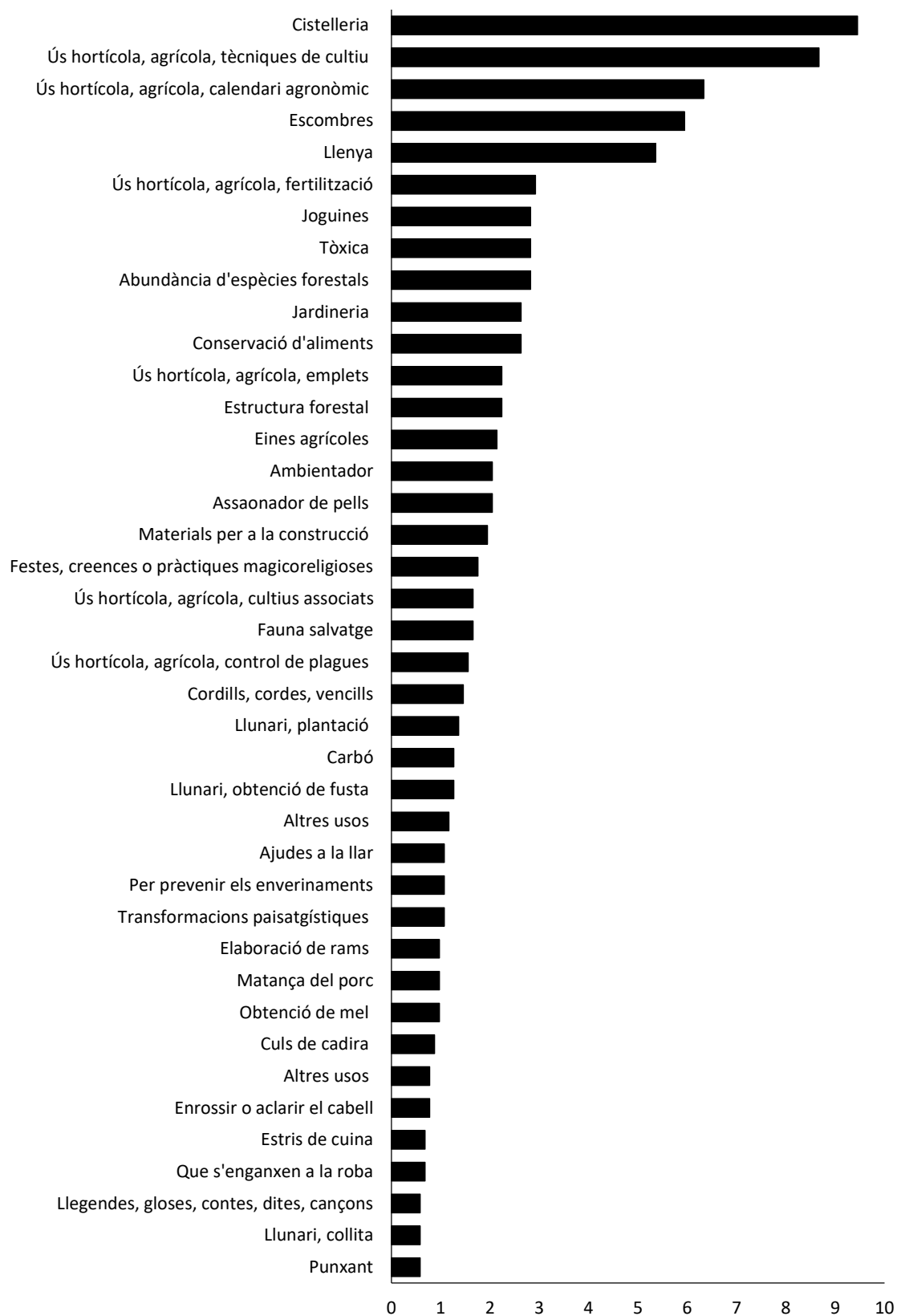
<sup>a</sup> Nombre de cites d'ús documentades <sup>b</sup> Percentatge de cites d'ús documentades respecte el total

<sup>c</sup> Cultural Importance índex, obtingut dividint el nombre de cites d'ús entre el nombre d'informants (Aceituno-Mata, 2010) <sup>d</sup> Nombre d'espècies vegetals documentades <sup>e</sup> Nombre d'elements d'índole diversa documentats <sup>f</sup> Prevalence Value <sup>g</sup> Nombre de preparats "altres usos" documentats

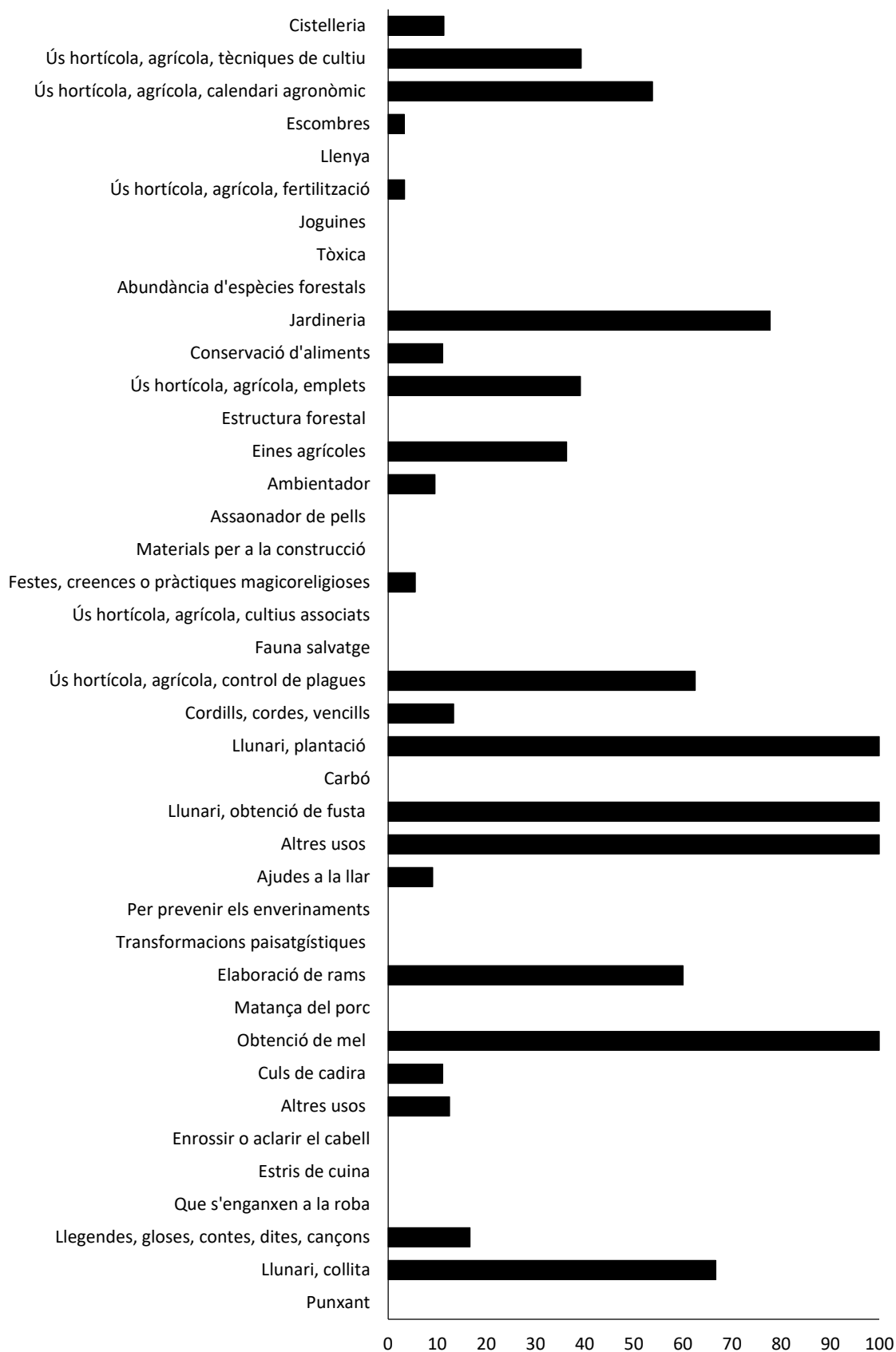


de relació entre el nombre de cites d'ús documentades, reflex de la importància que havien tingut aquells usos en la societat tradicional, i la seva prevalença actual (figura 7.11). Són les cites d'ús referents al llunari, al control de plagues, a les tècniques de cultiu, al calendari agronòmic, a les espècies mel·líferes, a la jardineria, a la confecció de rams, a l'elaboració d'eines agrícoles, i a la realització d'empelts, les úniques que mantenen una elevada prevalença (figura 7.11). Aquest fet s'explica perquè pràcticament tots els informants segueixen mantenint viva la seva activitat agrícola, hortícola, i també la utilització de plantes amb finalitats ornamentals. Per tant són coneixements tradicionals que segueixen utilitzant en el seu dia a dia, i que mantindran vigents fins que l'edat els permeti mantenir-se en actiu.

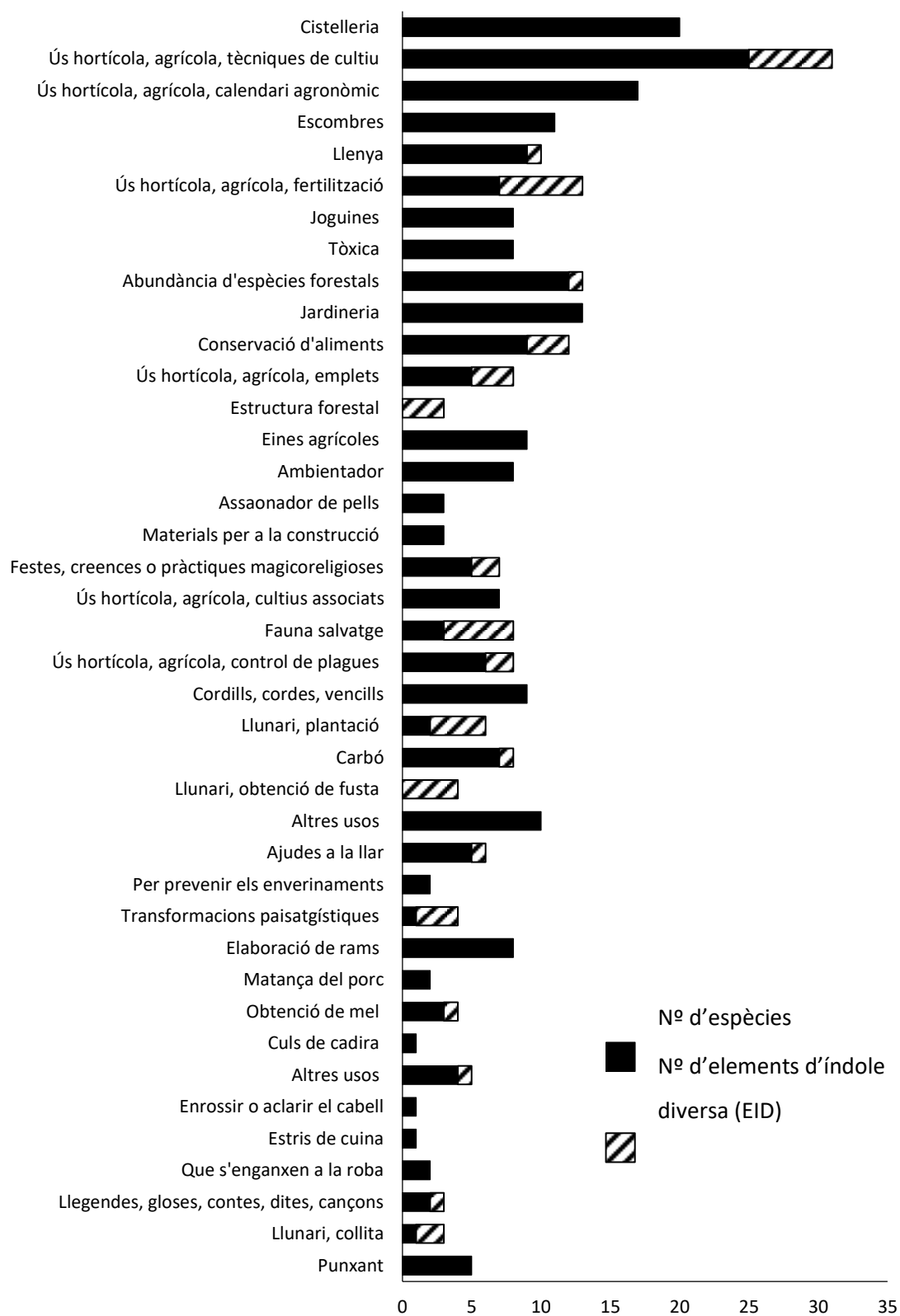
A la figura 7.12 s'observa com en la major part de categories detallades, les cites d'ús fan referència de forma molt majoritària a tàxons vegetals, amb l'excepció de moltes de les cites d'ús corresponents al maneig agrosilvopastoral i els canvis en l'ecosistema, on es fa referència a elements vegetals inespecífics o a l'agroecosistema en conjunt.



**Fig. 7.10.** Percentatge de cites d'ús documentades per a les categories detallades que acumulen més del 0,5% del total de cites d'ús documentades.



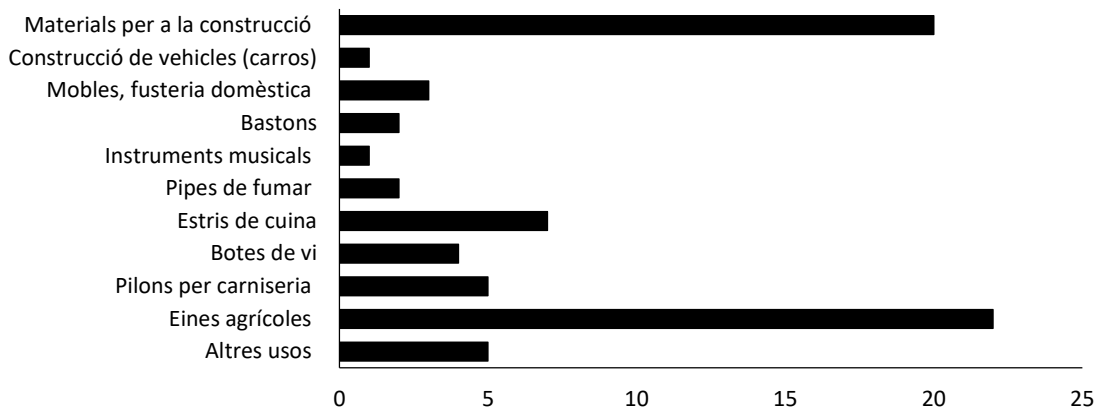
**Fig. 7.11.** Prevalence Value (PV) per a les categories detallades que acumulen més del 0,5% del total de cites d'ús documentades.



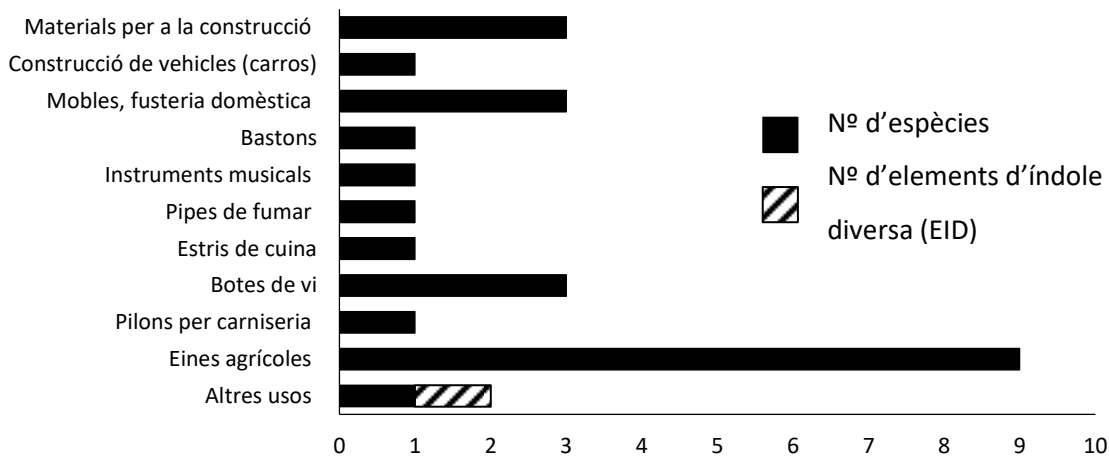
**Fig. 7.12.** Nombre d'espècies i nombre d'elements d'índole diversa documentats per a les categories detallades que acumulen més del 0,5% del total de cites d'ús documentades.

## Ús fuster

L'ús fuster anava destinat majoritàriament a l'obtenció de materials per a la construcció (bigues i encanyissats) i eines agrícoles (mànecs i forques), tot i que eren un gran nombre els àmbits on la utilització de la fusta era imprescindible (mobles, instruments, pipes, estris de cuina, botes de vi, pilons per tallar la carn i construcció de carros, entre d'altres) (figura 7.13). Alhora, les cites d'ús fan referència en pràcticament tots els casos a una espècie en concret (figura 7.14), posant de relleu que el tipus de fusta, i també el moment en què es tallava (veure llunari i maneig agrosilvopastoral) era un element clau a tenir en compte, escollint unes espècies o unes altres en funció de l'ús al qual anava destinada. La prevalença és igual a zero en totes els categories, excepte en l'elaboració d'eines agrícoles, on presenta un valor del 36,4%.



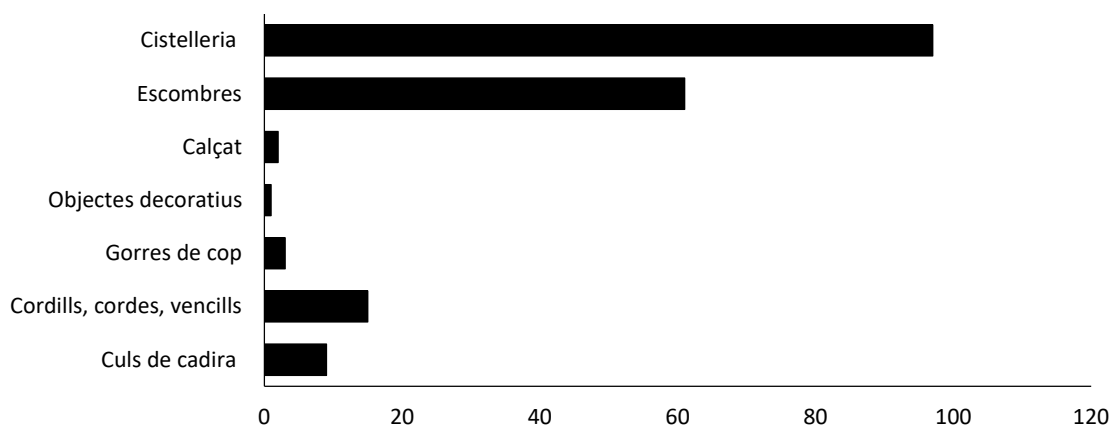
**Fig. 7.13.** Nº de cites d'ús documentades per a les diferents categories detallades corresponents a l'ús fuster.



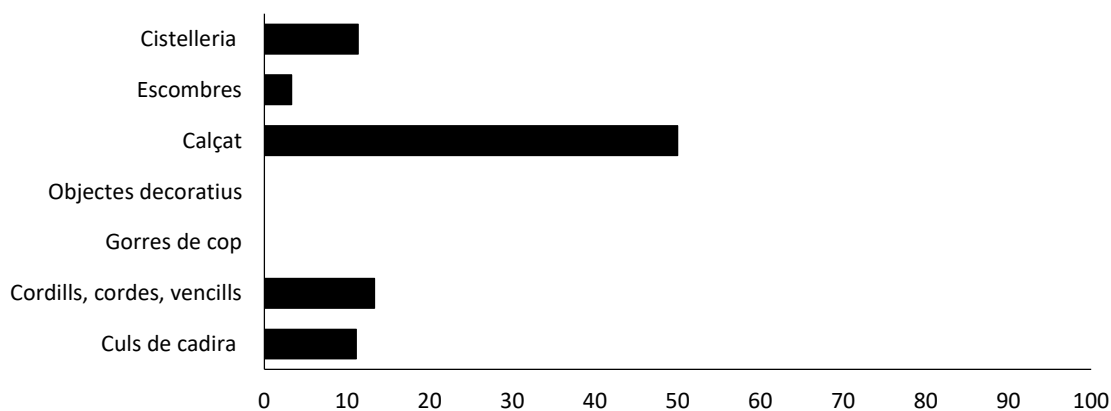
**Fig. 7.14.** Nombre d'espècies i nombre d'elements d'índole diversa documentats per a les diferents categories detallades corresponents l'ús fuster.

## Ús cistellaire

L'ús cistellaire anava destinat majoritàriament a l'obtenció de cistells (i tot tipus d'objectes obtinguts amb la mateixa tècnica) i escombres, si bé els cistellaires també eren imprescindibles per a l'elaboració del calçat, l'obtenció de cordes, cordills i vencills, i per a la confecció dels culs de cadira amb la boga, entre d'altres (figura 7.15). Es tracta en tots els casos d'objectes imprescindibles per al quotidià, que, sense disposar de plàstics o altres components de caràcter sintètic, només podien ser elaborats amb elements vegetals. Les cites d'ús fan referència en tots els casos a una espècie en concret, posant de relleu la importància d'elegir adequadament l'espècie o espècies més indicades per cada finalitat. La prevalença és extremadament baixa en tots els casos (figura 7.16).



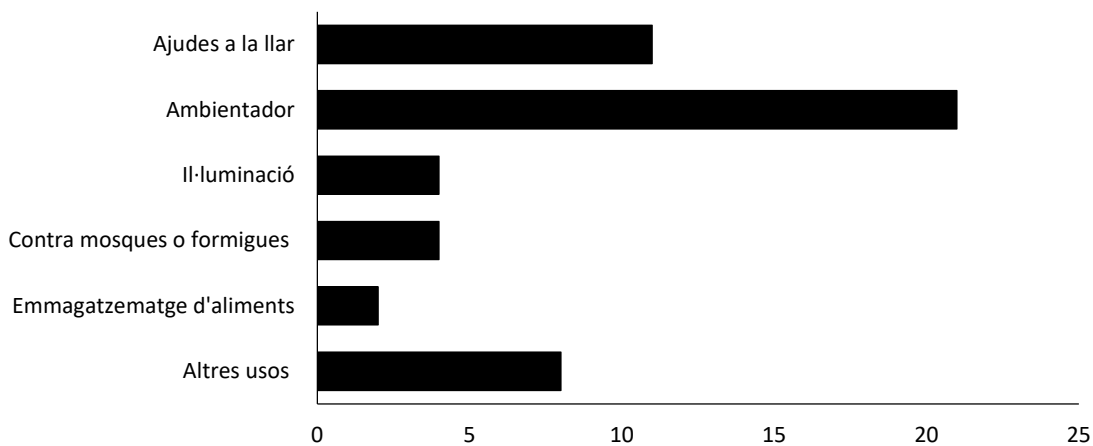
**Fig. 7.15.** Nº de cites d'ús documentades per a les diferents categories detallades corresponents a l'ús cistellaire



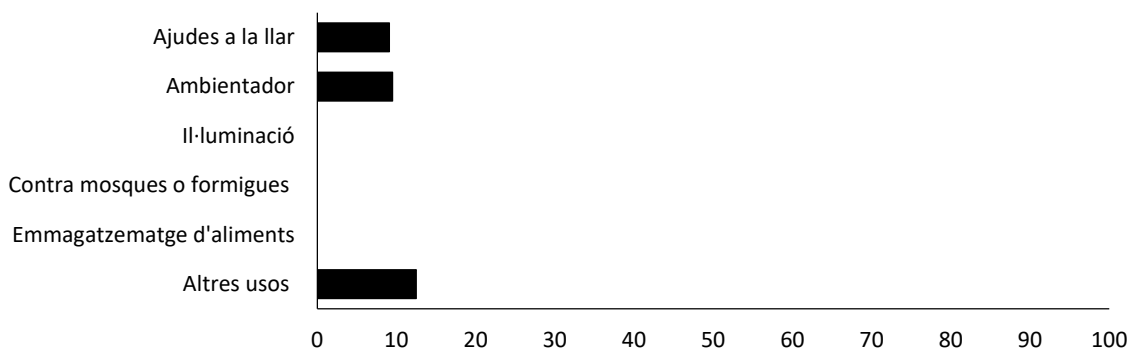
**Fig. 7.16.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per a les diferents categories detallades corresponents a l'ús cistellaire

## Ús domèstic

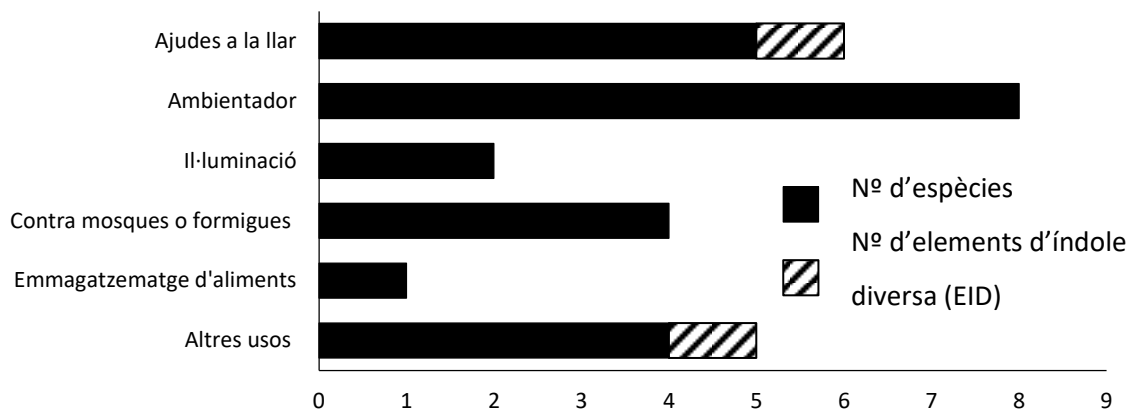
L'ús domèstic fa referència a tots aquells elements o pràctiques emprades per resoldre aspectes quotidians que es donen en el si de la llar. Des d'obtenir sabó per realitzar la bugada (ajudes a la llar), elaborar raspalls o fregalls, eliminar la mala olor d'una habitació on hi ha un malalt, combatre plagues domèstiques com les formigues o les mosques, o contribuir a l'emmagatzematge d'aliments, entre d'altres (figura 7.17). Les cites d'ús fan referència pràcticament en tots els casos a una espècie en concret, posant de relleu la importància d'elegir adequadament l'espècie o espècies més indicades per cada finalitat. La prevalença és extremadament baixa en tots els casos, ja que tant sols es mantenen vigents 4 de les 50 cites d'ús documentades (figura 7.18).



**Fig. 7.17.** N<sup>o</sup> de cites d'ús documentades per a les diferents categories detallades corresponents a l'ús domèstic



**Fig. 7.18.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per a les diferents categories detallades corresponents a l'ús domèstic

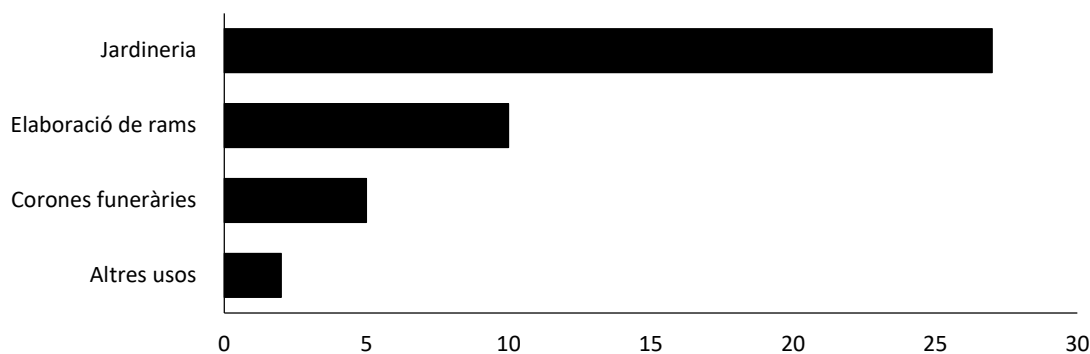


**Fig. 7.19.** Nombre d'espècies i nombre d'elements d'índole diversa documentats per a les diferents categories detallades corresponents a l'ús domèstic

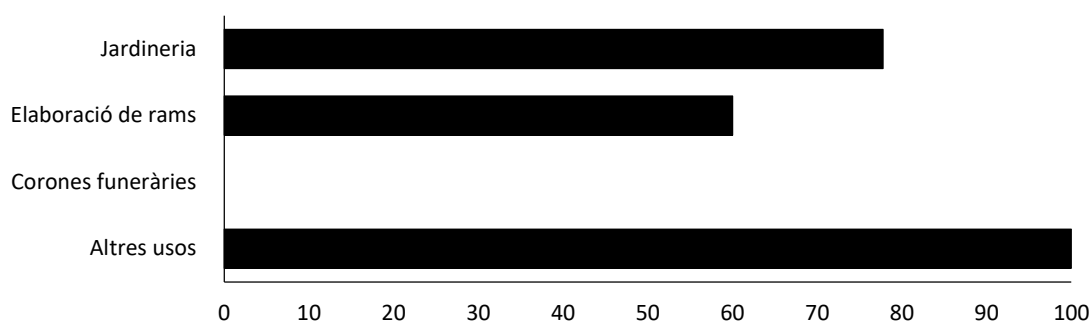
### Ús ornamental

L'ús ornamental és la categoria general on la prevalença és més elevada, mantenint-se vigents el 65,9% de les cites d'ús documentades (figura 7.21). Fa referència principalment a espècies ornamentals emprades en jardineria, moltes de les quals són conservades i cultivades pels informants, tot i que és impossible trobar-les a nivell comercial. Altres usos d'aquesta categoria general fan referència a l'elaboració de rams amb finalitats decoratives, i a l'elaboració de corones funeràries (figura 7.20). Cal posar de relleu que la prevalença registrada en els usos referents a la confecció de corones funeràries és nul·la, no per perquè les espècies citades s'hagin deixat d'emprar per aquesta finalitat, sinó com a conseqüència dels canvis en la logística dels enterraments. Aquests són gestionats a través d'empreses i no directament per l'entorn familiar, i les corones funeràries són adquirides en floristeries. Són les floristeries les que utilitzen encara moltes de les espècies citades en aquesta prospecció, com l'esparraguera (*Aparagus acutifolius*) i la mata (*Pistacea lentiscus*), que en nombroses ocasions són recollides i subministrades a les floristeries per persones d'origen magribí. Les cites d'ús fan referència en tots els casos a una espècie en concret, posant de relleu la importància d'elegir adequadament l'espècie o espècies més indicades per a cada finalitat.





**Fig. 7.20.** N<sup>o</sup> de cites d'ús documentades per a les diferents categories detallades corresponents a l'ús ornamental



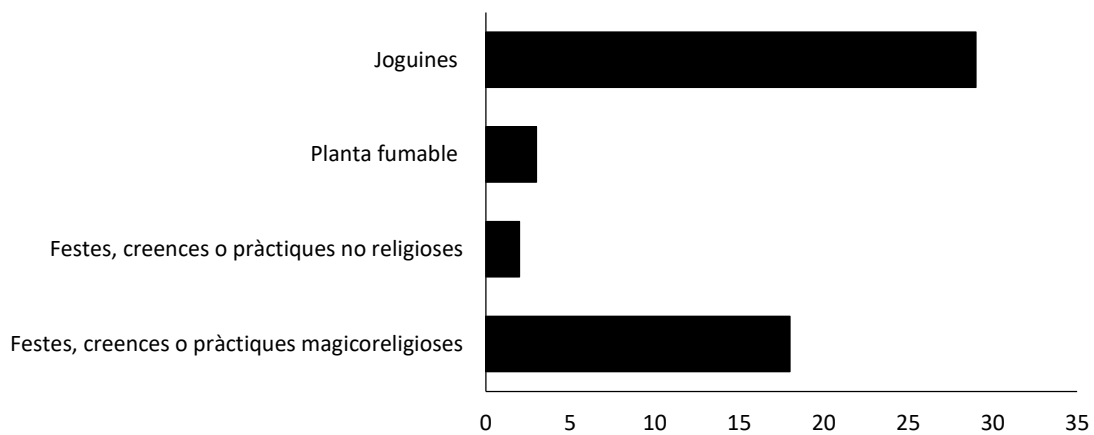
**Fig. 7.21.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per a les diferents categories detallades corresponents a l'ús ornamental

## Ús lúdic

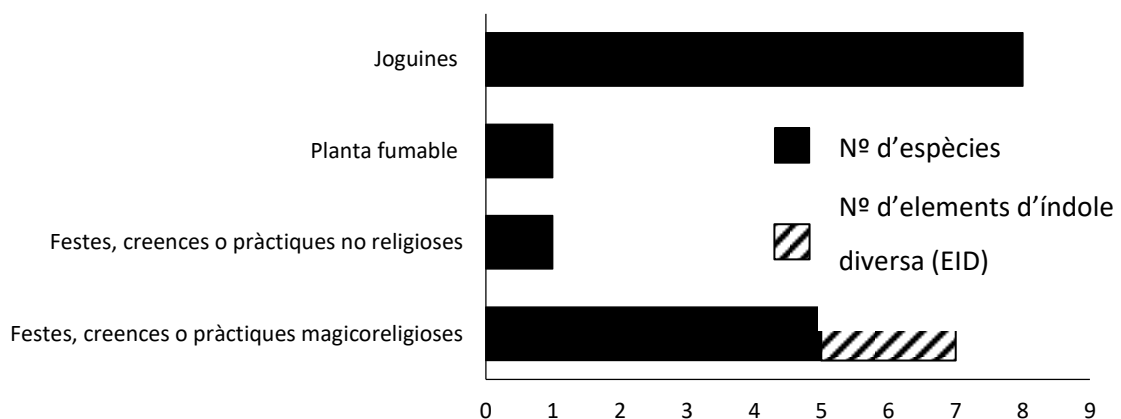
L'ús lúdic fa referència principalment a la utilització de materials vegetals com a elements de joc i també per a festes i creences (religioses o paganes). Les espècies fumables també s'inclouen dins de la categoria d'ús lúdic, ja que en general eren fumades pels nens i joves com a joc més que no pas com una activitat freqüent en adults (figura 7.22). Els coneixements tradicionals relatius a l'ús lúdic són dels àmbits del coneixement tradicional més mal estudiats, situació compartida per l'etnobotànica infantil en general. En el cas concret dels jocs, es tracta en general d'un ús efímer i espontani de les espècies vegetals que formaven part del quotidià, ús que difícilment es pot dur a terme de forma habitual en una societat urbana en la qual els espais reservats a elements vegetals són ínfims. Aquest és un dels principals motius que explica que la prevalença d'aquests usos sigui nul·la en els informants, i també, tal i com ells mateixos han manifestat, en el seus fills, nets i besnèts, i en la major part

d'infants i joves actuals. Resulta cabdal reintroduir en els infants i joves els jocs basats en elements vegetals, ja que és precisament el joc una de les vies més adequades per reestablri els vincles amb l'entorn natural. És imprescindible dur a terme prospeccions encaminades a documentar amb profunditat els jocs tradicionals desenvolupats amb elements vegetals, les quals haurien d'anar acompanyades d'un programa coordinat amb els centres educatius d'arreu del país per tal de transmetre de nou als infants i joves aquests jocs tradicionals com a eina pedagògica.

Finalment, és notable constatar que les cites d'ús fan referència pràcticament en tots els casos a una espècie en concret (figura 7.23), fet que també aquí posa de relleu la importància d'elegir adequadament l'espècie o espècies més indicades per a cada finalitat.



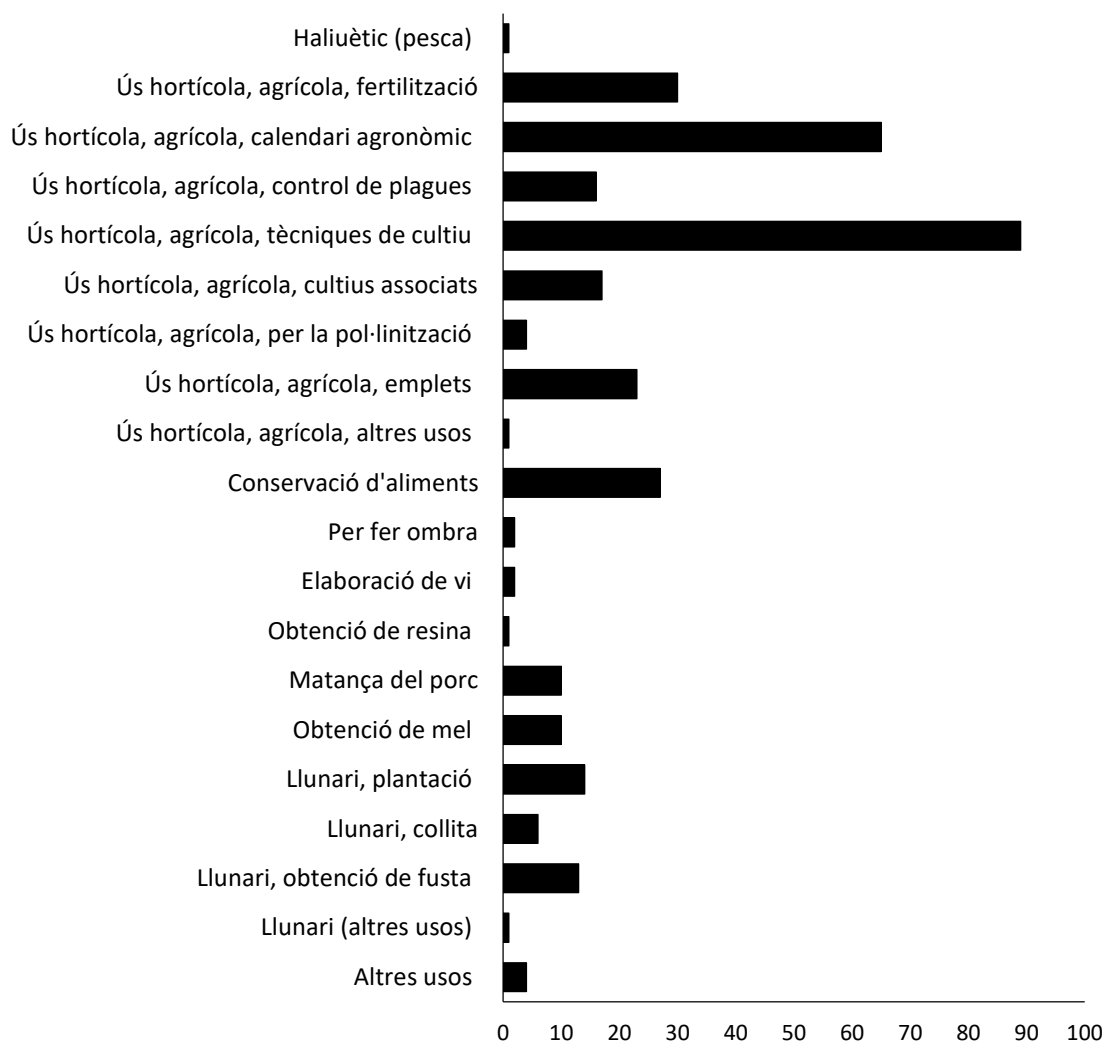
**Fig. 7.22.** Nº de cites d'ús documentades per a les diferents categories detallades corresponents a l'ús lúdic



**Fig. 7.23.** Nombre d'espècies i nombre d'elements d'índole diversa documentats per a les diferents categories detallades corresponents a l'ús lúdic

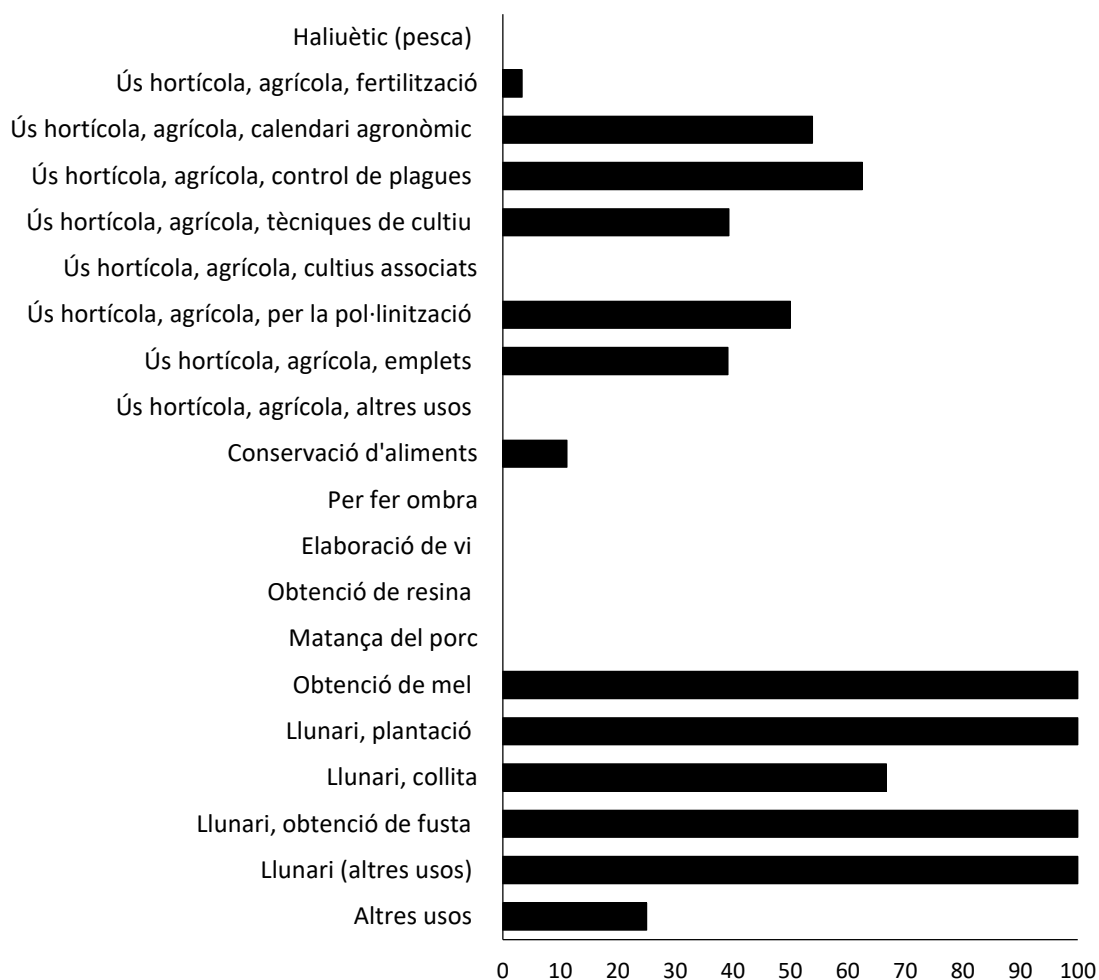
## Maneig agrosilvopastoral

El maneig agrosilvopastoral inclou un gran nombre de coneixements relatius a l'agricultura tradicional i al maneig tradicional dels ecosistemes. Conformen un corpus de coneixement que és imprescindible preservar, actualitzar i implementar per afavorir el desenvolupament d'una agricultura sostenible que no comprometi la funcionalitat i biodiversitat dels agroecosistemes. És el reflex d'un aprofitament holísitc dels recursos naturals, que gestionats de forma sostenible permeten donar resposta a un gran nombre de necessitats agroalimentàries. Ahir, aquests coneixements doten als agroecosistemes i a les comunitats locals d'una gran resiliència en front dels fenòmens extrems i els canvis ambientals, esdevenint així una font d'adaptabilitat de gran valor.



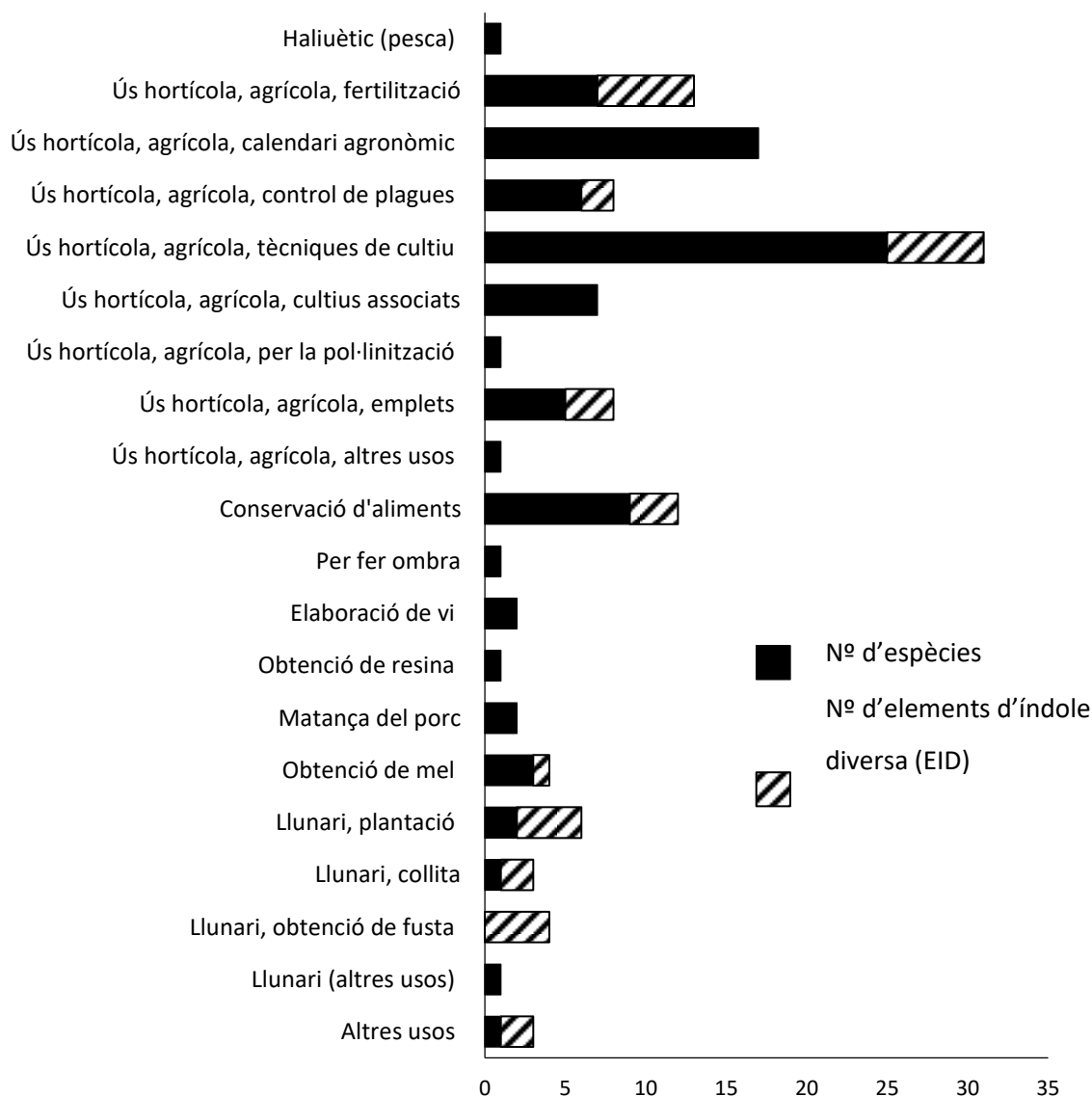
**Fig. 7.24.** Nº de cites d'ús documentades per a les diferents categories detallades corresponents al maneig agrosilvopastoral

Destaquen de forma clara els coneixements que tenen una implementació directa en l'àmbit agrícola i hortícola, tals com les tècniques de cultiu, el calendari agronòmic, la fertilització, el control de plagues, els cultius associats, la pol·linització, i la realització d'empelts, els quals permeten desenvolupar una agricultura en equilibri amb l'agroecosistema. També són destacables els coneixements relatius al llunari, a l'obtenció de mel, a l'elaboració de vi, a l'obtenció de resina, a la matança del porc, o a la conservació dels aliments (figura 7.24). Els informants participants en l'estudi segueixen utilitzant força dels coneixements tradicionals relatius al maneig agrosilvopastoral documentats (figura 7.25), els quals en conjunt presenten una prevalença del 41,1%, ja que pràcticament tots els informants segueixen mantenint viva l'activitat agrícola tradicional. Tanmateix, en el sector agrícola professional



**Fig. 7.25.** Prevalence Value de les cites d'ús documentades per a les diferents categories detallades corresponents al maneig agrosilvopastoral

La implementació d'aquests coneixements és encara molt minoritària, ja que es tracta de coneixements previs a la intensificació agrícola i que per tant difícilment tenen cabuda en explotacions gestionades sota un concepte d'agricultura intesiva, on es cerca la maximització de la productivitat com a objectiu principal.



**Fig. 7.26.** Nombre d'espècies i nombre d'elements d'índole diversa documentats per a les diferents categories detallades corresponents al maneig agrosilvopastoral

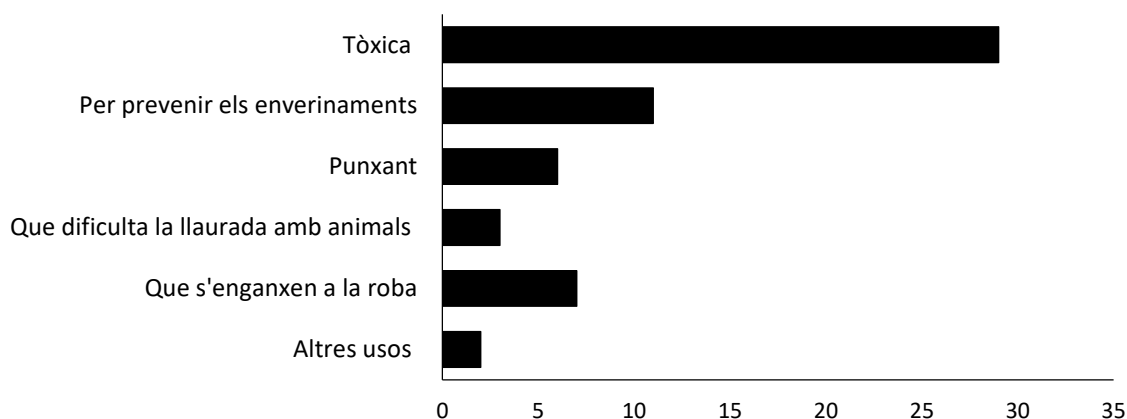
Es tracta en general de cites d'ús que fan referència a una espècie (o varietat) en concret, però també són notoris els casos en que una mateixa estratègia de fertilització, control de plagues, empelt, o llunari fa referència a un grup d'espècies.

N'és un exemple l'obtenció de fusta, en que les recomanacions del llunari són diferents en funció de si es tracta d'espècies caducifòlies o perennifòlies.

### ESPÈCIES TÒXIQUES O MOLESTES

La documentació de fins a 58 cites d'ús referents a espècies tòxiques o molestes posa de relleu la importància que el coneixement d'aquestes espècies té en el model agrícola i ramader tradicional. La seva correcta identificació era clau per evitar intoxicacions humanes i també del bestiar. En aquest sentit, és destacable l'existència de recursos destinats precisament a prevenir l'enverinament dels infants amb espècies tòxiques. Per exemple, era freqüent dir als infants que si menjaven mores els sortirien polls, com a recurs per evitar que en l'intent de consumir mores d'esbarzer (*Rubus ulmifolius*) es confonguessin i consumissin els fruits del roldor (*Coriaria myrtifolia*), altament tòxics.

Altres cites incloses dins d'aquest grup fan referència a espècies punxants, que dificulten la llaurada amb animals, o que s'enganxen a la roba (figura 7.27).



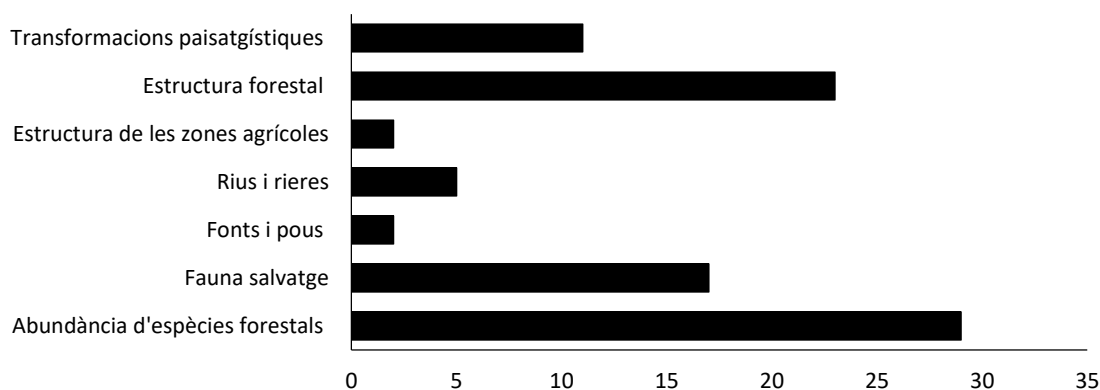
**Fig. 7.27.** Nº de cites d'ús documentades per a les diferents categories detallades corresponents a espècies tòxiques o molestes.

### Canvis en l'ecosistema

Molts dels informants s'han referit als canvis soferts en l'ecosistema al llarg del decurs de la seva vida, fet que ha permès documentar fins a 89 cites referents a aquestes transformacions. El 70,7% d'aquestes cites fan referència concretament a transformacions paisagístiques, canvis en l'estructura forestal, i canvis en l'abundància d'espècies forestals (figura 7.28). Manifesten una clara uniformització

del mosaic agroforestal, una pèrdua de zones de marge en els sistemes agrícoles, una important densificació dels boscos, i una expansió de les zones forestals dominades per pins vers àrees agrícoles ara abandonades. També coincideixen en que aquests canvis tenen una connotació clarament negativa (tant en termes agronòmics com ambientals), i que van iniciar-se majoritàriament a partir dels anys 50 i 60, amb la progressiva mecanització de l'agricultura i la substitució dels combustibles d'origen forestal pel butà, i que no han fet sinó accentuar-se amb el pas del temps.

Alhora, és destacable la percepció d'un clar augment de la fauna salvatge, especialment senglars, que afirmen haver-se produït en paral·lel a l'expansió i densificació forestal (figura 7.28).



**Fig. 7.28.** Nº de cites d'ús documentades per a les diferents categories detallades corresponents a canvis en l'ecosistema

### Parts vegetals utilitzades

Les parts més utilitzades han estat les tiges o branques, i els troncs, que en conjunt s'han emprat en el 48,8% de les cites d'ús documentades en les quals s'utilitza una estructura vegetal en concret (cal tenir en compte que el 25,6% del total de cites d'ús documentades no fan referència a cap estructura vegetal en concret, i a la taula 7.4 s'agrupen sota la categoria "no rellevant"). És una dada que posa de relleu la singularitat d'aquest àmbit dels coneixements tradicionals, ja que en els usos medicinals, veterinaris, i alimentaris, aquestes estructures vegetals no es troben en cap cas entre les més utilitzades. De fet, la part aèria, la fulla, la flor o inflorescència, i el fruit s'empren en tant sols en el 27,1% de les cites d'ús documentades en les quals s'utilitza una estructura vegetal en concret (taula 7.4, figura 7.29).

**Taula 7.4.**

Parts de la planta utilitzades, i indicadors corresponents a cadascuna de les parts.

Part de la planta emprada	Nº UR <sup>a</sup>	% UR <sup>b</sup>	CI <sup>c</sup>	Nº Sp <sup>d</sup>	NºEID <sup>e</sup>	PV <sup>f</sup>	Nº prep <sup>g</sup>	Nº cat <sup>h</sup>
1. Planta utilitzada <i>in situ</i>	52	5,07	0,78	21	1	51,9	38	3
1. Planta sencera	2	0,19	0,03	0	1	0,0	1	1
1. Part aèria (florida o estèril )	61	5,95	0,91	17	0	24,3	30	6
1. Part aèria florida	5	0,49	0,07	3	0	100,0	3	3
3. Fulla, folíol, fronda	48	4,68	0,72	16	0	18,8	39	9
3. Fulles amb un trosset de branca	12	1,17	0,18	3	0	0,0	4	3
3. Fulles joves	11	1,07	0,16	1	0	9,1	7	2
3. Borró, gemma	1	0,10	0,01	0	1	100,0	1	1
3. Espina foliar	4	0,39	0,06	3	0		4	1
4. Flor o inflorescència	43	4,19	0,64	13	0	2,6	25	6
4. Pol·len	10	0,97	0,15	5	0	80,0	4	1
4. Nèctar	2	0,19	0,03	1	0		1	1
5. Fruit tant madur com verd	3	0,29	0,04	1	0	0,0	1	1
5. Fruit verd	2	0,19	0,03	1	0	0,0	2	2
5. Fruit madur	32	3,12	0,48	10	0	10,3	18	6
5. Gàlbul	5	0,49	0,07	1	0	0,0	1	1
6. Llavor seca	21	2,05	0,31	4	5	84,2	11	2
7. Tija, tronc, branques	2	0,19	0,03	0	1	0,0	1	1
7. Tiges o branques amb fulles	12	1,17	0,18	6	0	8,3	8	3
7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	137	13,35	2,04	21	4	2,2	58	5
7. Tiges o branques sense fulles	134	13,06	2,00	17	1	10,4	77	6
7. Tronc	100	9,75	1,49	18	6	21,0	55	4
7. Soca	2	0,19	0,03	1	0	0,0	2	1
7. Cendra o sutja	6	0,58	0,09	0	1	16,7	4	2
7. Escorça	15	1,46	0,22	2	1	6,7	6	2
7. Espina	2	0,19	0,03	2	0	0,0	2	2
7. Agulló	1	0,10	0,01	1	0		1	1
7. Bulb	3	0,29	0,04	0	1	100,0	1	1
8. Arrel	20	1,95	0,30	6	0	30,0	12	3
8. Tubercle	6	0,58	0,09	2	0	16,7	4	2
9. Resina	1	0,10	0,01	1	0	0,0	1	1
11. Altres	8	0,78	0,12	0	5	12,5	5	2
13. No rellevant	263	25,63	3,93	55	22	35,9	168	5

<sup>a</sup> Nombre de cites d'ús documentades <sup>b</sup> Percentatge de cites d'ús documentades respecte el total <sup>c</sup> Cultural Importance índex, obtingut dividint el nombre de cites d'ús entre el nombre d'informants (Aceituno-Mata, 2010) <sup>d</sup> Nombre d'espècies vegetals documentades <sup>e</sup> Nombre d'elements d'índole diversa documentats <sup>f</sup> Prevalence Value <sup>g</sup> Nombre de preparats "altres usos" documentats <sup>h</sup> Nombre de categories detallades d'ús per les quals s'han documentats preparats "altres usos".



Cal destacar també, que en un nombre destacable de casos s'empra l'espècie vegetal en conjunt, utilitzada *in situ* (taula 7.4)

Per últim, no s'ha observat cap mena de relació entre l'estructura vegetal emprada i la prevalença de les cites d'ús documentades, ja que la prevalença està subjecta principalment a l'ús.

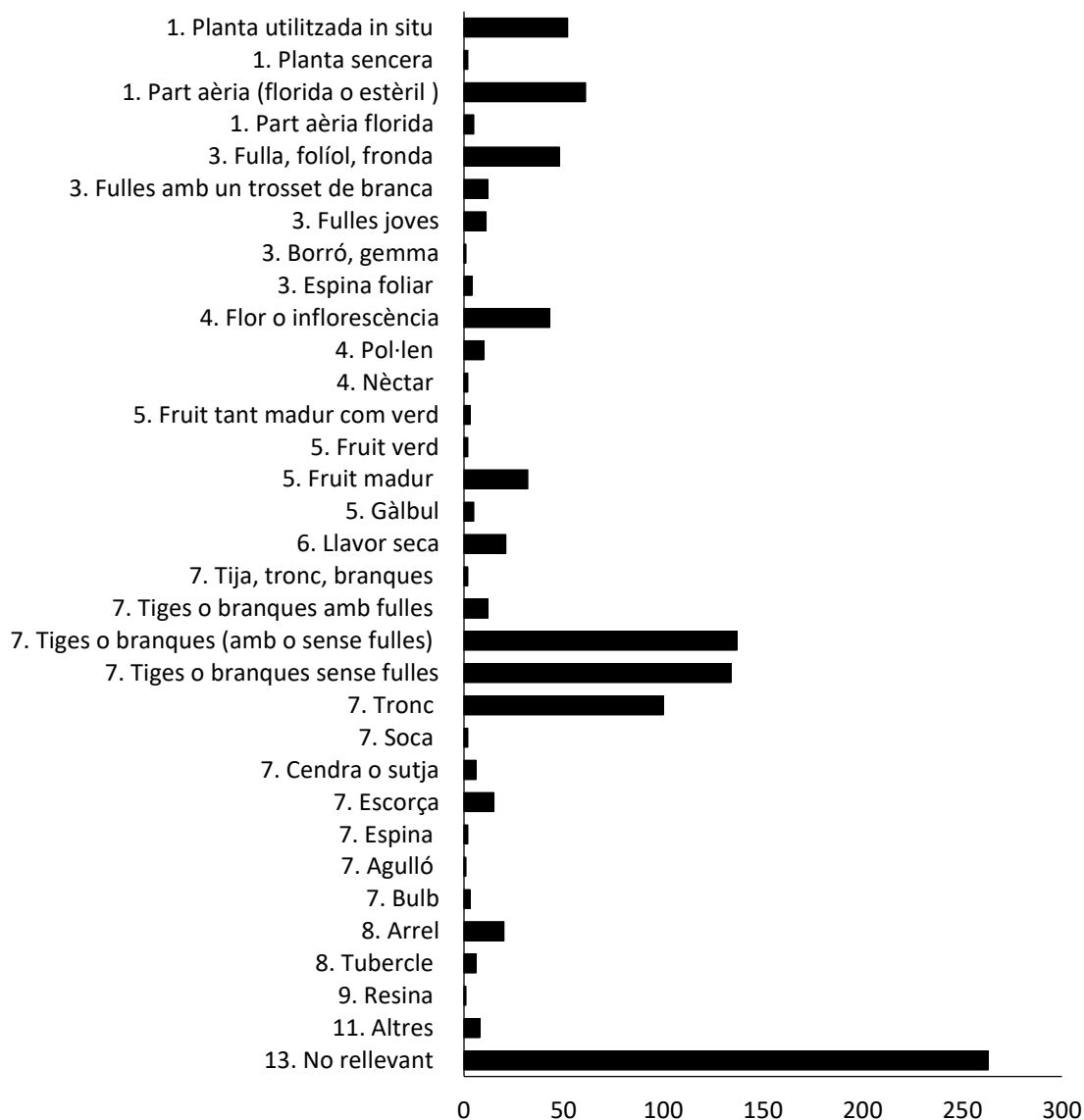


Fig. 7.29. Nº de cites d'ús documentades per cadascuna de les parts de la planta utilitzades.

### Espècies o grups vegetals més emprats

Per 24 espècies i per tres grups vegetals genèrics (arbres i arbusts forestals, bosc en general, cereals en general) s'han documentat un mínim d'11 cites d'ús, i en set d'aquestes el nombre de cites d'ús documentades ha superat les 20 (figura 7.30).

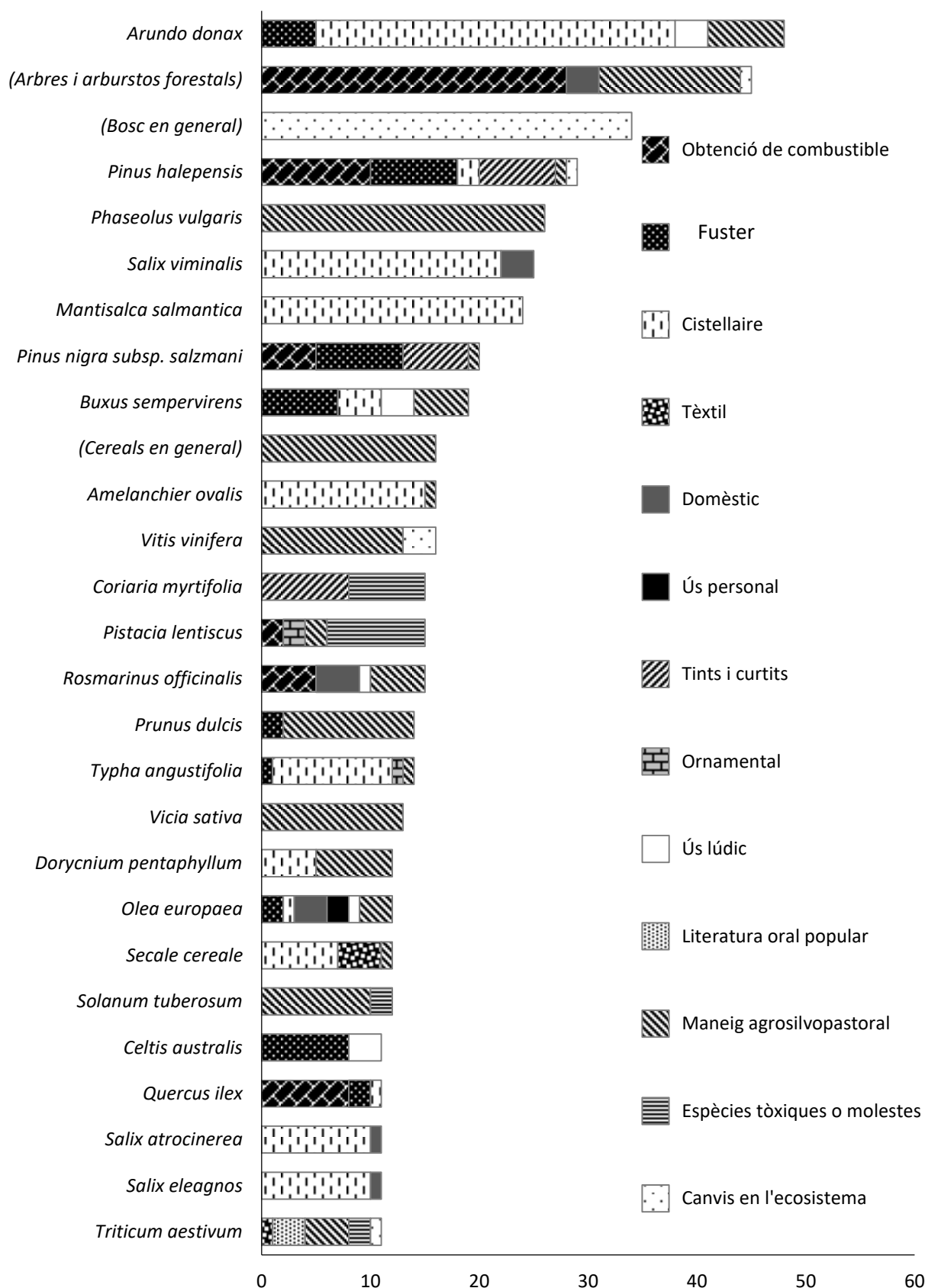


Fig. 7.30. Nombre total de cites d'ús per a les 27 espècies o grups vegetals més citades, i nombre de cites d'ús amb que contribueixen a cadascuna de les grans categories d'ús.

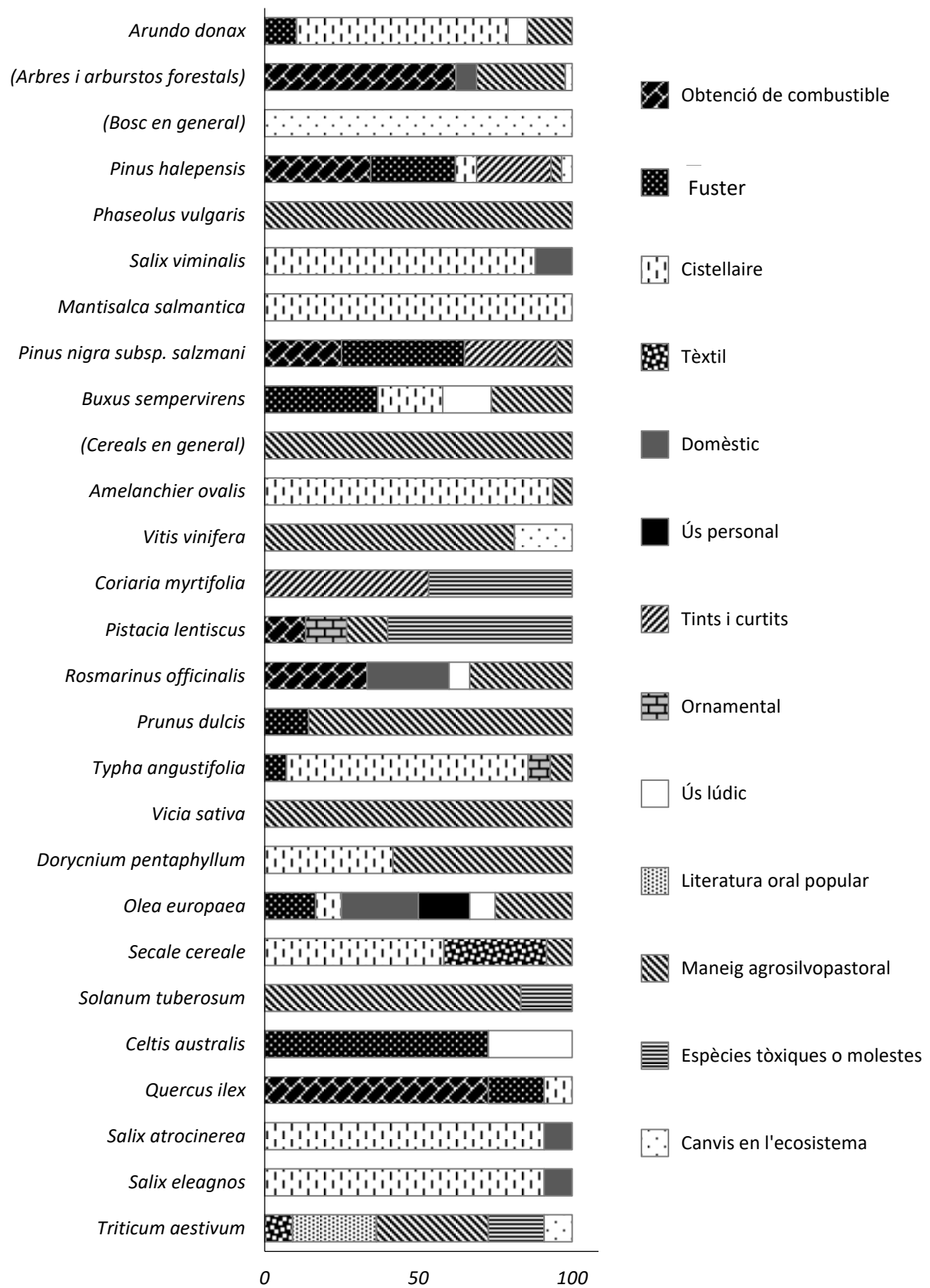


Fig. 7.31. Per a les 27 espècies o grups vegetals més citades, distribució de les cites d'ús en les grans categories d'ús.

S'observa una diversitat extrema entre els usos atrogats a les diferents espècies, alhora que cadascuna de les espècies presenta en general una elevada especificitat per una, o a tot estirar dues o tres, categories generals d'ús, tal i com s'observa clarament a la figura 7.31. Aquesta elevada especificitat posa de relleu que els usos considerats en el present capítol són altament heterogenis, i que seria adequat dur a terme una prospecció etnobotànica independent per cadascuna de les categories generals d'ús establertes.

### **Catàleg dels usos tradicionals no medicinals ni alimentaris**

En la prospecció realitzada entre el 2014 i el 2017 s'han obtingut un total de 1026 cites d'ús que no corresponen ni a usos de caràcter alimentari ni de caràcter medicinal o veterinari. També inclouen referències a la gestió tradicional dels ecosistemes i a la seva transformació en les darreres dècades. En conjunt, donen lloc a 385 registres d'ús diferents, corresponents a 151 tàxons vegetals i a 43 elements d'índole diversa, els quals es mostren en el següent catàleg. En primer terme es presenten els tàxons vegetals, i a continuació els elements d'índole diversa, en ambdós casos ordenats alfabèticament. Per cadascun dels tàxons o elements d'índole diversa s'indiquen els noms populars documentats, el nombre de cites d'ús (UR) documentades en conjunt, i el prevalence value (PV) global. Alhora, per cada espècie o element d'índole diversa s'inclouen també tots els registres d'ús medicinal diferents documentats, indicant per cadascun d'ells el nombre de cites d'ús documentades (UR), la prevalença (PV), la part emprada, la categoria general d'ús i la categoria detallada d'ús. A la taula 7.6 de l'Annex es poden consultar totes les cites d'ús corresponents a aquest àmbit dels coneixements tradicionals documentades a la comarca de l'Anoia en la prospecció duta a terme entre el 2014 i el 2017. Per cada cita d'ús s'inclou la descripció aportada pels informants, les categories d'ús a les quals correspon, i els informants que l'aporten.

**Taula 7.5.** Espècies vegetals i elements d'índole diversa utilitzats tradicionalment per "altres usos" a la comarca de l'Anoia, Catalunya Central, Península Ibèrica

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Achillea millefolium</i>	Lladracà	4	0	Canvis en l'ecosistema	Abundància d'espècies forestals	(No aplica)	4	0
<i>Agave americana</i>	Atzavara, pita, sisal	3	66,7	Cistellaire	Cordills, cordes, vencills	3. Fulla, folíol, fronda	1	100
				Domèstic	Ajudes a la llar	3. Fulla, folíol, fronda	1	100
				Tints i curtits	Elaboració de pintures	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
<i>Agrimonia eupatoria</i>	Serverina	5	0	Canvis en l'ecosistema	Abundància d'espècies forestals	(No aplica)	5	0
<i>Allium ampeloprasum</i>	Calabruixa	1	0	Ornamental	Elaboració de rams	4. Flor o inflorescència	1	0
<i>Allium cepa</i>	Ceba	10	90	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	8	87,5
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	2	100
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	1	100
<i>Allium sativum</i>	All	2	100	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	1	100
<i>Amelanchier ovalis</i>	Corner, llaquenquera	16	0	Cistellaire	Escombres	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	15	0
				Maneig agrosilvopastoral	Conservació d'aliments	7. Espina	1	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Anacyclus clavatus</i>	Camamilla borda	1		Altres	Altres usos	(No aplica)	1	
<i>Antirrhinum majus</i>	Llengua de bou	2		Altres	Altres usos	4. Nèctar	2	
<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Jonça	1	0	Domèstic	Ajudes a la llar	8. Arrel	1	0
<i>Arundo donax</i>	Canya	48	12,5	Fuster	Materials per a la construcció	7. Tiges o branques sense fulles	4	0
				Fuster	Instruments musicals	7. Tronc	1	0
				Cistellaire	Cistelleria	7. Tiges o branques sense fulles	29	10,3
				Cistellaire	Escombres	7. Tiges o branques sense fulles	3	0
				Cistellaire	Cistelleria	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
				Ús lúdic	Joguines	7. Tiges o branques sense fulles	3	0
				Maneig agrosilvopastoral	Conservació d'aliments	7. Tiges o branques sense fulles	1	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	7. Tiges o branques sense fulles	3	66,7
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	7. Tiges o branques amb fulles	2	50

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, altres usos	1. Planta utilitzada in situ	1	0
<i>Asparagus acutifolius</i>	Esparraguera	4	75	Ornamental	Corones funeràries	1. Part aèria (florida o estèril)	1	0
				Ornamental	Elaboració de rams	1. Part aèria (florida o estèril)	3	100
<i>Aster</i> sp.	Coronado	2	0	Ornamental	Jardineria	1. Planta utilitzada in situ	2	0
<i>Avena sativa</i>	Civada	3	33,3	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	3	33,3
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Bleda	6	66,7	Domèstic	Ajudes a la llar	3. Fulla, folíol, fronda	2	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	1	100
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	3	100
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>conditiva</i>	Remolatxa	5	0	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, cultius associats	(No aplica)	5	0
<i>Brachypodium phoenicoides</i>	Fanal, fenal, fenal volador, fenàs	10	10	Cistellaire	Cistelleria	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
				Tèxtil	Matalassos	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
				Ornamental	Elaboració de rams	1. Part aèria (florida o estèril)	1	100

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
				Maneig agrosilvopastoral	Conservació d'aliments	1. Part aèria (florida o estèril)	4	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, fertilització	1. Part aèria (florida o estèril)	1	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	1. Part aèria (florida o estèril)	2	0
<i>Brachypodium retusum</i>	Fanal, fenal, fenal volador	6	16,7	Ornamental	Elaboració de rams	1. Part aèria (florida o estèril)	1	100
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, fertilització	1. Part aèria (florida o estèril)	1	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	1. Part aèria (florida o estèril)	2	0
				Maneig agrosilvopastoral	Conservació d'aliments	1. Part aèria (florida o estèril)	2	0
<i>Brassica oleracea</i>	Col	2	0	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	2	0
<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	Bròquil	1	100	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	1	100
<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap	3	0	Literatura oral popular	Llegendes, gloses, contes, dites, cançons	(No aplica)	2	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, cultius associats	(No aplica)	1	0
<i>Buxus sempervirens</i>	Boix	19	0	Fuster	Estris de cuina	7. Tronc	7	0



Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
				Cistellaire	Cistelleria	7. Tronc	3	0
				Cistellaire	Escombres	7. Tiges o branques amb fulles	1	0
				Ús lúdic	Festes, creences o pràctiques magicoreligioses	3. Fulles amb un trosset de branca	3	0
				Maneig agrosilvopastoral	Matança del porc	3. Fulles amb un trosset de branca	5	0
<i>Calendula officinalis</i>	Gavatxos	2	100	Ornamental	Jardineria	1. Planta utilitzada in situ	2	100
<i>Cannabis sativa</i>	Cànem	7	0	Cistellaire	Calçat	7. Tiges o branques sense fulles	1	0
				Cistellaire	Cordills, cordes, vencills	7. Tiges o branques sense fulles	3	0
				Tèxtil	Fibres, teixits	7. Tiges o branques sense fulles	3	0
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot	2	100	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	2	100
<i>Castanea sativa</i>	Castanyer	1	0	Cistellaire	Cistelleria	7. Tronc	1	0
<i>Celtis australis</i>	Lledoner, llironer	11	0	Fuster	Eines agrícoles	7. Tronc	6	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
				Fuster	Bastons	7. Tronc	2	0
				Ús lúdic	Joguines	5. Fruit tant madur com verd	3	0
<i>Centaurea calcitrapa</i>	Gaons	4	0	Canvis en l'ecosistema	Que dificulta la llaurada amb animals	1. Planta utilitzada in situ	2	0
				Canvis en l'ecosistema	Punxant	3. Espina foliar	2	
<i>Centaurea scabiosa</i>	Caferrada	2	0	Ús lúdic	Festes, creences o pràctiques no religioses	4. Flor o inflorescència	2	0
<i>Chamaerops humilis</i>	Margalló	3	0	Cistellaire	Cistelleria	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
				Cistellaire	Escombres	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
				Cistellaire	Cordills, cordes, vencills	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
<i>Chenopodium ambrosioides</i>	Te bord	1	0	Canvis en l'ecosistema	Abundància d'espècies forestals	(No aplica)	1	0
<i>Chenopodium vulvaria</i>	Estiravella, herba dels nínxols	1		Altres	Altres usos	(No aplica)	1	
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola	2	50	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	2	50
<i>Cirsium arvense</i>	Calcida	1		Canvis en l'ecosistema	Punxant	3. Espina foliar	1	

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Citrullus lanatus</i>	Síndira	3	33,3	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	3	33,3
<i>Clematis vitalba</i>	Vidalba, vidauba, vidauma	5	0	Cistellaire	Cistelleria	7. Tiges o branques sense fulles	2	0
				Ús lúdic	Planta fumable	7. Tiges o branques sense fulles	3	0
<i>Cochlearia glastifolia</i>	Coclearia	1	0	Canvis en l'ecosistema	Abundància d'espècies forestals	(No aplica)	1	0
<i>Corchorus capsularis</i>	Jute	1	100	Cistellaire	Cordills, cordes, vencills	7. Tiges o branques sense fulles	1	100
<i>Coriaria myrtifolia</i>	Roldó, roldor	15	0	Tints i curtits	Assaonador de pells	3. Fulla, folíol, fronda	8	0
				Canvis en l'ecosistema	Tòxica	1. Part aèria (florida o estèril)	4	
				Canvis en l'ecosistema	Tòxica	5. Fruit madur	3	
<i>Corylus avellana</i>	Avellaner	1	0	Fuster	Eines agrícoles	7. Tronc	1	0
<i>Crataegus monogyna</i>	Arç, arç blanc	9	0	Ús lúdic	Festes, creences o pràctiques magicoreligioses	7. Tiges o branques amb fulles	6	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, empelts	8. Arrel	3	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Crocus sativus</i>	Safrà	5	100	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	5	100
<i>Cucumis melo</i>	Meló	3	33,3	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	3	33,3
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, codonya	4	50	Domèstic	Ambientador	5. Fruit madur	2	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, empelts	8. Arrel	2	100
<i>Cynara scolymus</i>	Carxofa	2	100	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	2	100
<i>Dianthus sp.</i>	Clavellines	2	100	Ornamental	Jardineria	1. Planta utilitzada in situ	2	100
<i>Dorycnium pentaphyllum</i>	Botja	12	16,7	Cistellaire	Escombres	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	5	0
				Maneig agrosilvopastoral	Matança del porc	1. Part aèria (florida o estèril)	5	0
				Maneig agrosilvopastoral	Obtenció de mel	4. Pol·len	2	100
<i>Ecballium elaterium</i>	Columbrus, petadors	2	0	Ús lúdic	Joguines	5. Fruit madur	2	0
<i>Equisetum arvense</i>	Cua de cavall	2	0	Canvis en l'ecosistema	Abundància d'espècies forestals	(No aplica)	2	0
<i>Erica multiflora</i>	Bruc	5	0	Fuster	Pipes de fumar	7. Soca	2	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
				Cistellaire	Escombres	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	3	0
<i>Erucastrum nasturtiifolium</i>	Ravenissa groga	1		Altres	Altres usos	(No aplica)	1	
<i>Eucalyptus globulus</i>	Eucaliptus	2	0	Domèstic	Ambientador	3. Fulla, folíol, fronda	2	0
<i>Euphorbia lathyris</i>	Cagamuchu, herba talpera	5	60	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, control de plagues	1. Planta utilitzada in situ	3	33,3
				Altres	Altres usos	1. Part aèria (florida o estèril)	2	100
<i>Fragaria vesca</i>	Maduixeta	3	0	Canvis en l'ecosistema	Abundància d'espècies forestals	(No aplica)	3	0
<i>Fraxinus angustifolia</i>	Fréixer	4	0	Fuster	Construcció de vehicles (carros)	7. Tronc	1	0
				Fuster	Mobles, fusteria domèstica	7. Tronc	1	0
				Fuster	Eines agrícoles	7. Tronc	1	0
				Fuster	Altres usos	7. Tronc	1	0
<i>Genista scorpius</i>	Argelaga	1	100	Domèstic	Altres usos	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	100
<i>Helichrysum stoechas</i>	Sempreviva	1	0	Ornamental	Elaboració de rams	4. Flor o inflorescència	1	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi	5	0	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	4	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, cultius associats	(No aplica)	1	0
<i>Hyosciamus niger</i>	Herba queixalera	1	0	Canvis en l'ecosistema	Abundància d'espècies forestals	(No aplica)	1	0
<i>Inula helenioides</i>	Àrnica	2	0	Canvis en l'ecosistema	Abundància d'espècies forestals	(No aplica)	2	0
<i>Ipomoea batatas</i>	Moniato	1	0	Domèstic	Altres usos	8. Tubercle	1	0
<i>Iris germanica</i>	Lliri	1	100	Ornamental	Jardineria	1. Planta utilitzada in situ	1	100
<i>Juglans regia</i>	Anoguer, noguer	7	0	Fuster	Botes de vi	7. Tronc	2	0
				Ús personal	Tenyir o enfosquir el cabell	5. Fruit verd	1	0
				Tints i curtits	Tinctorial	5. Fruit verd	1	0
				Maneig agrosilvopastoral	Per fer ombra	1. Planta utilitzada in situ	2	0
				Maneig agrosilvopastoral	Elaboració de vi	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
<i>Juniperus communis</i>	Ginebre	1	0	Cistellaire	Cistelleria	7. Tiges o branques sense fulles	1	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Juniperus oxycedrus</i>	Ginebre	7	0	Obtenció de combustible	Llenya	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	2	0
				Ús lúdic	Joguines	5. Gàlbul	5	0
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam	3	100	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	3	100
<i>Lagenaria siceraria</i>	Carbassa de vinar	4	50	Domèstic	Emmagatzematge d'aliments	5. Fruit madur	2	0
				Ornamental	Altres usos	5. Fruit madur	2	100
<i>Lathyrus cicera</i>	Pedrerol	1	0	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, cultius associats	(No aplica)	1	0
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	3	100	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	3	100
<i>Laurus nobilis</i>	Llaurer, llorer	4	0	Domèstic	Contra mosques o formigues	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
				Ornamental	Corones funeràries	3. Fulles amb un tros <sup>7</sup> de branca	2	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, control de plagues	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
<i>Lavandula angustifolia</i>	Bargalló	1	0	Canvis en l'ecosistema	Abundància d'espècies forestals	(No aplica)	1	0
<i>Lavandula latifolia</i>	Bargalló, espígol	5	0	Domèstic	Ambientador	4. Flor o inflorescència	4	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
				Canvis en l'ecosistema	Abundància d'espècies forestals	(No aplica)	1	0
<i>Lavandula stoechas</i>	Cap d'ase	1	100	Ornamental	Elaboració de rams	4. Flor o inflorescència	1	100
<i>Lens culinaris</i>	Llentia	3	0	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	2	0
				Canvis en l'ecosistema	Fauna salvatge	(No aplica)	1	
<i>Lepidium draba</i>	Brançallada	1		Altres	Altres usos	(No aplica)	1	
<i>Ligustrum lucidum</i>	Truana	1	100	Ornamental	Jardineria	1. Planta utilitzada in situ	1	100
<i>Linum usitatissimum</i>	Llinosa	2	0	Cistellaire	Cordills, cordes, vencills	7. Tiges o branques sense fulles	1	0
				Tèxtil	Fibres, teixits	7. Tiges o branques sense fulles	1	0
<i>Mantisalca salmantica</i>	Capsa, capsuda, escombrera, granera, ternillera	24	4,2	Cistellaire	Escombres	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	24	4,2
<i>Matricaria chamomilla</i>	Camamilla	9	0	Ús personal	Enrossir o aclarir el cabell	4. Flor o inflorescència	8	0
				Ús lúdic	Joguines	4. Flor o inflorescència	1	0



Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Matthiola incana</i>	Violera	6	100	Ornamental	Jardineria	1. Planta utilitzada in situ	6	100
<i>Matthiola sp.</i>	Violera	2	100	Ornamental	Jardineria	1. Planta utilitzada in situ	2	100
<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Alfals, ufals	4	0	Cistellaire	Cistelleria	1. Part aèria (florida o estèril)	2	0
				Canvis en l'ecosistema	Tòxica	1. Part aèria (florida o estèril)	2	
<i>Medicago sp.</i>	Melgó	3		Canvis en l'ecosistema	Tòxica	1. Part aèria (florida o estèril)	3	
<i>Menispermum cocculus</i>	Croca	1	0	Maneig agrosilvopastoral	Haliuètic (pesca)	6. Llavor seca	1	0
<i>Olea europaea</i>	Olivera	12	33,3	Fuster	Eines agrícoles	7. Tronc	2	100
				Cistellaire	Cistelleria	7. Tiges o branques sense fulles	1	100
				Domèstic	Ajudes a la llar	5. Fruit madur	2	0
				Domèstic	Il·luminació	5. Fruit madur	1	0
				Ús personal	Higiene personal	5. Fruit madur	2	0
Ús lúdic	Festes, creences o pràctiques magicoreligioses	7. Tiges o branques amb fulles	1	0				

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	2	0
				Maneig agrosilvopastoral	Conservació d'aliments	5. Fruit madur	1	100
<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	2	0	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	2	0
<i>Panicum miliaceum</i>	Mill	1	0	Cistellaire	Escombres	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	0
<i>Papaver rhoeas</i>	Rosella, rüella	3		Canvis en l'ecosistema	Tòxica	1. Part aèria (florida o estèril)	3	
<i>Petroselinum crispum</i>	Julivert	2	100	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	2	100
<i>Phallenis spinosa</i>	Àrnica borda	1		Altres	Altres usos	(No aplica)	1	
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta	26	53,8	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	23	47,8
				Maneig agrosilvopastoral	Llunari, plantació	6. Llavor seca	2	100
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	1	100
<i>Philadelphus coronarius</i>	Xeringuilla	1	0	Ornamental	Jardineria	1. Planta utilitzada in situ	1	0
<i>Phoenix dactylifera</i>	Palma, palmera datilera	8	25	Cistellaire	Escombres	3. Fulla, folíol, fronda	4	25

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
				Cistellaire	Cordills, cordes, vencills	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
				Ús lúdic	Festes, creences o pràctiques magicoreligioses	3. Fulla, folíol, fronda	3	33,3
<i>Phragmites communis</i>	Canya xiula	1	0	Cistellaire	Cistelleria	7. Tiges o branques sense fulles	1	0
<i>Pinus halepensis</i>	Pi, pi blanc	29	0	Obtenció de combustible	Carbó	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	0
				Obtenció de combustible	Llenya	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	6	0
				Obtenció de combustible	Llenya	7. Tronc	3	0
				Fuster	Materials per a la construcció	7. Tronc	8	0
				Cistellaire	Cistelleria	7. Tiges o branques sense fulles	2	0
				Tints i curtits	Assaonador de pells	7. Escorça	7	0
				Maneig agrosilvopastoral	Altres usos	7. Tiges o branques amb fulles	1	0
				Canvis en l'ecosistema	Transformacions paisatgístiques	(No aplica)	1	

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	Pi, pinassa	20	0	Obtenció de combustible	Carbó	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	0
				Obtenció de combustible	Llenya	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	0
				Obtenció de combustible	Llenya	7. Tronc	3	0
				Fuster	Materials per a la construcció	7. Tronc	8	0
				Tints i curtits	Assaonador de pells	7. Escorça	6	0
				Maneig agrosilvopastoral	Obtenció de resina	9. Resina	1	0
<i>Pistacia lentiscus</i>	Mata	15	33,3	Obtenció de combustible	Llenya	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	2	0
				Ornamental	Corones funeràries	3. Fulles amb un tros <sup>7</sup> de branca	2	0
				Maneig agrosilvopastoral	Conservació d'aliments	3. Fulla, folíol, fronda	2	100
				Canvis en l'ecosistema	Tòxica	1. Part aèria (florida o estèril)	9	
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol	2	0	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	2	0
<i>Populus alba</i>	Pollancre	1	0	Fuster	Mobles, fusteria domèstica	7. Tronc	1	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Populus nigra</i>	Pollancre	1	0	Fuster	Mobles, fusteria domèstica	7. Tronc	1	0
<i>Prunus avium</i>	Cirera	4	50	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, empelts	8. Arrel	4	50
<i>Prunus domestica var. institia</i>	Prinyó	1	0	Maneig agrosilvopastoral	Conservació d'aliments	5. Fruit madur	1	0
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla, ametller	14	42,9	Fuster	Eines agrícoles	7. Tronc	2	100
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, per la pol·linització	4. Pol·len	4	50
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, empelts	8. Arrel	8	25
<i>Prunus spinosa</i>	Aranyoner, arç negre	3	0	Canvis en l'ecosistema	Per prevenir els enverinaments	5. Fruit madur	2	0
				Canvis en l'ecosistema	Punxant	7. Espina	1	
<i>Quercus coccifera</i>	Cuscó, garric	3	0	Obtenció de combustible	Carbó	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	0
				Obtenció de combustible	Llenya	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, fertilització	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	0
<i>Quercus faginea</i>	Roure	7	0	Obtenció de combustible	Llenya	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	2	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
				Obtenció de combustible	Carbó	7. Tronc	1	0
				Fuster	Eines agrícoles	7. Tronc	3	0
				Cistellaire	Cistelleria	7. Tronc	1	0
<i>Quercus ilex</i>	Alzina	11	18,2	Obtenció de combustible	Llenya	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	5	0
				Obtenció de combustible	Carbó	7. Tronc	3	0
				Fuster	Eines agrícoles	7. Tronc	2	100
				Cistellaire	Cistelleria	7. Tronc	1	0
<i>Quercus pubescens</i>	Roure	6	0	Obtenció de combustible	Llenya	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	2	0
				Obtenció de combustible	Carbó	7. Tronc	1	0
				Fuster	Eines agrícoles	7. Tronc	3	0
				Canvis en l'ecosistema	Abundància d'espècies forestals	(No aplica)	3	0
<i>Ramonda myconi</i>	Orella d'ós	3	0	Ornamental	Jardineria	1. Planta utilitzada in situ	3	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre	
<i>Rosa sp.</i>	Rosa	3	0	Obtenció de combustible	Carbó	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	0	
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní	15	40	Obtenció de combustible	Llenya	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	4	0	
					Domèstic	Ambientador	3. Fulla, folíol, fronda	2	0
					Domèstic	Ambientador	1. Part aèria florida	2	100
					Ús lúdic	Festes, creences o pràctiques magicoreligioses	7. Tiges o branques amb fulles	1	0
					Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, fertilització	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	0
					Maneig agrosilvopastoral	Obtenció de mel	4. Pol·len	2	100
					Maneig agrosilvopastoral	Obtenció de mel	1. Part aèria florida	2	100
<i>Rubus caesius</i>	Esbarzerola	2	0	Canvis en l'ecosistema	Que dificulta la llaurada amb animals	1. Planta utilitzada in situ	1	0	
				Canvis en l'ecosistema	Punxant	7. Agulló	1		
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer	9	0	Canvis en l'ecosistema	Per prevenir els enverinaments	5. Fruit madur	9	0	

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Ruta chalepensis</i>	Ruda	2	0	Domèstic	Ambientador	1. Part aèria (florida o estèril)	2	0
<i>Ruta graveolens</i>	Ruda	2	0	Domèstic	Ambientador	1. Part aèria (florida o estèril)	2	0
<i>Salix atrocinerea</i>	Salze, sarga	11	0	Cistellaire	Cistelleria	7. Tiges o branques sense fulles	8	0
				Cistellaire	Escombres	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	2	0
				Domèstic	Contra mosques o formigues	7. Tiges o branques sense fulles	1	0
<i>Salix eleagnos</i>	Salze, sarga	11	0	Cistellaire	Cistelleria	7. Tiges o branques sense fulles	8	0
				Cistellaire	Escombres	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	2	0
				Domèstic	Contra mosques o formigues	7. Tiges o branques sense fulles	1	0
<i>Salix purpurea</i>	Salze, sarga	7	0	Cistellaire	Cistelleria	7. Tiges o branques sense fulles	7	0
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera, vimetera	25	24	Cistellaire	Cistelleria	7. Tiges o branques sense fulles	22	27,3
				Domèstic	Altres usos	7. Tiges o branques sense fulles	3	0
<i>Sambucus nigra</i>	Sabuc, sabuquer, saüquer	10	0	Domèstic	Ambientador	4. Flor o inflorescència	4	0



Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Santolina chamaecyparissus</i>	Botonets, espernallac, flors de St.Joan	6	0	Ús lúdic	Joguines	7. Tiges o branques sense fulles	6	0
				Ornamental	Elaboració de rams	4. Flor o inflorescència	1	0
				Ús lúdic	Joguines	4. Flor o inflorescència	5	0
<i>Scabiosa atropurpurea</i>	Escabiosa borda	1		Altres	Altres usos	(No aplica)	1	
<i>Scirpus holoschoenus</i>	Jonc	4	0	Cistellaire	Objectes decoratius	7. Tiges o branques sense fulles	1	0
				Cistellaire	Cistelleria	7. Tiges o branques sense fulles	1	0
				Domèstic	Contra mosques o formigues	7. Tiges o branques sense fulles	1	0
				Maneig agrosilvopastoral	Conservació d'aliments	7. Tiges o branques sense fulles	1	0
<i>Scolymus hispanicus</i>	Sotacristos	1		Canvis en l'ecosistema	Punxant	3. Espina foliar	1	
<i>Secale cereale</i>	Sègol	12	0	Cistellaire	Cordills, cordes, vencills	7. Tiges o branques sense fulles	4	0
				Cistellaire	Gorres de cop	7. Tiges o branques sense fulles	3	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
				Tèxtil	Atuells pels animals	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	3	0
				Tèxtil	Matalassos	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	1	0
<i>Sedum sieboldii</i>	Pilarica	1	100	Ornamental	Jardineria	1. Planta utilitzada in situ	1	100
<i>Sedum sp.</i>	Crespinell, panissola	1		Altres	Altres usos	(No aplica)	1	
<i>Setaria sp.</i>	Panissola	5		Canvis en l'ecosistema	Que s'enganxaven a la roba	4. Flor o inflorescència	5	
<i>Sideritis hirsuta</i>	Herba de Sant Antoni	1		Altres	Altres usos	(No aplica)	1	
<i>Silene vulgaris</i>	Coniells	6	0	Ús lúdic	Joguines	4. Flor o inflorescència	4	0
				Canvis en l'ecosistema	Abundància d'espècies forestals	(No aplica)	2	0
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó, tomàquet	6	66,7	Maneig agrosilvopastoral	Llunari, collita	5. Fruit madur	2	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	2	100
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	2	100

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata	12	40	Maneig agrosilvopastoral	Conservació d'aliments	8. Tubercle	4	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	2	50
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	3	66,7
				Maneig agrosilvopastoral	Llunari (altres usos)	8. Tubercle	1	100
				Canvis en l'ecosistema	Tòxica	1. Part aèria (florida o estèril)	2	
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	5	0	Fuster	Pilons per carniseria	7. Tronc	5	0
<i>Spinacia oleracea</i>	Espinac	2	100	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	1	100
				Maneig agrosilvopastoral	Llunari, plantació	6. Llavor seca	1	100
<i>Stipa tenacissima</i>	Espart	7	42,9	Cistellaire	Cordills, cordes, vencills	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
				Cistellaire	Cistelleria	3. Fulla, folíol, fronda	2	50
				Cistellaire	Calçat	3. Fulla, folíol, fronda	1	100
				Domèstic	Ajudes a la llar	3. Fulla, folíol, fronda	2	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
				Ús personal	Higiene personal	3. Fulla, folíol, fronda	1	100
<i>Tanacetum vulgare</i>	Herba de les set sangries	2	0	Domèstic	Ambientador	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
				Domèstic	Altres usos	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
<i>Thymus vulgaris</i>	Farigola	3	100	Maneig agrosilvopastoral	Obtenció de mel	4. Pol·len	2	100
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, control de plagues	1. Part aèria florida	1	100
<i>Tillandsia bergeri</i>	Calvell de l'aire	2	100	Ornamental	Jardineria	1. Planta utilitzada in situ	2	100
<i>Trifolium pratense</i>	Trèvol	1		Canvis en l'ecosistema	Tòxica	1. Part aèria (florida o estèril)	1	
<i>Triticum aestivum</i>	Blat	11	0	Tèxtil	Matalassos	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	0
				Literatura oral popular	Llegendes, gloses, contes, dites, cançons	(No aplica)	3	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, fertilització	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	3	0
				Canvis en l'ecosistema	Tòxica	6. Llavor seca	2	

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
				Canvis en l'ecosistema	Fauna salvatge	(No aplica)	1	
<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana	9	0	Cistellaire	Cordills, cordes, vencills	7. Tiges o branques sense fulles	2	0
				Tèxtil	Atuells pels animals	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	5	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, cultius associats	(No aplica)	1	0
<i>Tulipa sp.</i>	Tulipans grocs i vermells	2	100	Ornamental	Jardineria	1. Planta utilitzada in situ	2	100
<i>Typha angustifolia</i>	Boga	14	7,1	Fuster	Botes de vi	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
				Cistellaire	Cistelleria	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
				Cistellaire	Cistelleria	3. Fulles joves	1	0
				Cistellaire	Culs de cadira	3. Fulles joves	9	11,1
				Ornamental	Elaboració de rams	4. Flor o inflorescència	1	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	3. Fulles joves	1	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Ulmus minor</i>	Om	4	50	Fuster	Botes de vi	8. Arrel	1	0
				Fuster	Eines agrícoles	7. Tronc	2	100
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, empelts	8. Arrel	1	0
<i>Urtica dioica</i>	Ortiga	4	50	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, control de plagues	1. Part aèria (florida o estèril)	4	50
<i>Verbascum thapsus</i>	Herba blenera, trepó	3	0	Domèstic	Il·luminació	4. Flor o inflorescència	3	0
<i>Vicia ervilia</i>	Erb, erd	9	77,8	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, cultius associats	(No aplica)	1	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, fertilització	1. Planta utilitzada in situ	1	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	1. Planta utilitzada in situ	2	100
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	2	100
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, control de plagues	1. Planta utilitzada in situ	3	100
<i>Vicia faba</i>	Fava	5	40	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, calendari agronòmic	(No aplica)	4	50
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	1. Planta utilitzada in situ	1	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
<i>Vicia sativa</i>	Veça	13	0	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, cultius associats	(No aplica)	7	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	1. Planta utilitzada in situ	1	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, fertilització	1. Planta utilitzada in situ	5	0
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya	16	15,4	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	10	0
				Maneig agrosilvopastoral	Elaboració de vi	5. Fruit madur	1	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, control de plagues	(No aplica)	2	100
				Canvis en l'ecosistema	Fauna salvatge	(No aplica)	3	
<i>Zea mays</i>	Blat de moro	1	0	Tèxtil	Matalassos	3. Fulla, folíol, fronda	1	0
<i>Zinnia sp.</i>	Rosa mística	2	100	Ornamental	Jardineria	1. Planta utilitzada in situ	2	100
	Cul de ruc	2	0	Canvis en l'ecosistema	Altres usos	1. Part aèria (florida o estèril)	2	0
	Herba llarga	2	0	Canvis en l'ecosistema	Que s'enganxaven a la roba	4. Flor o inflorescència	2	0
	(Agricultura en general)	2		Canvis en l'ecosistema	Transformacions paisatgístiques	(No aplica)	2	

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
	(Aigües per regar)	2	100	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	2	100
	(Arbres caducifolis)	5	100	Maneig agrosilvopastoral	Llunari, obtenció de fusta	7. Tronc	5	100
	(Arbres i arburstos forestals)	45	2,2	Obtenció de combustible	Llenya	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	20	0
Obtenció de combustible				Carbó	7. Tronc	2	0	
Obtenció de combustible				Carbó	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	2	0	
Obtenció de combustible				Llenya	7. Tronc	4	0	
Domèstic				Ajudes a la llar	7. Cendra o sutja	3	0	
Maneig agrosilvopastoral				Ús hortícola o agrícola, fertilització	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	10	0	
Maneig agrosilvopastoral				Ús hortícola o agrícola, fertilització	7. Cendra o sutja	1	100	
				Maneig agrosilvopastoral	Conservació d'aliments	7. Cendra o sutja	2	0
				Canvis en l'ecosistema	Estructura forestal	(No aplica)	1	0
	(Arbres perennifolis)	5	100	Maneig agrosilvopastoral	Llunari, obtenció de fusta	7. Tronc	5	100



Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
	(Bosc en general)	34		Canvis en l'ecosistema	Estructura forestal	(No aplica)	21	
				Canvis en l'ecosistema	Transformacions paisatgístiques	(No aplica)	5	
				Canvis en l'ecosistema	Fauna salvatge	(No aplica)	6	
				Canvis en l'ecosistema	Estructura de les zones agrícoles	(No aplica)	2	
	(Bosc de pastura)	1		Canvis en l'ecosistema	Estructura forestal	(No aplica)	1	
	(Calç)	2	0	Maneig agrosilvopastoral	Conservació d'aliments	11. Altres	2	0
	(Caragol)	2	0	Ús personal	Cosmètic	11. Altres	2	0
	(Cereals en general)	16	18,8	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícol o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	1	0
				Maneig agrosilvopastoral	Conservació d'aliments	6. Llavor seca	2	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícol o agrícola, tècniques de cultiu	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	5	0
				Maneig agrosilvopastoral	Conservació d'aliments	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	4	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícol o agrícola, control de plagues	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
				Maneig agrosilvopastoral	Altres usos	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	100
				Maneig agrosilvopastoral	Obtenció de mel	6. Llavor seca	2	100
	(Empelt d'agulla o tascó)	2	50	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, empelts	7. Tiges o branques sense fulles	2	50
	(Empelt de borró)	1	100	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, empelts	3. Borró, gemma	1	100
	(Empelt de canonet)	2	50	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, empelts	7. Escorça	2	50
	(Espècies herbàcies i restes de palla)	1	0	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, fertilització	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	1	0
	(Estat de la riera i pesca)	2		Canvis en l'ecosistema	Rius i rieres	(No aplica)	1	
				Canvis en l'ecosistema	Fauna salvatge	(No aplica)	1	
	(Fauna)	3		Canvis en l'ecosistema	Fauna salvatge	(No aplica)	3	
	(Fonts)	2		Canvis en l'ecosistema	Fonts i pous	(No aplica)	2	
	(Fusta indeterminada)	4	0	Fuster	Altres usos	7. Tronc	4	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
	(Herba amb fang)	2	0	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícol o agrícola, tècniques de cultiu	1. Planta sencera	2	0
	(Hort)	1	0	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícol o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	1	0
	(Llegenda sopa de rocs)	1	100	Literatura oral popular	Llegendes, gloses, contes, dites, cançons	(No aplica)	1	100
	(Llegums en general)	3	0	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícol o agrícola, fertilització	1. Planta utilitzada in situ	3	0
	(Lluna vella)	3	100	Maneig agrosilvopastoral	Llunari, plantació	6. Llavor seca	1	100
				Maneig agrosilvopastoral	Llunari, collita	11. Altres	1	100
				Maneig agrosilvopastoral	Llunari, obtenció de fusta	7. Tronc	1	100
	(Mànacs d'eines)	2	100	Maneig agrosilvopastoral	Llunari, obtenció de fusta	7. Tronc	2	100
	(Marc de plantació)	1	100	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícol o agrícola, control de plagues	(No aplica)	1	100
	(Pedres)	2	100	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícol o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	2	100
	(Plantar els alls)	3	100	Maneig agrosilvopastoral	Llunari, plantació	7. Bulb	3	100
	(Plantar les llavors, en general)	4	100	Maneig agrosilvopastoral	Llunari, plantació	6. Llavor seca	4	100

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
	(Plantar les mongetes)	3	100	Maneig agrosilvopastoral	Llunari, plantació	6. Llavor seca	3	100
	(Recollir les llavors, en general)	3	100	Maneig agrosilvopastoral	Llunari, collita	6. Llavor seca	3	100
	(Regadiu i riera)	1		Canvis en l'ecosistema	Rius i rieres	(No aplica)	1	
	(Restes de l'hort i sobre tot del bosc)	2	0	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, fertilització	7. Tiges o branques (amb o sense fulles)	2	0
	(Riu)	2		Canvis en l'ecosistema	Rius i rieres	(No aplica)	1	
				Canvis en l'ecosistema	Fauna salvatge	(No aplica)	1	
	(Senglars)	1		Canvis en l'ecosistema	Fauna salvatge	(No aplica)	1	
	(Serradures)	2	0	Domèstic	Altres usos	7. Tija, tronc, branques	2	0
	(Setmana de les Manlleutes)	2	0	Ús lúdic	Festes, creences o pràctiques magicoreligioses	(No aplica)	2	0
	(Tècnica cultiu)	10	0	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, tècniques de cultiu	(No aplica)	9	0
				Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, fertilització	(No aplica)	1	0

Taula 7.5. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	UR general	PV general	Altres usos. Categories generals	Altres usos. Categories detallades	Part utilitzada	UR per cada registre	PV per cada registre
	(Temporals)	2	0	Ús lúdic	Festes, creences o pràctiques magicoreligioses	(No aplica)	2	0
	(Terra blanca)	2	0	Ús personal	Cosmètic	11. Altres	2	0
	(Terreny agrícola)	6		Canvis en l'ecosistema	Transformacions paisatgístiques	(No aplica)	3	
				Canvis en l'ecosistema	Abundància d'espècies forestals	(No aplica)	3	
	(Torrents)	2		Canvis en l'ecosistema	Rius i rieres	(No aplica)	2	
	(Un arbre qualsevol)	2	0	Maneig agrosilvopastoral	Altres usos	(No aplica)	2	0
	(Verdura i palla pel femer)	1	0	Maneig agrosilvopastoral	Ús hortícola o agrícola, fertilització	11. Altres	1	0

## CONCLUSIONS

Els coneixements tradicionals que no corresponen ni a l'àmbit de l'alimentació ni al de la medicina o veterinària presenten una gran riquesa i diversitat a la comarca de l'Anoia. Tanmateix, es tracta d'uns coneixements extremadament fragmentats i que majoritàriament persisteixen en l'imaginari col·lectiu tant sols en forma de records, ja que a partir de mitjans del segle XX es van abandonar massivament.

Per una banda, l'abandó es dona a causa de la introducció massiva al mercat de productes manufacturats, generalment de composició plàstica, els quals van substituir els productes d'índole vegetal elaborats pels propis informants. Per l'altra banda, la intensificació de l'agricultura seguint els preceptes de la revolució verda, juntament amb la mecanització, són els principals responsables de l'abandó del maneig agrosilvopastoral tradicional. Al seu torn, els informants tenen una percepció clarament negativa de la densificació i expansió forestal, i també de l'homogeneïtzació paisatgística i de la simplificació de les zones agrícoles, transformacions derivades d'aquest abandó.

És imprescindible dur a terme projectes que permetin assolir un major grau de documentació d'aquests àmbits dels coneixements tradicionals, ja que han estat clarament oblidats per molts dels estudis etnobotànics duts a terme. Alhora, en tractar-se d'una miscel·lània de coneixements extremadament heterogenis, és recomanable que els projectes que es desenvolupin considerin de forma independent almenys el següents àmbits: maneig agrosilvopastoral i canvis en l'ecosistema, ús cistellaire, ús fuster, ús domèstic, ús ornamental, ús lúdic, i ús industrial (tints i curtits). Cadascun d'aquests àmbits hauria de ser considerat al mateix nivell d'importància que el medicinal, el veterinari, l'alimentari humà i l'alimentari animal.

Els coneixements tradicionals documentats posen de relleu que mitjançant l'ús adequat d'elements vegetals es poden resoldre moltes de les necessitats més quotidianes. Alhora, el maneig agrosilvopastoral tradicional és fonamental per desenvolupar un model agroalimentari i de gestió territorial sostenible, que preservi la biodiversitat i funcionalitat dels socioecosistemes, i que n'incrementi la resiliència davant del canvi climàtic. La recuperació d'aquests coneixements tradicionals, i la

seva incorporació a les polítiques de gestió territorial i a l'agricultura professional, contribuirà també a la dinamització econòmica de les zones rurals, a la revalorització dels agroecosistemes, i a l'equilibri territorial.

## BIBLIOGRAFIA

- Aceituno - Mata, L., 2010. Estudio etnobotánico y agroecológico de la sierra norte de Madrid. Tesis doctoral. Universidad Autónoma de Madrid. Facultad de Ciencias.
- Altieri, M., Merrick, L.C., 1987. In situ conservation of crop genetic resources through maintenance of traditional farming systems. *Economic Botany*, 41(1): 86-98.
- Álvarez-Arias, B., 2000. Ichthyotoxic plants used in Spain. *Journal of Ethnopharmacology*, 73: 505-512.
- Álvarez-Pérez, M., 1995. Nuestra infancia y otros juegos en Arico. Excelentísimo Cabildo Insular de Tenerife. Área de Sanidad y Acción Social. Santa Cruz de Tenerife.
- Aronson, J., Pereira, J.S., Pausas, J.G., 2009. Cork oak woodlands on the edge: ecology, adaptive management, and restoration. Island Press. Washington DC.
- Bandera, J., Marinas, J.M., 1996. Palabra de pastor. Historia oral de la trashumancia. Instituto Leonés de Cultura. Diputación provincial de León.
- Barber, A., 1997. Etnobotànica de l'espart (*Stipa tenacissima*) al territori valencià. Tesis doctoral. Facultad de Ciencias. Universidad de Alicante.
- Barber, A., Guardiola, I., 1996. Rams de palma blanca. L'artesanía de la palma blanca al migjorn valencià. Fundació Bancaixa. Valencia.
- Barra, A., Blanco, E., Grijalbo, J., 2011. Narcisos ibéricos: junquillos, campanillas, capirotos o trompones. *Quercus*, 301: 40-52.
- Barrera-Escoda, A., Gonçalves, M., Guerreiro, D., Cunillera, J., Baldasano, J.M., 2014. Projections of temperature and precipitation extremes in the North Western Mediterranean Basin by dynamical downscaling of climate scenarios at high resolution (1971-2050). *Climate Change*, 122, 567-582.
- Barthel, S., Crumley, C., Svedin, U., 2013. Biocultural refugia: combating the erosion of diversity in landscapes of food production. *Ecology and Society*, 18 (4), 71.

- Beltran, J.M., 2005. El esparto y su artesanía: una aproximación al patrimonio cultural de Sierra Mágina. *Sumuntán* 22: 153-166.
- Berkes, F., Colding, J. and Folke, C., 2000. Rediscovery of traditional ecological knowledge as adaptive management. *Ecological Applications*, 10(5), pp.1251-1262.
- Berkes, F., Colding, J., Folke, C., 2003. *Navigating social-ecological systems. Building resilience for complexity and change.* Cambridge University Press, Cambridge
- Blanco, E., 1996. Horcas y bastones de madera de almez. *Quercus*, 128: 8-11.
- Blondel, J., 2006. The design of Mediterranean landscapes: a millennial story of humans and ecological systems during the historic period. *Human Ecology* 34, 713-729.
- Bonet, M.À., Vallès, J., 2002. Use of non-crop food vascular plants in Montseny biosphere reserve (Catalonia, Iberian Peninsula). *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 53, 225-248.
- Bonet, M.À., Vallès, J., 2005. Etnobotànica del Montseny: accions nocives o tòxiques de les plantes. *Monografies. Servei de Parcs Naturals de la Diputació de Barcelona*, 41: 55-61.
- Bugalho, M.N., Caldeira, M.C., Pereira, J.S., Aronson, J., Pausas, J.G., 2011. Mediterranean cork oak savannas require human use to sustain biodiversity and ecosystem services. *Frontiers in Ecology and the Environment*, 9(5): 278-286.
- Calvo, M.S., Crecente, R., Fra-Paleo, U., 2007. Exploring farmer's knowledge as a source of information on past and present cultural landscapes. A case study from NW Spain". *Landscape and Urban Planning*, 78: 334-43.
- Carvalho, A.M., Frazão-Moreira, A., 2011. Importance of local knowledge in plant resources management and conservation in two protected areas from Trás-os-Montes, Portugal. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 7:36.
- Climent-Giner, D., Martín-Cantarino, C., Laguna-Lumbreras, E., 2017. Jugant amb les plantes. *Etnobotànica infantil lúdica. Mètode: Revista de difusió de la investigació de la Universitat de València*, 95: 36-43.
- Climent, D. (3 de juliol del 2017). Soses i sabó. L'aprofitament dels halòfits, de les plantes halòfiles, del riu Vinalopó



(<https://www.youtube.com/watch?v=Fug0ifOUJe8>). Recuperat de:  
<https://www.youtube.com/user/DanielCliment/>

- Climent, D., 2000. Botànica festiva al Baix Vinalopó. *La Rella*, 13: 149-154.
- Climent, D., 2012. Cançoner etnobotànic i de festa. VI Jornades Etnobotàniques en llengua catalana. Ibi, Alicante.
- Cortadellas, X., Pujadó, J., 2013. Els Jocs retrobats. 33 cròniques de la Catalunya juganera. Edicions Sidillà. La bisbal de l'Empordà, Catalunya. 410 pp.
- de Aranzabal, I., Schmitz, M., Aguilera, P., Pineda, F., 2008. Modelling of landscape changes derived from the dynamics of socio-ecological systems. A case of study in a semiarid Mediterranean landscape *Ecological Indicators*, 8(5), 672-685.
- Domínguez-Moreno, J.M., 1984. Ritos de fecundidad y embarazo en la tradición cacereña. *Revista de Folklore*, 46: 136-144.
- Domínguez-Moreno, J.M., 1987. El folklore del noviazgo en Extremadura. *Revista de Folklore* 79: 19-27.
- Egea - Fernández, J.M., Egea - Sánchez, J.M., 2013. Guia del Paisaje Cultural Tierra de Íberos, Múrcia. Una perspectiva agroecològica. Sociedad Española de Agricultura Ecológica. 420 pp.
- Fernández-Giménez, M.E., Fillat-Estaque, F., 2012. Pyrenean pastoralists' ecological knowledge: documentation and application to natural resource management and adaptation. *Human Ecology* 40(2): 287-300.
- Fraga, P. 2016. Una singularitat en la jardineria tradicional de Menorca: els ramells de porxada. Comunicació presentada a les VIII Jornades d'Etnobotànica en Llengua Catalana, 3-5 juny, 2016, Ciutadella, Menòrca.
- Glaserapp, M. von, Thornton, T.F., 2011. Traditional ecological knowledge of Swiss alpine farmers and their resilience to socioecological change. *Human Ecology*, 39(6): 769-781.
- Gómez-Baggethun, Corbera, E., Reyes-García, V., 2013. Traditional ecological knowledge and global environmental change: research findings and policy implications. *Ecology and Society* 18 (4): 72.

- Gómez-Baggethun, Reyes-García, V., Olson, P., Montes, C., 2012. Traditional ecological knowledge and community resilience to environmental extremes: a case study in Doñana, SW Spain. *Global Environmental Change*, 22(3): 640-650.
- Gonçalves, M., Barrera-Escoda, A., Guerreiro, D., Baldasano, J.M., Cunillera, J., 2014. Seasonal to yearly assessment of temperature and precipitation trends in the North Western Mediterranean Basin by dynamical downscaling of climate scenarios at high resolution (1971-2050). *Climate Change*, 122, 243-256.
- González, J.A., Aparicio, A.J., Amich, F., 2014. Plant-based rituals for the prevention and cure of the evil eye in a rural community of western Spain. En: Parish, A. (ed.). *Rituals: practices, ethnic and cultural aspects and role in emotional healing*: 59-113. Nova Science Publishers.
- González, J.A., García-Barriuso, M., Pardo de Santayana, M., Amich, F., 2012a. Plant remedies against witches and the evil eye in a spanish "witches' village". *Economic Botany*, 66(1): 35-45.
- González, J.A., García-Barriuso, M., Ramírez-Rodríguez, R., Bernardos, S., Amich, F., 2013b. Plants used as fuel in the Arribes del Duero Natural Park (Salamanca-Zamora, Spain). *Botanica Complutensis*, 37: 181-190.
- González, J.A., García-Barriuso, M., Ramírez-Rodríguez, R., Bernardos, S., Amich, F., 2012c. La arquitectura tradicional de Arribes del Duero (Salamanca- Zamora): materias primas vegetales. *Estudios del Patrimonio Cultural*, 9: 42-54.
- González, J.A., García-Barriuso, M., Ramírez-Rodríguez, R., Bernardos, S., Amich, F., 2013a. Plantas usadas de manera tradicional en la fabricación de instrumentos musicales y juguetes en Los Arribes del Duero (Salamanca- Zamora, España). *Revista de Folklore*, 371: 16-26.
- González, J.A., García-Barriuso, M., Ramírez-Rodríguez, R., Bernardos, S., Amich, F., 2012b. Plants used in folk cosmetics and hygiene in the Arribes del Duero Natural Park (western Spain). *Lazaroa*, 33: 9-18.
- Gura, S., Meienberg, F., 2013. Agropoly. A handful of corporations control world food production. 2013. Berne Declaration (DB) & EcoNexus, Zürich.
- Heckenberger, M.J., 2003. Amazonia 1492: pristine forest or cultural parkland? *Science* 301: 1710-1714.

- Hernández-Bermejo, J.E., García-Sánchez, E., 2009. Tulips: an ornamental crop in the Andalusí Middle Ages. *Economic Botany*, 63(1): 60-66.
- Kingsbury, N.D., 2001. Impacts of land use and cultural change in a fragile environment: indigenous acculturation and deforestation in Kavanayen, Gran Sabana, Venezuela. *Interciencia*, 26: 327-336.
- Lara, F., San Miguel, E., Mazimpaka, V., 2006. Mosses and other plants used in nativity sets: a sampling study in northern Spain. *Journal of Bryology*, 28: 374-381.
- Mackinson, S., 2001. Integrating local and scientific knowledge: an example in fisheries science. *Environmental Management*, 27(4): 533-545.
- Madejón, P., Barba-Brioso, C., Lepp, N.W., Fernández-Caliani, J.C., 2011. Traditional agricultural practices enable sustainable remediation of highly polluted soils in Southern Spain for cultivation of food crops. *Journal of Environmental Management*, 92(7): 1828-1836.
- Martín-Vide, J., Prohom, M., Busto, M., 2016. Evolució recent de la temperatura, la precipitació i altres variables climàtiques a Catalunya. 4t capítol del Tercer Informe del Canvi Climàtic a Catalunya. (eds) Institut d'Estudis Catalans i Generalitat de Catalunya, Barcelona, 93-112.
- Muntané, J., 2005. Etnobotànica, etnofarmàcia i tradicions populars de la Catalunya septentrional (Capcir, Cerdanya, Conflent). Tesis doctoral, Facultat de Farmàcia, (Doctorat en Biologia), Universitat de Barcelona.
- Olsson, P., Folke, C., Berkes, F., 2004. Adaptive co-management for building resilience in social-ecological systems. *Environmental Management*, 34, 75-90.
- Oteros-Rozas, E., Ontillera, R., Sanosa, P., Gómez-Baggethun, Reyes-García, V., González-Nóvoa, J.A., 2013. Traditional ecological knowledge among transhumant pastoralists in Mediterranean Spain. *Ecology & Society*, 18(3): 33.
- Parada, M., 2008. Estudi etnobotànic de l'Alt Empordà. Tesis doctoral. Facultat de Farmàcia. Universitat de Barcelona.
- Pardo de Santayana, M., Morales, R., Aceituno-Mata, L., Molina, M., (editores), 2014. Inventario español de los conocimientos tradicionales relativos a la biodiversidad. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Madrid, 411.

- Poyatos R, Latron J, Llorens P., 2003. Land use and land cover change after agricultural abandonment: the case of a Mediterranean Mountain area (Catalan Pre-Pyrenees). *Mountain Research and Development* 23, 362 - 368.
- Romero, I., 2011. Recopilación del conocimiento y manejo tradicional ganadero en el término municipal de Santa Olalla de Cala (Parque Natural de la Sierra de Aracena, Huelva). Tesis de máster. Universidad de Córdoba.
- Rusch, A., Chaplin-Kramer, R., Gardiner, M., Hawro, V., Holland, J., Landis, D., Thies, C., Tscharrntke, T., Weisser, W., Winqvist, C., Woltz, M., Bommarco, R., 2016. Agricultural landscape simplification reduces natural pest control: A quantitative synthesis. *Agriculture, Ecosystems & Environment*, 221: 198-204.
- Sánchez, M.E., 1989. Un calzado aragonés de fibra vegetal: la alpargata y su lenguaje simbólico. *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, 55: 157-165.
- Tardío, J., Aceituno-Mata, L., Morales, R., 2006. The use of plant-based brooms in the province of Madrid (Spain). En: Ertug, F. (ed.). *Ethnobotany: at the junction of the continents and the disciplines. Proceedings of the Fourth International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005)*: 347-349. Zero. Estambul.
- Zurriaga, F., 2012. El lledoner. L'arbre de les forques. En: Climent, D., Zurriaga, F. (eds.). *Monografies Mètode. Herbari, viure amb les plantes*: 245- 257. València.

## ANNEX

**Taula 7.6.** Utilització tradicional de materials vegetals més enllà de la medicina i l'alimentació, i dels coneixements tradicionals relatius a la gestió dels ecosistemes, documentats a la comarca de en la prospecció duta a terme entre el 2014 i el 2017. La informació s'ordena en primer terme per les categories generals i detallades d'ús. Per cada cita d'ús s'inclou la descripció aportada pels informants, el tàxon o element d'índole diversa al qual fa referència, les categories generals (cat gen.) i detallades (cat det.) d'ús, i els informants als quals correspon.

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
	(Arbres i arbustos forestals)	4	Ara hi ha molt més bosc que abans en aquest país. Durant la fil·loxera a França, quan encara no havia arribat aquí, es van talar molts boscos i es van fer moltes feixes per plantar-hi ceps. Quan es van morir els van colonitzar els pins. Dels arbres que es tallaven se'n feien feixos i llenya.	1	1
	(Arbres i arbustos forestals)	7	Abans el bosc es netejava molt més perquè a l'estiu es recollia llenya i se'n guardava per l'hivern. Hi havia camins per tot arreu per anar a arreplegar la llenya. Abans hi havia menys incendis que ara i es controlaven de seguida. Encara que tots els pagesos feien foc cada dia al tros per fer-se l'esmorzar o l'escudella. També hi havia més ramats de bous que netejaven el bosc.	1	1
	(Arbres i arbustos forestals)	38, 39	Feien feixos de llenya a l'hivern. De pi i de tot. Els portaven a Calaf per coure els totxos. Un feixeter feia uns 60 feixos al dia, alguns en feien més i tot. Tallaven quatre pins, treien les branques dels que deixaven, i tota la brossa/arbusts del terra també els afegien. Uns 20 kg per feix. En una carretada amb les mules podien portar 62 feixos. Feien dos carretades, dos viatges, al dia. Cada trajecte els durava dues hores, es a dir, dues hores d'anada i dues hores de tornada.	1	1
	(Arbres i arbustos forestals)	41	Tots els hiverns els homes anaven a tallar i netejar els boscos per a vendre la fusta. Feien feixos de llenya.	1	1
	(Arbres i arbustos forestals)	45, 46	En feien feixos pels forns, per les tintoreries, per a l'estufa o per cremar al terra i fer bassots. Ara tota la terra que no és bona s'ha perdut, hi ha molt més bosc que no pas hi havia fa 70 anys, molt més. A moltes zones on hi havia vinya ara hi ha bosc, sobre tot s'han perdut les feixes de vinya i olivera. A més el bosc estava molt més net. A cada tros de terreny hi havia un tros de bosc, i el bosc es pelava, es feien feixos pel forn, per tot. S'aprofitaven ginebres, romanins, mata, tots els arbustos i branques seques servien per fer feixos de llenya. Per exemple ells baixaven feixos de llenya per les tintoreries, per fer escalfor per planxar la roba. Ho van fer fins als anys 60.	1	1

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
	(Arbres i arbustos forestals)	48, 49, 50, 51, 52	Els fogots eren els feixos de llenya, els portaven a les bòbiles i als forns de pa. El bosc era molt més net que ara, cada dia sortia el ramat i ho queixalava tot. Si hi haguessin ramats ara guanyarien el doble que abans. No hi havia gaires incendis abans i s'apagaven de seguida, i això que tothom es feia el dinar al bosc, també al mig de l'estiu. Al segar feien l'arròs i l'escudella durant a l'ombra d'una olivera, feien un foc amb quatre troncs i tres pedres per posar-hi la paella a sobre.	1	1
	(Arbres i arbustos forestals)	53	Els fogots eren els feixos de llenya, els portaven als forns de pa i també es feien servir per les estufes de les cases. Els fogots els duïen a Igualada amb carro. Abans el bosc estava més net, molt més net, abans es passava per tot arreu, hi havia ovelles, i feien carboneres al mig del bosc i no es cremava res,	1	1
	(Arbres i arbustos forestals)	53	Per fer llenya pel consum de la casa la treïen del bosc, i també per fer feixos pels forns.	1	1
	(Arbres i arbustos forestals)	55	Amb la rama que esporgaven dels pins en feien fogots. Eren feixos llargs i estrets que venien als forners. Intercanviaven fogots per pa. Un fogot equivalia un quilo de pa, ja feien el tracte. A l'hivern feien 300 o 400 fogots, que el forner guardava en un magatzem, i el forner anava descomptant els pans d'una llibreta a mesura que les dones l'anaven a buscar cada setmana.	1	1
	(Arbres i arbustos forestals)	57	Cal situar-se pels vols de l'any 1900. Hi havia molta gent a la zona i molt poca terra. La terra es treballava amb la fanga i els arpiots, i cada família tenia com a mínim tres o quatre fills, i s'havien d'espavilar per menjar. La seva avia, que es deia Antònia, es dedicava a fer el transport de fogots, es a dir, portava fogots de llenya fins a Igualada, per fer el pa. Feia un viatge i mig cada dia, es a dir, anar, tornar i anar un altre cop. Quan els burros anaven descarregats ella anava a sobre els burros, però quan anaven carregats anava a peu fins a Igualada. Hi havia dies que feia dos viatges a peu, quan anava cap a igualada. El dia que es quedava a dormir a Igualada dormia a la posada que es deia de cala Maria dels Rucs.	1	1
	(Arbres i arbustos forestals)	61	Feien feixos de llenya per les bòbiles de Calaf. Cap als anys 50, quan van fer la casa, les peces per fer-la les van comprar a canvi de feixos. Aprofitaven les rames seques, estretes, de tots els arbres i arbustos del bosc, que fossin com els romanins o més grans. Esporgaven el bosc i mai hi havia grans incendis.	1	1

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
	(Arbres i arbustos forestals)	62, 63, 64	Del bosc també en feien feixos per les bòbiles. Quan no tenien feina a la terra se n'anaven a fer feixos. Per exemple la seva família, que va anar a Òdena, feien molts feixos per les guixeres.	1	1
	(Arbres i arbustos forestals)	65, 66	Feien feixos, amb les branques.	1	1
	(Arbres i arbustos forestals)	65, 66	Feien costals. Els costals eren com un feix gros, fet de torrats, es a dir, de boscalls dobles com el braç. Cada costal devia fer 25 o 30 kg.	1	1
<i>Juniperus oxycedrus</i>	Ginebre	45, 46	En feien feixos pels forns, per les tintorereries, per a l'estufa o per cremar al terra i fer bassots. Ara tota la terra que no és bona s'ha perdut, hi ha molt més bosc que no pas hi havia fa 70 anys, molt més. A moltes zones on hi havia vinya ara hi ha bosc, sobre tot s'han perdut les feixes de vinya i olivera. A més el bosc estava molt més net. A cada tros de terreny hi havia un tros de bosc, i el bosc es pelava, es feien feixos pel forn, per tot. S'aprofitaven ginebres, romanins, mata, tots els arbustos i branques seques servien per fer feixos de llenya. Per exemple ells baixaven feixos de llenya per les tintorereries, per fer escalfor per planxar la roba. Ho van fer fins als anys 60.	1	1
<i>Pinus halepensis</i>	Pi blanc	38, 39	Feien feixos de llenya a l'hivern. De pi i de tot. Els portaven a Calaf per coure els totxos. Un feixeter feia uns 60 feixos al dia, alguns en feien més i tot. Tallaven quatre pins, treien les branques dels que deixaven, i tota la brossa/arbusts del terra també els afegien. Uns 20 kg per feix. En una carretada amb les mules podien portar 62 feixos. Feien dos carretades, dos viatges, al dia. Cada trajecte els durava dues hores, es a dir, dues hores d'anada i dues hores de tornada.	1	1
<i>Pinus halepensis</i>	Pi blanc	45, 46	En feien feixos pels forns, per les tintorereries, per a l'estufa o per cremar al terra i fer bassots. Ara tota la terra que no és bona s'ha perdut, hi ha molt més bosc que no pas hi havia fa 70 anys, molt més. A moltes zones on hi havia vinya ara hi ha bosc, sobre tot s'han perdut les feixes de vinya i olivera. A més el bosc estava molt més net. A cada tros de terreny hi havia un tros de bosc, i el bosc es pelava, es feien feixos pel forn, per tot. S'aprofitaven ginebres, romanins, mata, tots els arbustos i branques seques servien per fer feixos de llenya. Per exemple ells baixaven feixos de llenya per les tintorereries, per fer escalfor per planxar la roba. Ho van fer fins als anys 60.	1	1

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Pinus halepensis</i>	Pi blanc	47	En feien feixos per portar als forns.	1	1
<i>Pinus halepensis</i>	Pi	57	Del bosc en treien troncs i fogots. Abans tallaven cada any 400 pins, tant pi com pinassa, per vendre com a bigues i com a fusta. Aleshores tot el brancatge el deixaven a terra i les ovelles i sobre tot les cabres ho rostaven tot i mantenien el sotabosc net.	1	1
<i>Pinus halepensis</i>	Pi	62, 63, 64	Torrats. De torrats en deien de les branques de pi del gruix d'un braç que també eren part dels feixos per fer foc per les bòbiles.	1	1
<i>Pinus nigra</i> <i>subsp. salzmani</i>	Pi	57	Del bosc en treien troncs i fogots. Abans tallaven cada any 400 pins, tant pi com pinassa, per vendre com a bigues i com a fusta. Aleshores tot el brancatge el deixaven a terra i les ovelles i sobre tot les cabres ho rostaven tot i mantenien el sotabosc net.	1	1
<i>Pinus nigra</i> <i>subsp. salzmani</i>	Pi	62, 63, 64	Torrats. De torrats en deien de les branques de pi del gruix d'un braç que també eren part dels feixos per fer foc per les bòbiles.	1	1
<i>Pistacia lentiscus</i>	Mata	45, 46	En feien feixos pels forns, per les tintoreries, per a l'estufa o per cremar al terra i fer bassots. Ara tota la terra que no és bona s'ha perdut, hi ha molt més bosc que no pas hi havia fa 70 anys, molt més. A moltes zones on hi havia vinya ara hi ha bosc, sobre tot s'han perdut les feixes de vinya i olivera. A més el bosc estava molt més net. A cada tros de terreny hi havia un tros de bosc, i el bosc es pelava, es feien feixos pel forn, per tot. S'aprofitaven ginebres, romanins, mata, tots els arbustos i branques seques servien per fer feixos de llenya. Per exemple ells baixaven feixos de llenya per les tintoreries, per fer escalfor per planxar la roba. Ho van fer fins als anys 60.	1	1
<i>Quercus</i> <i>coccifera</i>	Cuscó	57	Cal situar-se pels vols de l'any 1900. Hi havia molta gent a la zona i molt poca terra. La terra es treballava amb la fanga i els arpiots, i cada família tenia com a mínim tres o quatre fills, i s'havien d'espavilar per menjar. La seva avia, que es deia Antònia, es dedicava a fer el transport de fogots, es a dir, portava fogots de llenya fins a Igualada, per fer el pa. Feia un viatge i mig cada dia, es a dir, anar, tornar i anar un altre cop. Quan els burros anaven descarregats ella anava a sobre els burros, però quan anaven carregats anava a peu fins a Igualada. Hi havia dies que feia dos viatges a peu, quan anava cap a igualada. El dia que es quedava a dormir a Igualada dormia a la posada que es deia de cala Maria dels Rucs.	1	1



Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Quercus faginea</i>	Roure	38, 39	Feien feixos de llenya a l'hivern. De pi i de tot. Els portaven a Calaf per coure els totxos. Un feixeter feia uns 60 feixos al dia, alguns en feien més i tot. Tallaven quatre pins, treien les branques dels que deixaven, i tota la brossa/arbusts del terra també els afegien. Uns 20 kg per feix. En una carretada amb les mules podien portar 62 feixos. Feien dos carretades, dos viatges, al dia. Cada trajecte els durava dues hores, es a dir, dues hores d'anada i dues hores de tornada.	1	1
<i>Quercus ilex</i>	Alzina	48, 49, 50, 51, 52	Els fogots eren els feixos que portaven a les bòbiles i als forns de pa.	1	1
<i>Quercus pubescens</i>	Roure	38, 39	Feien feixos de llenya a l'hivern. De pi i de tot. Els portaven a Calaf per coure els totxos. Un feixeter feia uns 60 feixos al dia, alguns en feien més i tot. Tallaven quatre pins, treien les branques dels que deixaven, i tota la brossa/arbusts del terra també els afegien. Uns 20 kg per feix. En una carretada amb les mules podien portar 62 feixos. Feien dos carretades, dos viatges, al dia. Cada trajecte els durava dues hores, es a dir, dues hores d'anada i dues hores de tornada.	1	1
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní	38, 39	Feien feixos de llenya a l'hivern. De pi i de tot. Els portaven a Calaf per coure els totxos. Un feixeter feia uns 60 feixos al dia, alguns en feien més i tot. Tallaven quatre pins, treien les branques dels que deixaven, i tota la brossa/arbusts del terra també els afegien. Uns 20 kg per feix. En una carretada amb les mules podien portar 62 feixos. Feien dos carretades, dos viatges, al dia. Cada trajecte els durava dues hores, es a dir, dues hores d'anada i dues hores de tornada.	1	1
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní	45, 46	En feien feixos pels forns, per les tintoreries, per a l'estufa o per cremar al terra i fer bassots. Ara tota la terra que no és bona s'ha perdut, hi ha molt més bosc que no pas hi havia fa 70 anys, molt més. A moltes zones on hi havia vinya ara hi ha bosc, sobre tot s'han perdut les feixes de vinya i olivera. A més el bosc estava molt més net. A cada tros de terreny hi havia un tros de bosc, i el bosc es pelava, es feien feixos pel forn, per tot. S'aprofitaven ginebres, romanins, mata, tots els arbustos i branques seques servien per fer feixos de llenya. Per exemple ells baixaven feixos de llenya per les tintoreries, per fer escalfor per planxar la roba. Ho van fer fins als anys 60.	1	1
(Arbres i arbustos forestals)	(Arbres i arbustos forestals)	45, 46	També feien carbonet, carbonilla. Feien un clot a terra, hi posaven la llenya i ho tapaven, i al cap de tres o quatre dies ja estava cremant, i hi havia el carbonet fet. Ho feien al mig de l'estiu, al mig del bosc, i no passava res. Si s'escapava el foc el mateix carboner l'apagava, darrera casa seva va passar.	1	2

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Arbres i arbustos forestals)	(Arbres i arbustos forestals)	49, 51	Feien un sot fondo, de més de mig metre de fondo, i l'omplien fins dalt de brases. El tapaven amb terra i s'anava apagant lentament. Al cap d'uns quants dies ho destapaven. Havien vist cm algun carboner ho feia quan ells eren petits.	1	2
<i>Pinus halepensis</i>	Pi	5	A l'estiu feien carbonissa. Al bosc feien uns clots fondos com la taula, de potser un metre de fondo, i llavors tallaven romaní, garric, rama de pi, i ho cremaven tot dintre. Ho tapaven i ho deixaven dintre set o vuit dies, i quedava dins aufegat. Llavors ho treien i amb la garbella ho garbellaven per treure la cendra i la terra. Posaven la carbonissa en uns sarrions d'esparg que traslladaven amb els rucs o les mules. La carbonissa era com un carbonet petit i estret que feien servir abans pels brasers i que aguantava molt.	1	2
<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	Pi	5	A l'estiu feien carbonissa. Al bosc feien uns clots fondos com la taula, de potser un metre de fondo, i llavors tallaven romaní, garric, rama de pi, i ho cremaven tot dintre. Ho tapaven i ho deixaven dintre set o vuit dies, i quedava dins aufegat. Llavors ho treien i amb la garbella ho garbellaven per treure la cendra i la terra. Posaven la carbonissa en uns sarrions d'esparg que traslladaven amb els rucs o les mules. La carbonissa era com un carbonet petit i estret que feien servir abans pels brasers i que aguantava molt.	1	2
<i>Quercus coccifera</i>	Garric	5	A l'estiu feien carbonissa. Al bosc feien uns clots fondos com la taula, de potser un metre de fondo, i llavors tallaven romaní, garric, rama de pi, i ho cremaven tot dintre. Ho tapaven i ho deixaven dintre set o vuit dies, i quedava dins aufegat. Llavors ho treien i amb la garbella ho garbellaven per treure la cendra i la terra. Posaven la carbonissa en uns sarrions d'esparg que traslladaven amb els rucs o les mules. La carbonissa era com un carbonet petit i estret que feien servir abans pels brasers i que aguantava molt.	1	2
<i>Quercus faginea</i>	Roure	61	A sant Pere no hi ha gaire roure ni alzina, però a Boixadors n'hi ha més i n'hi ha un que es dedicava a fer carbó. Li deien el carboner.	1	2
<i>Quercus ilex</i>	Alzina	49	Feien carbó, d'alzina, no carbonilla. Ell n'havia vist fer encara de carbó.	1	2
<i>Quercus ilex</i>	Alzina	53	Per fer carbó es feien servir boscalls d'alzina petits, com el braç de diàmetre. Hi ha una obaga que es diu l'obaga de les alzines on es feia carbó tot l'any, anant pel bosc encara es veu on es feien les carboneres. Abans el bosc estava més net, molt més net, abans es passava per tot arreu. Hi havia ovelles, i es feien carboneres al mig del bosc i no es cremava res.	1	2
<i>Quercus ilex</i>	Alzina	61	A sant Pere no hi ha gaire roure ni alzina, però a Boixadors n'hi ha més i n'hi ha un que es dedicava a fer carbó. Li deien el carboner.	1	2

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Quercus pubescens</i>	Roure	61	A sant Pere no hi ha gaire roure ni alzina, però a Boixadors n'hi ha més i n'hi ha un que es dedicava a fer carbó. Li deien el carboner.	1	2
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní	5	A l'estiu feien carbonissa. Al bosc feien uns clots fondos com la taula, de potser un metre de fondo, i llavors tallaven romaní, garric, rama de pi, i ho cremaven tot dintre. Ho tapaven i ho deixaven dintre set o vuit dies, i quedava dins aufegat. Llavors ho treien i amb la garbella ho garbellaven per treure la cendra i la terra. Posaven la carbonissa en uns sarrions d'esparg que traslladaven amb els rucs o les mules. La carbonissa era com un carbonet petit i estret que feien servir abans pels brasers i que aguantava molt.	1	2
<i>Arundo donax</i>	Canya	53	La gent en feien encanyissats, i els sostres i els envans de la paret eren també fets amb canya. A l'envà s'hi posa canya entrellaçada i guix per banda i banda, i quedava molt fort.	2	5
<i>Arundo donax</i>	Canya	58	Encanyissats pels edificis. Abans sobre les bigues no hi havia peces s'obra, sinó que hi havia encanyissats i a sobre i sota s'enguixava i llestos. Es feien servir molt per la construcció les canyes, i fins que es van fer servir per la construcció va existir l'ofici de pelacanyes. L'edifici que hi ha al semàfor de la carretera de Manresa amb Av. Barcelona, a l'esquerra, construït el 1962, i que té 10 plantes, és dels darrers que es va fer amb encanyissats, els següents ja es van fer amb formigó.	2	5
<i>Arundo donax</i>	Canya	58	Per fer envans, tanques als horts, balles, portes, ....	2	5
<i>Pinus halepensis</i>	Pi blanc	45, 46	Els pins es tallaven per fer bigues. Hi havia Cal Saboner a Igualada, on tenien una gran serradora. Aquesta serradora era a la zona del Punto Blanco, hi treballaven uns 20 homes. Només a Igualada hi havia tres o quatre serradores. Al mercat n'hi havia una altra (El Talló), i després a l'Av. Barcelona també una altra. Baixaven cada dia 8 o 10 carros de llenya des de Veciana cap a Igualada. Abans els boscos estaven nets, i els incendis no tenien vida, s'apagaven molt fàcilment, s'hi havia d'anar, però amb unes quantes persones aviat s'apagaven, perquè estava tot net, no hi havia grans incendis. Ara està tan brut que no s'hi pot passar ni per anar a buscar bolets.	2	5
<i>Pinus halepensis</i>	Pi	57	Del bosc en treien troncs per fer bigues i fogots. Abans tallaven cada any 400 pins, tant pi com pinassa, per vendre com a bigues i com a fusta. Aleshores tot el brancatge el deixaven a terra i les ovelles i sobre tot les cabres ho rostaven tot i mantenien el sotabosc net.	2	5
<i>Pinus halepensis</i>	Pi	62, 63, 64	Tallats com a bigues.	2	5

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Pinus halepensis</i>	Pi	65, 66	Tallaven els pins per obtenir bigues.	2	5
<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	Pinassa	53	Per fer llenya la treien del bosc, i per fer bigues també. Principalment les bigues les feien de la pinassa, que va millor que el pi blanc ja que és més recta i té menys teia.	2	5
<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	Pi	55	Els pins valien tants cèntims fa 50 anys com ara. Abans el que tenia un bosc fotia calers. Abans hi havia menys bosc i la fusta era més demandada. Per això abans els tallaven per vendre la fusta/llenya. Feien bigues per les cases. Ara ja no se'n gasta.	2	5
<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	Pi	57	Del bosc en treien troncs per fer bigues i fogots. Abans tallaven cada any 400 pins, tant pi com pinassa, per vendre com a bigues i com a fusta. Aleshores tot el brancatge el deixaven a terra i les ovelles i sobre tot les cabres ho rostaven tot i mantenien el sotabosc net.	2	5
<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	Pi	62, 63, 64	Tallats com a bigues.	2	5
<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	Pi	65, 66	Tallaven els pins per obtenir bigues.	2	5
<i>Fraxinus angustifolia</i>	Fréixer	58	Els carreters en feien els radis de les rodes, en deien ratxos. Com que era una fusta flexible aguantava molt i no s'esquerdava.	2	6
<i>Fraxinus angustifolia</i>	Fréixer	58	Gràcies a la seva flexibilitat, també en feien potes.	2	7
<i>Populus alba</i>	Pollancre	61	La part de darrere de tots els mobles era feta de pollancre, perquè és una fusta que pesa molt poc.	2	7
<i>Populus nigra</i>	Pollancre	61	La part de darrere de tots els mobles era feta de pollancre, perquè és una fusta que pesa molt poc.	2	7
<i>Celtis australis</i>	Lledoner	65, 66	Del lledoner se'n feien bastons i forques, però no ho feien ells, sinó que hi havia qui es dedicava només a fer eines amb lledoner i ells les hi compraven.	2	9
<i>Arundo donax</i>	Canya	58	En feien instruments musicals diversos.	2	10

**Taula 7.6.** (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Erica multiflora</i>	Bruc	10	Del bruc, de les soques del bruc, en feien les pipes de fumar. Encara en té un parell de soques exhibides, que les va collir ell de jove.	2	11
<i>Erica multiflora</i>	Bruc	57	Per fer pipes feien servir el bruc.	2	11
<i>Buxus sempervirens</i>	Boix	31, 32	Culleres de fusta	2	12
<i>Buxus sempervirens</i>	Boix	41	Un pastor feia culleres i els havia fet un cullerot de fusta gros per pescar les bledes de l'olla. Era de boix.	2	12
<i>Buxus sempervirens</i>	Boix	57	Per fer culleres feien servir el boix.	2	12
<i>Buxus sempervirens</i>	Boix	62, 63, 64	Un pastor feia culleres de boix. Sempre amb boix, tant les culleres, les forquilles, com altres estris de cuina.	2	12
<i>Juglans regia</i>	Anoguer, noguer	45, 46	Les botes per guardar el vi eren de noguer.	2	13
<i>Typha angustifolia</i>	Boga	58	S'havia de collir abans de florir, quan ja hi havia els pursos era trencadissa i no servia. Cap al juny. Pels boters tenia una missió molt important, ja que les fulles de boga feien de junta de dilatació entre cadascuna de les peces de les botes (cada peça es deia doga). Entre doga i doga hi posaven una fulla de boga que feia de junta, de junta de dilatació perquè quan la bota s'assecava no perdés.	2	13
<i>Ulmus minor</i>	Om	6	L'arrel d'om la feien servir per tapar esquerdes de les botes. Quan tenies una bota que vessava anaves a buscar un tros d'arrel d'om, el tallaves, li treies la pell, l'aixafaves com aquell qui fa xocolata, amb un martell. El remenaves amb les mans, l'amassaves, i n'hi posaves un pegat allí on vessava la bota.	2	13
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	2, 3	Del tronc en feien els talladors de les carnisseries perquè no feia estallancs.	2	14
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	4	És una classe d'arbre que fa la fusta molt massissa i molt dura que es feia servir per fer les bases (encluses) per tallar les carns a les carnisseries.	2	14
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	40	creixien pels marges i pel bosc, i eren molt bones, però s'havia d'esperar que fossin ben madures. La fusta de servera també és molt bona, perquè és molt forta. (la fusta és molt bona)	2	14

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Sorbus domestica</i>	Serva	61	Feien els pilons per tallar carn de fusta de serva. Recorda que tenien una servera i la van tallar per fer els pilons, és una fusta molt forta i va molt bé per fer servir de piló. Tenien carnisseria.	2	14
<i>Celtis australis</i>	Lledoner	10	Forques palleres, fetes de lledoner.	2	15
<i>Celtis australis</i>	Llironer	47	Per fer les forques palleres	2	15
<i>Celtis australis</i>	Lledoner	57	Recorda que les forques les feien a Alentorn, vora Artesa de Segre.	2	15
<i>Celtis australis</i>	Lledoner	58	Sobre tot en feien forques. És un arbre que rebrota en tallar-lo, al cap de quatre o cinc anys d'haver-lo tallat ja podien obtenir una nova forca, i això anava molt bé. Però sobre to el feien servir perquè les branques surten totes agrupades, es a dir, les ramificacions estan molt juntes, i permetia fer forques de tantes pues com es volgués. S'esporgaven convenientment segons interessava. Per aconseguir que totes les pues fossin iguals en gruix i llargada treien les fulles de les que creixien més que les altres i així s'equilibraven. A més el lledoner és resistent i pesa poc, anava molt bé. Ell no havia fet forques però veia com el seu pare en feia. Cap als anys 50 es va començar a aturar la producció de forques.	2	15
<i>Celtis australis</i>	Lledoner	65, 66	Del lledoner se'n feien bastons i forques, però no ho feien ells, sinó que hi havia qui es dedicava només a fer eines amb lledoner i ells les hi compraven.	2	15
<i>Corylus avellana</i>	Avellaner	4	N'aprofitaven la fusta per fer eines elàstiques.	2	15
<i>Fraxinus angustifolia</i>	Fréixer	58	Té una fusta molt flexible, per això en feien tots els mànecs dels martells i eines, especialment dels que havien de picar pedra.	2	15
<i>Olea europaea</i>	Olivera	23, 24	Per fer manacs d'eines, són forts però menys que els d'alzina i om. Els tallen amb lluna vella. No els varnissa. També en fa punxons per plantar tacos, plantadors, i manacs de pala.	2	15
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla	23, 24	Per fer manacs d'eines, no són tant forts com els d'alzina, om o olivera. Els tallen amb lluna vella. No els varnissa. També en fa punxons per plantar tacos, plantadors, i manacs de pala.	2	15
<i>Quercus faginea</i>	Roure	38, 39	Bona fusta per fer manacs, no repica tant com d'altres, és més suau.	2	15

**Taula 7.6.** (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Quercus faginea</i>	Roure	61	Del roure en feien els mànecs de les eines. Per exemple de pi o pollancre mai en feien, ja que aguantaven molt poc.	2	15
<i>Quercus ilex</i>	Alzina	23, 24	Per fer manacs d'eines, són els més forts, juntament amb els d'om. Els tallen amb lluna vella. No els varnissa. També en fa punxons per plantar tacos, plantadors, i manacs de pala.	2	15
<i>Quercus pubescens</i>	Roure	38, 39	Bona fusta per fer manacs, no repica tant com d'altres, és més suau.	2	15
<i>Quercus pubescens</i>	Roure	61	Del roure en feien els mànecs de les eines. Per exemple de pi o pollancre mai en feien, ja que aguantaven molt poc.	2	15
<i>Ulmus minor</i>	Om	23, 24	Per fer manacs d'eines, són els més forts, juntament amb els d'alzina. Els tallen amb lluna vella. No els varnissa. També en fa punxons per plantar tacos, plantadors, i manacs de pala.	2	15
(Fusta indeterminada)	(Fusta indeterminada)	10	Té també uns esclops, que són dels seus avantpassats. Ja no els havia fet servir mai ell. Sap que en feien servir uns de grossos per fangar, per quan anaven a fangar el tros, i després uns altres de mes petitons per mudar.	2	16
(Fusta indeterminada)	(Fusta indeterminada)	25, 26	De joves havien portat esclops. Era un calçat molt matusser, però hi estaven acostumats. Per treballar, segar, o netejar estables, i per moltes altres feines, es calçaven els esclops; però per caminar pel camp amb el ramat no.	2	16
<i>Fraxinus angustifolia</i>	Fréixer	58	Té una fusta molt flexible, per això en feien tots els mànecs dels martells i eines, especialment dels que havien de picar pedra.	2	16
<i>Arundo donax</i>	Canya	2, 3	Feien les arnes amb canyes trenades. Feia unes costelles i anava teixint l'arna com una cistella.	3	17

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Arundo donax</i>	Canya	8, 9	<p>Arnes de canya. Amb un escardador de canyes esberlava les canyes en 11 trossos. Ell no en tenia d'escardador, li manllevava al Josep. Llavors trenava les canyes al voltant dels trossos de fusta, feia servir fustes d'aquelles de les cortines o persianes de fusta. Un cop trenada l'arna es revestia amb alfals molgut, es feia com una pasta per tapar forats, o hi ha qui ho feia amb fem de vaca.</p> <p>Per treure la mel normalment s'havia de fer malbé tot el rusc amb uns ferros i aixafar-ho tot. Quasi sempre quan les treien ja eren plenes de mel les arnes, i ja no hi havia polls (larves d'abelles). Només algun cop treien el tap de dalt i treien només la mel de dalt.</p> <p>Per treure la mel sense fer malbé els eixams ho feien de la següent manera. Primer de tot graven cap per avall l'arna, i hi posaven una altra arna igual a sobre. Lligaven bé les dues arnes entre elles per tal que les abelles no poguessin sortir pel mig. Així feien pujar les abelles a l'arna nova, ja que sempre tendeixen a anar amunt. Quan ja eren totes a l'arna nova, inclosa la reina, ja que així totes les abelles seguien a la reina, la deixaven al costat de la vella durant tres setmanes. De l'arna vella, que havia quedat buida, s'havien d'esperar 21 dies per a que nasquessin les larves que hi quedaven abans de treure la mel, així ja havien nascut totes i en treure la mel no es feia malbé l'eixam, no es feien malbé els polls.</p> <p>Normalment collien la mel només una vegada l'any, entre el març i l'abril, que és quan visiten el romaní i la farigola. Els anys que floreix molt la botja i el temps és molt adequat, no hi ha secada però tampoc plou quan la flor té la mel, també podien fer una collita de mel al maig, però això no sol passar gaire.</p> <p>Per treure la mel i moure les arnes es tapaven amb molta roba i un tros de careta. A les mans no tenien res, els picaven. Però com que les coneixia i les tenia molt per mà ja sabia quin dia estaven tranquil·les i per tant quins dies eren més adequats per manejar-les. Ara si que piquen, perquè amb les noves arnes amb quadres s'empipen més que abans. Ara encara té arnes d'aquestes quadrades però se'n perden moltes d'abelles ara. Es moren de seguida, es perden pel camí, ni tan sols trobes les abelles mortes. És per culpa dels líquids, dels herbicides.</p>	3	17



Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Arundo donax</i>	Canya	14, 15	<p>Les arnes eren de canya. Per fer els eixams, quan en una arna hi ha massa abelles l'eixam s'ha de partir, i aleshores han de vigilar que pugi la mare, la reina. Si hi ha dues mares en un eixam una mata l'altra. Per partir els eixams es posa l'arna nova a sobre de la vella i es pica perquè pugin l'eixam fins que puja una mare. Sucaven la nova arna de romaní, per atraure les abelles que anessin pujant, fins que hi havia mig eixam.</p> <p>Per treure la mel es feia fum amb merda de vaca per fer marxar les abelles de l'arna, i temporalment les deixaven en una altra arna. Es treien les bresques i quan les havien tret les abelles tornaven a l'arna original. Per no fer malbé els polls vigilaven de treure la mel quan ja havien nascut tots els polls (totes les larves). Treien la mel cap a finals de Març. Més concretament, des que crien les abelles els polls triguen 40 dies a néixer, per tant, per no fer-los malbé el que feien era treure l'eixam i posar-lo en una arna al costat de l'original, i no treien la mel de l'arna original fins passats 40 dies des que se n'havia tret l'eixam. D'aquesta forma els polls que hi havia a l'arna ja havien nascut. Passats aquests 40 dies treien les bresques i tornaven l'eixam a l'arna original.</p> <p>Li agradava molt més l'arna de canya, i les bresques de l'arna de canya, tot i que després van agafar aquelles de caixa, com les d'ara.</p>	3	17
<i>Arundo donax</i>	Canya	29, 30	<p>Necessitaves el motllo per començar l'arna. Un aro a baix i un altre més amunt. Posava uns llistons de fusta (de pi) i s'anaven teixint les canyes. Es rematava amb canya per dins perquè quedés ben ajustat. Llavors es cobria amb bunyia de vaca per anar bé, ben envestat per dintre i per fora. Era més lleuger que si ho feies amb fang, amb fang pesava una bestiesa.</p>	3	17
<i>Arundo donax</i>	Canya	36	<p>Per pelar els vímeccs feien servir una canya. El pare feia entre quatre i sis feixos de vímeccs a casa i els hi comprava un home gran que era cisteller, que tenia la cistelleria allí vora l'ajuntament on la capella de la Mare de Déu de Montserrat. Els pagava al quilo, i els pagava millor si els hi portaven pelats. El pare de la Teresa els pelava amb una canya o bastonet feien una mena de forma amb la qual els pelava. Però no se'n recorda bé perquè eren molt petits.</p>	3	17
<i>Arundo donax</i>	Canya	56	Arnes de canya revestides amb merda de vedell.	3	17

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Arundo donax</i>	Canya	57	A cada casa per fer cistelles hi tenien un parell de vimeteres, per fer cistelles pel gasto, i cada un parell d'anys cridaven al cistellaire i allà mateix els feia les cistelles. També anaven a buscar canyes que s'utilitzaven com a travessers i per a l'estructura de les cistelles. El cisteller va anar a fer-los cistelles fins als anys 80. Era el cisteller de Tous, l'Elias, i passava per totes les cases que l'avisaven, i feia cistelles grans perquè aquella zona és país de bolets.	3	17
<i>Arundo donax</i>	Canya	58	Amb la fulla de canya seca també es pot trenar, també es pot fer la llata, tot i que és menys resistent que si es fa d'altres materials i no es feia quasi mai.	3	17
<i>Arundo donax</i>	Canya	58	Les arneres es posaven als voltant del tronc dels arbres joves per tal que les cabres o altre bestiar no es mengessin l'arbre o pelessin el tronc. Es deixaven allà fins que es podrien, ja que de fet, quan l'arbre creixia ja no es podien treure. Es podrien al cap d'uns 10 anys i l'arbre aleshores ja no tenia perill de ser menjat o pelat, ja era gran. Les arneres eren fetes només de canya, era una estructura que es posava al voltant de l'arbre en el moment de plantar-lo, com a protecció. Ell de petit havia fet de pelacanyes, que s'associa amb algú que no té ni ofici ni benefici i que aviat s'acontenta, perquè tothom ho podia fer. Els pelacanyes treien les fulles mortes del voltant de la canya. Treure les fulles verdes és esfullar. Les canyes les collien cada any, ja que al segon any es ramifiquen (les ramificacions es diuen cavalls), i ja no va bé per pelar-les.	3	17
<i>Arundo donax</i>	Canya	58	Arnes, ruscs per les abelles. Es feien de canya i els travessers eren de fusta qualsevol L'arna s'emboïnava amb merda de vaca, que o resistia tot.	3	17
<i>Arundo donax</i>	Canya	58	Les caixes dels floristes del Maresme eren de canya i vímec.	3	17
<i>Arundo donax</i>	Canya	58	Nius de colom, també eren fets de vímec i canya.	3	17
<i>Arundo donax</i>	Canya	58	Per fer cistells, a vegades part dels cistells es feien de canya. Cistella de vímec pelat i canya.	3	17
<i>Arundo donax</i>	Canya	58	Per fer cistells, a vegades part dels cistells es feien de canya. Cistella de vímec tenyit de marró i canya.	3	17
<i>Arundo donax</i>	Canya	58	Per fer cistells, a vegades part dels cistells es feien de canya. Cistella de vímec sense pelar i canya.	3	17

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Arundo donax</i>	Canya	59, 60	Feien arnes de canya, emboïnades amb merda de vedell.	3	17
<i>Arundo donax</i>	Canya	59, 60	Les cistelles les compraven al cistellaire, les feia el cistellaire.	3	17
<i>Arundo donax</i>	Canya	61	Cistelles de vímeccs i canya. El gitanos també en feien, però no tant bé com els cistellaires.	3	17
<i>Arundo donax</i>	Canya	61	Les arnes també eren de canya, i els llistons de qualsevol fusta.	3	17
<i>Arundo donax</i>	Canya	62, 63, 64	Les cistelles eren fetes de vímeccs i canya.	3	17
<i>Arundo donax</i>	Canya	65, 66	Vímecc i canya per fer cistells.	3	17
<i>Brachypodium phoenicoides</i>	Fenàs	58	Algun cop n'havien fet, teixit, alguna màrfega	3	17
<i>Buxus sempervirens</i>	Boix	29, 30	Encara té l'estri que feia servir per obrir les canyes. Primer feies els talls la canya i llavors posaves la peça per obrir la canya a l'extrem de la canya, coincidint amb els talls, i s'obria la canya. Era una peça feta de boix que guarda de tota la vida, potser té més de 100 anys, perquè ja la tenia el seu besavi.	3	17
<i>Buxus sempervirens</i>	Boix	58	El xapador havia de ser de fusta forta. El xapador era l'estri que es feia servir per obrir les canyes, i de l'esberla, de cadascun dels fragments obtinguts, se'n pot dir xapa. Si la canya es dividia en 5 fragments, era un xapador del 5 per exemple. El nombre de fragments en que es dividia canya, i per tant el xapador que s'utilitzava en cada cas, variava en funció de l'ús que després s'havia de donar a l'esberla o xapa. La persona que realitzava aquesta tasca, obrir les canyes, era el xapador.	3	17
<i>Castanea sativa</i>	Castanyer	58	Aquí no n'hi havia, però als llocs on n'hi havia, per exemple al Montseny o a Galícia, es feia servir per fer cistells. És una fusta de la qual es poden fer làmines, i per tant se'n feien cistells, que són molt resistents.	3	17
<i>Chamaerops humilis</i>	Margalló	58	Se'n feien cabassos, senalles, sàrries, ... Té molta resistència, perquè com més pateixen els vegetals, més resistents són. Sobre tot a Mallorca es feia servir molt.	3	17

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Clematis vitalba</i>	Vidalba	56	En feien arnes. Eren com les arnes de canya però enlloc de canya feien servir vidalba perquè en tenien més. Hi posaven bastons (els pals per aguantar l'estructura) de ginebre, que diu que era molt fort i no es podria. Després ho varnissaven amb merda de vedell. Eren com les de canya, l'únic que les de canya no pesaven tant perquè eren més primetes.	3	17
<i>Clematis vitalba</i>	Vidauba	58	També es feien arnes de vidauba, per les abelles. Eren com les de canya però enlloc de canya feien servir vidauba. Al llibre de comptes de la cistelleria i hi consta que les arnes de vidauba eren una mica més cares que les de canya. L'any 1930 valien 1'75 pessetes les de vidauba, i 1,5 pessetes les de canya.	3	17
<i>Juniperus communis</i>	Ginebre	56	En feien arnes. Eren com les arnes de canya però enlloc de canya feien servir vidalba perquè en tenien més. Hi posaven bastons (els pals per aguantar l'estructura) de ginebre, que diu que era molt fort i no es podria. Després ho varnissaven amb merda de vedell. Eren com les de canya, l'únic que les de canya no pesaven tant perquè eren més primetes.	3	17

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Medicago sativa</i> <i>subsp. sativa</i>	Alfals (215)	8, 9	<p>Arnes de canya. Amb un escardador de canyes esberlava les canyes en 11 trossos. Ell no en tenia d'escardador, li manllevava al Josep. Llavors trenava les canyes al voltant dels trossos de fusta, feia servir fustes d'aquelles de les cortines o persianes de fusta. Un cop trenada l'arna es revestia amb alfals molgut, es feia com una pasta per tapar forats, o hi ha qui ho feia amb fem de vaca.</p> <p>Per treure la mel normalment s'havia de fer malbé tot el rusc amb uns ferros i aixafar-ho tot. Quasi sempre quan les treien ja eren plenes de mel les arnes, i ja no hi havia polls (larves d'abelles). Només algun cop treien el tap de dalt i treien només la mel de dalt.</p> <p>Per treure la mel sense fer malbé els eixams ho feien de la següent manera. Primer de tot graven cap per avall l'arna, i hi posaven una altra arna igual a sobre. Lligaven bé les dues arnes entre elles per tal que les abelles no poguessin sortir pel mig. Així feien pujar les abelles a l'arna nova, ja que sempre tendeixen a anar amunt. Quan ja eren totes a l'arna nova, inclosa la reina, ja que així totes les abelles seguien a la reina, la deixaven al costat de la vella durant tres setmanes. De l'arna vella, que havia quedat buida, s'havien d'esperar 21 dies per a que nasquessin les larves que hi quedaven abans de treure la mel, així ja havien nascut totes i en treure la mel no es feia malbé l'eixam, no es feien malbé els polls.</p> <p>Normalment collien la mel només una vegada l'any, entre el març i l'abril, que és quan visiten el romaní i la farigola. Els anys que floreix molt la botja i el temps és molt adequat, no hi ha secada però tampoc plou quan la flor té la mel, també podien fer una collita de mel al maig, però això no sol passar gaire.</p> <p>Per treure la mel i moure les arnes es tapaven amb molta roba i un tros de careta. A les mans no tenien res, els picaven. Però com que les coneixia i les tenia molt per mà ja sabia quin dia estaven tranquil·les i per tant quins dies eren més adequats per manejar-les. Ara si que piquen, perquè amb les noves arnes amb quadres s'empipen més que abans. Ara encara té arnes d'aquestes quadrades però se'n perden moltes d'abelles ara. Es moren de seguida, es perden pel camí, ni tan sols trobes les abelles mortes. És per culpa dels líquids, dels herbicides.</p>	3	17
<i>Olea europaea</i>	Olivera	58	<p>L'olivera es feia servir perquè era molt resistent, sobre tot els rebrots de baix, que eren rectes i prims. Aquí no es feia servir gaire, però a Andalusia la vareta de olivo era molt apreciada. Es feia servir sobre tot com a costelles de les cistelles, per altres estructures de reforç, o directament per fer servir com si fossin vímeccs.</p>	3	17
<i>Phragmites communis</i>	Canya xiula	58	<p>El nom de canya xiula ve de que si s'agafa la canya del canyís i es bufa, aquesta xiula. En alguns llocs de la canya de la canya xiula en feien estores, però aquí no era habitual.</p>	3	17

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Pinus halepensis</i>	Pi	29, 30	Necessitaves el motllo per començar l'arna. Un aro a baix i un altre més amunt. Posava uns llistons de fusta (de pi) i s'anaven teixint les canyes. Es rematava amb canya per dins perquè quedés ben ajustat. Llavors es cobria amb bunyia de vaca per anar bé, ben envestat per dintre i per fora. Era més lleuger que si ho feies amb fang, amb fang pesava una bestiesa.	3	17
<i>Quercus faginea</i>	Roure	58	El xapador havia de ser de fusta forta. El xapador era l'estri que es feia servir per obrir les canyes, i de l'esberla, de cadascun dels fragments obtinguts, se'n pot dir xapa. Si la canya es dividia en 5 fragments, era un xapador del 5 per exemple. El nombre de fragments en que es dividia canya, i per tant el xapador que s'utilitzava en cada cas, variava en funció de l'ús que després s'havia de donar a l'esberla o xapa. La persona que realitzava aquesta tasca, obrir les canyes, era el xapador.	3	17
<i>Quercus ilex</i>	Alzina	58	El xapador havia de ser de fusta forta. El xapador era l'estri que es feia servir per obrir les canyes, i de l'esberla, de cadascun dels fragments obtinguts, se'n pot dir xapa. Si la canya es dividia en 5 fragments, era un xapador del 5 per exemple. El nombre de fragments en que es dividia canya, i per tant el xapador que s'utilitzava en cada cas, variava en funció de l'ús que després s'havia de donar a l'esberla o xapa. La persona que realitzava aquesta tasca, obrir les canyes, era el xapador.	3	17
<i>Salix atrocinerea</i>	Sarga	1	Collien a la riera unes branques semblants al vimet però no tan fi que també servien per fer cistelles. El seu germà no tenia cama i va aprendre a fer cistelles.	3	17
<i>Salix atrocinerea</i>	Salze	36	S'utilitzava per fer cistells, coves per posar les figues, ..., tot d'estris diferents.	3	17
<i>Salix atrocinerea</i>	Sarga	57	En feien cistells, els gitanos sobre tot.	3	17
<i>Salix atrocinerea</i>	Sarga	58	Creix de forma natural a les rieres, és una varietat de vímec. També es feia servir per fer cistelles però el vímec és més apreciat perquè fa uns vímeccs més llargs, en canvi la sarga aviat es ramifica i és més complicada de treballar. Tot i així, potser les cistelles fetes de sarga eren més fortes i tot que les de vímec, perquè les plantes que pateixen són més dures que les que es cultiven.	3	17
<i>Salix atrocinerea</i>	Sarga	59, 60	Les cistelles les compraven al cistellaire, les feia el cistellaire.	3	17
<i>Salix atrocinerea</i>	Sarga	65, 66	Són com els vímeccs però creixien naturals a la riera, i els feien servir els gitanos per fer les cistelles, però la gent d'aquí també els feia servir.	3	17

**Taula 7.6.** (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Salix eleagnos</i>	Sarga	1	Collien a la riera unes branques semblants al vimet però no tan fi que també servien per fer cistelles. El seu germà no tenia cama i va aprendre a fer cistelles.	3	17
<i>Salix eleagnos</i>	Sarga	36	S'utilitzava per fer cistells, coves per posar les figues, ..., tot d'estris diferents.	3	17
<i>Salix eleagnos</i>	Sarga	57	En feien cistells, els gitanos sobre tot.	3	17
<i>Salix eleagnos</i>	Sarga	58	Creix de forma natural a les rieres, és una varietat de vímec. També es feia servir per fer cistelles però el vímec és més apreciat perquè fa uns vímeccs més llargs, en canvi la sarga aviat es ramifica i és més complicada de treballar. Tot i així, potser les cistelles fetes de sarga eren més fortes i tot que les de vímec, perquè les plantes que pateixen són més dures que les que es cultiven.	3	17
<i>Salix eleagnos</i>	Sarga	59, 60	Les cistelles les compraven al cistellaire, les feia el cistellaire.	3	17
<i>Salix eleagnos</i>	Sarga	65, 66	Són com els vímeccs però creixien naturals a la riera, i els feien servir els gitanos per fer les cistelles, però la gent d'aquí també els feia servir.	3	17
<i>Salix purpurea</i>	Sarga	1	Collien a la riera unes branques semblants al vimet però no tan fi que també servien per fer cistelles. El seu germà no tenia cama i va aprendre a fer cistelles.	3	17
<i>Salix purpurea</i>	Salze	36	S'utilitzava per fer cistells, coves per posar les figues, ..., tot d'estris diferents.	3	17
<i>Salix purpurea</i>	Sarga	58	Creix de forma natural a les rieres, és una varietat de vímec. També es feia servir per fer cistelles però el vímec és més apreciat perquè fa uns vímeccs més llargs, en canvi la sarga aviat es ramifica i és més complicada de treballar. Tot i així, potser les cistelles fetes de sarga eren més fortes i tot que les de vímec, perquè les plantes que pateixen són més dures que les que es cultiven.	3	17
<i>Salix purpurea</i>	Sarga	59, 60	Les cistelles les compraven al cistellaire, les feia el cistellaire.	3	17
<i>Salix purpurea</i>	Sarga	65, 66	Són com els vímeccs però creixien naturals a la riera, i els feien servir els gitanos per fer les cistelles, però la gent d'aquí també els feia servir.	3	17
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera (415)	31, 32	Encara en tenen de plantada. Abans era per fer cistells.	3	17

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Salix viminalis</i>	Vimetera (415)	36	En feien cistells, coves per posar les figues, .... tot d'estris diferents. El pare feia entre quatre i sis feixos de vímeccs a casa i els hi comprava un home gran que era cisteller, que tenia la cistelleria allí vora l'ajuntament on la capella de la Mare de Déu de Montserrat. Els pagava al quilo, i els pagava millor si els hi portaven pelats. El pare de la Teresa els pelava amb una canya o bastonet feien una mena de forma amb la qual els pelava. Però no se'n recorda bé perquè eren molt petits. Abans n'hi havia més de vimeteres. Un any es van morir, no sap perquè, potser va ser l'any que va fer tant fred, el 56. Les vimeteres volen aigua.	3	17
<i>Salix viminalis</i>	Vimetera (415)	53	També tenien vimeteres a les cases, les tenien plantades per treure'n el vímet. Aleshores passava una home per les cases, el cistellaire, i se li donava el vímet (pelat o sense pelar) i ell feia les cistelles.	3	17
<i>Salix viminalis</i>	Vimetera (415)	56	Per fer cistelles.	3	17
<i>Salix viminalis</i>	Vimetera (415)	57	A cada casa per fer cistelles hi tenien un parell de vimeteres, per fer cistelles pel gasto, i cada un parell d'anys cridaven al cistellaire i allà mateix els feia les cistelles. També anaven a buscar canyes que s'utilitzaven com a travessers i per a l'estructura de les cistelles. El cisteller va anar a fer-los cistelles fins als anys 80. Era el cisteller de Tous, l'Elias, i passava per totes les cases que l'avisaven, i feia cistelles grans perquè aquella zona és país de bolets.	3	17
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera (415)	58	Les caixes dels floristes del Maresme eren de canya i vímec.	3	17
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera (415)	58	Nius de colom, fets de vímec i canya.	3	17
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera (415)	58	Els vímeccs es collien a l'hivern, quan ja havien perdut les fulles, i es deixaven en una galleda amb la base dins l'aigua, en remull, perquè no s'assequessin. A la primavera, els vímeccs collits a l'hivern i deixats en remull, brotaven, i era el moment en que es podia pelar fàcilment. Mentrestant la planta d'on s'havien tallat anava traient els brots nous, de tal manera que cada any se'n podien collir els vímeccs. Les cistelles de vímec pelat eren més maques que les que no estaven pelades. El vímec pelat es deia blanquista. Quan calia fer la rebava superior de les cistelles, per poder passar bé els vímeccs i que no quedessin les pues cap a fora es feia servir una eina anomenada canal. Encostellar significa posar fragments verticals de vímeccs o de canya entre la resta de la cistella per tal que els vímeccs s'estrebessin i quedessin més durs, forts. No totes les cistelles s'encostellaven.	3	17



Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera (415)	58	A vegades les cistelles es feien de vímeccs tenyits de color marró, al natural. Per fer això es bullien els vímeccs amb pell i tot, sense pelar, i d'aquesta manera la pell saltava i el vímec quedava tenyit de color marró, perquè els tanins de l'escorça, de la pell, passaven al vímec. Per treballar, per fer les cistelles o el que fos, tant amb el vímec com amb la sarga s'havia de deixar que s'assequessin, ja que si treballava amb material verd al assecar-se hauria quedat molt espai i les cistelles i els altres elements que construïen haurien quedat flonjos, poc forts. Per tal que els vímeccs secs tornessin a ser flexibles però no s'inflessin massa i després quedessin flonjos, es posaven en remull tres setmanes abans de fer-los servir, ni més ni menys.	3	17
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera (415)	58	Les cistelles de vímec sense pelar no eren tant maques om les pelades però servien igual. El vímec sense pelar es diu negrista.	3	17
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera (415)	58	Moltes cistelles eren una combinació de vímec pelat i canya.	3	17
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera (415)	58	Altres cistelles eren una combinació de vímec tenyit de marró i canya.	3	17
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera (415)	58	Altres eren cistelles de vímec sense pelar i canya.	3	17
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera (415)	59, 60	Les cistelles les compraven al cistellaire, les feia el cistellaire.	3	17
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera (415)	61	Cistelles de vímeccs i canya. El gitanos també en feien, però no tant bé com els cistellaires.	3	17
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera (415)	62, 63, 64	Les cistelles eren fetes de vímeccs i canya.	3	17
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera (415)	65, 66	Vímec i canya per fer cistells.	3	17
<i>Scirpus holoschoenus</i>	Jonc	58	Va durar un temps que les parts d'alguns cistells eren de jonc, però no és un material gaire bo per fer cistells.	3	17

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Stipa tenacissima</i>	Espart	58	Aquí no n'hi havia, cap a Lleida o cap al sud d'Espanya si. L'espart picat servia per fer els esportins, que són les peces rodones d'espart, amb una rebava, que serveixen per fer la filtrada tradicional de l'oli, tenen una forma com de boina. S'hi posa la pasta de les olives i es va apretant.	3	17
<i>Stipa tenacissima</i>	Espart	58	Aquí no n'hi havia, cap a Lleida o cap al sud d'Espanya si. L'espart cru, tal com surt de la planta, sense picar, serveix per fer cistells o cabassos. L'espart cru no és flexible, cal posar-lo en remull perquè recuperi la flexibilitat abans de treballar-lo. En canvi l'espart picat no cal remullar-lo, ja és flexible.	3	17
<i>Typha angustifolia</i>	Boga	58	S'havia de collir abans de florir, quan ja hi havia els pursos era trencadissa i no servia. Cap al juny es collia. A vegades també se'n feia cistells de la boga.	3	17
<i>Typha angustifolia</i>	Boga	58	S'havia de collir abans de florir, quan ja hi havia els pursos era trencadissa i no servia. Cap al juny. Els culs de les nanses de pescar eren de boga.	3	17
<i>Amelanchier ovalis</i>	Corner	8, 9	És una planta del bosc que tallaven i relligaven per fer escombres per escombrar l'era.	3	18
<i>Amelanchier ovalis</i>	Corner	36	En feien escombres per l'era. Es tallava quan era verd, amb les fulles i tot. Havia de ser un lluc tendre, no es deixava assecar pas. Clar que tot i així, encara que fos verd, les fulles anaven caient i al final de batre ja no en quedava.	3	18
<i>Amelanchier ovalis</i>	Corner	38, 39	Hi ha gent que el feien servir per fer escombres.	3	18
<i>Amelanchier ovalis</i>	Corner	47	També va bé per fer escombres però rasca més, no és tan fina com l'escombra de graneres.	3	18
<i>Amelanchier ovalis</i>	Corner	48, 49, 50, 51, 52	A vegades les escombres les feien de corner i d'escombrera, perquè el corner aguantava més i li donava més força. Agafaven el corner i després hi posaven escombreres per fora. Les lligaven amb filferro i quedaven molt maques.	3	18
<i>Amelanchier ovalis</i>	Llamenquera	53	Escombres en feien de capsudes i de llamenquera, que és un arbust del bosc que fa una fulleta petita de color verd poma fort, amb una floreta blanca, i unes boletes. La llamenquera s'hi posava per donar consistència a les capsudes. Feien servir aquestes escombres per escombrar el carrer, l'era, la cort, ...	3	18
<i>Amelanchier ovalis</i>	Corner	62, 63, 64	Les escombres per escombrar l'era i les corts les feien amb corner.	3	18

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Arundo donax</i>	Canya	53	Per escombrar casa es feien servir escombres de palma i canya. El mànec era de canya i la resta de palma.	3	18
<i>Arundo donax</i>	Canya	56	També feien servir escombres de palma i mànec de canya. Ara cada cop costa més de comprar-ne a les botigues, no se'n troba enlloc quasi.	3	18
<i>Arundo donax</i>	Canya	58	La major part de mànecs de les escombres de margalló eren de canya.	3	18
<i>Buxus sempervirens</i>	Boix	41	El pare de la Francisca, que era d'Aguilar de Segarra, feia rams de boix per fer escombres per escombrar la casa. Normalment compraven escombres de palma, però si es feia malbé i en necessitaven lligaven rams de boix tendre i també els servia.	3	18
<i>Chamaerops humilis</i>	Margalló	58	El portaven del litoral. Les escombres de margalló anaven molt bé, ja que la fulla fa aquell vano que es plegava i anava molt bé i durava molt. Ara està protegit i les han de fer de palmera datilera, palma, que com que no fa el vano, no va tant bé. Abans les escombres normals eren les de margalló.	3	18
<i>Dorycnium pentaphyllum</i>	Botja	8, 9	Se'n podia fer escombres però normalment no les feien de botja perquè no duraven.	3	18
<i>Dorycnium pentaphyllum</i>	Botja	62, 63, 64	Les escombres que feien servir per treure els titeranys les feien de botja.	3	18
<i>Erica multiflora</i>	Bruc	58	L'escombres d'era, que també es deia escombres granera, estava feta de bruc.	3	18
<i>Erica multiflora</i>	Bruc	59, 60	Les escombres que eren més fortes i duraven més eren de bruc. També en feien d'escombreres, però no eren tant fortes i duraven menys.	3	18
<i>Mantisalca salmantica</i>	Ternillera	31, 32	Les feien servir per fer escombres.	3	18
<i>Mantisalca salmantica</i>	Capsuda	36	És una herba que feien servir per fer escombres.	3	18
<i>Mantisalca salmantica</i>	Granera	37	Fan una flor lilosa, i es tallaven quan ja havien acabat de florir. Feien un metre d'alt o més. Es barrejaven amb alguna altra planta més forta del bosc i ben lligat es feia servir per escombrar l'era.	3	18

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Mantiscalca salmantica</i>	Capsuda	45, 46	Escombres de capsudes. Abans se'n feia però ara ja no se'n fa, ja no es troba la planta. Les feien només de capsudes. Van molt bé aquestes escombres, la feien servir per escombrar el cup. Encara en té alguna que té més de 30 anys.	3	18
<i>Mantiscalca salmantica</i>	Granera	47	Serveix per fer escombres. Aquesta escombra, escombra fi. Es cullen quan són florides, per Sant Joan, abans que facin llavor. Ara n'hi ha menys que abans de graneres per que se les carreguen els herbicides. Creixen pels marges i vora les eres.	3	18
<i>Mantiscalca salmantica</i>	Escombrera, granera	48, 49, 50, 51, 52	Per fer escombres per l'era. També en deien graneres perquè servien per escombrar el gra. Anaven més bé que les de corner. A vegades les feien de corner i d'escombrera. El corner aguantava més, li donava més força, i després hi posaven escombreres per fora. Les lligaven amb filferro i quedaven molt maques.	3	18
<i>Mantiscalca salmantica</i>	Capsuda	53	Escombres en feien de capsudes i de llamenquera, que és un arbust del bosc que fa una fulleta petita de color verd poma fort, amb una floreta blanca, i unes boletes. La llamenquera s'hi posava per donar consistència a les capsudes. Feien servir aquestes escombres per escombrar el carrer, l'era, la cort, ...	3	18
<i>Mantiscalca salmantica</i>	Escombrera, caps, granera	56	Escombra d'escombreres, caps, graneres. Només les feien amb aquesta espècies, i les feien servir per escombrar l'era. Ara d'aquesta planta n'hi ha ben poca.	3	18
<i>Mantiscalca salmantica</i>	Escombrera	59, 60	Les escombres que eren més fortes i duraven més eren de bruc. També en feien d'escombreres, però no eren tant fortes i duraven menys.	3	18
<i>Mantiscalca salmantica</i>	Escombrera	62, 63, 64	També feien unes escombres d'escombrera, que es feien servir per apartar la palla de sobre el gra a l'època de batre, ja que no hi havia màquina de batre.	3	18
<i>Panicum miliaceum</i>	Mill	58	Escombra francesa. Eren les escombres fetes de mill. S'utilitzava per magatzems, grans superfícies, .... Era similar a les escombres d'ara. El mill es conreava.	3	18
<i>Phoenix dactylifera</i>	Palma (272)	41	La major part d'escombres eren de palma.	3	18
<i>Phoenix dactylifera</i>	Palma (272)	53	Per escombrar casa es feien servir escombres de palma i canya. El mànec de canya, la resta de palma.	3	18
<i>Phoenix dactylifera</i>	Palma (272)	56	També feien servir escombres de palma i mànec de canya. Ara cada cop costa més de comprar-ne a les botigues, no se'n troba enlloc quasi.	3	18

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Phoenix dactylifera</i>	Palma, Palmera datilera (272)	58	En fan escombres. Les que abans eren de margalló ara són de palma, però no van tant bé ja que a diferència del margalló la fulla de palma no fa el vano.	3	18
<i>Salix atrocinerea</i>	Salze	31, 32	És una mena de salze arbustiu que fa les fulles blanques i serveix per fer escombres.	3	18
<i>Salix eleagnos</i>	Salze	31, 32	És una mena de salze arbustiu que fa les fulles blanques i serveix per fer escombres.	3	18
<i>Cannabis sativa</i>	Cànem (60)	58	Abans era un cultiu molt important. Es va substituir per l'espert. Les espardenyes més bones i que més duraven tenien la sola feta de cànem. Per exemple, l'espardenya Igualadina era de teixit de cordill i tot de vetes, i la sola era de cànem.	3	19
<i>Stipa tenacissima</i>	Espart	58	Aquí no n'hi havia, cap a Lleida o cap al sud d'Espanya si. L' espert picat servia per fer les soles de les espardenyes, tot i que és menys resistent que el cànem. Encara es fa servir ara.	3	19
<i>Scirpus holoschoenus</i>	Jonc	36	Amb els jocs primers en feien coses d'adornu.	3	20
<i>Secale cereale</i>	Sègol (418)	33, 34	Deien que la palla, que era molt llarga, servia per fer barrets de palla, tot i que ell no ho havia vist.	3	21
<i>Secale cereale</i>	Sègol (418)	58	Gorres de cop. Es feien de palla de sègol segada amb volant, perquè sinó es trencava. Es posaven a la canalla perquè quan caigués no es donés cops al cap. Abans era molt popular, ell n'havia dut. Es fan amb sègol perquè és el cereal que té la canya més llarga. Ho enganxaven posant el cap gros dins el cap xic de la palla, com una canyeta, i així no es veien afegits. Fins al 1980 se'n podien trobar encara. Es feien sobre tot a Bellvei, prop del Vendrell. Ara només ho fan com a demostració turística. Es va acabar en part també perquè al cosetxar amb segadores la palla es feia malbé, quedava trinxada, i no servia per fer gorres de cop.	3	21
<i>Agave americana</i>	Pita, sisal o atzavara (1)	58	A l'Amèrica central tallen les fulles i les posen a la carretera, i els cotxes al passar per damunt les van trinxant, de forma que les van desfilant. Quan estan desfilades, ho recullen i se'n fa corda, la típica corda pita. És una corda molt menys resistent que la de cànem. La pita es fa amb les fibres de dins la fulla d'atzavara.	3	22

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Cannabis sativa</i>	Cànem (60)	58	Abans era un cultiu molt important. Es va substituir per la pita o per les cordes sintètiques. La cabria és la peça que es feia servir per fer cordes, tenia la funció d'ajuntar. Mentre que el xapador, utilitzat en les canyes, tenia la funció de separar, d'esberlar. El cànem s'emprava per fer cordes de tot tipus, per exemple les d'amarrar els vaixells. Les cordes de cànem eren les més bones i fortes.	3	22
<i>Cannabis sativa</i>	Cànem (60)	58	El fil d'empalomar de bona qualitat fins fa poc era de cànem, i en algun lloc potser encara ho és.	3	22
<i>Cannabis sativa</i>	Cànem (60)	58	Fins fa poc algunes cordes de persiana encara es feien de cànem.	3	22
<i>Chamaerops humilis</i>	Margalló	58	Abans que el cordill fos de pita, fins als anys 60, en algunes zones el cordill era de margalló, sobre tot a Mallorca, on hi ha molt margalló.	3	22
<i>Corchorus capsularis</i>	Jute	58	Ve de Bangladesh, i és molt barat.	3	22
<i>Linum usitatissimum</i>	Llinosa (209)	58	També se'n feia cordill.	3	22
<i>Phoenix dactylifera</i>	Palma /Palmera datilera (272)	58	Cap baix a Elx també en feien cordills.	3	22
<i>Secale cereale</i>	Sègol (418)	8, 9	En plantaven alguns grans als camps de blat i d'ordi pe relligar les garbes. L'utilitzaven de cordill per lligar les garbes, n'hi deien fer vencills. Normalment la garba es lligava amb la pròpia palla de l'ordi o el blat, però si l'any no era bo i es quedava curta la palla no es podia lligar amb la mateixa palla, per això anava bé barrejar-hi quatre grans de sègol, ja que es feia sempre molt més alt i aleshores es podien lligar les garbes. Amb un tronc, que en deien garrot, estrenyien fort les garbes.	3	22
<i>Secale cereale</i>	Sègol (418)	14, 15	Abans es feia servir per lligar les garbes. Es feia molt alt i les garbes es lligaven amb el sègol, amb la mateixa palla del sègol ja es lligaven les garbes, utilitzant una peça de fusta que es deia garrot.	3	22
<i>Stipa tenacissima</i>	Espart	10	Els vencills, fets d'espart, no els feien ells, els compraven.	3	22

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana (519)	55	Feien cordes amb la palla de la pisana. La pisana es feia molt alta, feia més palla que gra. Com que la palla es feia molt llarga els servia per fer els vencills per lligar les garbes. Amb l'espiga de la pisana podies lligar les garbes. Tenien un bancal on feien pisana per fer vencills.	3	22
<i>Typha angustifolia</i>	Boga	58	S'havia de collir abans de florir, quan ja hi havia els pursos era trencadissa i no servia. Cap al juny. S'utilitza per fer els culs de les cadires. Va molt bé perquè és fresca a l'estiu i calenta a l'hivern.	3	22b
<i>Typha angustifolia</i>	Boga	59, 60	Els culs de la cadira es feien de boga.	3	22b
<i>Typha angustifolia</i>	Boga	61	En feien els culs de les cadires, ho feien els gitanos que passaven per la riera.	3	22b
<i>Typha angustifolia</i>	Boga	62, 63, 64	Les cadires eren de boga. Anaves per aquestes rieres i collies la boga, però no la sabien fer treballar la majoria de gent. Passaven uns captaires per aquestes cases amb un feix de boga a veure si tenies alguna cadira per arreglar. Abans n'hi havia molta de boga, fa aquells pursos. Ara s'ha perdut molt.	3	22b
<i>Typha angustifolia</i>	Boga	65, 66	Servia per fer culs de cadira, ho feien molts cops els gitanos. Els gitanos són més llestos que natres perquè als abuelos els respecten i tot es transmet oralment, res d'escrit i els fan cas als abuelos.	3	22b
<i>Cannabis sativa</i>	Cànem (60)	4	A vegades els raïms es tapaven amb borrasses de cànem per a que no els afectés tant el fred.	4	24
<i>Cannabis sativa</i>	Cànem (60)	58	Abans era un cultiu molt important, però es va substituir pel cotó. Entre d'altres, se'n feia les veles dels vaixells.	4	24

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Cannabis sativa</i>	Cànem (60)	58	Abans era un cultiu molt important. L'auge devia ser cap al 1890, es feia servir com a fibra tèxtil, per filar, tot i que no era tant bo (en el sentit de tant delicat, suau) com el lli, que era pels rics. La seva àvia es va filar tots el llençols de quan es va casar amb el cànem que tenien a l'hort, i un teixidor de Cervera li va teixir. D'això en fa uns fa uns 115 anys, ja que es va casar el 1902. Abans que arribés el cotó moltes coses eren de cànem, i se'n plantava camps sencers. Quan va arribar el cotó el cànem (tot i que era més fort que el cotó i el cotó s'havia d'importar d'Amèrica) es va abandonar. El cotó al ser una flor es pot anar estirant i permet la mecanització de la filatura, mentre que el cànem no, que s'ha de filar manualment amb el tòrçer i retòrçer i anar empalmant les fibres una a una (tot els fils que es filen manualment es fan amb el tòrçer i retòrçer, que són dos fibres, o bé amb l'estructura de trena, que en són tres. El Punto Blanco es deia Torcidos Ibéricos). Abans de poder filar el cànem, la tija, que és el que s'aprofitava, es feia passar per un estri que la ratllava i desfilava, i després d'això ja es podia filar. Per exemple la gramadora és una eina que servia per desfilat fibres vegetals; i el pentinat és com un raspall de pues per pentinar espart o cànem. La llata és la tira principal a partir de la qual, per exemple es fa la sola d'una espadanya, ja està teixida i pot ser tant llarga com es vulgui i se li va donant forma, es fa tant amb l'espart, el cànem com la boga.	4	24
<i>Linum usitatissimum</i>	Llinosa (209)	58	Era la fibra tèxtil més fina, més delicada, que hi havia. En aquest sentit era millor que el cànem i estava reservada als rics. Se'n feia peces de roba.	4	24
<i>Brachypodium phoenicoides</i>	Fenàs	58	El feien servir per fer jas, per dormir.	4	25
<i>Secale cereale</i>	Sègol (418)	58	Per omplir els matalassos. Es matalassos més bons (a banda dels de llana) es feien de sègol.	4	25
<i>Triticum aestivum</i>	Blat	58	Farcien els matalassos de palla de blat, que s'havia de segar amb la falç perquè sinó es trinxava. Ell hi havia dormit. Els més bons eren de sègol.	4	25
<i>Zea mays</i>	Blat de moro	58	Farcien els matalassos de fulles de blat de moro, ell hi havia dormit. Els més bons eren de sègol.	4	25
<i>Secale cereale</i>	Sègol (418)	25, 26	La palla la feien servir per fer coixins per les mules, per farcir els coixins de les mules.	4	26
<i>Secale cereale</i>	Sègol (418)	61	Amb la palla feien, farcien, els coixins de les mules per llaurar. Espolsaven el gra i els quedava una palla molt llarga i més resistent que la de l'ordi o el blat.	4	26



Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana (519)	22	Els hi compraven la palla per fer els collars dels matxos. La palla que venien per fer collars la posaven a part, perquè si la batien a l'era es feia malbé, quedava aixafada.	4	26
(Arbres i arbustos forestals)	(Arbres i arbustos forestals)	59, 60	La roba blanca, abans, es posava en un cubell, i a sobre de tot s'hi posava un drap. Sobre el drap s'hi posava cendra (tamisada) sobre la qual es tirava aigua calenta, i així es feia el lleixiu. El cubell on hi havia la roba tenia un forat al cul i quan l'aigua que sortia per allà ja era calenta i neta volia dir que la roba ja era calenta i neta.	5	28
(Arbres i arbustos forestals)	(Arbres i arbustos forestals)	61	Per rentar la roba es rentava amb lleixiu fet amb cendra.	5	28
<i>Agave americana</i>	Pita, sisal o atzavara (1)	58	Els raspalls de pita eren molt més suaus que els d'arrel de junça, i eren utilitzats per rentar peces més delicades i menys brutes, o per raspallar la roba.	5	28
<i>Aphyllanthes monspeliensis</i>	Jonça	58	El més important és la rel. La rel de junça es feia servir per fer els raspalls de rentar la roba, ja que era molt dura. El raspall era de fusta i als foradets s'hi posaven les rels de junça, que al mullar-se reblanien una mica, i per rentar coses brutes anava bé. Havia vist un home, cap al 1950, que venia expressament en tren des de Barcelona, per anar a collir arrels de junça a Igualada. Després la junça ja es va substituir per una altra fibra vegetal que venia de Mèxic.	5	28
<i>Beta vulgaris var. cicla</i>	Belda Negra (29)	59, 60	Per rentar la roba negra feien servir les bledes. Agafaven fulles de bleda i les feien servir per fregar i rentar la roba negra, i això feia que no es destenyís.	5	28
<i>Olea europaea</i>	Olivera	23, 24	Feien sabó amb l'oli brut, amb els espessos que els tornaven al molí. Al molí els hi donaven els espessos de l'oli que havien collit, a part de l'oli bo. Llavors agafaven cansalada del porc que havien matat (perquè n'hi havia massa i no se la menjaven tota), es posava amb l'oli i s'hi afegia sosa, i es remenava dues hores amb l'oli, i així es feia el sabó. Aquest mateix sabó el feien fondre al foc per fer la bogada.	5	28
<i>Stipa tenacissima</i>	Espart	58	L'espart picat es feia servir per fregar plats, abans que hi hagués fregalls sintètics.	5	28
<i>Stipa tenacissima</i>	Espart	58	L'escombra del vàter, l'escombreta, era feta d'espart cru, tal com surt de la planta, sense picar. L'espart es doblegava per la meitat. Aguantava força, i per això l'escombreta es feia d'espart. Era l'escombra més dura que hi havia.	5	28

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya d'Olor (128)	65, 66	Els codonys aquells d'abans feien molta olor, però els d'ara no en fan gens d'olor. Els d'abans els feien servir per perfumar i tot, com a ambientador.	5	30
<i>Eucalyptus globulus</i>	Eucaliptus (145)	65, 66	Abans, quan s'estava malalt en una habitació es posava un plat amb una mica d'esprit i es podia fer de moltes maneres, però per exemple hi posaven fulles de romaní, d'eucaliptus, de flor de saüc, o fins i tot de ruda, i aleshores s'encenia l'esperit i amb les fulles. Feia d'ambientador i de desinfectant, i feia marxar l'olor de malalt.	5	30
<i>Lavandula latifolia</i>	Espígol	18, 19, 20	N'hi havia molt i el feien servir per donar bona olor.	5	30
<i>Lavandula latifolia</i>	Espígol	56	Les flors les agafaven per l'olor, perquè fan bona olor.	5	30
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní	65, 66	Abans, quan s'estava malalt en una habitació es posava un plat amb una mica d'esprit i es podia fer de moltes maneres, però per exemple hi posaven fulles de romaní, d'eucaliptus, de flor de saüc, o fins i tot de ruda, i aleshores s'encenia l'esperit i amb les fulles. Feia d'ambientador i de desinfectant, i feia marxar l'olor de malalt.	5	30
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní	65, 66	Té la casa plena de romaní per fer bona olor.	5	30
<i>Ruta chalepensis</i>	Ruda	65, 66	Abans, quan s'estava malalt en una habitació es posava un plat amb una mica d'esprit i es podia fer de moltes maneres, però per exemple hi posaven fulles de romaní, d'eucaliptus, de flor de saüc, o fins i tot de ruda, i aleshores s'encenia l'esperit i amb les fulles. Feia d'ambientador i de desinfectant, i feia marxar l'olor de malalt.	5	30
<i>Ruta graveolens</i>	Ruda (414)	65, 66	Abans, quan s'estava malalt en una habitació es posava un plat amb una mica d'esprit i es podia fer de moltes maneres, però per exemple hi posaven fulles de romaní, d'eucaliptus, de flor de saüc, o fins i tot de ruda, i aleshores s'encenia l'esperit i amb les fulles. Feia d'ambientador i de desinfectant, i feia marxar l'olor de malalt.	5	30

**Taula 7.6.** (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Sambucus nigra</i>	Saüc	65, 66	Abans, quan s'estava malalt en una habitació es posava un plat amb una mica d'esprit i es podia fer de moltes maneres, però per exemple hi posaven fulles de romaní, d'eucaliptus, de flor de saüc, o fins i tot de ruda, i aleshores s'encenia l'esperit i amb les fulles. Feia d'ambientador i de desinfectant, i feia marxar l'olor de malalt.	5	30
<i>Sambucus nigra</i>	Saüc	65, 66	Quan hi havia algun mort es cremava flor de saüc a sobre de les brases, ja que abans no hi havia tanatoris i la vetlla es feia a casa, i la flor de saüc treia, feia marxar, la fortor del mort. La seva avia ho havia fet.	5	30
<i>Tanacetum vulgare</i>	Herba de les set sangries	35	L'herba de les set sangries és una herba molt aromàtica, fa unes fulles semblants a la sibina (arbust que sembla un xiprer). Per anar a col·legi agafaven una fulla de l'herba de les set sagnies, l'assecaven, i la posaven a dins del llibre, i aleshores la feien servir com a punt de llibre. El llibre feia olor i la fulla feia de punt de llibre.	5	30
<i>Olea europaea</i>	Olivera	67	De l'herba blenera feien servir aquell espigall que fa. Quan era sec el tallaven i el deixaven a macerar amb les morques de l'oli, que quedés ben lluent. Aleshores ho posaven en un forat de fusta, ho clavaven allà, i ho encenien per fer llum, com si fos un llum. D'aquí el nom d'herba blenera.	5	31
<i>Verbascum thapsus</i>	Trepó, herba blenera	38, 39	La feien servir per fer blens pels llums d'oli.	5	31
<i>Verbascum thapsus</i>	Herba blenera	67	De l'herba blenera feien servir aquell espigall que fa. Quan era sec el tallaven i el deixaven a macerar amb les morques de l'oli, que quedés ben lluent. Aleshores ho posaven en un forat de fusta, ho clavaven allà, i ho encenien per fer llum, com si fos un llum. D'aquí el nom d'herba blenera.	5	31
<i>Laurus nobilis</i>	Llorer (204)	67	Feien servir el llorer en llocs on hi ha moltes formigues perquè l'olor no els agrada i marxen.	5	32
<i>Salix atrocinerea</i>	Sarga	57	Feien uns poms de sarga i els penjaven al sostre, a la bombilla, i les mosques a la nit anaven a dormir allà. A la nit agafaven aquests feixos i els munyien per tal de fer caure les mosques en un cul de sac i les ofegaven en aigua. Així s'apanyaven. Degut a que a les cases hi havia molts animals, hi havia moltes mosques abans.	5	32
<i>Salix eleagnos</i>	Sarga	57	Feien uns poms de sarga i els penjaven al sostre, a la bombilla, i les mosques a la nit anaven a dormir allà. A la nit agafaven aquests feixos i els munyien per tal de fer caure les mosques en un cul de sac i les ofegaven en aigua. Així s'apanyaven. Degut a que a les cases hi havia molts animals, hi havia moltes mosques abans.	5	32

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Scirpus holoschoenus</i>	Jonc	58	Se'n feien cortines contra les mosques. Es tallaven trossets de jonc d'uns 10 cm, s'enfilaven amb un fil de cànem, i quedaven uns al costat dels altres, desordenats, i evitava que les mosques entressin. A totes les cases de pagès n'hi havia.	5	32
<i>Lagenaria siceraria</i>	Carbassa de vinar (200)	45, 46	Ara són carbasses de decoració, però abans es feien servir per posar-hi vi, es deien carbasses de vinar. Aquestes carbasses quan son madures queden molt dures i les feien servir com a recipients per portar el vi. Les posaven dins el cup perquè quedessin vermelles. Es foradaven de dalt, es buidaven, i s'hi posava el vi. Es feien servir molt com a garrafa, i es tapaven amb un tap de suro, com si fos una ampolla. Ara ja fa molt temps que no en fan de noves i que no les fan servir, només ho tenen com a decoració.	5	33
(Serradures)	(Serradures)	65, 66	Per tal que el gel no es passés, hi posaven serradures.	5	34
<i>Genista scorpius</i>	Argelaga	13	Les argelagues les feia servir per posar sobre les torretes perquè els gats no s'hi possessin.	5	34
<i>Ipomoea batatas</i>	Moniato	33	Quan ell anava a l'escola hi va anar dos anys a dalt el castell. Hi bufava molt el vent, tenien una estufa a classe però feia molt fum i havien d'obrir les finestres. I això que no tenien anoracs ni xiruques com ara. Quan ell vivia a Cal Aguilera la seva mare li escalivava un boniato per tenir les mans calentes quan anava cap a l'escola, però a mig camí s'acabava la calor ja que tenien tres quarts d'hora caminant. Feia el trajecte quatre cops al dia, pel que caminava tres hores al dia. Ara ja els hi dic en els mestres, eixampleu la porta que els cotxes puguin entrar dintre l'escola. I es que és algo que no s'explica. I veus canalla que no caminen, i comencen a fer panxa de petits, i es cansen.	5	34
<i>Salix viminalis</i>	Vimequera (415)	62, 63, 64	Per fer conserves, com que no hi havia pots, feien conserves en ampolles de xampany. Ho anaven posant dins de l'ampolla amb l'ajuda d'un vímec. Ho tapaven amb un tap de suro, l'aguantaven amb fil d'empalomar, i ho feien bullir al vall maria.	5	34
<i>Tanacetum vulgare</i>	Herba de les set sangries	35	L'herba de les set sangries és una herba molt aromàtica, fa unes fulles semblants a la sibina (arbust que sembla un xiprer). Per anar a col·legi agafaven una fulla de l'herba de les set sagnies, l'assecaven, i la posaven a dins del llibre, i aleshores la feien servir com a punt de llibre. El llibre feia olor i la fulla feia de punt de llibre.	5	34
(Caragol)	(Caragol)	14, 15	La bava de cargol també va bé per les arrugues.	6	35

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Terra blanca)	(Terra blanca)	62, 64	Quan els agradava un noi paraven en una bauma que hi havia camí de l'escola on hi havia una terra blanca. Aleshores s'empolvaven, abans d'anar a escola per exemple, per estar més maques. Era moda estar com més blanc millor.	6	35
<i>Olea europaea</i>	Olivera	23, 24	Feien sabó amb l'oli brut, amb els espessos que els tornaven al molí. Al molí els hi donaven els espessos de l'oli que havien collit, a part de l'oli bo. Llavors agafaven cansalada del porc que havien matat (perquè n'hi havia massa i no se la menjaven tota), es posava amb l'oli i s'hi afegia sosa, i es remenava dues hores amb l'oli, i així es feia el sabó. Aquest mateix sabó el feien fondre al foc per fer la bogada.	6	37
<i>Stipa tenacissima</i>	Espart	58	L'espart picat es feia servir per higiene personal, alguna senyora ho fa servir encara.	6	37
<i>Juglans regia</i>	Noguer	14	Per tenyir la roba o el cabell de color fosc.	6	38
<i>Matricaria chamomilla</i>	Camamilla (211)	14	Per tenyir els cabells rossos.	6	39
<i>Matricaria chamomilla</i>	Camamilla (211)	18, 19, 20	La camamilla feia tornar el cabell més ros. Els feien bullir aigua de camamilla i ho posaven al cap dels nens que volien que fossin més rossos.	6	39
<i>Matricaria chamomilla</i>	Camamilla (211)	23, 24	Per descolorir el cabell es feien l'última rentada amb aigua de camamilla.	6	39
<i>Matricaria chamomilla</i>	Camamilla (211)	59,60	La camamilla es feia servir perquè els cabells es tornessin rossos, ho havia fet la tieta de la Tallada. Ho feia la gent rossa per semblar encara més rossa.	6	39
<i>Juglans regia</i>	Noguer	14	Per tenyir la roba o el cabell de color fosc.	7	41
<i>Agave americana</i>	Pita, sisal o atzavara (1)	58	Per fixar la pintura. L'atzavara va molt bé com a fixador de la pintura. Agafaven fulles d'atzavara, les tallaven a trossos, les posaven dins d'una caldera a bullir, i aquella llet que sortia de l'atzavara (es a dir, el líquid que quedava després de bullir) la barrejaven amb calç i tint. Feia que aquella pintura aguantés molt més, que no marxés i no es descolorís. A Cal Serra d'Òdena, que era l'alcalde, van pintar la façana amb calç, tint, i aigua d'atzavara, ja fa molts anys, i encara no l'han hagut de tornar a pintar.	7	42

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Coriaria myrtifolia</i>	Roldor (92)	7	Quan es van morir les vinyes de les feixes de la muntanya l'única sortida que van tenir i l'únic que hi van poder plantar va ser el roldor. El cultivaven per les adoberies d'Igualada on l'usaven pels curtits. L'assecaven i en treien les fulles, que portaven amb sacs a Igualada. Va ser la sortida de la misèria i va ser un cultiu molt arrelat a la Pobla. Als primers anys de la postguerra, als anys 40, encara se'n cultivava una mica. Després del cultiu de roldor es van abandonar les feixes de la muntanya i es va fer tot pi. Durant els primers 20 anys després d'abandonar el roldor es collien molts rovellons a la Pobla.	7	43
<i>Coriaria myrtifolia</i>	Roldor (92)	18, 19, 20	El cultivaven pels curtits. El segaven, el batién i posaven les fulles en una saca i lesl portaven als curtits. El roldor és un adob, i quan es va abandonar va ajudar molt a que creixi tot, ha adobat la terra. En van començar a plantar quan la fil·loxera va matar els ceps, al 56 ja se'n cultivava molt poc perquè els blanquers ja no en necessitaven tant, tenien coses químiques, però abans en tenien tota la muntanya de la Pobla plantada.	7	43
<i>Coriaria myrtifolia</i>	Roldor	23, 24	El roldor el volien els blanquers pel cuir.	7	43
<i>Coriaria myrtifolia</i>	Roldor	36	Es venia a les adoberies i blanqueries d'Igualda per curtir les pells.	7	43
<i>Coriaria myrtifolia</i>	Roldor	58	Es feia servir per adobar les pells, la fulla, igual que l'escorça de pi. Fa unes mores tòxiques.	7	43
<i>Pinus halepensis</i>	Pi	58	Els blanquers feien servir l'escorça com a adobat vegetal, ja que és rica en tanins. Els tanins era el que adobava la pell, abans tot l'adobat era vegetal. S'escorçaven els pins, només la capa de fora, sense matarlos, i l'escorça es feia servir per adobar la pell. Després d'haver-la fet servir per adobar les pells encara servia per cremar. Allà on hi ha l'hospital vell hi havia el pati de l'escorça, i al costat i havia els molins de l'escorça, i hi posava "Moliende de Corteza y Zumaque" (zumaque vol dir roldor en castellà)	7	43
<i>Pinus halepensis</i>	Pi blanc	61	Pelaven l'escorça de l'arbre, només la capa de fora, per no fer-li mal. Utilitzaven una eina anomenada aixol. Ho posaven en sacs i ho duien cap a Igualada on ho feien servir com a lleixiu per adobar les pells, fins als anys 40 - 50. Només ho feien amb el pi blanc.	7	43
<i>Pinus halepensis</i>	Pi	62, 63, 64	Abans del bosc s'aprofitava tot. Abans de tallar els pins se'ls treia l'escorça, i aquella escorça també la compraven, es feia servir per curtir les pells.	7	43

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Pinus halepensis</i>	Pi	65, 66	Després de la guerra havien anat a treballar molt a bosc. Primer pelaven l'escorça dels pins, que era per els adoberies.	7	43
<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	Pinassa	58	Els blanquers feien servir l'escorça com a adobat vegetal, ja que és rica en tanins. Els tanins era el que adobava la pell, abans tot l'adobat era vegetal. S'escorçaven els pins, només la capa de fora, sense matarlos, i l'escorça es feia servir per adobar la pell. Després d'haver-la fet servir per adobar les pells encara servia per cremar. Allà on hi ha l'hospital vell hi havia el pati de l'escorça, i al costat i havia els molins de l'escorça, i hi posava "Moliende de Corteza y Zumaque" (zumaque vol dir roldor en castellà)	7	43
<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	Pi	62, 63, 64	Abans del bosc s'aprofitava tot. Abans de tallar els pins se'ls treia l'escorça, i aquella escorça també la compraven, es feia servir per curtir les pells.	7	43
<i>Pinus nigra subsp. salzmani</i>	Pi	65, 66	Després de la guerra havien anat a treballar molt a bosc. Primer pelaven l'escorça dels pins, que era per els adoberies.	7	43
<i>Aster sp.</i>	Coronado	59, 60	És una flor ornamental que els donaven els planteristes, però que mai els va viure bé. No en diuen res més.	8	45
<i>Calendula officinalis</i>	Gavatxos (59)	65, 66	Ells tenen els gavatxos per fer bonic.	8	45
<i>Dianthus sp.</i>	Clavellines grosses de Cal Fogonyer	36	A l'hort en té moltes de les dues, de les grosses i de els petites.	8	45
<i>Dianthus sp.</i>	Clavellines petites de Cal Fogonyer	36	A l'hort en té moltes de les dues, de les grosses i de els petites.	8	45
<i>Iris germanica</i>	Lliri (182)	36	A dalt a l'hort en té molts i de molts colors diferents.	8	45
<i>Ligustrum lucidum</i>	Truana (207)	36	Ornamental.	8	45
<i>Matthiola incana</i>	Violera de Pom (213)	35	Encara en tenen.	8	45

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Matthiola incana</i>	Violera de pom tronja (212)	36	Són molt diferents de les normals, visible tant en el fruit com en la flor i la fulla. Les fulles són de color verd clar, no glauc, i les flors de color tronjós. Són les més antigues que hi ha. Encara en té.	8	45
<i>Matthiola incana</i>	Violera de pom normal (213)	36	Són les de pom normals, encara en té.	8	45
<i>Matthiola incana</i>	Violera normal) (213)	59, 60	Violeres de les normals, de les liles, encara en té.	8	45
<i>Matthiola incana</i>	Violera Senzilla (214)	35	Encara en té.	8	45
<i>Matthiola sp.</i>	Violera groga (212)	59, 60	Són violeres de les que fan la flor entre tronja i groga, i la fulla no glauca sinó verda. Són les mes velles que hi ha. Encara en té.	8	45
<i>Philadelphus coronarius</i>	Xeringuilla (271)	6	És una mota grossa, de més d'un metre, que fa molta floreta blanca. Va traient llucs i va creixent. La tenien plantada però la van fer desaparèixer.	8	45
<i>Rosa sp.</i>	Rosa de Tot l'any (413)	62, 63, 64	Parlen d'un tal roser de tot l'any, que no fa gaire olor.	8	45
<i>Sedum sieboldii</i>	Pilarica (419)	35	És una flor ornamental que rep aquest nom perquè floreix pel pilar, 12 d'octubre. És una flor molt antiga que ja pràcticament no se'n veu.	8	45
<i>Tillandsia bergeri</i>	Calvell de l'aire (493)	36	En tenen des de fa molts i molts anys, com a ornamental, i diu que li sembla que evita que hi pugin les formigues.	8	45
<i>Tulipa sp.</i>	Tulipans grocs i vermells (522)	31, 32	Són uns bulbs petitons. Flor groga i vermella.	8	45
<i>Zinnia sp.</i>	Rosa mística (580)	59, 60	És una flor que tenen davant de casa, molt maca i molt antiga. Els hi donaven els planteristes d'abans quan anaven a buscar planter, fa molts anys que la tenen. La flor si que s'assembla una mica a una rosa, però no molt tampoc, i la planta gens, no s'assembla en res. En fan rams, l'avi de la Mercè en feia rams quan treballava al Palau d'Igualada.	8	45
<i>Allium ampeloprasum</i>	Calabruixa	37	Les fa servir per decoració.	8	46



Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Asparagus acutifolius</i>	Esparrageura	62, 63, 64	L'esparrageura la feien servir per decorar, com a decoració de la taula o de la casa.	8	46
<i>Brachypodium phoenicoides</i>	Fenal volador	21	Per decoració.	8	46
<i>Brachypodium retusum</i>	Fenal volador	21	Per decoració.	8	46
<i>Helichrysum stoechas</i>	Sempreviva	13	No la feia servir per medicinal, només per decorar, per fer poms de flors.	8	46
<i>Lavandula stoechas</i>	Cap d'ase	13	Serveix per decorar, i també per quan tens mal d'estómac.	8	46
<i>Santolina chamaecyparissus</i>	Espernallacs	13	No en feien res per medicinal, només en collien per decorar, en feien poms de flors.	8	46
<i>Typha angustifolia</i>	Boga	58	Els pursos, les inflorescències, es feien servir per decoració.	8	46
<i>Asparagus acutifolius</i>	Esparraguera	1	La collien per fer les corones dels morts.	8	47
<i>Laurus nobilis</i>	Llaurer (204)	65, 66	Als ras dels morts, a les corones dels morts hi havia llaurer sobre tot, i també hi posaven mata.	8	47
<i>Pistacia lentiscus</i>	Mata	65, 66	Als ras dels morts, a les corones dels morts hi havia llaurer sobre tot, i també hi posaven mata.	8	47
<i>Lagenaria siceraria</i>	Carbassa de vinar (200)	45, 46	Ara són carbasses de decoració, però abans es feien servir per posar-hi vi, es deien carbasses de vinar. Aquestes carbasses quan son madures queden molt dures i les feien servir com a recipients per portar el vi. Les posaven dins el cup perquè quedessin vermelles. Es foradaven de dalt, es buidaven, i s'hi posava el vi. Es feien servir molt com a garrafa, i es tapaven amb un tap de suro, com si fos una ampolla. Ara ja fa molt temps que no en fan de noves i que no les fan servir, només ho tenen com a decoració.	8	48

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Arundo donax</i>	Canya	18, 19, 20	Abans feien servir els llirons com a bales, per disparar-los amb una canya, quan eren canalla.	9	49
<i>Celtis australis</i>	Llironer	18, 19, 20	Abans feien servir els llirons com a bales, per disparar-los amb una canya, quan eren canalla.	9	49
<i>Ecballium elaterium</i>	Columbrus, Petadors	59, 60	Els agafaven i en tocar-los sortia una escatxigada i els foties a tots ben molls. Feien com una llavor, era com un cogombret. Els tocaves i feien "pas", com si petessin.	9	49
<i>Juniperus oxycedrus</i>	Ginebre	48, 49, 50, 51, 52	De nens els posaven dins dels troncs de sabuquer, que havien buidat amb un tronc més petit, i es divertien disparant a la impressionant distància de, diguem, dos metres. S'havien d'inventar els juguets abans.	9	49
<i>Matricaria chamomilla</i>	Camamilla (211)	61	La feien servir per fer anells, la canalla.	9	49
<i>Sambucus nigra</i>	Sabuc, sabuquer	4	La canalla el feia servir per fer petadores. El tronc del sabuquer es buit de dins, i posant-hi una boleta rodona, algun fruit, feien com un èmbol i disparaven les boletes.	9	49
<i>Sambucus nigra</i>	Saüc	48, 49, 50, 51, 52	De nens els posaven dins dels troncs de sabuquer, que havien buidat amb un tronc més petit, i es divertien disparant a la impressionant distància de, diguem, dos metres. S'havien d'inventar els juguets abans.	9	49
<i>Santolina chamaecyparissus</i>	Botonets, Flors de St. Joan	59, 60	Amb la flor de St. Joan feien els anells per jugar.	9	49
<i>Santolina chamaecyparissus</i>	Espernallacs	62, 63, 64	Feien anells amb espernellac, la canalla.	9	49
<i>Silene vulgaris</i>	Coniells	28	Jugaven amb ells de nens, espetegant-los, quan anaven a estudi a peu.	9	49
<i>Silene vulgaris</i>	Coniells	59, 60	Feien petar els coniells, per jugar. No se'ls menjaven.	9	49
<i>Silene vulgaris</i>	Coniells	62	Els coniells també els feien petar, per jugar.	9	49

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Clematis vitalba</i>	Vidauma	1	Aquesta planta la collien d'un marge de l'hort quan eren petits. Feien uns trossos i la fumaven com si fessin cigarros, ja que la tija és foradada. La fumaven encara que no estigués seca, encara que fos mig tendra.	9	51
<i>Clematis vitalba</i>	Vidauba	58	La feien servir per fumar quan eren canalla, com un joc.	9	51
<i>Clematis vitalba</i>	Vidauba	61	De petits en fumaven per jugar.	9	51
<i>Centaurea scabiosa</i>	Caferrada	59, 60	Per Sant Joan n'agafaven les flors i durant la nit de Sant Joan les posaven sota el llit. Cadascuna de les flors que collien era un dels pretendents, i abans d'anar a dormir la cremaven una mica, per fora, i la posaven sota el llit. L'endemà la que havia florit era el que havia de ser el teu novio. Al cremar-la com que la flor feia com una cabeça no es cremava de dins i per això podia florir durant la nit. Ella ho havia fet i lia havia florit, en una sola nit.	9	52
(Setmana de les Manlleutes)	(Setmana de les Manlleutes)	65, 66	A l'hort hi ha unes diades que ni el llauris ni el toquis, que només cria cuques. És el que deien els avis, i és la setmana de les Manlleutes. En altres llocs es deia la setmana de les Lletanies. Era la setmana de l'ascensió.	9	53
(Temporals)	(Temporals)	65, 66	Quan venia un temporal molt fort tocaven les campanes i deien que a vegades es desviaven les tempestes. Abans amb les campanes es cridava a tot: a foc, a lladres, a tot.	9	53
<i>Buxus sempervirens</i>	Boix	62, 63, 64	Anaven a beneir els boixos, perquè deien que si posaven un tronc de boix beneït a les cebes evitava que fessin dos caps, allò que surten dos caps.	9	53
<i>Crataegus monogyna</i>	Arç	61	Anaven a buscar arç, el beneïen, el plantaven al lloc més alt del tros. Un altre dia els donaven una tela vermella que s'havia de clavar a les punxes de l'arç. Era per protegir els camps de les tempestes i pedregades.	9	53
<i>Crataegus monogyna</i>	Arç blanc	62, 63, 64	El dia de St. Pere Màrtir anaven a beneir l'arç blanc i el posaven a les feixes perquè no pedregués.	9	53
<i>Crataegus monogyna</i>	Arç blanc	65, 66	Per les pedregades, el dia de St. Pere Màrtir beneïen rames d'arç blanc i les posaven als trossos i es deia una oració. St. Pere Màrtir és el patró dels pubills.	9	53

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Olea europaea</i>	Olivera	61	Quan venia una tempesta, o per una diada particular, feien feixos d'olivera i romaní i hi posaven foc, perquè fes fum. En teoria aquell fum feia marxar la tempesta.	9	53
<i>Phoenix dactylifera</i>	Palma, Palmera datilera (272)	58	Les palmes del diumenge de rams es feien amb fulla de palma. En comprava de fetes, però també en feia de personalitzades per la gent que tenia diners i volia pagar-ho. Per tal que fossin blanques les fulles s'embolicaven amb plàstic fosc.	9	53
<i>Phoenix dactylifera</i>	Palma (272)	65, 66	El diumenge de rams havies de fer una creu de palma i posar-la a la porta per espantar els bruixes, encara l'hi tenen.	9	53
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní	61	Quan venia una tempesta, o per una diada particular, feien feixos d'olivera i romaní i hi posaven foc, perquè fes fum. En teoria aquell fum feia marxar la tempesta.	9	53
<i>Brassica rapa</i> var. <i>rapa</i>	Nap Farratger (56)	2, 3	"Si vols un bon nap que per Sant Jaume sigui nat. I contesta Sant Bartomeu: millor és el meu". En realitat els sembraven al voltant de Juliol, després d'un ruixat que la terra fos humida.	10	55
<i>Triticum aestivum</i>	Blat	5	El pa el compraven d'una setmana per l'altra, perquè si era tou s'acabava massa ràpid. El menjaven sec. L'avi els deia respecte el "pa florit": "mengeu, mengeu, que fa tornar bonic!".	10	55
<i>Triticum aestivum</i>	Blat	29, 30	"Pa florit i blat ajagut no hi ha ningú prenuy", la casa a qui se'ls ajeia el blat o se'ls floria el pa no eren prenyuts perquè no els hi venia d'aquí.	10	55
<i>Menispermum cocculus</i>	Croca	67	Quan anaven a pescar truites als llacs, amb l'aigua tranquil·la, agafaven la croca i la sacudien per allà a l'aigua. Les truites es quedaven totes mig atontades i aleshores les agafaven amb les mans o amb una forqueta. Primer les arraconaven en un racó, i després sacudien la croca per l'aigua.	12	60
(Arbres i arburstos forestals)	(Arbres i arburstos forestals)	1	Feien foganyes. Entre les dues passades de ceps ho rebaixaven dos pams o més i hi tiraven fems, branques i sarments de cap a cap, sencers, sense cremar ni res, i ho colgaven de terra. Portava molta feina, s'havia de fer a cops i manualment. Però quan ho feies era una bona collita assegurada, sortia tant vi com volguessis. Hi havia un home que es dedicava només, de professió, a fer foganyes, hi havia molt cep al país.	12	61

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Arbres i arburstos forestals)	(Arbres i arburstos forestals)	5	Formiguers. A l'hivern feien feixos del bosc, de romaní i altra brossa del bosc, es pelaven tots els boscos llavors. A l'agost agafaven aquells feixos i els cobrien de terrossos amb unes rascleres, i feien formiguer. De terra fina no, de terrossos els cobrien, si ho haguessin fet amb terra fina llavors s'haguessin ofegat. A sobre de tot del formiguer hi deixaven una mica de foradet, amb una mica d'encenall de pi i per on ho encenien, i que tapaven quan ja estava encès. Llavors tal com anava cremant, amb l'aixada ampla, amb un xapo llarg, anaven tirant terra a sobre i anaven picant perquè no respirés, i aquella terra s'anava cremant. Al cap de dos o quatre dies, quan ja s'havia cremat tot, agafaves i escampaves el carbonet, la cendra i la terra cremada per tot el camp. La terra que s'havia posat sobre el formiguer, per cobrir-lo, és el que es diu terra cremada, perquè diu que reté el fum i per tant també l'adob que normalment marxa amb el fum. Es veia els puestos on hi havia hagut el formiguer perquè el gra creixia molt més, feia com muntanyetes.	12	61
(Arbres i arburstos forestals)	(Arbres i arburstos forestals)	36	Les restes de poda les crema en un clot i la cendra la fa servir per a adobar les patates.	12	61
(Arbres i arburstos forestals)	(Arbres i arburstos forestals)	45, 46	Crema la terra. A l'hivern feien feixos de llenya d'un metre d'alçada i dos metres de diàmetre, amb rames primes, com el dit com a molt. Ho colgaven tot de terra i hi deixaven un encenall a dalt, per on ho encenien. Cremava durant un parell de dies, i a mesura que s'anava enfonsant hi posaven encara més terra a sobre. La terra quedava vermella i la llenya es feia cendra. Tant al terra com la cendra s'escampaven i era un adob molt bo. Al costat de totes les vinyes hi havia un tros de bosc que servia per poder fer els bassots i per cremar la terra.	12	61
(Arbres i arburstos forestals)	(Arbres i arburstos forestals)	45, 46	Feien bassots a la vinya. Consistia en fer una rasa on hi colgaven feixos del bosc. Aleshores es tapava amb terra, les rames es podrien i allò era molt bo pels ceps, creixien molt. Al costat de totes les vinyes hi havia un tros de bosc que servia per poder fer els bassots i per cremar la terra.	12	61
(Arbres i arburstos forestals)	(Arbres i arburstos forestals)	57	Fer formiguers consistia en agafar branques de pi i altres arbustos del bosc, enterrar-les, i cremar-les. La terra retenia la cendra i el fum i quedava adobada. En feien 4000 a l'any de formiguers. Com que aleshores no hi havia adob per la terra, al contracte d'arrendament hi deia que havien de fer 4000 formiguers a l'any per adobar la terra. Es va acabar aviat això, quan va arribar l'adob.	12	61

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Arbres i arburstos forestals)	(Arbres i arburstos forestals)	62, 63, 64	Saqueres. Abans del bosc ho aprofitaven tot, tot, estava molt net. A la tardor agafaven tots els desperdicis del bosc (branques seques que tocaven al terra, sotabosc, ...) i ho feien servir com a adob per les feixes, pel sembrat. Feien pilots i ho tapaven amb terra, i en deien saqueres. En una feixa potser en feien 200 o 300 de pilots, de saqueres. Ho tapaven amb terra i ho encenien, i feien molta fumera. A mesura que anaven cremant cada cop hi tiraven més terra a sobre, i quan ja estava tot ben cremat que només era cendra ho esbarriaven ben esbarriat i això era l'adob.	12	61
(Espècies herbàcies i restes de palla)	(Espècies herbàcies i restes de palla)	5	Bassots. Els feien a l'hivern, amb una fanga. Feien un solc entre els ceps de potser 40 o 50 centímetres d'amplada i una fondària de ben bé mig metre o més, i l'omplien de brossa (fanal, palla de quan baties, ...) Així adobaven els ceps.	12	61
(Llegums en general)	(Llegums en general)	10	Abans es plantava erb, veces, cigrons, i altres llegums. Principalment el llegum es plantava perquè es feia la rotació, i així amb aquests cultius es deixava descansar la terra, ja que d'adob n'hi havia poc perquè era car, no hi havia diners, i en general els llegums adoben la terra.	12	61
(Llegums en general)	(Llegums en general)	11, 12	Si feies llegum s'adobava la terra perquè les fulles petites del llegum queden totes al terra. Després de la guerra no tenien adob, potser una mica de fem com a molt, i per això anava molt bé fer llegum. Feien sempre un any llegum i l'altre any cereal (blat o ordi).	12	61
(Restes de l'hort i sobre tot del bosc)	(Restes de l'hort i sobre tot del bosc)	65, 66	Claveguerons. Enterrava tot de matèria orgànica o fem en una mena de solcs. Aleshores entre dos d'aquests solcs hi podies plantar el que volguessis i creixia moltíssim.	12	61
(Tècnica cultiu)	(Tècnica cultiu)	57	Rotació de cultius. Un any feien cereals i l'altre llegum, que adobava la terra.	12	61

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Verdura i palla pel femer)	(Verdura i palla pel femer)	4	<p>Els adobs químics van arribar el 1920 al país, i els fitosanitaris dels ceps també van començar per aquella època. Al 1950 encara no s'utilitzaven gaire perquè valien molts cèntims. Com que els adobs químics encara eren cars es seguia utilitzant el fem. A les cases hi havia el femer que acumulava la palla del bestiar i les restes de la verdura de les cases. Es remenava de tant en tant i allí compostava.</p> <p>També, com que no hi havia cloaques, es llençava al camp el que hi havia a la letrina de casa. Per transportar i escampar el contingut de la latrina es feien servir barrals, que eren com portadores amb un tap de fusta. De la comuna i l'orinal tot anava a parar a un dipòsit que quan estava ple es buidava amb el baciol, una galleda amb un mànec molt llarg, amb el qual s'omplia els barrals. Era molt bo pel camp el que s'escampava de la letrina. Però llavors no hi havia detergents ni altres productes químics, i per tant es podia escampar sense problema, ara no es podria pas fer.</p>	12	61
<i>Brachypodium phoenicoides</i>	Fenal	5	<p>Bassots. Els feien a l'hivern, amb una fanga. Feien un solc entre els ceps de potser 40 o 50 centímetres d'amplada i una fondària de ben bé mig metre o més, i l'omplien de brossa (fanal, palla de quan baties, ...) Així adobaven els ceps.</p>	12	61
<i>Brachypodium retusum</i>	Fenal	5	<p>Bassots. Els feien a l'hivern, amb una fanga. Feien un solc entre els ceps de potser 40 o 50 centímetres d'amplada i una fondària de ben bé mig metre o més, i l'omplien de brossa (fanal, palla de quan baties, ...) Així adobaven els ceps.</p>	12	61
<i>Quercus coccifera</i>	Cuscó	57	<p>Fer formiguers consistia en agafar branques de pi i altres arbustos del bosc, enterrar-les, i cremar-les. La terra retenia la cendra i el fum i quedava adobada. En feien 4000 a l'any de formiguers. Com que aleshores no hi havia adob per la terra, al contracte d'arrendament hi deia que havien de fer 4000 formiguers a l'any per adobar la terra. Es va acabar aviat això, quan va arribar l'adob.</p>	12	61

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní	5	Formiguers. A l'hivern feien feixos del bosc, de romaní i altra brossa del bosc, es pelaven tots els boscos llavors. A l'agost agafaven aquells feixos i els cobrien de terrossos amb unes rascleres, i feien formiguer. De terra fina no, de terrossos els cobrien, si ho haguessin fet amb terra fina llavors s'haguessin ofegat. A sobre de tot del formiguer hi deixaven una mica de foradet, amb una mica d'encenall de pi i per on ho encenien, i que tapaven quan ja estava encès. Llavors tal com anava cremant, amb l'aixada ampla, amb un xapo llarg, anaven tirant terra a sobre i anaven picant perquè no respirés, i aquella terra s'anava cremant. Al cap de dos o quatre dies, quan ja s'havia cremat tot, agafaves i escampaves el carbonet, la cendra i la terra cremada per tot el camp. La terra que s'havia posat sobre el formiguer, per cobrir-lo, és el que es diu terra cremada, perquè diu que reté el fum i per tant també l'adob que normalment marxa amb el fum. Es veia els puestos on hi havia hagut el formiguer perquè el gra creixia molt més, feia com muntanyetes.	12	61
<i>Triticum aestivum</i>	Blat	5	Bassots. Els feien a l'hivern, amb una fanga. Feien un solc entre els ceps de potser 40 o 50 centímetres d'amplada i una fondària de ben bé mig metre o més, i l'omplien de brossa (fanal, palla de quan baties, ...) Així adobaven els ceps.	12	61
<i>Vicia ervilia</i>	Erd (523)	55	Per adobar la terra també es sembrava erb com a farratge. I era una feina feixuga perquè s'havia d'arrençar tot a mà perquè el feien a motes.	12	61
<i>Vicia sativa</i>	Veça (530)	14, 15	Molts cops es plantaven veces barrejades amb la civada, i es segava tot en verd com a farratge, no es segava la veça com a gra. La veça va molt bé per adobar la terra, deixa la terra molt adobada, i no s'hi ha de fer res més que sembrar-ho i ja està en un camp on abans s'hi ha plantat veces.	12	61
<i>Vicia sativa</i>	Veça (530)	42, 43	Bona part de la terra es feia per farratge. Normalment es feia un any d'ordi i el següent de veces per farratge, ja que les veces adobaven la terra.	12	61
<i>Vicia sativa</i>	Veça (530)	53	Es plantava per adobar el terreny quan no hi havia guano.	12	61
<i>Allium cepa</i>	Ceba de Ciutadella (6)	4	Es feien al sortir de l'hivern.	12	62
<i>Allium cepa</i>	Ceba de Figueres (7)	59, 60	La de figueres i la valenciana les planten més tardanes, cap al febrer.	12	62
<i>Allium cepa</i>	Ceba de València (11)	59, 60	La de figueres i la valenciana les planten més tardanes, cap al febrer.	12	62



Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Allium cepa</i>	Ceba Primerenca (13)	59, 60	Al setembre en fan planter. A la llavor de ceba li costa molt de néixer.	12	62
<i>Allium cepa</i>	Ceba	53	Els alls, les cebes i les patates les fan totes al secà, sempre les han fet al secà i els van molt bé. Ho planten cap al març o primers d'abril. El secret és treballar bé la terra, ben adobada (amb compost, no amb fem fresc), amb terra bona i treure l'herba. També els agrada molt molt una entrecavada, a les patates i a tot, més important i tot que l'aigua al secà.	12	62
<i>Allium sativum</i>	All	53	Els alls, les cebes i les patates les fan totes al secà, sempre les han fet al secà i els van molt bé. Ho planten cap al març o primers d'abril. El secret és treballar bé la terra, ben adobada (amb compost, no amb fem fresc), amb terra bona i treure l'herba. També els agrada molt molt una entrecavada, a les patates i a tot, més important i tot que l'aigua al secà.	12	62
<i>Avena sativa</i>	Civada Rossa que no s'espolsa (26)	47	La sembra a primers d'octubre. També es podria fer a darrers de setembre, hasta el 16 de setembre es podria fer. És una planta lenta la civada. Es queda petita i no treballa fins que arriba la primavera. I després es sega tard per que li costa d'assecar-se. Però quan s'asseca s'ha de collir aviat per que les formigues se la cruspeixen. A les varietats més antigues el gra de la civada també queia de seguida, però en aquesta no.	12	62
<i>Avena sativa</i>	Civada	14, 15	La civada es plantava passat Nadal, cap a primers de febrer, perquè es molt delicada pel fred.	12	62
<i>Beta vulgaris</i> <i>var. cicla</i>	Belda de Valls (28)	6	La feien sempre el dia 3 de març. Si la feien el 3 de març no s'espigava mai, si la feien abans sí. El 28 de març també es bona data.	12	62
<i>Brassica</i> <i>oleracea var.</i> <i>botrytis</i>	Bròquil Verd (55)	55	La temporada del bròquil és curta, ell en sembra alguns al juliol i alguns a l'agost.	12	62
<i>Cichorium</i> <i>endivia</i>	Escarola del País (86)	6	Si la feies abans de Sant Isidro s'espigava, si la feies després no.	12	62
<i>Cichorium</i> <i>endivia</i>	Escarola	55	Les han de sembrar a mig agost. Si les fas abans s'avancen massa i el fred les fa malbé.	12	62

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi	4	L'ordi sempre s'havia sembrat al setembre i octubre, però després va arribar l'ordi de cervesa, cap els 60, que té el cicle més curt i que podien sembrar més tard, passat l'octubre. Als anys 60, després de les glaçades del 1956, es van popularitzar blats moderns més resistents a les glaçades que quasi ningú n'havia plantat fins llavors, i també llavors van entrar varietats modernes d'ordi.	12	62
<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi	5	Es sembrava abans de Tots Sants, de mig octubre en amunt.	12	62
<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi	14, 15	Abans es feia un cereal diferent, que s'havia de sembrar o per Tot Sants, o bé al febrer.	12	62
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam de Cal Pleixats (187)	2, 3	Neix a partir de setembre i es queda petit durant l'hivern i a la primavera es comencen a fer grossos. Fins al Maig no l'han regat i cap al juny ja cal regar-los una mica. Tenen els enciams quasi assilvestrats (creixen sols). Diuen que aquest enciam sap quan ha de néixer. Normalment neix a finals de febrer, tot i que també pot néixer a la tardor.	12	62
<i>Lactuca sativa</i>	Enciam Romà blanc d'estiu (195)	6	És d'estiu, no es pot fer a l'hivern, o es pot fer però no creix en tot l'hivern. Creix quan comença a fer bo.	12	62
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	8, 9	Les guixes es poden plantar durant tot l'hivern. Si es planten a primers de febrer no es corquen tant. Troben que si es planten molt primerenques, al novembre, en fan més però també es corquen més.	12	62
<i>Lathyrus sativus</i>	Guixa	28	Les planta al febrer. Es corquen fàcilment, quan encara són a la planta.	12	62
<i>Lens culinaris</i>	Llentia Petitona (205)	14, 15	Es plantaven cap a darrers de novembre i es collien a la primavera.	12	62
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de Castellfollit (244)	8, 9	Si les fa massa aviat creixen massa i fan massa mota i poca mongeta. En canvi si les fas a primers de juliol fa tant sol que no fan tanta mota i s'afanyen a granar. Les cull quan estan seques a final d'octubre, quan ja estan sense fulla, només amb les tavelles. Les planta a l'hort i les rega.	12	62
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de Castellfollit (244)	48, 49, 50, 51, 52	La plantaven al secà, a la vinya, normalment del 10 al 12 d'abril a la conca d'Òdena (per Setmana Santa aproximadament). A Castellfollit les plantaven el 25 d'abril perquè és més fred. S'acostumava a fer bé, però si no plovia gens malament rai.	12	62

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta de secà (249)	25, 26	Les solien fer al secà, plantant-les al març-abril. Si les fas per Sant Joan s'han de regar.	12	62
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Ganxet (257)	6	Abans la feien sobre Sant Joan, pels volts de Sant Joan, perquè no es corqués. Depenent de la lluna, les plantaven quatre o cinc dies abans de Sant Joan, i així no es corcaven. Ara les fa 8 dies abans de Sant Joan, independentment de la lluna, perquè un cop collides les pot posar dos dies al congelador i ja no agafen corcs.	12	62
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Ganxet (257)	7	La plantaven a la segona quinzena de juny al regadiu, pels vols de Sant Joan. La collien sobre el Setembre.	12	62
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Ganxet (257)	10	Abans feien mongeta seca al secà, i a vegades la regaven, però ara ja no en fan perquè no els arriba, es a dir, no se'ls hi fa bé. Feien mongeta del ganxet. La plantaven cap al 10 de juliol i arribava bé, i ara la planten igual i cap al setembre i octubre no ha fet res, té tavella pansida i no fa res, ja no en planten.	12	62
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Ganxet (257)	16, 17	Es planten després de collir les patates, pels volts de St. Joan. Diuen que quan neixen han de sentir les tocades de la festa major de Carme, que és els dies 15 i 16 de juliol.	12	62
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Ganxet (257)	31, 32	Les han de fer pels volts de Sant Joan i amb lluna vella.	12	62
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Pinet (259)	35	S'ha de plantar, a Prats de Rei, entre St. Joan i St. Pere. A l'hort, s'ha de fer al reg.	12	62
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Pinyolet (260)	59, 60	No es pot plantar gaire primerenca, cal plantar-la pels volts de Sant Jaume, i arriba abans del fred. Plantar 8 dies abans de Sant Jaume. Si es sembren abans no en culls cap, es a dir, fan molta fulla però no fan flor.	12	62
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Música (262)	35	Ell en planta a finals d'abril, a finals de maig i cap al 20 de juliol, en fa tres tongades.	12	62
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Sant Joana (267)	16, 17	La plantaven després d'arrencar les patates, pels volts de St. Joan.	12	62
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta Terrera tendra (269)	36	Era una mena que necessitava menys aigua, la feien al secà. No se'n podia fer gaire, no arribava a l'estiu. S'havia de fer cada 15 dies i només a la primavera, perquè l'estiu era més sec i com que no la podien regar ja no arribava.	12	62

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Pisum sativum</i>	Pèsol pel bestiar (280)	14, 15	Els pèsols els plantaven passat Nadal, cap a primers de febrer, perquè si es plantaven al novembre glaçava i plovia molt i era provable que els matés.	12	62
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó, Tomàquet de Penjar de Cal Indiano (436)	25, 26	Els planta per Sant Josep.	12	62
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata	36	Allí a Rubió feien patates tardanes per allí per Sant Joan i que venien molt tard.	12	62
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata	53	Els alls, les cebes i les patates les fan totes al secà, sempre les han fet al secà i els van molt bé. Ho planten cap al març o primers d'abril. El secret és treballar bé la terra, ben adobada (amb compost, no amb fem fresc), amb terra bona i treure l'herba. També els agrada molt molt una entrecavada, a les patates i a tot, més important i tot que l'aigua al secà.	12	62
<i>Spinacia oleracea</i>	Espinac	44	Segons ella els pots fer a tot temps, durant tot l'any, sempre que es facin amb lluna vella. Inclús al setembre o al juliol es poden fer.	12	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Paner (512)	14, 15	Abans es feia un cereal diferent, que s'havia de sembrar o per Tot Sants, o bé al febrer.	12	62
<i>Triticum aestivum</i>	Blat Tardà, de Sant Josep (516)	29	N'hi havia un que sembraven molt tardà. El van sembrar un any el dia de Sant Josep.	12	62
<i>Vicia faba</i>	Fava	6	Si no vols que agafin pugó ni s'empestin fes-les amb 7, 17 o 27.	12	62
<i>Vicia faba</i>	Fava	6	Per tenir bones faves cal fer-les pel dia el pilar, el 12 d'octubre.	12	62
<i>Vicia faba</i>	Fava	14, 15	Es plantaven per Tot Sants i es collien a la primavera.	12	62
(Cereals en general)	(Cereals en general)	6	Per evitar l'eruga de la col agafava nou erugues, quatre branques de palla de l'estable, i les cremava sobre el foc. Així evitava la plaga. El viverista on compraven el planter ho feia cada setmana.	12	63

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Marc de plantació)	(Marc de plantació)	36	Planta les coses amb espai, ben separades, perquè s'empestin menys.	12	63
<i>Euphorbia lathyris</i>	Herba talpera (146)	28	És una herba bastant grossa que feia olor i es posava per espantar els talps, talpons.	12	63
<i>Euphorbia lathyris</i>	Herba talpera (146)	36	Per evitar els talps.	12	63
<i>Euphorbia lathyris</i>	Herba talpera (146)	67	Contra els talps dels horts.	12	63
<i>Laurus nobilis</i>	Llorer (204)	67	Feien servir el llorer en llocs on hi ha moltes formigues perquè l'olor no els agrada i marxen.	12	63
<i>Thymus vulgaris</i>	Farigola	56	Aigua d'ortigues i de farigola. Sap que ara algú ho fa servir per ensulfatar l'hort.	12	63
<i>Urtica dioica</i>	Ortiga	56	Aigua d'ortigues i de farigola. Sap que ara algú ho fa servir per ensulfatar l'hort.	12	63
<i>Urtica dioica</i>	Ortiga	57	N'hi ha que la fan servir per ensulfatar, aquests que ho fan ecològic.	12	63
<i>Urtica dioica</i>	Ortiga	59, 60	L'ortiga també anava bé, la feien servir per l'hort. Quan tenien les tomateres mig empestades de míldiu agafaven les ortigues i les posaven en un bidó d'aigua i deixaven que es mig podrissin. Ensulfataves amb aquella aigua, i era oli en un llum, no calia patir més. A vegades hi posaven una mica de sofre també, després d'ensulfatar amb les ortigues. Tota la vida ho han fet així, i no hi tiraven cap producte químic. Hi ha cosins seus i veïns que encara ho fan.	12	63
<i>Vicia ervilia</i>	Erb (523)	35	L'erb va bé contra el porc senglar, és un antídote contra el porc senglar, allà on hi ha erb el porc senglar no hi entra, i si hi entra i en menja es mor. Si plantes erb al voltant dels cigrons, quatre rengs, no s'hi atansa cap porc. Fins que va arrencar l'erb de vora els cigrons no hi havia entrat cap porc, i va ser arrencar-lo i l'endemà ja hi havia porcs als cigrons. En Miquel de Can Canalet li va explicar que quan va deixar el ramat, l'erb que li sobrava el va donar als porcs de la granja i els porcs se li morien, no sabia perquè, fins que li va dir al veterinari que al pinso hi posava una mica d'erb, i quan va deixar de posar-hi erb ja va estar, no se n'hi va morir cap més. Els cabells també els espanten, i els perfums forts també, tot i que no sempre va bé del tot.	12	63

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Vicia ervilia</i>	Erb (523)	42, 43	L'erb fa fora el porc senglar, si plantes un rengle d'erb al voltant del camp de cigrons els senglars ja no entren al tros, ja que no els agrada i a més si en mengem gaire els mata.	12	63
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya	45, 46	La primera ensofrada s'ha de fer a primers de Juny, a mig juny s'ha d'ensulfatar amb coure (abans era amb terrossos el coure, s'havia de fondre). A la vinya hi tenien unes cubelles d'obra on hi cabien dues càrregues, o una i mitja, d'aigua. S'hi barrejava l'aigua, el sulfat i la calç, perquè s'havia de barrejar la calç amb el sulfat perquè sinó el sulfat sol hagués matat el cep. S'havia de calcular bé les proporcions, si hi havia massa calç el sulfat no feia efecte, i si n'hi havia massa poca, el sulfat podia matar el cep. Després d'ensulfatar quedaven totes les vinyes blanques. Ensulfataven amb motxilleta.	12	63
(Aigües per regar)	(Aigües per regar)	59, 60	Les coses que es reguen amb aigua de la cisterna els surten més bones que les que reguen amb aigua del riu Anoia.	12	64
(Cereals en general)	(Cereals en general)	5	<p>Per culpa de la manca de recursos (no tenien ni cinc cèntims perquè feia un any o dos que no es treballava perquè els homens de les cases no hi eren) durant els primers dos o tres anys després de la guerra sembraven amb una plantadora a motes, també el blat. Al segar el cereal, com que el gra quedava molt petit, havien d'arrencar-lo a motes. Quan va sortir l'adob químic allí on sembraven cada mota al mateix temps hi posaven una mica de vano i llavors creixia una mica més.</p> <p>Van començar a segar amb la falç i després, quan s'anaven modernitzant, amb un volant. Agafaven i estassaven. I encabat ja va venir la dalla. Després van arribar la gavelladora i la màquina lligadora, finalment la màquina cosetxadora i la màquina de batre.</p> <p>Antigament s'havia de batre a potes, amb l'animal i un corró. Havien d'anar girant la palla mentre es batia. Quan el gra ja havia saltat s'aixafava i trinxava la palla amb les potes de l'animal, i després es feia amb la trillera, que era una fusta ampla amb uns tallants a sota que anava darrera del cavall. Més endavant a la trillera la va substituir el trill, on ja hi anaves a dalt assentat. I després de dinar quan més queia el sol s'anava a treure la palla amb els diables.</p> <p>Un cop havien fet la batuda del gra, rampillaven per plegar lo més grosser, ho feien amb un rampill gros amb un mànec. I llavors lo que quedava amb un tiràs ho estirassaven, amuntegaven i escombraven el gra. I finalment, si feia vent, ventaven. Si no feia vent deien "avui hem fet panada", no podien ventar. A vegades havien fet quatre o cinc panades seguides.</p> <p>Fus: era un tronc, un bastó, que es feia servir per cordillar, lligar, les garbes amb al seva pròpia espiga. Esclopet: se'l posaven com un guant per no tallar-se amb el volant.</p>	12	64

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Cereals en general)	(Cereals en general)	42, 43	Abans regaven amb galledes, tenien poca aigua, i posaven palla a sobre de la terra de l'hort per conservar la humitat.	12	64
(Cereals en general)	(Cereals en general)	62, 63, 64	Posaven palla a sota de l'arbre per tal que quan caigués la fruita, per exemple les peres, no es copegessin.	12	64
(Herba amb fang)	(Herba amb fang)	65, 66	Una gleva és un pegot d'herba amb fang, que feien servir per tancar i girar l'aigua quan regaven a l'hort.	12	64
(Hort)	(Hort)	5	Sempre han tingut hort però quan ell era petit, per la guerra, el tenien una mica abandonat. Després el feien picant, amb l'aixada. Tot l'hort es feia picant. I havien d'anar caminant tres quarts d'hora fins l'hort, que era allí on hi havia a l'aigua.	12	64
(Pedres)	(Pedres)	59, 60	Als arbres que no treballen, es a dir, que no fan fruit, se'ls posa unes quantes pedres grosses a la creu de l'arbre, i aleshores a l'any següent ja treballen. Fan més flor, i hi ha més fruit que qualla, es nota molt, diu que en els diferents arbres en que ho ha fet sempre li ha anat bé.	12	64
(Tècnica cultiu)	(Tècnica cultiu)	6	Primer es llaurava amb unes pales portades pels animals, i hi havia qui només ho feia amb això i semblava directament perquè no tenien res més. Abans es feia tot amb la reu de molles, una màquina rodona amb unes molles que tremolaven i anava escampant la terra.	12	64
(Tècnica cultiu)	(Tècnica cultiu)	10	Abans no s'ensulfatava, i no calia ensulfatar, per exemple els fruiters ara s'han d'ensulfatar molt per collir. Abans no calia fer res per collir, només esporgar-los i llestos.	12	64
(Tècnica cultiu)	(Tècnica cultiu)	10	Es passava a treure l'herba dels trossos a mà. .	12	64
(Tècnica cultiu)	(Tècnica cultiu)	10	Recorda plantar l'ordi i el blat a motes, i el llegum també. Altres vegades també el plantaven a rux.	12	64
(Tècnica cultiu)	(Tècnica cultiu)	23, 24	Els arpiots servien per entrecavar la vinya on no arribava l'animal.	12	64
(Tècnica cultiu)	(Tècnica cultiu)	53	Després de la guerra, quan no hi havia guano, es deixava la meitat de la terra en guaret. Es llaurava i no s'hi feia res, no es deixava créixer ni l'herba, perquè no s'emportés l'adob.	12	64

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Tècnica cultiu)	(Tècnica cultiu)	57	Abans que sortissin els herbicides anaven a axercolar, que consistia en treure l'herba d'entremig del blat amb un caveguet, i si una casa tenia bastanta terra es llogaven els veïns, sobre tot dones. Quan traient herba trobaven alguna mata de xicoia, se les guardaven a la bata i per berenar les amanien com si fos enciam i se les menjaven.	12	64
(Tècnica cultiu)	(Tècnica cultiu)	61	Sempre es deixava la meitat de guaret, per reposar la terra, i perquè tampoc no hi havia temps de sembrar-ho tot si només tenies dos mules. Abans de segar es passava a tallar, a treure, l'herba, en deien magencar. Ho feien amb uns tallants darreres les mules. Abans es treballava molt, era un no parar.	12	64
<i>Allium cepa</i>	Ceba	36	El planter de ceba el trasplanta després en rengs. Posa el planter de ceba pla a terra, al reng on s'ha de plantar, i al cavar el nou reng enterra les cebes del reng anterior. Queden una mica aplanades al principi, però al cap d'un parell de dies ja estan rectes com si s'haguessin plantat una a una. Deixa uns 10-15 cm entre ceba i ceba.	12	64
<i>Allium cepa</i>	Ceba	53	Els alls, les cebes i les patates les fan totes al secà, sempre les han fet al secà i els van molt bé. Ho planten cap al març o primers d'abril. El secret és treballar bé la terra, ben adobada (amb compost, no amb fem fresc), amb terra bona i treure l'herba. També els agrada molt molt una entrecavada, a les patates i a tot, més important i tot que l'aigua al secà.	12	64
<i>Allium sativum</i>	All	53	Els alls, les cebes i les patates les fan totes al secà, sempre les han fet al secà i els van molt bé. Ho planten cap al març o primers d'abril. El secret és treballar bé la terra, ben adobada (amb compost, no amb fem fresc), amb terra bona i treure l'herba. També els agrada molt molt una entrecavada, a les patates i a tot, més important i tot que l'aigua al secà.	12	64
<i>Arundo donax</i>	Canya	41	Canyes per emparrar tomaqueres.	12	64
<i>Arundo donax</i>	Canya	41	Canyes per emparrar mongeta tendra.	12	64
<i>Arundo donax</i>	Canya	53	La canya ells la feien servir per emparrar l'hort.	12	64
<i>Arundo donax</i>	Canya	58	Per emparrar les mongeteres hi ha d'haver la fulla morta de la canya, ja que sinó no s'hi poden emparrar, si les canyes estan pelades les mongeteres no s'hi poden emparrar.	12	64



Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Arundo donax</i>	Canya	58	Per emparrar les tomaqueres no cal que hi hagi la fulla morta de la canya, perquè les tomaqueres es lliguen.	12	64
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Belda Verda (31)	57	Si les plantaves un any, després ja creixien soles.	12	64
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Belda Verda de Tota la vida (31)	8, 9	No es preocupa de plantar-les, ja neixen soles.	12	64
<i>Brachypodium phoenicoides</i>	Fenal	8, 9	Els sembraven al maig i els hi cobrien la base per Tots Sants amb terra i/o fenal perquè quedessin tendres. Llavors a l'hivern els collien sencers.	12	64
<i>Brachypodium retusum</i>	Fenal	8, 9	Els sembraven al maig i els hi cobrien la base per Tots Sants amb terra i/o fenal perquè quedessin tendres. Llavors a l'hivern els collien sencers.	12	64
<i>Brassica oleracea</i>	Col	38, 39	Feien les cols amb un pegat de fang. Feien un solc i a cada forat posaven un grapat de fang, i ho cobrien amb terra seca. Era tota l'aigua que els hi donaven.	12	64
<i>Capsicum annuum</i>	Pebrot	14, 15	Els bitxos no es poden plantar al costat dels pebrots, ja que aleshores alguns pebrots queden picants.	12	64
<i>Citrullus lanatus</i>	Síndira de Secà gran (90)	6	També les fa al secà. Fa un bon clot, hi posa una galleda d'aigua o més, i quan es filtra hi posa 10 o 12 llavors, i ho cobreix amb terra seca del voltant. Després com més sol fa millor. Hi passes el caveguet quan faci sol, entrecava pel nitrogen. No ho torna a regar, no veuen una gota d'aigua. Ho fa tant pels melons com per les síndries. No surten melons grossos, però tenen gust de mel. Una vegada li van sortir síndries de 8 kg sense haver-les regat.	12	64
<i>Citrullus lanatus</i>	Síndira de Secà petita (91)	2, 3	Es feien al secà i es feien molt dolces. Les feien en muntanyetes de terra petites perquè no s'entollés l'aigua. Les hi sembraven de llavor directament i no les regaven pas. No els agrada que s'entolli l'aigua.	12	64
<i>Crocus sativus</i>	Safrà (96)	14, 15	S'ha de cuidar bé, regar, però sense entollar.	12	64
<i>Crocus sativus</i>	Safrà (96)	36	Ella no l'arrenca mai de la terra, porta molts anys al mateix lloc. Ell sol s'escampa. No el rega. L'herba s'ha de treure, sobre tot a l'estiu, l'herba el mataria sinó. Però si ha crescut bé a l'hivern ja ha ofegat l'herba, com els maduixers. Floreix per tot sants, primer fa la flor i després la fulla.	12	64

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Crocus sativus</i>	Safrà (96)	59, 60	Cal començar a regar-lo al setembre per tal que broti i floreixi.	12	64
<i>Cucumis melo</i>	Meló de Secà (97)	6	També els fa al secà. Fa un bon clot, hi posa una galleda d'aigua o més, i quan es filtra hi posa 10 o 12 llavors, i ho cobreix amb terra seca del voltant. Després com més sol fa millor. Hi passes el caveguet quan faci sol, entrecava pel nitrogen. No ho torna a regar, no veuen una gota d'aigua. Ho fa tant pels melons com per les síndries. No surten melons grossos, però tenen gust de mel. Una vegada li van sortir síndries de 8 kg sense haver-les regat.	12	64
<i>Cucumis melo</i>	Meló de Secà (97)	65, 66	Pels melons feia un clot, hi posava un parell de palades de fem, i feia melons al secà. Anaven molt bé.	12	64
<i>Cynara scolymus</i>	Carxofa de Tota la vida (133)	59, 60	En té de tota la vida, i cada dos anys les canvia de lloc. Les trasplanta perquè així va rotant els cultius. A més, si tenen massa llucs els hi treu, perquè sinó fan les carxofes petites.	12	64
<i>Olea europaea</i>	Olivera	45, 46	Ara es perdrà tot. La gent no sap esporgar, s'ha d'esporgar amb tisoretetes i deixar-ho ben aclarit, no amb destrat. Les rames han d'arribar prop de terra, i se'ls ha de treure tots els llucs. Hi ha d'haver més olives als baixos que als alts, a l'olivera li agrada molt el sulfat de coure, només cal sulfat de coure i fem. No s'han de deixar créixer cap dalt.	12	64
<i>Onobrychis viciifolia</i>	Trepadella	11, 12	La sembraven a ruix o a eixam, que són sinònims.	12	64
<i>Petroselinum crispum</i>	Julivert	59, 60	No cal plantar-lo, neix sol.	12	64
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Pinet (259)	35	A Prats de rei s'ha de plantar entre St. Joan i St. Pere. Es planta a 60 cm entre rengs i a 20 cm entre mates. A l'hort, s'ha de fer al reg. Per plantar-les, si la terra és seca, fa un clot, hi tira una mica d'aigua, i deixa absorbir l'aigua. Aleshores hi posa tres llavors en cada clot i ho cobreix amb terra.	12	64
<i>Secale cereale</i>	Sègol (418)	4	Resisteix molt la secada. Es feia molt alt i també era poc productiu. Abans a Castella, fa 45 o 50 anys, netejaven els boscos bé i entre els arbres hi plantaven sègol que després segaven per dalt. Es a dir, el segaven evitant la resta d'herbes. Ell ho havia vist.	12	64

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet Cirereta (424)	6	A Can Mas Marell se li fan bé els de cirereta perquè els fa al secà sense regar. Fas un bon clot, l'omple d'aigua, i quan l'aigua s'ha filtrat hi poses el tomàquet, el planter. Cal que l'arrel al fons toqui la humitat, però a la part de dalt hi poses terra seca. Així l'incentives a fer l'arrel cap baix, a fer arrels profundes, i no cal que els tornis a regar. O si els has de regar, els has de regar ben poc, els dos o tres primers mesos segur que no cal regar-los, i la majoria d'anys després tampoc.	12	64
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomàquet	41	Dels llucs en diu griols, i les tomaqueres s'han d'esgriolar, es a dir, se'ls ha de treure els llucs.	12	64
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata	40	Les patates s'han de plantar amb el grill no massa llarg, sinó es fa massa prim i no va be.	12	64
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata	53	Els alls, les cebes i les patates les fan totes al secà, sempre les han fet al secà i els van molt bé. Ho planten cap al març o primers d'abril. El secret és treballar bé la terra, ben adobada (amb compost, no amb fem fresc), amb terra bona i treure l'herba. També els agrada molt molt una entrecavada, a les patates i a tot, més important i tot que l'aigua al secà.	12	64
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata	61	Feien les patates al secà, i al plantar-les no feien cavallons. Quan ja eren una mica grossetes les calçaven i aleshores quedaven com en un cavalló. Les calçaven perquè tinguessin més humitat, al calçar-les la terra aguantava millor la humitat. Les patates que plantaven a l'agost ja no les calçaven, perquè ja no hi havia tanta sequera.	12	64
<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana (519)	8, 9	Li agradaven terrenys especials, terrenys frescals i terrenys nous. Per exemple un terreny que hagués estat un bosc i que es preparés pel cultiu.	12	64
<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana (519)	56	N'hi havia força, es fa molt alta, es fa en terra dolenta.	12	64
<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana (519)	59, 60	En feien, s'agafava a les terres dolentes.	12	64
<i>Typha angustifolia</i>	Boga	58	S'havia de collir abans de florir, quan ja hi havia els puros era trencadissa i no servia. Cap al juny s'havia de collir.	12	64
<i>Vicia ervilia</i>	Erb (523)	16, 17	Ell fa la rotació. Després de l'erb hi fa el cereal, i es nota molt, hi va molt bé. Deixa també terres en guaret, una any fa cereal i l'altre ho deixa en guaret o hi planta erb.	12	64

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Vicia ervilia</i>	Erb (523)	16, 17	L'erb es fa a qualsevol lloc, és una planta que és petitona, d'un pam o 30 cm. No vol gaire aigua, ja que si plou massa creix massa i aleshores s'ajeu i no grana.	12	64
<i>Vicia faba</i>	Fava Fava de ruc (524)	22	Feien les faves allí on hi havia cugula. Era per poder entrecavar i matar la cugula.	12	64
<i>Vicia sativa</i>	Veça (530)	10	Abans es plantava erb, veces, cigrons, i altres llegums. Principalment el llegum es plantava perquè es feia la rotació, i així amb aquests cultius es deixava descansar la terra, ja que d'adob n'hi havia poc perquè era car, no hi havia diners, i en general els llegums adoben la terra.	12	64
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya Tintorer (566)	35	Un sol cep en feia molts de raïms, i costava molt de desllucar, ja que sortien llucs per tot arreu, des de la base i tot.	12	64
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya	23, 24	Aquí a la casa de Mas Marell tenien totes les classes barrejades i les ajuntaven per fer el vi. Ara es planten separades.	12	64
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya	29, 30	Antigament tenien tots els ceps de la vinya barrejats, normalment.	12	64
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya	45, 46	Com plantar els ceps. El cep com més fondo es planti millor. Feien un solc i hi posaven els barballs, els sarments. Els plantaven uns tres pams de fondo, i aguantaven molt més la secada que no pas els que planten ara menys fondos. Un cop plantats s'acabaven de tapar amb terra del costat, es deia que s'esbancaven. També els feien una raseta al costat perquè s'assaoressin si plovia. Els peus americans no es plantaven tant fondos, i no aguantaven tant la secada.	12	64
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya	45, 46	Es feia una raseta al costat dels ceps perquè s'assaoressin si plovia.	12	64

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya	55	Abans els rengs estaven a 10 pams, uns dos metres. Es plantaven més estrets perquè era suficient per llaurar amb l'animal. Ara es planten a 13 o 14 pams, una mica més amples, per poder-hi passar amb la maquinaria. Abans les redoltes (que és com anomenen als sarments a la zona, sarments diu que és com n'hi diuen al Llobregat, i vergues al Penedés) no es tallaven, s'arramblaven perquè l'animal no les fes malbé i prou. Els vells consideraven que era massa car tallar les redoltes o trencar-les amb l'animal al passat. Ara les tallen amb la màquina, i no creu que produeixin menys. I és millor perquè s'hi pot passar millor. Abans els ceps els solien deixar lliures, en vas, però tots els que ha plantat des de fa 10 o 15 anys els ha fet emparrats, alineats que en diuen, en forma de T. Però encara n'hi queda en forma de vas.	12	64
<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa	2, 3	Les remolatxes les feien als camps de patates. Quan sembraven les patates també tiraven a volades la llavor de remolatxa per tot el camp. Quan després collien les patates les remolatxes eren petites i havien d'anar amb compte de no fer-les malbé gaire. Un any van fer les patates i van ruixar llavor de remolatxa, d'escarola i de col, i va créixer tot i va produir molt aquell camp. Aquell any va ploure força a la primavera i van poder créixer les escaroles al secà. Hi havia tantes plantes que no hi va créixer gaire herba en aquell camp.	12	65
<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa	4	Recorda que es sembraven els rengs de patates i remolatxes junts, l'avi del Bonaventura ho feia.	12	65
<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa	36	Tradicionalment feien un cultiu associat amb les patates, entre els rengs de patates feien un reng de remolatxes. Les sembraven alhora i les patates les collien abans, perquè la remolatxa es cull a la tardor, a l'octubre. Ho feien amb les patates primerenques, amb les tardanes no.	12	65
<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	Remolatxa	61	Cultiu associat de remolatxes i patateres. Les remolatxes les plantaven al secà, entremig de les patateres.	12	65
<i>Brassica rapa var. rapa</i>	Nap	61	Cultiu associat de naps i patateres. Els naps els plantaven al secà, entremig de les patateres.	12	65
<i>Hordeum vulgare</i>	Ordi	56	Civadenc. Cultiu conjunt d'ordi i civada.	12	65
<i>Lathyrus cicera</i>	Pedrerol (201)	53	Plantaven pedrerol barrejat amb uns grans de civada o ordi, res quatre grans, només perquè el pedrerol s'hi emparrés. El pedrerol és una mica més alt que l'erba, però no gaire més.	12	65

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Triticum dicoccon</i>	Pisana (519)	35	A vegades la pisana es barrejava amb el blat motxo a l'hora de sembrar. Això era perquè la pisana feia la canya més gruixuda i ajudava a evitar que el motxo s'ajagués.	12	65
<i>Vicia ervilia</i>	Erb (523)	53	El barrejaven amb civada o ordi perquè s'hi emparrés. Plantaven l'erb amb quatre grans d'ordi o civada perquè s'emparrés.	12	65
<i>Vicia sativa</i>	Veça (530)	8, 9	La veça la solien barrejar amb la civada, ho sembraven conjuntament.	12	65
<i>Vicia sativa</i>	Veça (530)	14, 15	Molts cops es planten veces barrejades amb la civada. Es plantaven veces amb quatre grans de civada perquè la veça s'emparrés a la civada i així creixia una mica més. Es segava tot en verd com a farratge, no es segava la veça com a gra.	12	65
<i>Vicia sativa</i>	Veça (530)	33, 34	Les veces es solien fer juntament amb la civada, com a farratge. La veça sembla que s'enfili una mica a la civada. La civada al segar-la queda curta i verda, sense gra, però la palla també es bona per farratge, es a dir, si es planta per farratge no passa res.	12	65
<i>Vicia sativa</i>	Veça (530)	53	Plantaven veces barrejades amb uns grans de civada o ordi, res quatre grans, només perquè la veça s'hi emparrés.	12	65
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla del Comú (334)	7	N'hi havia d'haver alguns d'intercalats per a afavorir la pol·linització, i la varietat que s'intercalava per afavorir la pol·linització era la del comú. Si no hi havia altres ametllers, o empelts, intercalats, els ametllers no treballaven ni de lluny tant com si hi eren.	12	66
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla del Comú (334)	40	Tenien sobre tot desmai i cada vuit o deu arbres en feien un de comú, per la pol·linització. Els del comú florien més aviat i així afavorien la pol·linització dels desmai.	12	66
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla Marcona (340)	38, 39	Els plantaven per afavorir la pol·linització de les altres varietats.	12	66
(Empelt d'agulla o tascó)	(Empelt d'agulla o tascó)	35	A l'hivern, abans que la saba es comenci a moure farem empelts d'agulla, o bé empelts de tascó. Tan en un cas com en l'altre lligarem l'empelt i l'embolicarem amb una bossa plena de fang, per conservar la humitat. Aquesta bossa no la traurem fins que l'empelt estigui ben brotat, a finals del següent estiu. Durant una temporada havia comprat uns productes al sindicat per tal de sucra aquests empelts, enlloc de posar-hi la bossa de fang, però no li anava bé, se n'hi morien més que no pas abans i ara torna a fer servir les bosses plenes de fang.	12	67

**Taula 7.6.** (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Empelt d'agulla o tascó)	(Empelt d'agulla o tascó)	40	<p>El seu pare i ell empeltaven tant amb agulla com amb canonet. Els ceps els feien amb estaca, agulla, era molt fàcil empeltar ceps. Feien un forat al mig, hi posaven el tros a empeltar, i ho lligaven només amb ràfia, ho tapaven de terra, i avall.</p> <p>Amb els arbres fruiters hi posaven pega a més a més de ràfia, ja que al estar més lluny del terra i ser branques més grosses s'assecaven més.</p> <p>També empeltaven oliveres, les empeltaven d'arbequina, i fins i tot venia gent de fora a empeltar. En el cas de les oliveres hi posaven una pilota de fang al voltant per conservar la humitat.</p>	12	67
(Empelt de borró)	(Empelt de borró)	35	<p>Empelts de borró. Cal fer-los cap allà al febrer, depenent de l'espècie o varietat, quan el borró ja està inflat però encara no ha brotat. S'agafa el borró amb compte, procurant de no agafar fusta, agafar només el borró. S'agafa el borró, es fa un petit tall a l'escorça del peu on s'ha d'empeltar, i s'hi posa el borró. S'embolica i s'espera que broti.</p>	12	67
(Empelt de canonet)	(Empelt de canonet)	35	<p>Empelts de canonet. Cal fer-los en el moment que la saba és més viva, és a dir, en el moment de màxim creixement de la planta, generalment cap a principis de juny, entre l'1 i el 15 de juny, no més enllà, tot i que pot variar segons l'espècie i varietat. Hi ha espècies i varietats en que va molt bé, per exemple ametllers, ja que l'escorça es separa molt fàcilment, però també va bé en altres espècies i varietats. Cal seleccionar una trosset de branca d'uns tres o quatre centímetres on hi hagi una gemma que no hagi brotat encara, és a dir, on hi hagi una fulla, ja que a l'axil·la de la fulla hi haurà una gemma. Aquesta branca d'on es treu l'empelt ha de tenir exactament el mateix gruix que la branca on es vol empeltar. Aleshores el que es fa és tallar la branca a empeltar per la part de baix, i tres o quatre centímetres més a munt es fa una corona a l'escorça. Un cop coronada l'escorça se li fa fer mitja volta, de forma que es desprengui i la pugem treure, sense haver de fer un tall longitudinal, de forma que s'obtingui un cilindre d'escorça amb una gemma. Cal vigilar de no masegar aquest cilindre d'escorça. Tot seguit posarem aquest cilindre a l'extrem de la branca sobre la qual volem empeltar, dins aquesta branca, al la qual prèviament li haurem retirar l'escorça en una longitud igual a la del cilindre que hi volem posar, que hi volem empeltar. Es com si canviéssim l'escorça de la branca que empeltem. Un cop hi hem posat la nova escorça, que ha de quedar ben apretada, no ha d'anar gran, ja no hem de fer res més, ni embolicar ni res. Si l'empelt va bé al cap de vuit dies ja brotarà.</p>	12	67
(Empelt de canonet)	(Empelt de canonet)	40	<p>El seu pare i ell empeltaven tant amb agulla com amb canonet, diu que el canonet és molt espectacular de veure.</p>	12	67

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Crataegus monogyna</i>	Arç blanc	62, 63, 64	Les nespres s'havien d'empeltar d'arços.	12	67
<i>Cydonia oblonga</i>	Codony, Codonya	59, 60	Les pereres i pomeres s'empeltaven sobre codonyer.	12	67
<i>Prunus avium</i>	Cirera Borda (301)	29, 30	El cirerer bord no és la cirera petita, és el peu que feien servir per empeltar els cirerers bons.	12	67
<i>Prunus avium</i>	Cirera Negra primerenca (311)	8, 9	Cireres molt petites i molt fosques, aquesta varietat es fa servir de peu per empeltar altres cirerers.	12	67
<i>Prunus dulcis</i>	Ametller	25, 26	Els ametllers eren els peus sobre els quals s'empeltaven els cirerers.	12	67
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla	41, 55	Ametller com a peu per empeltar els presseguers.	12	67
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla	45, 46	Plantaven les ametlles, i dels ametllers empeltaven els presseguers i les pruneres.	12	67
<i>Prunus dulcis</i>	Ametlla	59, 60	Els presseguers, albercoquers i cirerers estaven empeltats sobre ametllers.	12	67
<i>Ulmus minor</i>	Om	56	Abans els cirerers moltes vegades estaven empeltats d'om, es a dir, el peu era d'om.	12	67
<i>Arundo donax</i>	Canya	58	Les canyes es plantaven a l'hort, a part de pels seus múltiples usos, principalment perquè anaven molt bé per aguantar la terra dels horts i protegir-los quan venien tempestes fortes i riuades, així no perdien terra.	12	68
(Arbres i arburstos forestals)	(Arbres i arburstos forestals)	65, 66	Per guardar els ous que no es passessin, per quan les gallines es desponien, cobrien els ous amb calç en pols o també amb cendra. Allò feia que s'aguantessin frescos quatre o cinc mesos, i es tenien ous fins que les gallines tornaven a pondre.	12	69
(Calç)	(Calç)	65, 66	Per guardar els ous que no es passessin, per quan les gallines es desponien, cobrien els ous amb calç en pols o també amb cendra. Allò feia que s'aguantessin frescos quatre o cinc mesos, i es tenien ous fins que les gallines tornaven a pondre.	12	69



**Taula 7.6.** (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Cereals en general)	(Cereals en general)	2, 3	Les guardaven en una pila, cobertes de palla i fenàs, i finalment per sobre de tot terra.	12	69
(Cereals en general)	(Cereals en general)	59, 60	Per conservar els préssecs els posaven a sobre el gra i allà es conservaven molt, sobre tot els tardans, que fins per Tot Sants n'hi havia encara.	12	69
(Cereals en general)	(Cereals en general)	65, 66	De peres hi havia les peres d'hivern, que es feien molt grosses, i venien tard. Es posaven en palla per tal que es conservessin durant l'hivern.	12	69
<i>Amelanchier ovalis</i>	Corner	36	Les figues les assecaven en assecadors fets amb canyes i unes punxes llargues, de més de 5 o 10 cm, fetes de corner. En punxaven vàries, per la cua de la figuera. Foradaven la canya amb una trebinella i hi posaven punxes de corner tot al voltant. Un cop seques les guardaven dins de coves fets de vímet, els mateixos que feien servir per anar a rentar. Es conservaven bé, no hi posaven farina.	12	69
<i>Arundo donax</i>	Canya	36	Les figues les assecaven en assecadors fets amb canyes i unes punxes llargues, de més de 5 o 10 cm, fetes de corner. En punxaven vàries, per la cua de la figuera. Foradaven la canya amb una trebinella i hi posaven punxes de corner tot al voltant. Un cop seques les guardaven dins de coves fets de vímet, els mateixos que feien servir per anar a rentar. Es conservaven bé, no hi posaven farina.	12	69
<i>Brachypodium phoenicoides</i>	Fenàs	2, 3	Les guardaven en una pila, cobertes de palla i fenàs, i finalment per sobre de tot terra.	12	69
<i>Brachypodium phoenicoides</i>	Fanal	29, 30	Els naps i les remolatxes, quan les collien a la tardor, les enterraven en una zanja a la vora d'un camp o al mig d'un camp. Es tiraven totes a dins i ho tapaven amb terra. També hi posaven una mica de fanal per sobre els naps i remolatxes perquè no baixés tan la terra que tiraven a sobre després.	12	69
<i>Brachypodium retusum</i>	Fanal	29, 30	Els naps i les remolatxes, quan les collien a la tardor, les enterraven en una zanja a la vora d'un camp o al mig d'un camp. Es tiraven totes a dins i ho tapaven amb terra. També hi posaven una mica de fanal per sobre els naps i remolatxes perquè no baixés tan la terra que tiraven a sobre després.	12	69
<i>Olea europaea</i>	Olivera	55	Posen un rajolí d'oli d'oliva a les mongetes. Dins el sac, només un rajolí, no cal gaire, i les regiren. Aquelles mongetes es conserven perfectament durant dos o tres anys. No cal fer-hi res més ni preocupar-se més.	12	69
<i>Pistacia lentiscus</i>	Mata	59, 60	Encara n'assequen ara de figues. Les aixafen i les posen al sol en unes capsetes de fusta, o amb una malla, i hi posen mata perquè no es corquin. Agafen fulles de mata i les posen per sobre les figues perquè no es corquin, tant quan s'assequen com quan les guarden.	12	69

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Prunus domestica</i> var. <i>institia</i>	Prinyó	4	Els prinyons s'escaldaven un moment per treure'ls la cera de la pela, i llavors s'assecaven amb facilitat, no costaven d'assecar.	12	69
<i>Scirpus holoschoenus</i>	Jonc	36	Amb els joncs verds es feien els forcs pels alls i les cebes. Posaven dos o tres joncs per cada cama i feien tres comes, i així forcaven alls i cebes. Amb aquestes tres comes anaven atrapant les cabeces dels alls i les cebes. Ara ella encara fa forcs, però els fa amb cordill. No era més complicar fer-ho amb joncs que amb cordill, però eren més fràgils un cop s'assecaven.	12	69
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata	23, 24	Les posaven el llocs una mica foscos on no es possessin verdes. Es grillaven i hi havia qui les esgrillava, però llavors es tornaven negres per dins. Sinó les esgrillaven s'arrugaven i es pansien.	12	69
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata	29, 30	Ells les guardaven esteses dins de casa. Hi havia menys pestes. No hi havia el cuc de la patata que se les menja. Es conservaven millor abans. De la Segarra cap amunt s'enterraven per conservar-les (per exemple a coll de Nargó i a la muntanya de Cambrils), però d'una manera diferent als naps. Les posaven dins de barraques de pedra, a la barraques que hi ha dins el bosc o als camps. Omplen la barraca de pedra de patates i tapaven la porta ben tapada. Es feia així perquè el fred no les perjudiqués. Sota terra, sobretot si neva, no fa tan fred.	12	69
<i>Juglans regia</i>	Anoguer, noguer	45, 46	Hi havia la costum, sobre tot a la Segarra, de plantar un anoguer a tots els camps. Els tenien per fer ombra al bestiar perquè l'anoguer fa una ombra molt fresca.	12	70
<i>Juglans regia</i>	Noguer	67	Quan havien de rentar les botes, abans de posar-hi el vi, les rentaven ben netes amb aigua on ho havien fet bullir fulla de noguer. Rentaven la bota ben neta amb aquella aigua, l'assecaven, i ja estava preparada per posar-hi el vi.	12	71
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya	40	Feien bullir una caldera de vi i el tiraven a la bota abans de posar-hi el most. Ho feien per tal que la bota agafés bon gust, i després sortia el vi bo.	12	71
<i>Pinus nigra</i> subsp. <i>salzmani</i>	Pinassa	61	En alguns arbres, no de forma general, els feien una ratlla vertical al tronc i n'aprofitaven la resina. Només ho feien amb la pinassa, que té més resina que el pi blanc.	12	72
<i>Buxus sempervirens</i>	Boix	62, 63, 64	Quan mataven el porc estiraven la cansalada sobre un menat de boixos, perquè no fes pudor, així era mes bona.	12	73

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Buxus sempervirens</i>	Boix	65, 66	Per estendre els productes de la matança, la botifarra i tot, ho estenien sobre boixos, que era el més net que hi havia. Encara hi ha alguna casa que ho fan. Ell era matador, i per això ho sap.	12	73
<i>Dorycnium pentaphyllum</i>	Botja	62, 63, 64	Per socarrimar el porc ho feien encenent botxes, que fan una floreta blanca. Ara ja ho fan tot amb soplet.	12	73
<i>Dorycnium pentaphyllum</i>	Botja	65, 66	Per socarrar el porc ho feien amb botxes d'aquestes que fan la floreta blanca.	12	73
(Cereals en general)	(Cereals en general)	59, 60	Ells mai divideixen els eixams, sempre funcionen amb eixams nous per omplir caixes buides. I si hi ha eixams que un any han estat molt petits l'any següent els ajunten amb un altre eixam. Aleshores al moment d'ajuntar-los enfarinen les abelles perquè s'agermanin millor i no es matin, només es maten les mares, i queda la que és més forta.	12	74
<i>Dorycnium pentaphyllum</i>	Botja	8, 9	Normalment collien la mel només una vegada l'any, entre el març i l'abril, que és quan visiten el romaní i la farigola. Els anys que floreix molt la botja i el temps és molt adequat, no hi ha secada però tampoc plou quan la flor té la mel, també podien fer una collita de mel al maig, però això no sol passar gaire.	12	74
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní	8, 9	Normalment collien la mel només una vegada l'any, entre el març i l'abril, que és quan visiten el romaní i la farigola. Els anys que floreix molt la botja i el temps és molt adequat, no hi ha secada però tampoc plou quan la flor té la mel, també podien fer una collita de mel al maig, però això no sol passar gaire.	12	74
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní	14, 15	Les arnes eren de canya. Per fer els eixams, quan en una arna hi ha massa abelles l'eixam s'ha de partir, i aleshores han de vigilar que pugi la mare, la reina. Si hi ha dues mares en un eixam una mata l'altra. Per partir els eixams es posa l'arna nova a sobre de la vella i es pica perquè pugin l'eixam fins que puja una mare. Sucaven la nova arna de romaní, per atraure les abelles que anessin pujant, fins que hi havia mig eixam.	12	74
<i>Thymus vulgaris</i>	Farigola	8, 9	Normalment collien la mel només una vegada l'any, entre el març i l'abril, que és quan visiten el romaní i la farigola. Els anys que floreix molt la botja i el temps és molt adequat, no hi ha secada però tampoc plou quan la flor té la mel, també podien fer una collita de mel al maig, però això no sol passar gaire.	12	74

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Lluna vella)	(Lluna vella)	54	S'ha de fer tot amb lluna vella (collir, plantar, tallar fusta, ...). Té un llibre, un llunari, molt antic, del 1876, que pertanyia al seu sogre, que porta com a títol "Cortés, lunario perpetuo"	12	75
(Plantar els alls)	(Plantar els alls)	62, 63, 64	Les coses s'han de fer amb la lluna que toca. Les llavors s'han de plantar i recollir, en general, de lluna vella. El planter sempre s'ha de fer amb lluna vella, i els alls també sempre amb lluna vella perquè sinó es giren. Però com a excepció, les mongetes s'han de plantar de lluna nova. Un any va fer les mongetes en lluna vella i només li van fer flor, no feien tavelles, i la veïna li va dir, "ja les deus haver fet en lluna vella". En aquest sentit també hi ha la frase feta "lluna vella, ni flor ni tavella"	12	75
(Plantar les llavors, en general)	(Plantar les llavors, en general)	44	Totes les plantes que fan llavor s'han de plantar amb lluna vella. Els espinacs per exemple els pots fer a tot temps, durant tot l'any, sempre que es facin amb lluna vella.	12	75
(Plantar les llavors, en general)	(Plantar les llavors, en general)	62, 63, 64	Les coses s'han de fer amb la lluna que toca. Les llavors s'han de plantar i recollir, en general, de lluna vella. El planter sempre s'ha de fer amb lluna vella, i els alls també sempre amb lluna vella perquè sinó es giren. Però com a excepció, les mongetes s'han de plantar de lluna nova. Un any va fer les mongetes en lluna vella i només li van fer flor, no feien tavelles, i la veïna li va dir, "ja les deus haver fet en lluna vella". En aquest sentit també hi ha la frase feta "lluna vella, ni flor ni tavella"	12	75
(Plantar les mongetes)	(Plantar les mongetes)	62, 63, 64	Les coses s'han de fer amb la lluna que toca. Les llavors s'han de plantar i recollir, en general, de lluna vella. El planter sempre s'ha de fer amb lluna vella, i els alls també sempre amb lluna vella perquè sinó es giren. Però com a excepció, les mongetes s'han de plantar de lluna nova. Un any va fer les mongetes en lluna vella i només li van fer flor, no feien tavelles, i la veïna li va dir, "ja les deus haver fet en lluna vella". En aquest sentit també hi ha la frase feta "lluna vella, ni flor ni tavella"	12	75
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mongeta del Ganxet (257)	31, 32	Les han de fer pels volts de Sant Joan i amb lluna vella.	12	75
<i>Spinacia oleracea</i>	Espinac	44	Els espinacs els pots fer a tot temps, durant tot l'any, sempre que es facin amb lluna vella. Inclús al setembre o al juliol si es fan amb lluna vella.	12	75

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Lluna vella)	(Lluna vella)	54	S'ha de fer tot amb lluna vella (collir, plantar, tallar fusta, ...). Té un llibre, un llunari, molt antic, del 1876, que pertanyia al seu sogre, que porta com a títol "Cortés, lunario perpetuo"	12	76
(Recollir les llavors, en general)	(Recollir les llavors, en general)	62, 63, 64	Les coses s'han de fer amb la lluna que toca. Les llavors s'han de plantar i recollir, en general, de lluna vella. El planter sempre s'ha de fer amb lluna vella, i els alls també sempre amb lluna vella perquè sinó es giren. Però com a excepció, les mongetes s'han de plantar de lluna nova. Un any va fer les mongetes en lluna vella i només li van fer flor, no feien tavelles, i la veïna li va dir, "ja les deus haver fet en lluna vella". En aquest sentit també hi ha la frase feta "lluna vella, ni flor ni tavella"	12	76
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomacó, Tomàquet de Penjar (434)	54	Calia collir el tomàquet de penjar en lluna vella si es volia que es guardés. Si no es cullen amb lluna vella es podreixen.	12	76
(Arbres caducifolis)	(Arbres caducifolis)	58	Els arbres de fulla caduca s'han de tallar quan no tenen saba, quan no són "vius", per tant a l'hivern i tallats amb lluna vella. D'aquesta manera la fusta no es corcava.	12	78
(Arbres caducifolis)	(Arbres caducifolis)	65, 66	Si vols que les bigues de fusta es conservin i no es corquin s'han de tallar de lluna nova si són arbres perennifolis, i de lluna vella si són arbres caducifolis. Si la llenya es vol per fer foc també cal seguir el mateix patró, tallada en bona lluna s'encén més ràpidament i fa més foc.	12	78
(Arbres perennifolis)	(Arbres perennifolis)	58	Els arbres de fulla perenne es deia que s'havien de tallar amb lluna nova. D'aquesta manera la fusta no es corcava.	12	78
(Arbres perennifolis)	(Arbres perennifolis)	65, 66	Si vols que les bigues de fusta es conservin i no es corquin s'han de tallar de lluna nova si són arbres perennifolis, i de lluna vella si són arbres caducifolis. Si la llenya es vol per fer foc també cal seguir el mateix patró, tallada en bona lluna s'encén més ràpidament i fa més foc.	12	78
(Lluna vella)	(Lluna vella)	54	S'ha de fer tot amb lluna vella (collir, plantar, tallar fusta, ...). Té un llibre, un llunari, molt antic, del 1876, que pertanyia al seu sogre, que porta com a títol "Cortés, lunario perpetuo"	12	78
(Mànacs d'eines)	(Mànacs d'eines)	23, 24	Per fer mànecs d'eines cal tallar la fusta amb lluna vella, i d'aquesta manera no cal pas vernissar-los ni res. Almenys ells, amb els mànecs que fan, que són d'olivera, ametller, alzina i om ho fan així i els va molt bé.	12	78
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata	36	Per conservar-les bé cal esgrillar-les quan és lluna vella.	12	79

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Cereals en general)	(Cereals en general)	47	Per cuidar l'era, a la primavera quan ha plogut i està moll s'hi ha de portar palla i passar el corró tres o quatre cops per a que quedi forta.	12	80
(Un arbre qualsevol)	(Un arbre qualsevol)	65, 66	Sangrar un arbre vol dir fer-los com una ratlla i aleshores es treu una mica de reina, en teoria els anava bé.	12	80
<i>Pinus halepensis</i>	Pi blanc	5	Quan treien els llogrons de la conilla els posaven en una cort gran amb rama de pi. Llavors els llogrons s'amagaven sota la rama de pi i a més a més la pelaven.	12	80
<i>Coriaria myrtifolia</i>	Roldor	31, 32	A casa de petita sempre l'hi deien que no mengessin coses de fora, que eren tòxiques. Els prevenien contra el roldor, però també els deien que no mengessin ni mores ni aranyons perquè es podien confondre amb el roldor. Els bens s'emborraxaven i fins i tot rebentaven si menjaven roldor, se'n havien rebentat algunes d'ovelles, tot i que el pare els hi tallava la sang quan en menjaven per evitar que rebentessin.	13	81
<i>Coriaria myrtifolia</i>	Roldor	36	Les mores de roldor maten. A una casa veïna, a Carosa, on tenien moltes canalles i passaven fam van morir dues canalles per menjar roldor.	13	81
<i>Coriaria myrtifolia</i>	Roldor	57	El roldor també feia rebentar les ovelles, però no tant com la rosella. El que també era molt dolent era el trebol, aquell de flor rosa. Així es coneixia qui era bon pastor, als sortir de casa mai s'havia d'anar a un camp d'aquestes plantes, s'hi havia de passar quan ja eren tipes, quan no estessin deleroses. A part del farratge, el que millor els anava eren plantes que fossin una mica dures, que no tinguessin gaire aigua.	13	81
<i>Coriaria myrtifolia</i>	Roldor	58	Fa unes mores tòxiques.	13	81
<i>Coriaria myrtifolia</i>	Roldor	61	Feia rebentar les ovelles.	13	81
<i>Coriaria myrtifolia</i>	Roldó	67	Anaven a buscar mores, però a la canalla els deien que vigilessin, que no agafessin roldor, que aleshores els agafava mal de panxa si per error agafaven mores de roldor.	13	81
<i>Medicago sativa subsp. sativa</i>	Ufals (215)	57	La rosella era molt dolenta per les besties. Per exemple si les ovelles entraven en un camp de roselles amb molta gana i en menjaven moltes, rebentaven per culpa de menjar tantes roselles, no els era bo. I el mateix passava amb l'ufals. L'ufals si és sec no passa res, si que en poden menjar tant com vulguin, però verd no, fa rebentar les ovelles.	13	81

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Medicago sativa</i> <i>subsp. sativa</i>	Ufals (215)	61	L'ufals fresc feia rebentar les ovelles, no en podien menjar gaire.	13	81
<i>Medicago sp.</i>	Melgó	42, 43	Les ovelles es mengen totes les herbes, totes les herbes són bones per elles, però s'ha de vigilar que no mengin gaires rüelles ni melgó, que són espècies que les inflaven i aleshores rebentaven. I al bosc també s'havia de vigilar amb la mata, que també les inflava i feia rebentar. El melgó els agradava molt però no en podien menjar gaire, sinó rebentaven.	13	81
<i>Medicago sp.</i>	Melgó	61	Herba que s'estenia per terra, sense punxes. La flor no la recorda massa bé, blanca o lilosa (Era una herba que feie rebentar les ovelles, igual que si al segar queien moltes espigues i s'atipaven massa. Quan s'inflaven ja quedaven mortes.)	13	81
<i>Papaver roheas</i>	Rüella	42, 43	L'herba que més els agrada és la que els fa mal, són les rüelles. Les ovelles abans no es posaven massa malaltes, però a vegades s'inflaven i rebentaven. Segons quines plantes menjaven les feia rebentar, sobre tot la rüella tendra les feia rebentar si en mengen massa, se li havia mort més d'una ovella per això, i la mata i el melgó també les feia rebentar. D'aquestes plantes no se'ls en podia deixar menjar massa, encara que les rüelles per exemple els agradaven molt.	13	81
<i>Papaver roheas</i>	Rosella	57	Si en menjaven massa rebentaven. No els agradava gaire i a més és molt dolenta per les besties. Per exemple si les ovelles entren en un camp de roselles amb molta gana rebenten de tant menjar roselles, no els era bo.	13	81
<i>Pistacia lentiscus</i>	Mata	42, 43	Les ovelles es mengen totes les herbes, totes les herbes són bones per elles, però s'ha de vigilar que no mengin gaires rüelles ni melgó, que són espècies que les inflaven i aleshores rebentaven. I al bosc també s'havia de vigilar amb la mata, que també les inflava i feia rebentar. El melgó els agradava molt però no en podien menjar gaire, sinó rebentaven.	13	81
<i>Pistacia lentiscus</i>	Mata	45, 46	És una planta tòxica si es menja, i per tant deien "la mata mata".	13	81
<i>Pistacia lentiscus</i>	Mata	48, 49, 50, 51, 52	Els bens no se la mengen la mata. Els és tòxica, i no els agrada gaire.	13	81
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata	65, 66	Tenia una truja i li donava patateres, la planta en si, i la va matar per culpa de les patateres que eren verinoses i ella no ho sabia.	13	81

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Trifolium pratense</i>	Trèvol	57	El roldor també feia rebentar les ovelles, però no tant com la rosella. El que també era molt dolent era el trebol, aquell de flor rosa. Així es coneixia qui era bon pastor, als sortir de casa mai s'havia d'anar a un camp d'aquestes plantes, s'hi havia de passar quan ja eren tipes, quan no estessin deleroses. A part del farratge, el que millor els anava eren plantes que fossin una mica dures, que no tinguessin gaire aigua.	13	81
<i>Triticum aestivum</i>	Blat	42, 43	Si les ovelles menjaven molt blat s'inflaven i rebentaven, en podien menjar però s'havia de vigilar.	13	81
<i>Prunus spinosa</i>	Aranyoner	31, 32	A casa de petita sempre l'hi deien que no mengessin coses de fora, que eren tòxiques. Els prevenien contra el roldor, però també els deien que no mengessin ni mores ni aranyons perquè es podien confondre amb el roldor.	13	82
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer	31, 32	A casa de petita sempre l'hi deien que no mengessin coses de fora, que eren tòxiques. Els prevenien contra el roldor, però també els deien que no mengessin ni mores ni aranyons perquè es podien confondre amb el roldor.	13	82
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer	48, 49, 50, 51, 52	Els deien que si menjaven mores els sortien polls. No els en deixaven menjar. Era una estratègia per evitar que es confonguessin amb les baies del roldor, que eren tòxiques.	13	82
<i>Rubus ulmifolius</i>	Esbarzer	65, 66	Abans es deia a la canalla que les mores criaven polls. Era un mecanisme per fer que no en mengessin i evitar que es confonguessin amb les baies del roldor, que són tòxiques.	13	82
<i>Centaurea calcitrapa</i>	Gaons	35	La seva punxada és molt dolorosa.	13	83
<i>Centaurea calcitrapa</i>	Gaons	56	Punxava molt i no es moria mai. És la planta que més es clavaven segant.	13	83
<i>Cirsium arvense</i>	Calcida	56	Eren com un card, punxaven.	13	83
<i>Prunus spinosa</i>	Arç negre	35	Ells no n'aprofitaven els fruits, i tampoc recorda que hi hagués gent que els utilitzés. És una planta que no serveix per res, i a més moltes vegades les punxades d'aquesta planta s'infecten.	13	83
<i>Rubus caesius</i>	Esbarzerola	56	És l'esbarzer aquell que va per terra, punxava molt.	13	83



Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Scolymus hispanicus</i>	Sotacristos	56	Són les pitjors herbes de totes, la punxa si l'apretes per fer-la sortir encara entra més.	13	83
<i>Centaurea calcitrapa</i>	Gaons	35	Aquesta planta molestava molt a l'hora de llaurar amb animals, ja que feia unes arrels fortes que provocaven que l'arada s'enganxés.	13	84
<i>Centaurea calcitrapa</i>	Gaons	56	Punxava molt i no es moria mai. Costava molt d'eliminar amb el forcat.	13	84
<i>Rubus caesius</i>	Esbarzerola	56	Va pla a terra, fa unes tiges que es fan molt llargues, i costava molt de matar amb el forcat.	13	84
((Herba llarga))	Herba llarga	59, 60	Hi havia l'herba llarga, que fa com una cosa molt prima, molestava molt per treballar, s'enganxava molt a la roba a l'hora de treballar.	13	85
<i>Setaria sp.</i>	Panissola	18, 19, 20	A la vinya hi sortia una cosa que es deia panissola. Era una herba que semblava el margall però que feia un espigall a dalt que s'enganxava a la roba. No servia per res, donava molta feina.	13	85
<i>Setaria sp.</i>	Panissola	42, 43	És una herba que creix per l'hort i s'enganxa molt a la roba.	13	85
((Cul de ruc))	Cul de ruc	59	Cul de ruc, era una herba més aviat plana que hi havia als trossos, i picava com una ortiga, però no s'assemblava a l'ortiga, perquè era plana a terra	13	86
((Cul de ruc))	Cul de ruc	60	Era una herba més aviat plana que hi havia als trossos, i picava com una ortiga, però no s'assemblava a l'ortiga, perquè era plana a terra.	13	86
(Agricultura en general)	(Agricultura en general)	45, 46	L'agricultura es perderà, la vinya es perderà. La gent no es vol entretenir a collir olives o esporgar, volen sembrar, cosetxar, i apa, cap a casa. Vsaltres ho veureu he, l'agricultura es perderà. Ara res, els tractors no fan ni un cop de cul per llaurar el marge, osti tu, es que no costa res de fotre quatre cops de cul i sembraràs 100 sacs més, es de por eh, es de por, si no es creu no es veu. D'aquí 20 anys quasi no hi haurà cap olivera, els pagesos per manar vinya i olivera s'acabaran, ho veureu, ho veureu vosaltres.	14	87

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Bosc en general)	(Bosc en general)	10	A la zona abans, fa uns 300 anys, creu que pràcticament no hi havia boscos. Quan era jove de boscos n'hi havia menys, i creu que abans encara n'hi havia menys, perquè per dins del bosc està ple de marges, que eren antics camps, majoritàriament d'olivera. Alguns dels trossos que ell havia sembrat de cereal amb el tractor, cap als anys seixanta, ara ja són bosc. Abans entre Clariana i Argençola hi havia set o vuit ramats, i ara com a molt n'hi ha un. Per això ara els boscos estan tant bruts, abans estaven molt més nets. Abans a Clariana hi havia 240 persones, ara només n'hi queda 20; i abans tothom vivia de la terra, per tant s'aprofitava tota la terra, al regadiu, a les planes i al pendent amb feixes, ni que fos un sol reng, amb fanga o forcats petits, i ara tot això s'ha perdut, el món va canviant.	14	87
(Bosc en general)	(Bosc en general)	13	Abans de porc senglar no n'hi havia cap, en tot cas algun a la muntanya però no baixaven als horts. Ara com que n'hi ha tants i el bosc està tot brut baixen cap als horts. Abans el bosc estava molt més net i n'hi havia menys de bosc.	14	87
(Bosc en general)	(Bosc en general)	16, 17	Hi ha massa senglars, abans no n'hi havia tants ni molt menys. Ara ho destrossen tot, ara estat tot molt emboscat, van als horts i ho trinxen tot. Com que està tot molt més emboscat també hi ha molts més senglars.	14	87
(Bosc en general)	(Bosc en general)	61	Ells tota la vida havien tingut ramat, i evidentment el bosc es pasturava. Van tenir ramat moltes generacions, fins que ell va tenir 25 o 26 anys. Ell ja no l'havia anat a manar gaire el ramat, li agrada més fer de pagès que portar el ramat, tot i que a vegades acompanyava el pastor. Abans hi havia molts més trossos que ara, ara en canvi hi ha molt bosc, ha augmentat molt el bosc i a més esta brut, hi ha massa bosc ara.	14	87
(Terreny agrícola)	(Terreny agrícola)	18, 19, 20	Moltes herbes han canviat perquè molt terreny que abans es cultivava ara s'ha perdut, ara és bosc. A més amb els tractors i els herbicides s'han fet perdre moltes plantes.	14	87
<i>Pinus halepensis</i>	Pi	4	Ara hi ha molt més bosc que abans en aquest país. Durant la fil·loxera a França, quan encara no havia arribat aquí, es van talar molts boscos i es van fer moltes feixes per plantar-hi ceps. A finals del segle XIX va arribar la fil·loxera i quan es van morir els ceps les feixes les van colonitzar els pins. Quan van substituir les vinyes per vinyes de peu americà es van buscar millors terrenys, i els dolents es van deixar per les oliveres i ametllers o es van abandonar. Encara ara hi ha ceps perduts per les muntanyes del voltant de Tous que encara són d'abans de la fil·loxera, pel mig del bosc. Ara hi ha molt més bosc que abans.	14	87

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Arbres i arbrustos forestals)	(Arbres i arbrustos forestals)	61	Mai hi havia grans incendis abans ja que esporgaven el bosc. Esporgaven tots els arbres, n'aprofitaven les rames seques, estretes, i també aprofitaven els arbustos de la mida de romanins o superior.	14	88
(Bosc en general)	(Bosc en general)	2, 3	Abans no hi havia porcs senglars. Cap ni un. No n'hi havia hagut fins fa 15 anys. La Benita recorda fa molts anys un dia que el pastor, esfereït, els va dir que hi havia vist un senglar a un lloc on hi havia bosc. Abans hi havia més bosc perquè no s'havia cremat, però els boscs eren més madurs, i hi havia més trossos de camps petits. Ara els camps són molt més grans, fa poc el bosc del camp dels bolets el van convertir en un gran camp.	14	88
(Bosc en general)	(Bosc en general)	7	Abans el bosc es netejava molt més perquè a l'estiu es recollia llenya i se'n guardava per l'hivern. Hi havia camins per tot arreu per anar a arregar la llenya. Abans hi havia menys incendis que ara i es controlaven de seguida, i això que tots els pagesos feien foc cada dia al tros per fer-se l'esmorzar o l'escudella. També hi havia més ramats de bous que netejaven el bosc.	14	88
(Bosc en general)	(Bosc en general)	10	A la zona abans, fa uns 300 anys, creu que pràcticament no hi havia boscos. Quan era jove de boscos n'hi havia menys, i creu que abans encara n'hi havia menys, perquè per dins del bosc està ple de marges, que eren antics camps, majoritàriament d'olivera. Alguns dels trossos que ell havia sembrat de cereal amb el tractor, cap als anys seixanta, ara ja són bosc. Abans entre Clariana i Argençola hi havia set o vuit ramats, i ara com a molt n'hi ha un. Per això ara els boscos estan tant bruts, abans estaven molt més nets. Abans a Clariana hi havia 240 persones, ara només n'hi queda 20; i abans tothom vivia de la terra, per tant s'aprofitava tota la terra, al regadiu, a les planes i al pendent amb feixes, ni que fos un sol reng, amb fanga o forcats petits, i ara tot això s'ha perdut, el món va canviant.	14	88
(Bosc en general)	(Bosc en general)	13	Abans de porc senglar no n'hi havia cap, en tot cas algun a la muntanya però no baixaven als horts. Ara com que n'hi ha tants i el bosc està tot brut baixen cap als horts. Abans el bosc estava molt més net i n'hi havia menys de bosc.	14	88
(Bosc en general)	(Bosc en general)	16, 17	Hi ha massa senglars, abans no n'hi havia tants ni molt menys. Ara ho destrossen tot, ara estat tot molt emboscat, van als horts i ho trinxen tot. Com que està tot molt més emboscat també hi ha molts més senglars.	14	88
(Bosc en general)	(Bosc en general)	45, 46	Abans els boscos estaven nets, i els incendis no tenien vida, s'apagaven molt fàcilment. S'hi havia d'anar, però amb unes quantes persones aviat s'apagaven, perquè estava tot net, no hi havia grans incendis. Ara està tan brut que pel bosc no s'hi pot passar ni per anar a buscar bolets.	14	88

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Bosc en general)	(Bosc en general)	48, 49, 50, 51, 52	<p>El bosc era molt més net que ara. Cada dia sortia el ramat i ho queixalava tot. Si hi haguessin ramats ara guanyarien el doble que abans. No hi havia gaires incendis abans i s'apagaven de seguida, i això que tothom es feia el dinar al bosc, també al mig de l'estiu. Durant el segar feien l'arròs i l'escudella a l'ombra d'una olivera. Feien un foc amb quatre troncs i tres pedres per posar-hi la paella a sobre.</p>	14	88
(Bosc en general)	(Bosc en general)	57	<p>Abans el bosc estava net i cuidat, i ara està emboscat, hi ha perill d'incendis, i a més quan en treuen llenya es carreguen tots els arbres joves, és un desastre. Abans tot el sotabosc estava molt net, i si hi havia algun incendi res, amb quatre pagesos ho apagaven, bombers mai, sempre ho apagaven amb quatre rames. No corria pas el foc. A un veí seu li volien encendre el bosc, per revenja, després de la guerra, i no hi havia manera. Ara no s'hi pot passar, si et fessin baixar de dal de la muntanya de davant de casa fins a baix no hi passaries pas, ni un senglar no hi passaria. Ja hi poden posar cabres ja, que no ho arreglaran pas. A aquesta muntanya d'aquí davant hi van plantar els pins perquè es va cremar dues vegades, es va cremar al 45 el primer incendi, i després al 62 hi va haver un altre incendi. Aleshores va venir una màquina per fer feixes i plantar els pins. I tot hi haver-hi feixes, ara no es podria passar de feixa a feixa de les bardisses que hi ha. Hi ha una mà d'alzina, reboll, cuscó, bardisses i pins que no s'hi pot passar. Ara per fer biomassa ho netegen, però clar, al fer-ho amb una màquina tots els pins petits que hi ha pel mig se'ls enden, i és com si en una família et carregues tot el jovent i només deixis els vells, clar, de moment molt bé, però després què passarà allí? Això del bosc vosaltres ho veureu de molt mal solucionar, perquè a llocs plans si que ho deixen com un jardí, quatre pins però tot el planter a fer punyeta; però ara a les muntanyes altes com la d'aquí al davant no ho faran pas. Abans hi havia molts camins pel bosc, a la muntanya de davant de casa hi havia 7 km de camins, i tots tenien sortida, però ara ja estan tots perduts. Abans es tallaven molts pins, però ara s'ha passat 10 o 12 anys que com que no valen cap centim ningú se n'ha cuidat de tallar-los, i el bosc ha crescut molt. Ara ells n'han tallat un tros de bosc, i el tallen perquè d'aquí 10 anys el bosc que has tallat serà més bo que no pas el que no s'ha tallat, però de quartos res, misèria. Tallant, aclarint, 8 o 10 ha de bosc han guanyat només 1300 euros, i només paguen els que poden fer servir per fusta, a 12 euros la tonelada. Els que no els agraden tant els fan servir per biomassa i no la paguen la fusta per biomassa. Per la biomassa ho porten a Tarragona i després cap a Itàlia, i no ens en donen res. Abans els pins que no anaven per fusta els feien servir per paper, a Balaguer per exemple, i si que ho pagaven.</p> <p>La zona és país de bolets, tot i que ara no n'hi ha tants perquè el bosc està més brut i a més hi va gent de fora a buscar-ne, però abans n'hi havia molts. Recorda que un any el dia de Tot Sants al matí va fer tres cistelles de llenegues, i ell no era gaire boletaire.</p>	14	88

**Taula 7.6.** (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Bosc en general)	(Bosc en general)	61	Ells tota la vida havien tingut ramat, i evidentment el bosc es pasturava. Van tenir ramat moltes generacions, fins que ell va tenir 25 o 26 anys. Ell ja no l'havia anat a manar gaire el ramat, li agrada més fer de pagès que portar el ramat, tot i que a vegades acompanyava el pastor. Abans hi havia molts més trossos que ara, ara en canvi hi ha molt bosc, ha augmentat molt el bosc i a més esta brut, hi ha massa bosc ara.	14	88
(Bosc en general)	(Bosc en general)	62, 63, 64	El butano ha arruïnat el bosc. Ara està molt brut, no s'hi pot fer res. Abans amb poc tros hi havia 6 o 7 ramats i ho anaven mantenint net. Romanins, garrics, argelagues, ..., quan era tendre s'ho anaven menjant i ho mantenien a ratlla. Ara els arbres estan plens de rames seques fins a terra. L'any passat es van fer fredolics al gener, però no va poder passar de tants esbarzers i gavarreres que hi havia.	14	88
(Bosc en general)	(Bosc en general)	65, 66	Després de cremar-se han sortit molts més roures i alzines allà on hi havia pinassa, i la pinassa ha desaparegut quasi. En canvi el pi blanc amb el foc s'escampa, i després del foc n'hi ha molts i no faran res.	14	88
(Bosc de pastura)	(Bosc de pastura)	53	Gràcies a la pastura abans tots els boscos estaven nets. Abans tots els boscos eren de pastura, tots es pasturaven. A Argençola hi havia tres ramats, ara només n'hi ha un. Abans el bosc estava més net, molt més net, abans es passava per tot arreu, hi havia ovelles, i feien carboneres al mig del bosc i no es cremava res. També feien feixos i els duïen a Igualada amb el carro, i també s'aprofitava la llenya per encendre l'estufa de les cases.	14	88
(Bosc en general)	(Bosc en general)	2, 3	Abans no hi havia porcs senglars. Cap ni un. No n'hi havia hagut fins fa 15 anys. La Benita recorda fa molts anys un dia que el pastor, esfereït, els va dir que hi havia vist un senglar a un lloc on hi havia bosc. Abans hi havia més bosc perquè no s'havia cremat, però els boscs eren més madurs, i hi havia més trossos de camps petits. Ara els camps són molt més grans, fa poc el bosc del camp dels bolets el van convertir en un gran camp.	14	89

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Estat de la riera i pesca)	(Estat de la riera i pesca)	6	Abans no hi havia ànecs si no era a l'hivern. La riera era molt més neta i no hi criaven. Hi havia molta més pesca. Una nit amb el Macià d'Òdena, que havia vingut amb la màquina de batre, i molt amés gent que s'hi va ajuntar, van anar amb llum de carburu des del Boix (el molí del Bisbalet de sota la riera) fins al pont del Ganxo, després de Jorba. Anaven per dins de la riera amb la gabarella, la xarxa, tret d'allí on el toll era massa fondo. Amb aquest tram havien omplert un sac del sofre, en que hi cavien 25 kg de sofre, de peix. Llavors hi havia barbs i bagres petits; ara en canvi només hi ha carpes, que són molt més grosses. A la nit els peixos surten als puestos on hi ha menys aigua, llavors tiraven la gabarella i a l'acte ells nadaven cap al toll i quedaven atrapats. Abans també estava ple de cranc autòcton, ara només n'hi ha del vermell. Després d'haver anat a pescar es van repartir el peix. A la nit el Macià va portar Xampany i es va fer una bona festa. Era cap a l'any 1955.	14	90
(Regadiu i riera)	(Regadiu i riera)	10	A la zona de regadiu no n'hi ha gaire, i el poc que hi havia s'ha perdut. A la riera abans hi havia horts a tocar tocar fins a Jorba, l'un al costat de l'altre, i ara no n'hi ha cap, tot esta emboscat. Abans també baixava més aigua pel riu, ara en baixa menys. Abans plovia més que ara, ara el temps està boig, i no es noten les estacions, no fa primavera ni tardor ni res, fa el que li sembla, abans no, ha canviat molt.	14	90
(Riu)	(Riu)	56	Al riu hi havia molt peix, en pescaven molt. Carpes i barbs en pescaven molts, ara està molt emboscat el riu, no saben si hi ha peixos ara. Abans la llera del riu era neta, ara no et pots ni atansar a l'aigua. Els més bons eren els petits, que no tenien tanta espina, se'l menjaven amb cos i ànima, no l'esmocaven, es a dir, no li treien les espines. A Querol també hi anaven a pescar, als anys 70, allà hi havia anguiles. De crancs de riu no n'hi havia a Querol.	14	90
(Torrents)	(Torrents)	65, 66	Abans els torrents estaven més nets que ara, ara estan enverinats.	14	90
(Fonts)	(Fonts)	42, 43	Les fonts s'han assecat totes, aquí als voltants hi havia la font de la Caseta que no s'havia assecat mai, i ara no raja gens, mai. I les altres del voltant també s'han assecat. Els pous també s'han eixugat força.	14	91
(Bosc en general)	(Bosc en general)	2, 3	Abans no hi havia porcs senglars. Cap ni un. No n'hi havia hagut fins fa 15 anys. La Benita recorda fa molts anys un dia que el pastor, esfereït, els va dir que hi havia vist un senglar a un lloc on hi havia bosc. Abans hi havia més bosc perquè no s'havia cremat, però els boscs eren més madurs, i hi havia més trossos de camps petits. Ara els camps són molt més grans, fa poc el bosc del camp dels bolets el van convertir en un gran camp.	14	92

**Taula 7.6.** (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Bosc en general)	(Bosc en general)	4	Ara hi ha molt més bosc que abans en aquest país. Durant la fil·loxera a França, quan encara no havia arribat aquí, es van talar molts boscos i es van fer moltes feixes per plantar-hi ceps. A finals del segle XIX va arribar la fil·loxera i quan es van morir els ceps les feixes les van colonitzar els pins. De porc senglar n'hi ha molts més ara que abans. En canvi les llúdrigues de la riera han desaparegut, i d'orenetes i pardals també n'hi havia més. D'estornells sempre n'hi ha hagut, però durant uns anys n'hi havia menys i després es van tornar a veure. De garses n'hi havia moltes més, i es menjaven els polls, de nens les anaven a caçar. Ara les tórtres urbanes estan pujant molt i prenen el lloc als coloms. De coloms n'hi havia molts menys als pobles, n'hi havia als colomars de les cases però no al carrer. Han arribat del cantó d'avall, de Barcelona, i per això abans no n'hi havia.	14	92
(Bosc en general)	(Bosc en general)	13	Abans de porc senglar no n'hi havia cap, en tot cas algun a la muntanya, però no baixaven als horts. Ara com que n'hi ha tants i el bosc està tot brut baixen cap als horts. Ara hi ha molts problemes amb els senglars a l'hort.	14	92
(Bosc en general)	(Bosc en general)	16, 17	Hi ha massa senglars, abans no n'hi havia tants ni molt menys. Ara ho destrossen tot, ara estat tot molt emboscat, van als horts i ho trinxen tot, arrenquen les patates, ho trinxen tot. Van a buscar els cucs que hi ha sota el fem, allà on es posa fem.	14	92
(Estat de la riera i pesca)	(Estat de la riera i pesca)	6	Abans no hi havia ànecs si no era a l'hivern. La riera era molt més neta i no hi criaven. Hi havia molta més pesca. Una nit amb el Macià d'Òdena, que havia vingut amb la màquina de batre, i molt amés gent que s'hi va ajuntar, van anar amb llum de carburu des del Boix (el molí del Bisbalet de sota la riera) fins al pont del Ganxo, després de Jorba. Anaven per dins de la riera amb la gabarella, la xarxa, tret d'allí on el toll era massa fondo. Amb aquest tram havien omplert un sac del sofre, en que hi cavien 25 kg de sofre, de peix. Llavors hi havia barbs i bagres petits; ara en canvi només hi ha carpes, que són molt més grosses. A la nit els peixos surten als puestos on hi ha menys aigua, llavors tiraven la gabarella i a l'acte ells nadaven cap al toll i quedaven atrapats. Abans també estava ple de cranc autòcton, ara només n'hi ha del vermell. Després d'haver anat a pescar es van repartir el peix. A la nit el Macià va portar Xampany i es va fer una bona festa. Era cap a l'any 1955.	14	92
(Fauna)	(Fauna)	54	Ara hi ha menys serps, menys perdius, menys llangardaixos (són dolents, et mosseguen i no es deixen anar) i menys garses de les que hi havia abans. Ara en canvi hi ha més porcs senglars, que els remenen la llenya per buscar-hi cargols. Ara tothom ho "ensulfata, i si ensulfaten per l'herba i hi ha cargols també els maten, per això hi ha menys cargols.	14	92

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
(Fauna)	(Fauna)	59, 60	Tenen problemes amb el jabalí, que trenca els arbres petits plantats, sobre els empelts. I també tenen problemes amb els estornells.	14	92
(Riu)	(Riu)	56	Al riu hi havia molt peix, en pescaven molt. Carpes i barbs en pescaven molts, ara està molt emboscat el riu, no saben si hi ha peixos ara. Abans la llera del riu era neta, ara no et pots ni atansar a l'aigua. Els més bons eren els petits, que no tenien tanta espina, se'l menjaven amb cos i ànima, no l'esmocaven, es a dir, no li treien les espines. A Querol també hi anaven a pescar, als anys 70, allà hi havia anguiles. De crancs de riu no n'hi havia a Querol.	14	92
(Senglars)	(Senglars)	57	Ara hi ha més jabalins que abans.	14	92
<i>Lens culinaris</i>	Llentia	36	Els ceps que té fora de l'hort, no ballats, se'ls mengen els cabirols i les llebres. Ttambé es mengen les llenties.	14	92
<i>Triticum aestivum</i>	Blat	33	Ara gairebé tots els blats són amb aresta per culpa del porc senglar, que si són sense aresta, motxos, se'ls menja molt. Aquí sempre hi havia hagut algun senglar, però potser dos o tres en tot el municipi, però ara són una plaga, n'hi ha molts.	14	92
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya	36	Els ceps que té fora de l'hort, no ballats, se'ls mengen els cabirols i les llebres. Ttambé es mengen les llenties.	14	92
<i>Vitis vinifera</i>	Vinya	45, 46	Tenen problemes amb el senglar, que es fotrien tot el raïm, i ho han de ballar amb cable elèctric. Ho farien malbé tot si poguessin. Els ocells, com les merles, també l'espicassen el raïm, perquè com que a la zona hi ha poca vinya la que troben se la foten. Abans no hi havia problema.	14	92
(Terreny agrícola)	(Terreny agrícola)	18, 19, 20	Moltes herbes han canviat perquè molt terreny que abans es cultivava ara s'ha perdut, ara és bosc. A més amb els tractors i els herbicides s'han fet perdre moltes plantes.	14	93
<i>Achillea millefolium</i>	Lladracà	42, 43	Ara ja no saben on trobar-ne. Moltes plantes s'han perdut per culpa dels herbicides, creixen al tros o als marges i per culpa dels herbicides s'han perdut.	14	93
<i>Achillea millefolium</i>	Lladracà	47	N'hi havia fins fa poc en un racó, però quan construïen el conducte d'aigua des de la Llosa del Cavall les van destruir i ja no han tornat a aparèixer.	14	93
<i>Achillea millefolium</i>	Lladracà	57	Davant la casa n'hi havia hagut alguna planta, però ara no creu pas que en trobéssim de lladracà, se n'ha perdut bastant la mena per aquí baix.	14	93



Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Agrimonia eupatoria</i>	Serverina	8, 9	Abans en trobaven molta pels voltants i ara quasi no n'hi ha.	14	93
<i>Agrimonia eupatoria</i>	Serverina	18, 19, 20	Ara s'ha perdut, no sap enlloc que se'n faci. No se'n feia gaire, creixia al bosc i a les vores dels camps, en algun lloc especial.	14	93
<i>Chenopodium ambrosioides</i>	Te bord	35	Ara s'ha perdut, era una planta que creixia cada any. Creu que s'ha perdut pels herbicides	14	93
<i>Cochlearia glastifolia</i>	Coclearia	67	S'ha perdut. N'hi havia just aquí darrere Can Titó, ho explicava la Montserrat, la senyora que vivia a Can Titó.	14	93
<i>Equisetum arvense</i>	Cua de cavall	59, 60	A l'hort n'hi havia molta i ara s'ha perdut.	14	93
<i>Fragaria vesca</i>	Maduixeta de Bosc	18, 19, 20	Ara quasi no n'hi ha però abans als torrents de la muntanya, de la Pobla de Claramunt, n'hi havia moltes.	14	93
<i>Hyosciamus niger</i>	Herba queixalera	35	Ara s'ha perdut.	14	93
<i>Inula helenioides</i>	Àrnica	42	Ara ja no sap on n'hi ha.	14	93
<i>Inula helenioides</i>	Àrnica	43	Ara ja no sap on n'hi ha.	14	93
<i>Lavandula angustifolia</i>	Bargalló	35	Abans n'hi havia molt, ara s'ha perdut.	14	93
<i>Lavandula latifolia</i>	Bargalló	35	Abans n'hi havia molt, ara s'ha perdut.	14	93
<i>Ramonda myconi</i>	Orella d'ós	18, 19, 20	Abans n'hi havia d'orella d'ós, creixia a la muntanya, i hi havia gent que la tenien plantada a casa. Ara no se'n troba.	14	93
<i>Silene vulgaris</i>	Coniells	53	Ara s'estan perdent molt, per culpa dels sulfats, tot i que abans als trossos n'hi havia molts i molestaven molt, i eren molt difícils de fer perdre.	14	93

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Silene vulgaris</i>	Coniells	61	Costaven molt de fer desaparèixer dels camps, però des que hi ha els tractors i el mataherbes no n'ha quedat gens.	14	93
<i>Anacyclus clavatus</i>	Camamilla borda	35	No serveix per a res, que no la feien servir per a res	15	96
<i>Antirrhinum majus</i>	Llengua de bou	8, 9	És una planta que fa molta mel, molt nèctar, una goteta. S'obre de dia i es tanca de nit. Les abelles no hi arriben, però si els borinots.	15	96
<i>Chenopodium vulvaria</i>	Herba dels nínxols, Estiravella	35	Planta que és tant dolenta de gust que ni els conills no se la mengen.	15	96
<i>Erucastrum nasturtiifolium</i>	Ravenissa grogà	35	A diferència de la ravenissa blanca, els conills no se la mengen, és dolenta de gust.	15	96

Taula 7.6. (Contnuació)

Nom científic	Nom popular (nº varietat)	Inf. <sup>a</sup>	Descripció	Cat gen <sup>b</sup>	Cat det <sup>c</sup>
<i>Euphorbia lathyris</i>	Cagamuchu (146)	65, 66	<p>En tenen vora casa, no mata però fa unes bones cagarrines. I fa efecte ràpid. Aquesta planta té molta història. També en diuen herba talpera.</p> <p>A ells, ja fa molts anys, quan encara batiem a potes, tenien una prunera que els hi robaven les prunes, i aleshores van fer una infusió de cagamuchu i en van posar una mica amb una xeringa dins les prunes (hi ha qui les ensulfata per fora amb cagamuchu però si ho rentes aleshores marxa). Després de posar-hi la infusió de cagamuchu les hi van tornar a robar, i a les 12 de la nit a una casa del poble hi va haver d'anar el metge de les cagarrines que tenien, i així van saber qui les hi robava.</p> <p>Una veïna feia servir la mateixa tècnica amb una perera, i un altre amb uns ceps que tenia vora la carretera, on hi parava el cotxe de línia a collir raïms. El dia que va parar el cotxe de línia i van collir i menjar els raïms sucats de cagamuchu al cap de 300 metres ja estaven tots cagant a la cuneta.</p> <p>Al poble hi havia un viudo que no volia pagar la festa, i li feien esquellots, i al final va pagar però va posar cagamuchu al menjar.</p> <p>Ell mateix explica que a la feina algú se li bevia sempre l'aigua que portava, i ja n'estava cansat, i un dia va posar cagamuchu a macerar amb aquella aigua i així va saber qui era, i no s'ho pensava pas no que fos aquell. Macerant ja fa efecte, però si vols que sigui més ràpid i més potent s'hi pot posar la llet o les llavors. El company de feina que va beure's l'aigua va haver de marxar perquè vomitava i cagava tant com podia. Només feia escagatxar, quan passava ja estava, no era greu. Ella en va menjar quan tenia dos anys perquè el seu germà sense voler li va donar llavors. Hi ha qui ho mastegava una mica com a laxant. Era la forma de fer escagarrinar la gent en festes també.</p>	15	96
<i>Lepidium draba</i>	Brançallada	35	No serveix per a res, no la feien servir per a res.	15	96
<i>Phallenis spinosa</i>	Àrnica borda	35	No serveix per a res, no la feien servir per a res.	15	96
<i>Scabiosa atropurpurea</i>	Escabiosa borda	35	No la feien servir per res.	15	96
<i>Sedum sp.</i>	Crespinell	35	No es mor mai.	15	96
<i>Sideritis hirsuta</i>	Herba de Sant Antoni	35	No serveix per a res, no la feien servir per a res.	15	96

<sup>a</sup> Informant al qual es correspon cadascuna de les cites d'ús incloses en el catàleg. La relació entre els codis emprats i els noms dels informants és la següent: 1 Paquita Oliva, 2 Josep Pleixats, 3 Benita, 4 Bonaventura Claramunt, 5 Ramon Soteres, 6 Josep Jorba Marmí ( "Nocs"), 7 Salvador Valls, 8 Maria Mercè Pleixats, 9 Josep Farré Marcet, 10 Josep Gubern Enric, 11 Magí segura, 12 Rosa Ferrando, 13 Rita Valls Casanoves, 14 Lluïsa Capdevila, 15 Joan Giralt Casanoves, 16 Jordi Còdol, 17 Dona Jordi Còdol, 18 Josep Soteres Bartolí, 19 Soledad Riba Trullàs, 20 Rosa Soteres Bartolí, 21 Pilar Palos, 22 Joan Morera, 23 Antoni ( "Ton") Aribau Morera, 24 Isabel Graells Grau, 25 Lluís Esquius Oliva, 26 Maria Esquius Oliva, 27 Joan Rivera, 28 Maria Oliva, 29 Josep Maria Marimon, 30 Esmeralda Tirado, 31 Pepeta Tomàs, 32 Marcelino Julián, 33 Antoni Font Planell, 34 Àngela Oller Olivera, 35 Sisquet Sendiu , 36 Teresa Farrés Padrós, 37 Núria Capdevila Vilella, 38 Joan Bacardit Figuera, 39 Jordina Santa Gloria, 40 Mariano Estany, 41 Francisca Serra, 42 Victòria Vilardell Pinyol, 43 Miquel Serra Llobet, 44 Teresa Figueres Rosinés, 45 Emilio Solé Corbella, 46 Àngela Rossic Vilomara, 47 Josep Puig Pujol, 48 Soledat Suarez, 49 Josep Reixachs, 50 Maria Grau, 51 Joan Prat Prat, 52 Conxita Tardà, 53 Mercè Albareda Llordés, 54 Josefa Prat Arisa, 55 Josep Marimon Saumell, 56 Andreu Vidal Solé, 57 Pepito de Cal Bosquet, 58 Jaume Farrés Vidal, 59 Mercè Closa Solé, 60 Josep Prat Solà, 61 Josep Sapera Palomas, 62 Antonia Duarri Salvador, 63 Josep Solé Caelles, 64 Pepita Serra Duarri, 65 Antonio Suarez Pujol, 66 Rosa Vilaró Balaguer, 67 Jordi Mateu Lloró.

<sup>b</sup> Altres usos, categories generals. La relació entre els codis emprats i les categories generals corresponents a "Altres Usos" és la següent: 1 Obtenció de combustible, 2 Fuster, 3 Cistellaire, 4 Tèxtil, 5 Domèstic, 6 Ús personal, 7 Tints i curtits, 8 Ornamental, 9 Ús lúdic, 10 Literatura oral popular, 12 Maneig agrosilvopastoral, 13 Espècies tòxiques o molestes, 14 Canvis en l'ecosistema, 15 Altres

<sup>c</sup> Altres usos, categories detallades. La relació entre els codis emprats i les categories detallades corresponents a "Altres Usos" és la següent: 1 Llenya, 2 Carbó, 5 Materials per a la construcció, 6 Construcció de vehicles (carros), 7 Mobles, fusteria domèstica, 9 Bastons, 10 Instruments musicals, 11 Pipes de fumar, 12 Estris de cuina, 13 Botes de vi, 14 Piloners per carnisseria, 15 Eines agrícoles, 16 Altres usos, 17 Cistelleria, 18 Escombres, 19 Calçat, 20 Objectes decoratius, 21 Gorres de cop, 22 Cordills, cordes, vencills, 22b Culs de cadira, 24 Fibres, teixits, 25 Matalassos, 26 Atuellers pels animals, 28 Ajudes a la llar, 30 Ambientador, 31 Il·luminació, 32 Contra mosques o formigues, 33 Emmagatzematge d'aliments, 34 Altres usos, 35 Cosmètic, 37 Higiene personal, 38 Tenyir o enfosquir el cabell, 39 Enrossir o aclarir el cabell, 41 Tintorial, 42 Elaboració de pintures, 43 Assaonador de pells, 45 Jardineria, 46 Elaboració de rams, 47 Corones funeràries, 48 Altres usos, 49 Joguines, 51 Planta fumable, 52 Festes, creences o pràctiques no religioses, 53 Festes, creences o pràctiques magicoreligioses, 55 Llegendes, gloses, contes, dites, cançons, 60 Halièutic (pesca), 61 Ús hortícola, agrícola, fertilització, 62 Ús hortícola, agrícola, calendari agronòmic, 63 Ús hortícola, agrícola, control de plagues, 64 Ús hortícola, agrícola, tècniques de cultiu, 65 Ús hortícola, agrícola, cultius associats, 66 Ús hortícola, agrícola, per la pol·linització, 67 Ús hortícola, agrícola, empelts, 68 Ús hortícola, agrícola, altres usos, 69 Conservació d'aliments, 70 Per fer ombra, 71 Elaboració de vi, 72 Obtenció de resina, 73 Matança del porc, 74 Obtenció de mel, 75 Llunari, plantació, 76 Llunari, collita, 78 Llunari, obtenció de fusta, 79 Llunari (altres usos), 80 Altres usos, 81 Tòxica, 82 Per prevenir els enverinaments, 83 Punxant, 84 Que dificulta la llaurada amb animals, 85 Que s'enganxen a la roba, 86 Altres usos, 87 Transformacions paisatgístiques, 88 Estructura forestal, 89 Estructura de les zones agrícoles, 90 Rius i rieres, 91 Fonts i pous, 92 Fauna salvatge, 93 Abundància d'espècies forestals, 96 Altres usos.





