Fulls Arenyencs de
CULTURA
Núm. 04 - Juny 2001

# Roca: cireres i minaires

Gaspar Casals i Coll

Ajuntament d'Arenys de Munt

FULLS ARENYENCS DE
CULTURA
Núm. 04 - Juny 2001

# Roca: cireres i minaires

Gaspar Casals i Coll

Ajuntament d'Arenys de Munt

*Revisió i correcció:* Mercè Colomer i Bartrolí

*Edita:* Ajuntament d'Arenys de Munt
Amb la col·laboració de Cuina Serhs, S.L.

*Impressió:* Nova Impremta 3, S.L.
Canet de Mar (El Maresme)

*Dipòsit legal:* B-28.912-2001

*Arenys de Munt, juny del 2001.*

## Conreus Antics

*Repòs no em cal. Que si la feina és aspra,*
*jo he nascut en la llum d'aquell país*
*on la febre dels cirerers en flames*
*dringa en la gorja dels ocells petits.*

Eaton Hastings, abril de 1939

Domènec Perramon: *Nova antologia poètica,*
Arenys de Munt, 1998

# SUMARI

1. Introducció ..... 6

2. L' agricultura d'Arenys de Munt al segle XIX ..... 7

*2.1 Els arbres fruiters* ..... 7

*2.2 La vinya* ..... 9

*2.3 La sortida de la crisi* ..... 9

*2.4 La necessitat d' aigua* ..... 10

3. Els minaires ..... 11

4. L'arribada dels primers empelts ..... 13

5. Situació dels primers arbres ..... 16

6. La nissaga Roca i l'ofici de minaire ..... 19

7. Consideracions finals ..... 23

8. Addendes ..... 24

*1. Efectes del fred en els tarongers* ..... 24

*2. Construcció d'una mina* ..... 25

*3. Contracte d'una vinya* ..... 26

*4. Conferència sobre agricultura* ..... 28

8. Agraïments ..... 30

## *Uns mots de presentació*

Quan l'amic Gaspar Casals em va lliurar el text i em va fer l'honor d'oferir-me la redacció d'aquesta presentació, vaig tenir una agradable sensació per diferents motius:

En primer lloc perquè aquest treball permet la divulgació de la història de l'agricultura d'Arenys de Munt, la qual cosa ens ofereix la possibilitat de constatar que els nostres pagesos han sabut, des de sempre, aprofitar els recursos de què disposaven tenint cura de no modificar l'aspecte paisatgístic de l'entorn, és a dir, practicant el que avui en dia s'anomena *agricultura sostenible*. En segon lloc perquè ens il·lustra sobre un ofici artesà, com és el de minaire, que va ser el mitjà de vida de molts arenyencs i amb el qual molts d'ells van reeixir fins i tot fora de les nostres contrades, però, sobretot em complau l'oferiment, perquè aquesta obra vol ser un homenatge a la ferma voluntat de progrés de tota la pagesia, en general, i a la dels productors de cireres en particular.

Els arenyencs gaudim, any rera any, d'aquesta fruita gustosa i de textura tan especial que anomenem Cirera d'en Roca, però no és menys cert que moltes persones es pregunten quins són els orígens del seu conreu en el nostre poble. Trobareu la resposta a aquest i a molts altres interrogants en l'estudi que us disposeu a llegir. Un estudi que és el fruit d'una meritòria tasca de recerca que ha portat a terme el seu autor, el qual, en aquest cas, a més de les obligades consultes bibliogràfiques, ha mantingut infinitat d'entrevistes personals per tal de recollir el testimoni oral que, transmès de generació en generació, ha arribat fins als nostres dies.

Com fa moltes desenes d'anys uns magnífics fruiters van arrelar a la nostra terra, desitgem que la lectura d'aquest opuscle us serveixi també per enfondir, una mica més, les vostres arrels a la comunitat de la nostra Vila i per a que us investiu d'aquell estat d'ànim tan especial que adquireixen les persones que estimen el poble, quan estudien la seva història.

***Carme Cantallops***
*Regidora de Pagesia*

## 1.- Introducció

La celebració de la 1a Fira de la Cirera d'en Roca el juny de l'any 2000 ha despertat l'interès per part d'estudiants locals i d'institucions pel conreu d'aquesta fruita que tant s'identifica amb Arenys de Munt.

Amanda Canals i Lídia Freixes han fet els seus treballs de recerca del Batxillerat sobre aquest conreu. L'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries) ha fet una proposta de millora de la productivitat de la Cirera d'en Roca, i l'Ajuntament d'Arenys de Munt ha endegat una sèrie d'activitats lúdiques, com la celebració de la Fira, per conèixer aquesta fruita.

Aquest treball vol ser un complement de totes aquestes iniciatives i tracta sobre l'establiment d'aquest conreu a Arenys de Munt. No és un treball sobre agricultura, sinó una petita història sobre l'arribada de les Cireres d'en Roca al nostre poble i les circumstàncies que la varen propiciar.

Una gran part de la informació presentada s'ha recollit per via oral, en llargues entrevistes amb els descendents dels introductors d'aquest conreu. A mesura que aquesta informació ha anat sortint, s'ha vist que l'ofici de minaire va molt lligat a l'arribada dels primers empelts i d'aquí el títol d'aquest treball. Els minaires d'Arenys de Munt és un tema gens treballat i caldria un estudi exhastiu i en profunditat de les empreses i les tècniques artesanals d'aquest ofici, que ja va donar reputació a Arenys de Munt a finals del segle XIX.

També s'ha consultat bibliografia especialitzada en agricultura i no s'ha trobat cap referència a la introducció de les Cireres d'en Roca, possiblement degut al caràcter marginal que ha tingut dins l'àmbit comarcal.

El primer capítol és una introducció a l'agricultura d'Arenys de Munt a finals del segle XIX i principis del XX emmarcada dins del context de la comarca, per entendre les circumstàncies que varen dur els minaires a treballar fora d'Arenys de Munt i que varen propiciar l'arribada dels primers empelts.

## 2.- l'agricultura d'Arenys de Munt al segle XIX

L'agricultura d'Arenys de Munt durant el segle XIX no va ser gaire diferent de la de segles enrere i es basava en els productes de l'anomenada "trilogia mediterrània": el blat, la vinya i l'olivera. Aquests tres productes no tenien la

mateixa importància sinó que la vinya era el conreu que ocupava la majoria de l'espai cultivat, i el vi era el producte que donava el rendiment econòmic que permetia la continuïtat de l'activitat agrícola. Fins la plaga de la fil·loxera va ser el puntal de l'economia agrària.

Del blat se´n treia la farina que es coïa en els forns que moltes cases tenien adossat dins la llar de foc per fer el pa, aliment bàsic de la dieta. El conreu de les oliveres era molt petit en extensió i ocupava els marges dels camins i de les vinyes. A les masies més importants hi havia un molí, el trull, per premsar les olives i obtenir-ne l'oli.

L'horta i els arbres fruiters també eren presents en el món agrícola arenyenc i la gran varietat de fruites i verdures que es collien anaven bàsicament destinades a l'autoconsum.

## *2.1. Els arbres fruiters*

La presència d'arbres fruiters en el món mediterrani ja ve de molt antic. Des de l'inici de l'agricultura s'han conreat els arbres propis del bioma com l'ametller, el garrofer, el magraner i la figuera. Els romans introduïren a l'Occident mediterrani arbres fruiters provinents de les zones temperades més orientals com ara Mesopotàmia. D'entre ells la perera, la pomera, el presseguer, l'albercoquer, la prunera i el cirerer.

Mossèn Jaume Avellà, capellà resident a la masia de Can Sala de Dalt, ens dona fe de la presència, ja en el segle XVII, de cireres a Arenys de Munt quan en les seves memòries escriu: *Nota que als 30 de maig de 1681 vaig començar a cullir dos almostas (1) de sireras maduras dels sirés de la fexa çota lo balcó (2).*

Els arbres fruiters han tingut sempre una funció complementària de l'activitat agrícola, i cada pagès en cultivava uns quants de cada fruita amb la intenció de tenir-ne pel consum propi. El cirerer era un arbre fruiter més i mai havia tingut una presència destacada fins a la introducció de la Cirera d'en Roca.

Com a arbre espontani, el cirerer és un arbre majestuós propi d'ambients frescos que viu espars enmig d'altres arbres i mai arriba a fer un bosc. A Arenys de Munt el trobem a les torrenteres i zones humides. La seva fusta és molt apreciada en ebenisteria i, degudament preparada, adquireix un intens color vermell.

Taronger al Torrent d'en Terra, restes d'un antic conreu

Hi va haver però, dos cassos de conreu extensiu de fruiters: els garrofers i els tarongers. Les garrofes eren la base de l'alimentació del bestiar, sobretot els cavalls, que eren un element indispensable tant pel treball en el camp com pel transport. Encara avui podem trobar restes d'aquest conreu en exemplars vells de garrofers dispersos pels antics camps.

El cultiu de tarongers durant el s. XIX al litoral del Maresme va ser molt extens i les seves taronges tenien fama de ser les millors. A Arenys de Munt van haver-hi fins a 30 hectàrees conreades de tarongers i, junt amb Arenys de Mar i Canet, formava la zona de major producció del Maresme.

Aquest conreu té l'inconvenient de que, al ser la taronja un fruit d'hivern, l'arbre està en aquesta època en plena activitat vegetativa i per tant els freds rigorosos l'afecten malmetent les collites. A les memòries de can Bellsolell de la Torre hi trobem sovint documentats els perjudicis que causava el fred en aquests arbres.(3).

Un altre factor ha afegir a la davallada dels tarongers va ser la millora dels transports. El 1857 el ferrocarril va arribar a Arenys de Mar i deu anys més tard quedava connectada Barcelona amb València, possibilitant d'aquesta manera l'arribada de les taronges de l'horta valenciana. Finalment la glaçada de 1891 va donar l'estocada final als tarongers de la comarca.

## *2.2. La vinya*

Durant tot el segle XIX el cultiu de la vinya era la base de l'agricultura de tot el Maresme ja que molt del vi produït s'exportava a bons preus cap Amèrica. A Arenys de Munt, la vinya arribava fins a Collsacreu omplint tots els vessants soleis de les muntanyes. A meitat de segle era el poble de tota la comarca que tenia més extensió de vinya conreada, superant les nou-centes hectàrees. Les llargues rengleres de ceps donaven un paisatge clar i obert. Les zones baixes més planes s'aprofitaven pel conreu de l'horta i els cereals.

Cap el 1860 es va declarar a França la plaga de la fil·loxera i de seguida es va estendre per tot Europa malmetent totes les vinyes. A la Península Ibèrica va tardar encara uns anys en arribar i això va significar una forta demanda de vi, cosa que va fer pujar els preus i en conseqüència encara es va plantar més vinya. Va ser una curta però intensa època daurada de la vinya que va significar un bon moment econòmic per l'agricultura del Maresme. Però la plaga avançà inexorablement i el 1883 es va declarar al Vallès, a la Selva i al Maresme i tota la bonança econòmica va desaparèixer en poc temps.

Així doncs, a finals del segle XIX el panorama agrícola arenyenc i de tot el Maresme, en general, no era gaire afalagador amb la desaparició dels tarongers i la sotragada de la vinya per la fil·loxera.

L'any 1903 una comunicació de l'Ajuntament d'Arenys de Munt al Governador Civil deia: *la naranja, que con la del vino eran los principales elementos de riqueza de este distrito municipal, pronto habra desaparecido del todo por haber muerto todos los naranjos por las plagas y las enfermedades que asimismo desde hace algunos años les han invadido. (4)*

## *2.3. La sortida de la crisi*

Ja des d'abans de la fil·loxera i de la desaparició dels tarongers, a tota la franja litoral de la comarca s'hi conreava un producte que havia de significar una veritable revolució per l'agricultura del Maresme: la patata primerenca. En plena crisi de la vinya els pagesos varen apostar per aquest cultiu, aprofitant les condicions climàtiques suaus que dóna la proximitat del mar, les bones comunicacions que facilitaven la comercialització i els bons preus que es pagaven per aquest producte a Europa. L'any 1876 ja s'exportaven patates cap a França i el 1905 s'inicia cap a Anglaterra on eren molt apreciades. Fins i tot es va crear una denominació d'origen: les "Mataro's Potatoes".

El cultiu de la patata va portar canvis radicals que van donar bons guanys als pagesos permetent-los sortir de la crisi i accedir a la propietat de la terra. D'aquesta manera es va formar una classe floreixent de petits i mitjans propietaris en front dels grans terratinents que anaven perdent força. Aquests pagesos, emprenedors i innovadors, no varen dubtar a l'hora de canviar els antics i poc rendibles conreus, primer plantant les patates enmig de les fileres de ceps i després arrancant-los definitivament.

Les hortalisses també eren una bona font d'ingressos. El creixement demogràfic que experimentava Barcelona degut a la industrialització, va contribuir a una forta demanda d'aquests productes i els agricultors van convertir el Maresme en l'horta de Barcelona. Tot plegat va significar un gran canvi.

Tots aquests canvis no varen afectar per igual a tota la comarca. En el litoral, el terreny es més pla i per tant fa de bon treballar; en canvi els pobles de l'interior tenen una orografia més accidentada que és bastant apte per la vinya però que fa difícil el conreu de l'horta. Així doncs el redreçament de l'agricultura a finals del segle XIX es va produir bàsicament en els pobles de la costa afavorits pel transport, el clima i el terreny. A l'interior, aquests canvis anirien entrant més lentament

Arenys de Munt, al ser un poble d'interior i tenir una orografia amb molts pendents, no va participar inicialment d'aquesta transformació i els pagesos apostaren altra vegada per la vinya. Començaren a arrencar els vells ceps malalts i a substituir-los per peus americans resistents a la fil·loxera per després empeltar-los amb les varietats tradicionals. El setmanari "La Costa de Llevant" ens dóna notícies d'aquesta activitat a Arenys de Munt: *Se continua la plantació de ceps americans en vinyas que habien sigut arrancadas per habersen apoderat la fil·loxera Son molts los propietaris que mostran gran interés en dita plantació... (5)*

El conreu de la vinya va durar ben bé fins la segona meitat del segle XX, i són molts els arenyencs que encara recorden el dringar de les premses a l'època de la verema. De totes maneres la vinya ja no va tenir l'esplendor que havia tingut en temps passats.

## *2.4. La necessitat d'aigua.*

El canvi de conreu que es va produir en el litoral del Maresme a finals del segle XIX, de la vinya a la patata primerenca, va significar passar d'una agricultura de secà a una de regadiu, i per tant va augmentar la necessitat d'aigua per regar.

El Maresme és una comarca amb pocs cursos fluvials superficials i els que hi ha, el riu Tordera, els torrents i les rieres, són d'un règim molt discontinu i, per tant, no asseguren una disponibilitat d'aigua regular. Aquesta circumstància ha condicionat la manera d'obtenir l'aigua, que des de sempre els pagesos l'havien buscat en el subsòl a base de construir pous i mines per emmagatzemar-la posteriorment en safareigs i distribuir-la per canalitzacions i recs.

La necessitat d'obtenir més aigua per regar degut al canvi de conreu va significar que cada pagès s'havia de procurar els seus propis recursos hídrics i, en conseqüència, es va desfermar una autèntica febre de construcció de pous i mines per assegurar l'obtenció del preuat element líquid per tirar endavant els nous conreus.

Salvador Llobet en la seva Geografia Agrària diu: *la búsqueda de agua subterránea ha llegado a unos límites extraordinarios por parte de los particulares...(6)*

## 3.- Els minaires

Els minaires eren els treballadors que construien els pous i les mines que servien per fer aflorar l'aigua del subsòl. Aquestes construccions consistien en perforacions verticals, en cas dels pous, o galeries subterrànies si eren mines, que arribaven fins al naixement de l'aigua.

A Arenys de Munt hi havia una colla d'empreses de minaires que tenien fama de ser bons especialistes en aquests tipus de construccions i això els donava força feina tant en el mateix poble com en els de les rodalies.

Aquestes empreses eren de tipus familiar i no tenien gaires treballadors. Sovint eren membres d'una mateixa família que es passaven de pares a fills les tècniques artesanals per construir pous i mines.

Antigament, quan encara no hi havia electricitat, la manera de portar l'aigua des del seu naixement fins al lloc desitjat era construint una mina. D'aquí ve el nom de minaire.

La tècnica de la construcció d'una mina consistia en aprofitar el desnivell que hi havia entre la cota a què es trobava el naixement de l'aigua i la que tenia el lloc on es volia fer arribar Un cop comprovat que hi havia un desnivell suficient entre els dos punts que permetia l'escolament de l'aigua, s'iniciava la construcció d'una galeria subterrània, començant sempre pel punt

més baix. Durant la construcció s'anaven trobant diferents tipus de terreny segons el subsòl: pedra, sauló més o menys dur, argila, etc.. Els minaires, fruit de la seva experiència, ja anaven intuint si trobarien aigua o no segons les característiques del subsòl. A vegades el terreny era massa tou i hi havia perill d'esfondraments; llavors aquest tram de mina es revestia d'obra. Cada cert nombre de metres de galeria construit es feia un pou de registre per treure la sorra i per tenir diferents accessos per tot el recorregut de la mina. Aquest ofici necessitava doncs d'experiència i intuició.

Boca d'una mina a la part alta del Torrent d'en Puig

Anton Bellsolell va descriure l'any 1782 en les seves memòries, la construcció fil per randa d'una mina per un minaire arenyenc (7)

Un cop s'arribava al naixement de l'aigua, aquesta es captava, i amb una conducció s'aconduia per tota la mina fins al safareig. La mina podia arribar a tenir uns quants quilòmetres repartits per diferents ramals. L'any 1877 l'enginyer Alejandro Perich en va projectar una a través de tota la riera de Sobirans per portar aigua des de can Cot fins a la masia de can Bellsolell. En total tenia 2.5 Km (8).

Amb l'arribada de l'electricitat la construcció de pous va desplaçar la de les mines ja que les bombes elèctriques extreuen l'aigua en el mateix punt on es troba el naixement i al mateix temps va facilitar el regadiu.

La necessitat d´ obtenir més aigua per regar, degut al canvi de conreus que s'estava produint, va fer que les empreses de minaires d'Arenys de Munt encara tinguessin més demanda de feina. Pagesos de molts llocs venien a buscar els minaires arenyencs per que els hi trobessin aigua. Els records familiars ens situen els minaires arenyencs treballant sobretot per tot el Maresme, la Costa Brava Sud i l'Empordà. Aquest ofici doncs, en un primer moment, va anar associat a la necessitat que hi havia de trobar més aigua per regar les hortes que s'estaven creant. Posteriorment els minaires varen treballar per alguns ajuntaments quan va començar el subministrament d'aigua potable a les poblacions.(9)

Després, la seva reputació va continuar i els va permetre treballar, ja d'una manera més mecanitzada, durant pràcticament tot el segle XX. En els anys trenta eren sis les empreses que es dedicaven a la construcció de pous i mines: Cooperativa de Construcció Minera, Germans Roca, Martí Artigues, Josep Roca Bassó, Ventura Bassó Alzina i Martí Catarineu (10). En els anys setanta l'empresa de Pere Torrent treballava a la Seu d'Urgell i a Madrid.

En l'època que ens ocupa, finals dels segle dinou i principis del vint, les poblacions que oferien feina als minaires arenyencs ja eren a una distàn-

COOPERATIVA DE CONSTRUCCIO MINERA
Execució de tota mena de treballs de mineria, pous, canalitzacions, treballs de reparació, etc.
Ponç, 14 ARENYS DE MUNT

*La Rambla, 17 de setembre del 1934.*

cia considerable d'Arenys de Munt i per tant l'anar i tornar diari del lloc de treball a casa no era possible amb els mitjans de transport que hi havia. Els minaires marxaven del poble "a fer una campanya" que volia dir que s'estaven una o dues setmanes fora de la llar, treballant el mes ràpid possible per poder tornar aviat. Aquest fet significava que es feien llargues jornades de treball per aprofitar el màxim de temps. Es treballava de sol a sol.

Generalment els minaires s'allotjaven a la mateixa masia on hi feien la feina i compartien els àpats i el descans amb la família que els havia contractat. S'establien relacions d'amistat i coneixença i moltes vegades es repetien campanyes a la mateixa masia allargant les mines ja fetes i també fent treballs de neteja i manteniment.

## 4.- L'arribada dels primers empelts

Els germans Joan i Joaquim Roca Rucarols, nascuts el 1854 i 1858 respectivament, formaven una d'aquestes empreses de minaires que treballaven fora d'Arenys de Munt, aprofitant el canvi que s'estava produint d'una agricultura de secà a una de regadiu.

En una d'aquestes campanyes, els germans Roca varen anar a treballar a una masia on al pati de davant hi havia un cirerer molt gran. Era l'estiu i l'arbre mostrava tot el seu esplendor carregat de cireres. Els propietaris els hi varen explicar que aquell arbre havia vingut de França portat pels seus avantpassats, que cada any llevava molt i que les cireres que donava eren molt bones. Quan les varen provar, varen quedar molt sorpresos del seu gust una mica àcid i de la consistència dura que li donava la seva textura. Mai havien provat unes cireres amb aquelles propietats. Les que coneixien eren les que tradicionalment s'havien cultivat a Arenys de Munt i no tenien aquelles característiques (11).

L'hivern següent, quan és el temps que s'empelten els arbres fruiters, els dos germans Roca varen tornar expressament a aquella masia per agafar empelts per poder tenir a la seva vinya cirerers que donessin cireres d'aquella classe que tant els havia agradat.

Sembla que varen portar quatre empelts, *eixerns* tal com en diuen els pagesos d'Arenys de Munt (12), i es varen empeltar dos arbres amb dos empelts cada un. D'aquesta manera fou com varen venir els primers empelts de Cirerers d'en Roca

La població on estava situada la masia d'on varen sortir els primers empelts, no s'ha pogut conèixer exactament ja que en les diferents entrevistes que s'han fet amb els descendents dels germans Roca ningú ha pogut precisar exactament el lloc. Hi ha diferents versions, unes situen la masia en la zona de l'Empordà prop de la frontera francesa, d'altres diuen que era dins França mateix, d'altres a la Costa Brava sud i també una altra versió l'ha situada al poble de Palafolls. Sigui on sigui, el que coincideix és que els diferents llocs proposats per l'origen dels primers empelts de la Cirera d'en Roca, són aproximadament dins la zona que treballaven habitualment els minaires d'Arenys de Munt. Tampoc s'ha pogut precisar l'any de l'arribada d'aquests primers empelts, però segons la transmissió oral dels records i les referències familiars el podem situar entre el 1890 i el 1900.

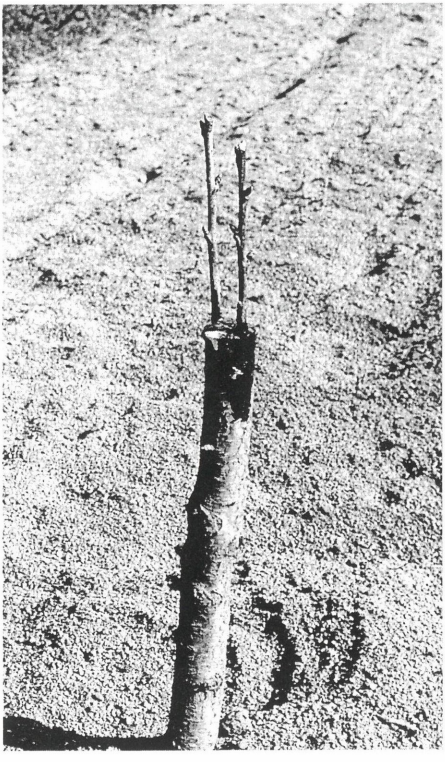
Fins que aquests primers arbres no varen donar fruits, van haver de passar uns quants anys, ja que des de que s'empelta fins que no lleva tarda uns 3-4 anys i encara ho fa en quantitats molt petites. Per tant, en un principi, la presència d'aquests arbres va passar desapercebuda per a la majoria de la població.

Un cop els primers arbres varen donar fruits, aquests es varen començar a conèixer primer pels pagesos de les vinyes veïnes i després ja per tot el poble.

Molta gent va voler tenir cirerers d'aquella classe a les seves vinyes i es varen començar a treure eixerns dels primers arbres per empeltar-ne de nous. L'obtenció eixerns dels primers exemplars no sempre es va fer d'una manera respectuosa, sinó que la picaresca va fer que d'amagat, i també de nits, n'anessin a buscar d'una manera descontrolada, fins al punt de comprometre seriosament la vida d'aquests primers arbres.

Com que no se sabia com es deia la classe d'aquestes cireres la gent en deia de les "d'en Roca" per referir-se a les que sortien dels arbres empeltats amb eixerns que van portar els germans Roca.

De la manera d'empeltar que va permetre l'expansió dels Cirerers d'en Roca i que s'utilitza encara a Arenys de Munt s'en diu "a l'estaca" i serveix tant pels arbres fruiters com pels ceps.



Cirerer acabat d'empeltar amb dos eixerns

Aquesta tècnica consisteix en plantar primer un cirerer petit i esperar un o dos anys que arreli bé. Després es talla aquest arbre a uns 40 cm del terra deixant només el tronc central, anomenat el peu, que és el que farà de suport als empelts. En la zona del tall paral·lel al terra, se n'hi fa un altre de perpendicular, s'obre amb unes petites falques, l'estaca, i si introdueix un empelt a cada punta del tall de manera que la pell de l'empelt quedi en contacte íntim amb la pell del peu i així hi poguí circular la sava. Després s'enganxa tot plegat amb una pega transpirable per donar consistència a la unió. Les arrels del peu són les que donaran vida al nou arbre.

Els peus que s'han fet servir tradicionalment per empeltar s'han tret dels plançons de cirerers bords de bosc i dels brots que surten de les arrels dels arbres ja consolidats.

## 5.- Situació dels primers arbres.

El cirerer és un arbre de fulla caduca que prové de zones de clima atemperat i per tant necessita d'un mínim d'hores de fred anual per aturar la seva activitat vegetativa Aquest fet permet que el cirerer pugui aguantar molt bé quan baixen les temperatures hivernals més del que és habitual en el clima mediterrani. Aquest no és el cas dels tarongers i això va ser una de les causes de que el seu conreu es perdés.

La vinya que tenien arrendada la família Roca Rucarols on hi varen empeltar els primers eixerns, estava situada al sot de ca l'Oliver, a prop del turó del Fangar, en un lloc ombrívol, humit i encarat a Nord, on les condicions ambientals pel desenvolupament dels cirerers eren molt favorables.

Aquestes condicions ambientals que varen permetre el creixement i l'expansió d'aquests arbres encara no han estat objecte de cap estudi científic, ja que els intents de conrear-los fora d'Arenys de Munt no han tingut èxit. Seria interessant descobrir quines són aquestes condicions particulars que té el microclima o el terreny d'Arenys de Munt que ha permès que els Cirerers d'en Roca es cultivin, de moment, només al nostre poble.

La lenta expansió per empelt dels Cirerers d'en Roca va començar per les vinyes veïnes, situades també a la zona del Fangar. Després en altres zones de la població amb característiques climàtiques similars, com ara el Torrent d'en Puig o Sobirans, també s'hi varen començar a empeltar aquests cirerers.

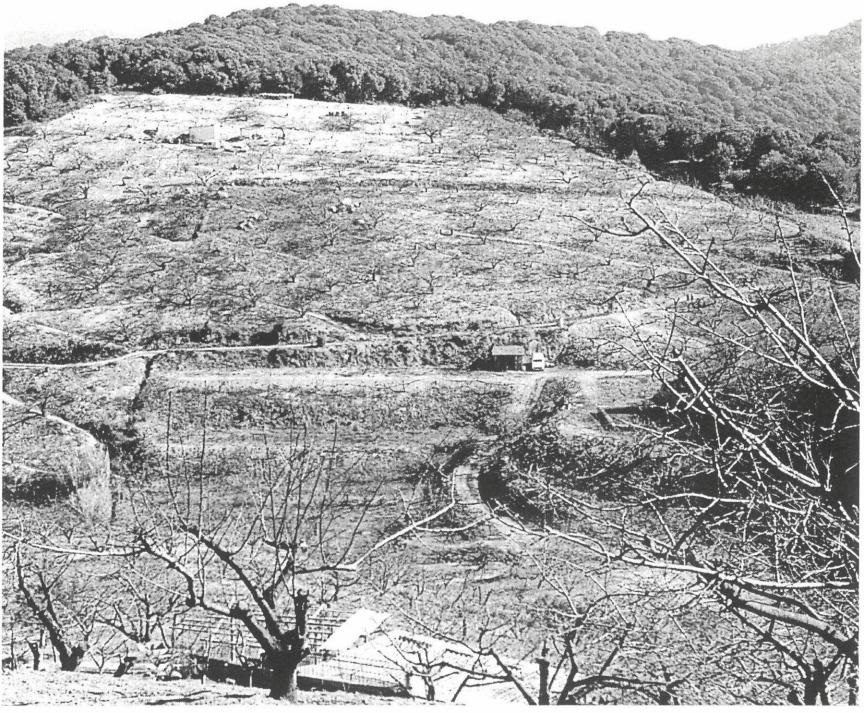
Aquests primers arbres es plantaven en les zones marginals, prop de les barraques i dels camins, ja que el conreu predominant era la vinya. Cada pagès tenia uns quants cirerers pel seu propi consum.

Els primers pagesos que es varen plantejar fer una mínima producció de Cireres d'en Roca per a poder-les comercialitzar es varen trobar amb el problema de que els propietaris de les vinyes no els hi ho permetien fer, ja que el contracte que hi havia entre parcer i propietari era sobre els ceps i la producció de vi i per tant aquests últims no obtenien cap benefici de la comercialització de les cireres. El mateix contracte d'arrendament de la vinya que tenia en Joan Roca Rucarols amb el propietari prohibia sembrar qualsevol cosa que no fossin ceps (13).

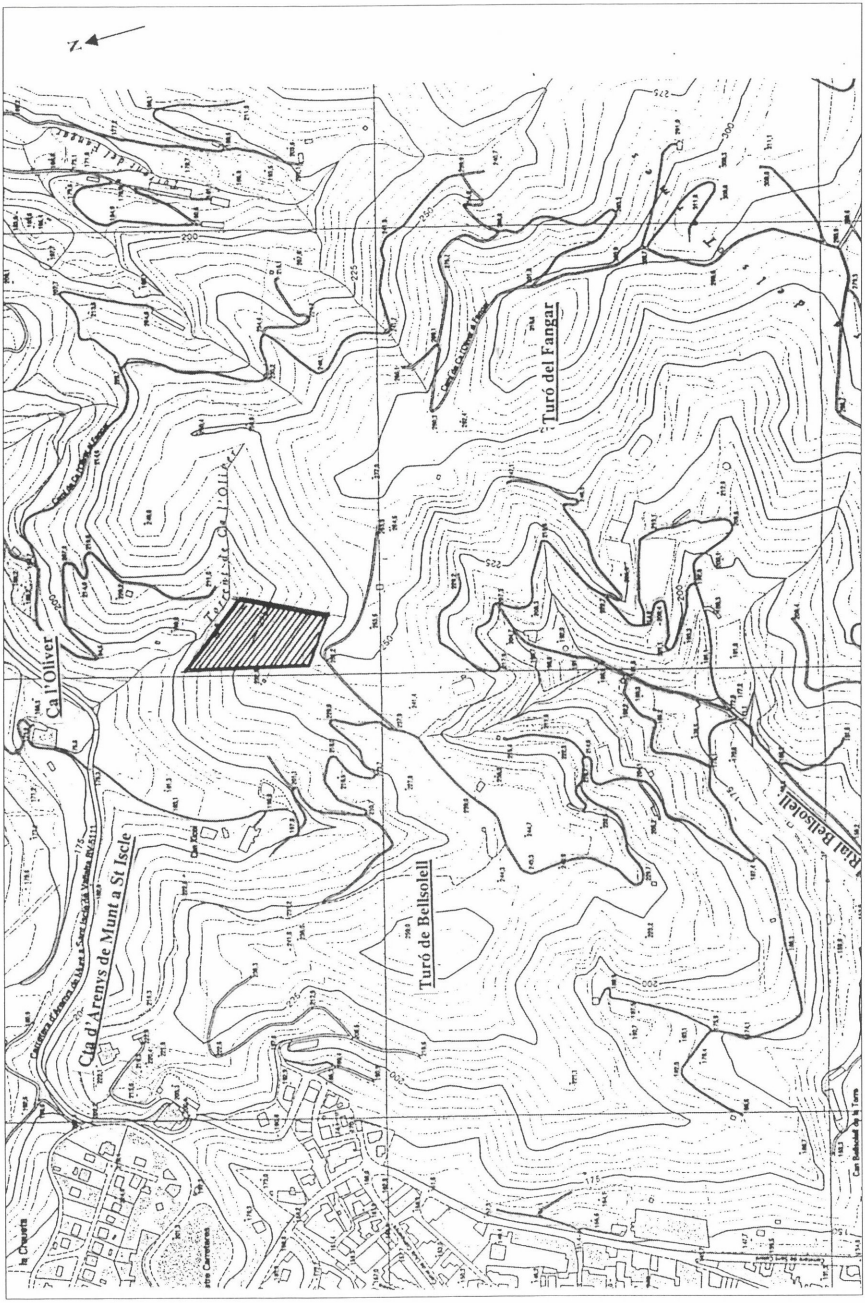
Els parcers varen optar per fer el que havien fet els pagesos del litoral amb les patates primerenques, plantar en mig de les fileres de ceps. Aquests continuaven fent la producció de vi, en donaven la part al propietari i la pro-

ducció de cireres anava íntegre pel parcer. Fins i tot algun propietari va exigir també la seva part de la collita de cireres.

Posteriorment, amb l'abandonament progressiu de la vinya, les plantacions de cirerers varen anar guanyant terreny.



Plantació de cirerers a la zona del Fangar




Situació de la vinya de la família Roca Rucarols, entre el Turó del Fangar i Ca l'Oliver, on s'hi varen empeltar els primers Cirerers d'en Roca.

# 6.- La nissaga Roca i l'ofici de minaire.

La família dels dos germans Roca, introductors dels primers empelts de Cirerer d'en Roca i que aquesta varietat els hi ha manllevat el cognom, té una presència molt antiga al municipi d'Arenys de Munt. Un arbre genealògic elaborat per Rosa Parés a partir dels llibres sacramentals de l'Arxiu Parroquial d'Arenys de Munt, ens permet veure que els primers Roca d'aquesta nissaga ja residien a Arenys de Munt el 1693. En el llibre de la Confraria del Roser encetat pel rector Josep Coma l'any 1759 hi trobem la llista de confrares del Roser ordenats per carrers (14). En aquesta relació s'hi troba que en el carrer de l'Olivera hi ha "Casa Roca" on hi vivien el matrimoni format per Joan Roca Magnol i Teresa Mora Vila, avantpassats dels nostres personatges.

La casa pairal d'aquesta dinastia Roca va estar durant molt de temps en el número 4 d'aquest carrer, sota mateix del carrer de la Rasa, i que avui s'anomena can Prats.

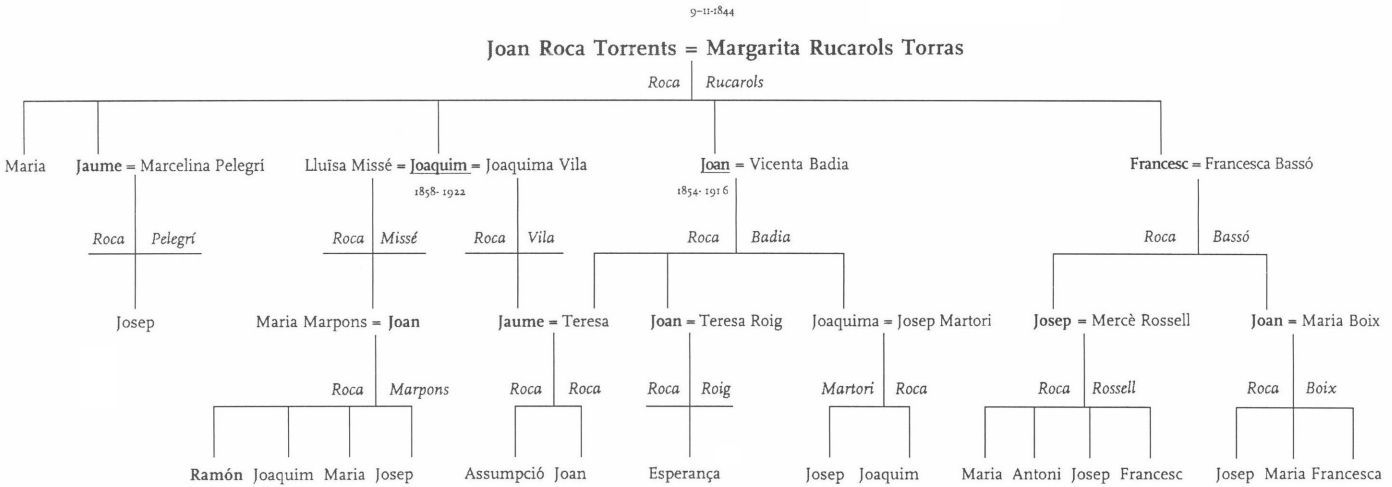
Allí és on varen néixer tots els germans Roca Rucarols, fills de Joan i Margarita. L'hereu, en Joan, va continuar residint-hi després de casar-se amb Teresa Roig i també hi va néixer la seva filla Esperança, pubilla de la família.

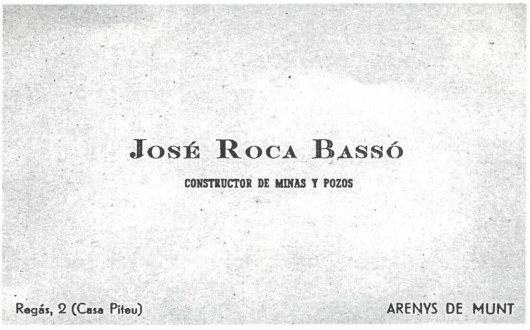
Esperança Roca Roig, pubilla de la familia, fent puntes al carrer de l'Olivera al costat de casa seva. És la primera puntaire per l'esquerra

# Genealogia dels Roca

Aquestes dades s'han extret de l'arbre genealògic de la família Roca elaborat per Rosa Parés, que és molt més extens i recull dades i persones més antigues. El primer Roca que apareix en aquesta nissaga és del 1693. S'ha simplificat als descendents que han conservat el cognom Roca i a l'època del present estudi.

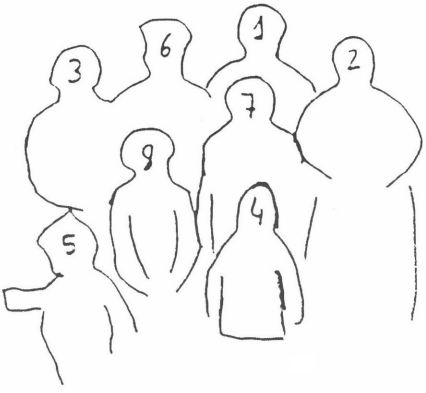
En negreta, les persones de les quals es té constància que varen treballar de minaires. El Sr. Josep Mora Maresme casat amb Maria Roca Marpons, també ha sigut minaire de sempre.Va treballar primer amb el seu sogre Joan Roca Missé, i després amb el seu cunyat Ramón Roca. Ha sigut una font d'informació molt valuosa tant pels detalls de l'ofici de minaire com per saber quan varen arribar els primers empelts de Cirerers d'en Roca.



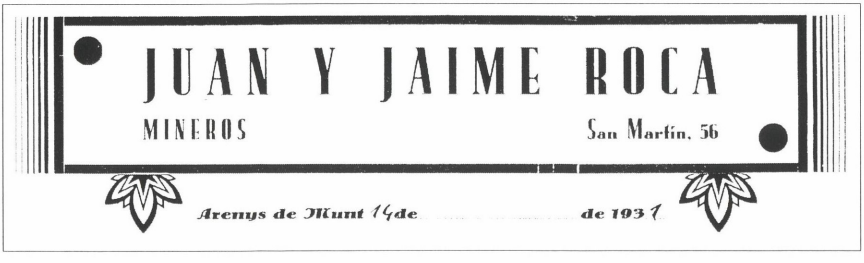



Targeta de l'empresa de Josep Roca Bassó

L'ofici de minaire estava molt arrelat en aquesta família, ja que a més d'en Joan i en Joaquim, els altres dos germans, Francesc i Jaume també eren minaires. Descendents de tots ells varen continuar amb la tradició familiar de minaire i han pogut explicar, junt amb d'altres famílies, totes les característiques d'aquest ofici i també les circumstàncies de l'arribada dels primers empelts de les cireres d'en Roca




Identificació de la foto: 1. Jaume Roca Vilà (fill de Joaquim Roca Rucarols). 2. Teresa Roca Badia (filla de Joan Roca Rucarols). 3. Maria Roca Vilà. 6. Ton Roca Campeny. 4. Assumpció Roca Roca. 5. Joan Roca Roca. 7. Paquita. 8. Maria




Full de l'empresa dels germans Joan i Jaume Roca

Joan Roca Badia, 1877 - 1934.

## 7.- Consideracions finals.

La introducció del conreu de Cireres d'en Roca a Arenys de Munt no va ser fruit d'una estratègia dels pagesos per sortir de la crisi que patia el sector a finals del segle dinou, sinó que va ser el desig d'uns minaires de tenir aquesta classe de cireres a la seva vinya pel seu propi consum. Després, aquest arbre va trobar unes condicions ambientals favorables per expandir-se i les ganes de molta gent de tenir aquell tipus de cirera també a casa seva.

Però el que ha propiciat la seva comercialització no és res més que la qualitat de la pròpia fruita en front de les varietats tradicionals. Es podria dir que la cirera d'en Roca s'ha venut sola, sense cap campanya de màrqueting i només avalada pel seu gust.

Joan Roca Bassó, minaire i familiar dels introductors dels primers empelts de Cirera d'en Roca li deia al seu nét gran:"nosaltres ens morirem però el Roca quedarà."

Avui en dia estem en una societat on la competitivitat, el màrqueting i les estratègies de mercat dominen el món comercial, i la pagesia no en queda al marge. Si volem que les Cireres d'en Roca siguin presents a Arenys de Munt durant molt de temps més, el seu futur passa per entrar de plè en aquest món comercial i vèncer un mal endèmic dels pagesos que és l'individualisme. Cal una política conjunta de tots els productors de cireres que de segur donarà encara millors resultats que els actuals. Els pagesos del litoral del Maresme ja ho varen fer fa quasi cent anys amb la patata primerenca, i a Arenys de Munt, l'any 1918, ja apuntava aquesta estratègia el Director de la Secció d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya en una conferència que va donar al Centre Moral.(15)

# Addenda 1

## Efectes del fred en els tarongers

Memòries de can Bellsolell de la Torre a:
Simon i Tarrés, A. *Pagesos, capellans i industrials de Marina de Selva.* Barcelona: Curial 1993.

*Fret. En lo any 1788, als 22 de desembre, caigué una calamarçada a las nou de la nit que, quedant glaçada, tardà vuit dias antes no se fongué y donà tant fret en aquells dias que no deixà llimonas, taronjas, poncems, que no matàs; y sucarrà tambe los arbres de manera que se dubta si brotaran...*
*...Los dañs donats ab garrofa; y si ha mort los arbres junt ab las llimona, taronjas xinas,poncems y altres és inhapeable lo dany.*
*Nota de las resultas. Los tarongers, llimoners y ponçemers tornaren a brotar, no obstant, per una part o altre, menos los que foren poch arrelats o bé molt vells y desencarnats... Se diu per experiència, per lo successiu, si tornava succchir un semblant, que los tarongers que no foren coronats tornaren brotar y feren taronjas lo mateix any, bé que petites, y los que ho foren tardaren. I axí millor és dexarlos córrer (però después tràurer tot lo que no brota) que coronarlos.(pàg 166)*

*Estrago del fret que féu en lo any 1792 a 17 febrer. Als 17 de febrer, caygué una forta calamarssada... y fou tant forta la glassada, que matà totas las ortalissas, favas, pèsols, ciurons avanssats, rostí la fulla dels tarongers, llimoners, ponssemers y molts ceps... (pàg 174)*

*Fret en lo any 1820. En lo dia 8 de janer a la nit caygué una nevada... Duraren 8 dies las glassadas y han mort no sols las cols, sinó també tarongers, llimoners, garrofers y demes; lo mateix que succehí en lo any 1788, ab tals estragos de mals en los arbres y blats com en dit any.(pàg 192)*

*Notícia de any de moltas neus y frets forts... Y en lo dia 2 de febrer de 1830 tornà a fer altre nevada grosa de manera que acabà de matar los arbres, tarongers, llimoners, ponsemers, garrofers y molts altres,...(pàg 191)*

# Addenda 2

## Construcció d'una mina

Memòries de can Bellsolell de la Torre a:
Simon i Tarrés, A. *Pagesos, capellans i industrials de Marina de Selva.* Barcelona: Curial 1993, pàg 161-162

*Aygua y mina, buscant més aigua. Noto que en lo any 1782, per la gran esterelitat de ayguas, que a casa ja ni n'i avia sinó com lo gruix de un dit, que no n´i havia per regar casi res, y per millor dir casi per bèurer, me resolguí de allargar la mina, y se féu en lo mes de juny y durà fins part del mes de agost. Primerament, se féu hun pou de proba al peu del primer marge de la feixa del Forn y a la fundària de cich canas ja s'i trobà aygua. Vist que y havia aygua se féu altre pou al capdemunt de la mina vella per tràurer la terra y per ell isqué tota la terra de la nova mina que n´i ha passades de setse canas.*

*Aquest pou, acabada la mina, se tornà rublir y fou fet al mitg d'aquell sot ja sota lo camí de anar a la viña, devant de aquell pa de argila que ay à bardissa. Pensàbam que allí trobaríam lo esquey y no se n'i trobà gens. Se començà la mina y se trobà hun tarre net y ferm per aguantar. A cosa de sis canas ja descubrírem hun bon raig de aygua, ab què la tinguérem per regar dos vegadas al dia.*

*No obstant, se continuà la mina per anar a trobar lo pou de proba y dexar aquell vàcuo per si may se esllavissaba la mina per tràurer-hi la terra, ja tambe per continuar-la per amunt si fer-ho volian mos successors.*

*Y portà tant malament lo minayra, qui era hun tal Santem y Marañó, germà de Joan Marañó del carrer de la Olivera, habitant als Tres Turons, que errà lo pou de cinch o sis canas, ab què féu gastar huna pila de pessetas malament.*

*La mina tira a la part d'en Mayol, agafa la segona fexa, se'n falta cosa de una passa com no arriba al marge del terrer. A1 capdemunt és molt més fort que al principi perque s'i troba la qualitat de aquell marge de tarrer.*

*Al mitg de la mina s´i troba cosa de una cana y mitja de asquey, altrament tot tarrer; al capdemunt és molt més fort que al principi perquè s'i troba la qualitat de aquell marge de tarrer. Altrament, si la mina se hagués tirat dret al pou, no crech fos estat tant ferm.*

# Addenda 3

**Contracte d'arrendament de la vinya del Fangar entre el propietari i Joan Roca Rucarols. Novembre de 1898**

Font: Documentació particular del matrimoni Joan Umbert Roca i Rosa Parés Garcia.

El document original consta d'un preàmbul i dotze apartats, dels quals se'n reprodueixen únicament tres.

*... bajo los pactos y condiciones siguientes:*

1. *El arrendatario queda obligado a tener plantada la viña con cepas americanas dentro el termino de tres años a contar desde la fecha del presente contrato, plantando aquellos por el sistema de zanja vulgo á "vall obert"*

3. *No podrá el arrendatario ni los suyos sembrar en dicha pieza de tierra ninguna clase de granos, legumbres, verduras ni otra especie de frutos, ni tampoco podrá plantar en ella ninguna clase de arbol sin previo permiso escrito del Sr. Arrendador, quedando este facultado en dicho caso para hacerlo arrancar por si ó por quien lo represente sin que el arrendatario pueda reclamar por tales motivos retribución alguna, antes bien quedará todo lo arrancado de exclusiva propiedad del señor Arrendador, ya que únicamente se le concede plantar de viña el terreno arrendado y no otra clase de fruto*

6. *El arrendatario y los suyos satisfarán al señor Arrendador o á quien lo represente al tiempo de la vendimia la tercera parte de las uvas y en toda ocasión oportuna la del cualquier otro fruto, que en caso de permitir el señor Arrendador su siembra o plantación a pesar de lo estipulado en el pacto tercero, produzca la expresada pieza de tierra, todo lo cual deberá el arrendatario aportarlo á sus costes á la casa del señor Arrendador, reservandose dicho señor Arrendaddor para si y los suyos la facultad de tener en la mencionada pieza de tierra y al tiempo de la vendimia ó en cualquier otra ocasión un guarda partes ó persona que vigile y cuide de la legalidad en la partición de los frutos, esto es, que no se defraude cosa alguna al señor Arrendador, quedándole terminantemente prohibido al arrendatario verificar la operación de la vendimia ó sea recolección de las uvas ni la de ningun otro cualquier fruto sin previo permiso del señor Arrendador ó de la persona que lo represente debiendo limitarse a vendimiar y practicar dicha recolección precisamente en los dias que al indicado fin señale el señor Arrendador ó la persona que lo represente.*

*Y aceptando el mencionado arrendamiento para sí y los suyos todo lo aquí estipulado prometen ambas partes contratantes cumplirlo y guardarlo respectivamente renunciando a todo derecho y ley que pudiera favorecerles y el arrendatario renuncia para si y los suyos á toda ley y decreto que declarada redimibles los gravámenes afectos á la propiedad inmueble inclusas las pensiones de arrendamiento con enmienda de daños y pago de costas en caso de litigio.*

# Addenda 4

## Conferència sobre agricultura

Revista *Arenys n° 151*, 20 juliol 1918. Biblioteca P. Fidel Fita d'Arenys de Mar

*A las tres de la tarde del mismo día llegó el Sr. Ingeniero Director de la Sección de Agricultura de la Mancomunidad de Cataluña D. José Ma Valls acompañado de varios representantes del Centro de Agricultores de Mataró, Cámara Agrícola de Arenys y su comarca, y Unión de Vinicultores de Cataluña, del Diputado Provincial por este distrito e hijo adoptivo de esta villa D. Francisco de A. Bartrina y del Ingeniero Agrónomo Sr. Nonell para dar su anunciada conferencia sobre el tema " Orientación que debe tomar la agricultura ".*

*Dirigiose el conferenciante con sus acompañantes y el Ayuntamiento al local del Centro Moral en donde el Alcalde D. Ramón Vernis abrió el acto dando la bien venida a los visitantes.*

*Uso de la palabra dicho Sr. Nonell, quien expuso en breve y elocuente peroración el objeto de la conferencia que, según dijo, no era otro que el de llamar la atención y advertir a los agricultores de los perjuicios que a sus intereses irrogan los intermediarios y acaparadores quienes se lucran con creces y viven con los beneficios que corresponderían y deberían obtener los agricultores de los productos de sus cosechas al dejar de percibir el máximo de rendimiento de los productos que recolectan. Manifestó que para conseguir una mejora en tal estado de cosas, se hacia necesario la fundación de una Sociedad Cooperativa que comprendiera a todos los agricultores del Distrito de Mataró y del de Arenys de Mar a fin de hacer factible la implantación de una fabrica que elaborase los productos que actualmente de nada valen para ellos y con los cuales se enriquecen los intermediarios, como acontece con los orujos, que los venden a precios irrisorios cuando deben tener precios remuneradores, cuya fabrica pueda ser la base de otras de análogo índole, como son las de conservas que con relativa facilidad podrían implantarse con el exceso de producción a fin de evitar los ruinosos precios motivados por esta causa.*

*Acto seguido el Sr. Valls con palabra fácil y claramente optentizó de una manera magistral y con perfecto conocimiento del asunto, la dificultades y perjuicios que ocasionan a los agricultores el estado de estancamiento en que se hallan.*

*Puso claramente de relieve las causas que motivaban tal estado de decadencia y citando varios ejemplos, explico con multitud de detalles el camino que debían seguir, aconsejándoles que emprendieran el camino del progreso sin vacilaciones ni desconfianzas si quieren mejorar su situación, cuya redención, según les había anteriormente indicado el Sr. Nonell, estaba en crear una industria cooperativa*

*de la que formasen parte todos los agricultores de este distrito Termino manifestando que no debían preocuparles la forma de obtener el capital necesario para la implantación de la referida industria, toda vez que la garantía personal y del producto que aportarían, se hallaría fácilmente el dinero indispensable y mas si preciso fuese a tal objeto. Quedo designada una comisión compuesta de cinco agricultores para procurar el mayor numero posible de adhesiones a la idea propuesta y reunir los demás datos posibles a fin de poder llevarse a la practica la fundación de la Cooperativa propuesta.*

## Agraïments

Aquest treball no hagés estat possible sense les converses mantingudes amb els germans Assumpció i Joan Roca Roca, amb el matrimoni Josep Mora Maresme i Maria Roca Marpons, amb Maria Roca Rossell, Esperança Artigas, Joaquim Martori Roca, Antoni Majó Roca, Joan Umbert i Salvador Fontbona. Molt especialment dono les gràcies al matrimoni Ramón Umbert Roca i Rosa Parés Garcia, de Sta Perpètua de la Mogoda, per haver-me facilitat la consulta dels documents particulars de la família, i a tots els amics i familiars que he atabalat amb preguntes, fruit del meu desconeixement del món de l'agricultura i dels minaires.

# Bibliografia

Bassa i Vila, Oriol. *Guia dels conreus del Maresme: cultiu, vegetació, fauna i ecologia*. Argentona: Natura, 1996

Forn i Salvà, Francesc. *Arenys de Munt: el trencament amb el vell règim*. Argentona: L'Aixernador, 1985

Forn i Salvà, Francesc. *Petita història d'Arenys de Munt*. Arenys de Mar: Llibreria Set-Ciències, 1999

Llobet, Salvador. "De geografia agraria de la comarca del Maresme (Barcelona)", a *Estudios Geogràficos*, núms 58 i 59, febrer i maig 1955.

Masclans Girvés, Francesc. *Guia per a conèixer els arbres*. Barcelona: Montblanc; Centre Excursionista de Catalunya, 1990.

Pomés i Vives, Jordi. *Les "Mataro´s Potatoes" i el cooperativisme agrari al Maresme (1903-1939): La Federació de Sindicats Agrícoles del Litoral*. Mataró: Caixa d'Estalvis Laietana, 1991.

Simon i Tarrés, A. *Pagesos, capellans i industrials de Marina de Selva*. Barcelona: Curial, 1993.

Vicens Vives, Jaume; Llorens, Montserrat. *Industrials i Polítics: segle XIX*. Barcelona: El Observador,1991.

# Notes

(1) Almosta: el que cap en la conca de les dues mans juntes

(2) Simón i Tarrés, A. *Pagesos, capellans i industrials de la Marina de Selva.* Barcelona: Curial, 1993. pàg 26

(3) vegeu l'addenda 1

(4) Llibre d'Actes dels plens de l'Ajuntament n° 2. Sessió del 24-3-1903. Citat per Francesc Forn a *Arenys de Munt: el trencament amb el vell règim.* Argentona: L'Aixernador, 1985 pàg.30

(5) La Costa de Llevant, n°5, 1894, Biblioteca P. Fidel Fita, Arenys de Mar.

(6) Llobet, Salvador. "De geografia agraria de la comarca del Maresme (Barcelona)", a *Estudios Geogràficos,* núms 58 i 59, febrer i maig 1955.

(7) Vegeu l'addenda 2

(8) Biblioteca de Catalunya. *Projecte de conducció d'aigües a Arenys de Munt.* Arxiu Saudin, R. 7687

(9) Es tenen noticies de treballs fets, a més dels pobles del Maresme, a Lloret, Tossa, Blanes, Palafolls, Tordera, Montgat, Cassà de la Selva, Palau de Plegamans, Cerdanyola, Sta Perpetua de la Mogoda, Matadepera, Puigcerdà, i l'Ametlla de Merola al Bages on l'empresa de Martí Artigues va participar en la construcció de les canalitzacions del riu Llobregat per una colònia tèxtil

(10) Revista "La Rambla". 17 de setembre de 1934. Citat per Francesc Forn a *Arenys de Munt: El trencament amb el vell règim,* pàg 33

(11) Les classes de cireres conreades eren la tova, de cor de colom, de gra, de cua llarga, de St Ponc,

(12) Segons el diccionari Catala-Valencia-Balear, l'Alcover-Moll, es defineix la paraula "eixern" com *el brot que serveix per l'empelt.* Aquest mot va ser recollit al Vallès per Marià Aguiló i Fuster (1825-1897), eminent bibliògraf, lingüista i folklorista. Els seus treballs varen ser revisats i publicats en vuit volums per l'Institut d'Estudis Catalans sota la direcció de Pompeu Fabra i Manuel Montoliu i amb el nom de Diccionari Aguiló. El volum III de les lletres D i E on surt la paraula "aixern" va aparéixer el 1915. La paraula "exart" va ser recollida a la Plana de Vic i aquest diccionari la defineix com *tros de branca que serveix per a empeltar els arbres fruiters.*
Mercè Costa i Maribel Tarrés en el seu *Diccionari del Català Antic,*Barcelona: Edicions 62. (El Cangur; 260) recullen "eixert": m. aixart, empelt. Per tant l'activitat d'empeltar arbres fruiters i ceps ha conservat a Arenys de Munt l'antiga paraula "eixern" per referir-se als brots que es fan servir per empeltar.

(13) Vegeu l'addenda 3

(14) Francesc Forn. *La Població de Sant Martí d'Arenys al 1759.* Arennios, 12, desembre 1990

(15) Vegeu l'addenda 4

Col·labora:

Ajuntament
d'Arenys de Munt

Pol. Ind. Torrent d'en Puig. Parc 2
08358 Arenys de Munt · Tel. 93 795 11 50