



La cultura de les herbes remeieres a Can Pèlecs

Matadepera

Ubicació

Comarca:	Vallès Occidental
Lloc/Adreça:	Can Pèlecs
Emplaçament	Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i Serra de l'Obac
Alçada:	706

Coordenades:

Latitud:	41.64398
Longitud:	1.99974
UTM Est (X):	416700
UTM Nord (Y):	4610732

Classificació

Número de fitxa	08120 - 308
Àmbit:	Patrimoni immaterial
Tipologia	Tècnica artesanal
Estil / època:	Contemporani
Segle	XIX-XX
Estat de conservació	Bo
Protecció	Inexistent
Número inventari	Inventari del Patrimoni Cultural Immaterial del Vallès
Generalitat i altres inventaris	
Accés	Obert
Ús actual:	Social
Titularitat	Pública
Autoria de la fitxa	Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa:	dt., 30/03/2021 - 12:17

Descripció

Les masoveres de Can Pèlecs, conegudes com les Albes, són dipositàries d'una llarga tradició de coneixements sobre les plantes i herbes remeieres, però també de les característiques i particularitats en l'àmbit gastronòmic. Aquests coneixements els han anat adquirint, des de ben petites, per transmissió oral. Sobretot dels avis, que eren els qui cuidaven els nets perquè els pares tenien feina. L'AEB explica que quan anaven al bosc, amb l'àvia, la mare i una tieta paterna, a fer llenya per escalfar-se, l'àvia li anava explicant cada planta que es trobaven i perquè eren bones.

Resulta que les dues línies familiars de l'Alba provenen d'una mateixa família, ja que les dues besàvies eren germanes. En aquesta família hi h ha hagut molts herbolaris. Fins i tot, un dels farmacèutics del monestir de Montserrat.

Recol·lecten les plantes a la seva finca de can Pèlecs i al voltant. També en tenen de plantades a l'hort o jardí propi. Les principals plantes que cullen són la ruda, el marduix, la farigola, el romaní, el fonoll, la Maria Lluïsa, el poniol, les mentes, la sajolida, les lavandes com el cap d'ase, el plantatge, el blauet, cua de cavall, les calèndules, la rosella, la niella o les gavarres. El que no cullen és l'orella d'os, ja que és endèmica de Sant Llorenç i s'ha de protegir.

Una mateixa planta pot tenir diverses aplicacions en funció de l'ús que se li destini: olis, cataplasmes, xarop, unguents, tònic, coccions o barreges amb mel. Aquest darrer sistema s'usa molt pel bestiar per enganxar-ho al paladar de l'animal. Tot el que recullen és per consum propi. També fan conserves, formatge, llet condensada i làctics varis, ratafia, fumats de carns i peixos.

La recol·lecció s'ha de fer en nombres imparells a excepció del 12. Però el següent nombre imparell que es pot utilitzar no és el 13, sinó el 15. Per exemple, es poden collir 12 menats de farigola, però no 13. L'explicació de l'Alba és perquè els apòstols eren 12. Les aplicacions dels remeis es fan en cicles de 7, 9 o 21 dies. Es barregen tradicions populars d'origen desconegut amb la tradició jueva cristiana. Reciten oracions, apreses dels besavis, a l'hora d'aplicar cures, com ara trencar el cop d'aire o el mal de coll. No tant com un sentiment religiós, ens diu l'Alba Escalona. S'aventura a dir que potser era una manera d'estalviar-se problemes amb les autoritats civils i religioses en moments de fervor religiós i poca tolerància a la diferència i evitar, posant els sants com intermediaris, d'acusacions perilloses.

La collita grossa s'acaba per Tots Sants, que és quan s'ha de tenir el rebost ple. Després si la temporada s'allarga tot això de més i a l'hivern ja vindran noves plantes, però poca cosa (porros, cols, pastanagues i xirivies). Diu que després ve la primavera, quan s'acaben els cultius d'hivern i encara no es poden aprofitar els d'estiu. És el que coneixen com a fam de primavera. Explica que en aquest període mengen flors amb receptes que han anat passant de generació en generació des d'abans de la fil·loxera.

Amb l'experiència de generacions, han elaborat una teoria sobre algunes plantes que tendeixen al vermell, que elles anomenen porpra. Diuen que aquelles que tenen els tons porpra són més efectives i vigoroses. També pel que fa a les plantes de l'hort. Quan han de fer tria per multiplicar, escullen les que tenen aquests tons.

Quan, des de fora, es parla de les Albes, es pensa que es tracta d'una cosa de les dones de la família. Elles diuen que no, que són les circumstàncies actuals que només es visibilitzen elles, però que els homes de la família també han estat importants. Han arribat a ser set portant la finca.

Observacions:

L'AEB ha adquirit tots els coneixements aportats per les generacions anteriors de la seva família de forma oral, però també ha rebut Formació Professional Agrària a l'escola Torre Marimon de Caldes de Montbui; actual seu de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, de la Generalitat de Catalunya.

Aquest tipus de coneixements estan definits i reconeguts per la Convenció del Patrimoni Cultural Immaterial de 2003 de la UNESCO, com a coneixements i usos relacionats amb la natura. Per aquest mateix motiu, s'ha inclòs en l'inventari del Patrimoni Cultural Immaterial del Vallès.

Malgrat, en el present, és un coneixement viu, la seva permanència depèn de factors molt fàcilment canvians. El registre d'aquests coneixements és, en certa mesura, fàcil de realitzar però el més destacable és que es mantinguin vius, ja que formen part de la nostra cultura, arrelada al territori i que han contribuït a estructurar-nos com a societat. I continuen essent efectius i sostenibles.

Història

Actualment, a can Pèlacs, hi trobem l'ABE i la seva mare. Però també hi treballa l'EEB, el germà de l'AEB. Van arribar a la finca l'any 1988. La mare provenia d'una família de pagesos rabassaires de Rubí. És neta i besneta de masovers. Durant la Guerra Civil van perdre les terres que treballaven. El pare provenia d'una família de pagesos propietaris, també de Rubí; però ell era el cabaler, el segon després de l'hereu, i va buscar noves terres per treballar renunciant a la legítima. Van anar a parar a Santa Oliva, prop del Vendrell, al Baix Penedès. Va tenir un accident amb un any immobilitzat, durant la convalescència va llegir un anunci on s'oferia la masoveria de can Pèlacs i prengueren la decisió d'acceptar-la.

La masovera anterior havia mort d'una llarga malaltia, durant la qual l'home no podia compaginar les necessitats de la finca amb les circumstàncies personals d'atenció a la seva esposa. Quan ella mor, l'home decideix deixar la finca.

La finca patia un endarreriment que sumat a algunes decisions preses als anys 70, com l'eixamplament de feixes, condicionen la productivitat de la terra. Això fa que triguin molts anys en posar-la en condicions. Només per condicionar la feixa superior triguin dos anys. A més a més, el clima és molt dur, amb hiverns crus i estius molt calorosos. Neva gairebé cada any, es produeixen aiguats i hi ha poques hores de sol. A tot això cal sumar-li l'escassetat d'aigua i sediments naturals i la poca terra, tant de secà com d'horta.

Bibliografia

OTERO, Iago; DOMÈNECH, Laia; i ESCALONA, Alba (2007). La dimensió ambiental del sector primari al Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. El cas de l'explotació d'agricultura ecològica de Can Pèlacs (Matadepera); dins VI Trobada d'estudiosos de Sant Llorenç del Munt i l'Obac: Diputació de Barcelona, pp. 51-57.

Enllaços d'interès:

<https://youtu.be/BMguhBsmhoM>

