



Producció de Trumfes

Fígols

Ubicació

Comarca: Berguedà
Lloc/Adreça: Fígols

Coordenades:

Latitud: 42.180833061957
Longitud: 1.8355970557891
UTM Est (X): 403840
UTM Nord (Y): 4670510

Classificació

Número de fitxa 08080 - 165
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle s.XIX
Estat de conservació Regular
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés Obert
Ús actual: Lúdic
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa JOEL COLOMER CASAMITJANA
Data de registre de la fitxa: dg., 03/08/2025 - 13:09

Descripció

Al llarg dels segles XIX i XX, la producció de patates ha estat una activitat essencial en moltes zones de muntanya del Berguedà, especialment a les valls altes com la de Gósol, Saldes, Castellar del Riu i la serra d'Ensija. La duresa del clima, amb hiverns freds i llargues glaçades, va empènyer els pagesos a desenvolupar sistemes d'emmagatzematge adaptats a l'entorn, entre els quals destaca la construcció de les

trumferes. Les trumferes són estructures excavades sota terra o semisoterrades, generalment de forma ovalada o allargassada, amb parets de pedra seca i cobertes amb troncs, branques i una capa de terra i fulles. Aquesta tècnica aprofitava les propietats naturals del sòl per conservar la patata en condicions de temperatura estable i humitat constant, evitant que es gelés a l'hivern o es fes malbé per l'escalfor a l'estiu. Després de la collita, que es feia entre agost i setembre, els pagesos triaven les millors patates per a la sembra de l'any següent i destinaven la resta a consum familiar o intercanvi amb altres productes. Les trumferes es col·locaven en llocs ombrívols i ben drenats, sovint en marges o al peu de boscos. Les patates s'hi guardaven en capes, separades per una mica de palla o fullaraca, i es cobrien totalment per protegir-les de la llum, la pluja i les gelades. Així es conservaven durant mesos, fins ben entrat l'hivern. La trumfa era un aliment bàsic, altament energètic i de fàcil conreu, i en algunes zones se'n cultivaven varietats locals molt apreciades, com la kennebec o la red pontiac, adaptades als sòls rics i profunds d'origen glacial. La trumfa del Berguedà encara avui és un producte de qualitat reconeguda, i diverses iniciatives locals treballen per recuperar i valoritzar tant les varietats autòctones com les tècniques tradicionals de cultiu i conservació.

Història

A les zones de muntanya del Berguedà, com Fígols, Fumanya i Peguera, la producció de patates –anomenades popularment trumfos– va esdevenir una activitat agrícola fonamental durant els segles XIX i XX. El cultiu de trumfos era especialment ben adaptat a l'altitud i el clima fresc d'aquestes contrades, on altres conreus tenien més dificultats per arrelar. Gràcies a la qualitat de la terra i a les condicions ambientals, les patates de la zona tenien fama de ser gustoses i resistents, i es destinaven tant al consum propi com a la venda als mercats de la plana. Per garantir la conservació del trumfo durant tot l'any, els pagesos d'aquestes valls construïen els anomenats forats de trumfos, uns dipòsits excavats directament a terra, normalment en zones ombrívols, orientades al nord i protegides de la calor. Aquests forats podien tenir formes diverses (circulars, rectangulars o allargades), i s'hi emmagatzemaven les patates cobertes de fullaraca o de palla, a vegades tapades amb lloses o amb branques. L'objectiu era mantenir una temperatura i una humitat constants per evitar que es fessin malbé, especialment durant l'hivern i la primavera. Els forats de trumfos formaven part del paisatge agrícola i domèstic de pobles com Fígols, Fumanya i Peguera, on es vivia en una economia d'autosuficiència complementada sovint amb el treball a les mines o als boscos. A Fumanya, per exemple, tot i ser coneguda avui dia pels jaciments de petjades de dinosaures, antigament hi havia camps treballats que proveïen els habitants d'aliments bàsics, entre els quals les patates tenien un paper clau. A Peguera, on l'altitud i l'aïllament geogràfic marcaven el ritme de la vida quotidiana, el trumfo era un dels cultius més segurs i rendibles. A Fígols, més proper a les rutes comercials, el cultiu podia combinar-se amb la venda del producte sobrant a les poblacions properes, com Guardiola o Berga.

Bibliografia

Massanés, Toni (1997), *La cuina del Berguedà. Evolució i receptari*.. Berga: L'Albí-Columna

López-Monné, Rafael et al. (2008), *Berguedà. La muntanya, la tradició, la taula. Cuina mil·lenària*.. Tarragona: Arola.

Sen, Miquel (Dir.) (2005), *La cuina comarca a comarca. Berguedà*.. Ciro Ediciones.

AMADES, Joan (1950?1956). *Costumari Català – El curs de l'any*. Barcelona: Salvat / Edicions 62

AMADES, Joan. *Arts i oficis*. Secció específica del seu catàleg d'obres sobre cultura popular catalana

