

# Passeig sentimental per les hortes

L'espai comprès entre el riu Ter i la séquia Monar, a Salt i a l'antic poble de Santa Eugènia de Ter, constitueix un gran pulmó verd, però els vells hortolans i pagesos que el van configurar, el van treballar i el van convertir en l'espai que proveïa de planter totes les comarques i de verdura i hortalissa els mercats municipals estan en risc de desaparèixer. Ara la majoria de les hortes pertanyen a particulars que en treuen profit per al seu dia a dia, que hi fan una agricultura de subsistència i que en gaudeixen com a espai de lleure.

Text > **JORDI GRAU**

Fotos > **LLUÍS SERRAT**

**A**ra mateix, quan es parla de les hortes de Santa Eugènia i de Salt, fa l'efecte que es tracta més d'un gran parc temàtic que es vol dedicar políticament al gaudi visual de la gent que hi passeja o que el travessa pel carril bici que neix a la Devesa i que enfila cap a Olot després de deixar enrere Salt, que no pas de l'espai que durant unes quantes generacions va donar feina a força més de dues-centes famílies d'hortolans. Aquestes hi van viure, hi van treballar i, tot i que sovint hi feien una agricultura de subsistència, van subministrar la major part del planter que es venia als mercats dels pobles de les comarques gironines i de la verdura i l'hortalissa que es portava al Mercat del Lleó i els altres mercats municipals de Girona i Salt.

Des de fa gairebé una vintena d'anys, s'ha parlat més de la voluntat política de recuperar-ne i potenciar-ne l'ús hortícola amb finalitats socials, i de convertir les hortes de Santa Eugènia i les deveses de Salt en un pulmó verd per a la ciutadania urbana, que no pas de procurar pels pocs hortolans que encara continuen la seva activitat i que estan en risc de desaparèixer. Com diu

*>> Una imatge aèria de les hortes de Santa Eugènia, amb la Devesa i la catedral de Girona al fons.*



*>> Pere Masó, un dels darrers hortolans professionals, collint enciams als seus hivernacles de les hortes de Santa Eugènia.*





>> El periodista Manel Mesquita, amb el tràmec, en plena feina a l'hort municipal que mena des de fa pocs anys.

Pere Masó, treballador de més de deu vessanes de terra fèrtil, «o es fa alguna cosa o desapareixerem del mapa».

Aquest article és, per tant, un passeig sentimental per les hortes de la meua infància. Seixanta anys enrere, era un espai poblat pels hortolans i les cases de pagès on vivien alguns, tot i que a Salt estaven en contacte físic amb el Barri Vell, on continuen alguns dels pocs que encara hi ha en actiu. Hi havia també petits *hortaires* que treballaven algunes feixes o hortes per a la seva subsistència, i que alguns encara ara anomenen *menarons*. Però, amb els anys, aquelles famílies d'hortolans van deixar el rem, van llogar les terres, si eren seves, i ara una gran part d'aquest sòl fèrtil pertany a gent que la cultiva per nodrir les cuines familiars i dels parents pròxims. Això ve donat, també, per la normativa que prohibeix vendre els productes que es treuen dels horts municipals que han proliferat com a horts de lleure i que paguen petites quotes anuals.

## A mitjan segle passat hi havia més de dos-cents hortolans a les hortes de Santa Eugènia de Ter i Salt, però ja en queden molt pocs

Lluís Serrat, fotògraf professional durant tants anys, es va passejar fa més de dues dècades per les hortes de Salt i Santa Eugènia, i va captar el paisatge humà d'aquella terra. Una gent que menava horts i alguns hortolans professionals. Ara hi ha tornat i per això a les seves fotografies podem veure una combinació d'hortolans i menarons d'abans i d'ara. És la gent que ens ha transmès aquesta terra tal com la coneixem. Gent que l'estimava i l'estima i que la va treballar i la treballa per poder-ne viure.

Qui signa aquest article és fill de les hortes de Santa Eugènia, nascut quan el barri encara era poble, i hi va viure, a Cal Gras, durant un quart de segle. Amb pares, avis, besavis i rebesavis que en van treballar les terres i que van viure al mas, ara restaurat i abandonat, compartint masia amb Ca l'Auguet i amb el veïnatge amic de Ca l'Escolà, Can Po i els ja desapareguts Ca l'Hospitalet (on ara hi ha el Col·legi dels Maristes) i Can Soy, avui

ocupat per grans supermercats. La memòria em recorda sovint altres hortolans, com la gent de Can Mira, Can Paquetilla, Can Tino, Can Magí, Ca l'Huguet, Can Guinart, Can Puça, Can Ninetes, Can Joan, Can Boix, Can Tomàs, Can Vila, Can Vialegre, Can Porxu, Can Barrina i tants d'altres que m'han fugit del cap. I, encara que no eren pròpiament de les hortes, sinó que tenien camps al que ara és Can Gibert del Pla, havien treballat la terra a l'antic poble la gent de Cal Voluntari, Can Poaté, Cal Blanc, Can Pau Biral o Can Ridaura. Així mateix, m'agrada recordar els hortolans de Salt: Can Maret, Can Ferragut, Cal Cigarro, Can Zori, Can Madaixa, Can Caseta, Can Canals, Can Mau, Can Volta, Can Peret de la Baixada, Can Petrac, Cal Carreter Pelut, Casacuberta, Merlí, Terranegra, i segur que la memòria em falla i me'n deixo molts. D'aquests, només els primers que he esmentat de Salt, els germans Masó de la nissaga de Can Pere de les Flors, en Berga i pocs més continuen en actiu. De tota aquesta gent i tanta d'altra, que superaven de llarg els dos-cents, els hortolans professionals que en queden es poden comptar amb els dits de les dues mans i en sobren.

Parlem, doncs, d'una gran extensió de terreny que, entre la séquia Monar



>> *Hivernacles de Pere i Manel Masó a les hortes, que els permeten cultivar-hi determinats productes durant gairebé tots els mesos de l'any.*

i el marge dret del riu Ter, ocupava un espai llarguerut que anava des del pont de Can Vidal de Girona fins als terrenys que ara hi ha a l'altra banda de l'autopista de Salt, ja a les terres del marquès de Camps. Llavors no hi havia autopista, ni tampoc s'havia desviat el llit del riu Güell tal com ara el coneixem. Per això m'he deixat expressament per al final els qui vivien més a prop de la ciutat de Girona, a la zona d'hortes ara totalment desapareguda, que configura el que coneixem com el barri de la Devesa. Les hortes de Santa Eugènia no començaven darrere els Maristes, els grans supermercats, els espais de menjar ràpid i la residència d'avis que ara hi ha al Parador del Güell. Les hortes ocupaven tot l'antic terme de Santa Eugènia, que arribava fins a la Farinera Teixidor i que incloïa el Torín, l'antiga plaça de braus on ara s'aixeca l'Audiència Provincial de Girona. La darrera casa de pagès era la que ocupava la família Perpinyà, també anomenada Can Po, a les terres de Can Massaguer. El riu Güell, a la Rodona, continuava passant al costat de la «casa de l'alcalde» de Santa Eugènia, i es desviava per davant de les Set Cases, arribava fins al pont de Can Vidal (que va ensorrar amb l'aiguat de l'any 1940) i, en paral·lel a la Devesa, desembocava metres abans que l'Onyar es barrengés amb el Ter. Quan es va desviar a la

ubicació actual, l'antic traçat es va cobrir i al damunt es va celebrar durant molts anys el mercat de la Devesa. Tot el que ara és barri eren hortes. Hi recordo, a més de Can Po, Can Venanci, Can Fontanet, Can Franch i les terres menades per en Pridi. Em refio de la

memòria, però tot va canviar quan es va desviar el Güell i es van partir les hortes, i la séquia Monar va passar per sota el Güell amb un sífó entre l'actual pati dels Maristes i el pati del col·legi de Can Magaldí, que hi havia en els terrenys on ara hi ha la seu de la Seguret Social. La construcció del sífó va eliminar un pont que la gent de les hortes utilitzava per accedir a la Rodona. Anys després, en temps de l'alcalde Nadal, hi van posar un pont Eiffel procedent de la Devesa, que ara és a Taialà. A l'actual barri de la Devesa, les hortes arribaven fins a la plaça de toros. De fet, a l'altre cantó de la rotonda del davant, a la zona dels aiguamolls actuals, hi havia l'abocador on es cremaven les escombraries de Girona fins que en els anys seixanta el van clausurar, i que limitava també amb la deixalleria de Can Campasol. Era una font de contaminació per a l'aigua del Ter, que anys abans era neta. De fet, fins que la construcció dels embassaments en va limitar el cabal, la gent s'hi anava a banyar.

#### El rec

Ara tothom li diu la *séquia Monar*, però en aquells anys es coneixia com el *rec* o el *canal*. Un rec del qual hi ha constància des de fa més de mil anys, que



>> *Pere Oliveras, hortolà professional, a finals del segle passat. Les seves cendres i les de la seva muller Pilar estan enterrades sota una olivera del que havia sigut el seu hort.*



>> En Leonardo i l'Antonio, dos amics descansant a les portes de la seva barraca, en una foto que mostra com eren les hortes en els anys noranta.

neix de les aigües del Ter al terme conegut com la Pilastra o Cal Gegant, a Bescanó, i que fa un recorregut de més de sis quilòmetres fins que desemboca a l'Onyar, a vista del pont de Pedra. Sense el rec, el canal o la séquia, les hortes, des de l'autopista de Salt fins al Parador del Güell, no serien com són. L'aigua ha estat font de vida i en el seu curs hi havia les fàbriques tèxtils, ara desaparegudes; centrals elèctriques, molins fariners i alguna forja. Però és aquesta aigua la que ha configurat les hortes tal com les coneixem. Una terra fèrtil, amb un gran valor ecològic, i que l'agricultura va saber modelar. L'aigua del rec travessa, en paral·lel i en perpendicular a canal i riu, totes les hortes en forma de regueres i canals, cosa que fa que aquesta terra de regadiu hagi estat molt apreciada i que abans fos la proveïdora de verdures i hortalisses de Girona i dels pobles veïns, així com de planter de totes les comarques. L'aigua ha estat indispensable per a l'acti-

vitat d'horta i s'aprofitava tota, perquè des de les xarxes de regueres s'acabava recuperant a l'anomenat rec Traient.

#### Les hortes

Els hortolans van dissenyar les hortes tal com les coneixem actualment. Ara es parla d'agricultura urbana, però durant molts i molts anys les hortes van ser els llocs on els hortolans es guanyaven la vida, a prop i lluny al mateix temps de la gran ciutat i del poble. També van ser el lloc on molta gent que treballava a jornal o en alguna de les fàbriques que hi havia a Salt i Santa Eugènia conreava un hort per proveir el rebost familiar. Les hortes es treballaven de manera tradicional

i s'hi cultivava tota mena de verdura i hortalissa. S'autogestionaven i, sense comptar les cases de pagès, hi havia espargides algunes petites barraques que servien per guardar els estris de feina. Les barraques es van multiplicar quan els hortolans van deixar el rem i van començar a parcel·lar les terres per llogar-les. També és cert que hi havia una gran varietat de propietaris i de parcel·les, que durant molts anys van conviure, fins que l'Ajuntament hi va intervenir i van aparèixer els anomenats «horts de lleure».

#### Els hortolans

Ara les hortes són considerades un espai singular, que ofereix activitat

**Les terres del tram comprès entre la séquia Monar i el marge dret del Ter proveïen de planter i verdura els principals mercats gironins**

tradicional i que permet omplir els rebosts familiars dels qui menen alguna feixa sense haver de passar pel mercat. Però durant molts anys, els hortolans eren els qui feien la feixuga feina de subministrar els mercats. Els hortolans, que en aquella època no solien fer un ús excessiu d'estrils mecànics, solien tenir bestiar a la casa pairal. Era una antiga forma de vida en què es treballava el camp amb mules i cavalls, i que va canviar radicalment quan van aparèixer els tractors i els motocultors i, més endavant, les màquines de batre, que al seu torn van donar pas a les màquines recol·lectores (*cosechadores*) de segar i batre, que van estalviar molta feina, ja que moltes cases de pagès també sembraven cereals per tal de tenir farina i farratge per al bestiar. De fet, al costat de la verdura i l'hortalissa es plantava userda, blat de moro, blat i civada, preferentment. I moltes cases de pagès tenien els seus pallers, un element característic. Un altre element habitual eren els carros, amb els quals es traslladava el planter i les



>> En Julián, l'Andrea i la Felipa tenien barraques compartides d'estil valencià.

verdures fins als mercats o a les estacions de tren per fer-los arribar en sarrions als pobles on es feia mercat. És evident que l'aparició de furgonetes i

camions ho va canviar tot, a partir de mitjan segona meitat del segle passat.

Viure a les hortes pot semblar idíl·lic als urbanites. Realment no hi ha res



>> Dos parcera inspeccionant una barraca, vell refugi dels pastors transhumants que antigament venien a pasturar a les deveses de Salt des del Pirineu.



>> En Josep i en Nemesio triant cargols, ara fa més de vint-i-cinc anys.

com aixecar-se amb l'albada durant la primavera o l'estiu primerenc, contemplar les hortes i sentir els cants dels ocells que es passegen d'arbre en arbre. La realitat, però, era tota una altra. Després venia la feina. L'ofici d'hortolà era sacrificat. Els hiverns eren llargs i freds, els estius calorosos, i de feina n'hi havia molta tot l'any: preparar la terra a l'hivern, sembrar, collir i anar a vendre a mercat. La majoria d'hortolans guardaven les granes d'un any per a l'altre i en feien planter. És a dir, sembraven les granes servades, les cuidaven i en collien el planter, que després portaven als mercats perquè els particulars el plantessin als seus horts. Per fer-ho calia disposar d'un recer, que s'aconseguia en molts casos aixecant una paret a la zona nord de les hortes o amb arbres. El planter era de diverses varietats de tomata, bitxo, pebrot, albergínia, enciam, escarola, col, bròquil, etc. N'hi havia algunes que requerien una cura especial. Eren les que anaven al recer, ja que s'havien de regar molt sovint i en aquella època tot era feina manual, amb unes regadores grosses que pesaven molts quilos i trencaven esquenes. A més, durant el procés de sembra, quan el planter despuntava, calia anar amb molt de compte amb les glaçades. Els espais per al planter estaven preparats per poder-los cobrir amb vidrieres si es preveia una gelada intensa, i posar-hi tapes, fetes de palla i d'elaboració prò-

pia, al damunt. Això volia dir que moltes matinades es posava el despertador a la una per anar a tapar el planter, si calia, per preservar-lo del fred, que en cas contrari el podia matar. I sempre hi havia feina. Si no era el planter, eren les verdures, que s'havien de collir per portar-les a mercat. I l'economia d'aquell temps feia que se n'aprofitessin tots els excedents: se'n feien conserves i confitures de tota mena. No es malbaratava res.

Les hortes de Salt i Santa Eugènia de Ter han estat tradicionalment les primeres productores de planter de les comarques gironines. Hi havia hortolans que s'hi dedicaven tot l'any, i d'altres que només feien mercat durant les èpoques fortes. A les hortes s'hi solien plantar cebes de diverses varietats: valenciana, blanca, vigatana i, sobretot, de servir. També espècies de temporada, com el bròquil, els porros, algunes varietats d'api, cols de fins a vuit tipus diferents, bledes, albergínies, bitxos grocs i verds, enciams de tota mena: des del llarg al meravella passant pel dels tres ulls, el del sucre, i tantes altres. L'escarola hi era present

a l'hivern i a l'estiu, així com la xicoira, la carabassa i, sobretot, les tomates, que en aquells temps no tan complexos, eren bàsicament les de poma o plenes; les de pera, més gustoses, i les de penjar. Ara mateix les varietats s'han multiplicat: hi ha cirerols, les de cor de bou, de Montserrat i de moltes altres espècies. A més, s'hi havia plantat remolatxa i fins i tot cacauets, i, per descomptat, carbassons, cogombres, mongetes, cards, salsifís, alls tendres, pèsols, faves, pastanagues, julivert, patates i molts altres productes. Ara, s'hi han introduït els calçots, i a causa de l'arribada de persones migrants, diverses varietats de borraja o altres fines herbes.

Pere Masó i el seu germà Manel van deixar les terres familiars de Can Pere de les Flors a Salt i es van posar per ells ja fa una trentena d'anys. Primer van llogar terres a Salt, després a Riudellots, i des de fa molts anys són els hortolans professionals que queden a Santa Eugènia. «Convivim molt bé amb els menarons i ens ajudem, però nosaltres ho hem professionalitzat molt tot», explica en Pere. Els hivernacles estan ben equipats, el rec és automàtic i disposen de calefacció per quan cal. El temps d'aixecar-se de matinada per mirar si glaçava ha passat a la història. I de fet, ells no viuen a les hortes. Una gran part de les seves terres són plenes d'hivernacles que han construït ells mateixos i que han substituït els antics recers, cosa que els ha permès obtenir

moltes varietats de verdura i hortalissa fora del que es considera de temporada, i que abans s'importaven de zones del Maresme, fet pel qual a les hortes s'han conegut sempre com «de marina». En Pere i en Manel formen part de les últimes generacions que creen les hortes i venen verdures i hortalisses, ara a fora del Mercat del Lleó, mentre que el seu altre germà, en Pep, fa els mercats de Salt i de la Devesa. En Pere se sent

un dels darrers hortolans i alerta que «o es fa alguna cosa o desapareixerem del mapa». Tampoc té clar que tinguin una continuïtat familiar. Ells encara

## L'aigua del Ter que alimenta el rec ha estat bàsica per a la fertilitat d'unes terres ara dedicades a horts amb finalitats socials i de lleure



>> L'Antònia mostra la varietat de verdures que cultivava a l'hort abans de vendre-les al mercat.

serven granes de tot el que recullen a les hortes, però ja no en fan planter. De fet, abans, als mercats, el planter es venia en manats d'almenys vint-i-cinc unitats; el d'algunes varietats d'enciam, escarola o col, de cinquanta, i el de ceba, en garbes de dues-centes a cinc-centes.

Ara tot això ha desaparegut i el planter es ven en tac, i les plantes, d'una en una. Queden encara uns quants hortolans a Salt i a Santa Eugènia que es dediquen al planter, i algun té parada a fora del Mercat del Lleó els dissabtes o ven directament a les hortes, a part de fer mercat a diversos punts de les comarques gironines. Queden lluny els temps que els hortolans de Santa Eugènia i Salt tenien parada fixa als principals mercats de la

demarcació. El planter de les hortes venia a Girona, però també a Sant Hilari Sacalm, Anglès, Banyoles, Llagostera, Cassà de la Selva, la Bisbal d'Empordà, Amer, Caldes de Malavella, Santa Coloma de Farners, Calonge, Figueres o Olot. I fins i tot sortia dels límits de les comarques i arribava fins a Vic, Tordera o Sant Celoni. Els hortolans sembraven, però també plantaven, i per això la majoria venien la seva pròpia verdura. El Mercat del Lleó pot donar fe de la quantitat d'hortolans que hi tenien parada. Ara, a l'interior, gairebé hi han desaparegut. Res no en queda, d'aquella munió de gent que, de negra nit, transportava (amb carros primer i camions i furgonetes després) sarrions, coves i paneres plens de ver-

**Les hortes són un pulmó verd que connecta en pocs minuts les ciutats, un espai que agermana la funció ambiental i l'agrícola**

dures i hortalissa sortida de les hortes de Salt i Santa Eugènia de Ter.

**Els hortaires**

Al marge dels horticultors professionals, sempre hi ha hagut gent que menava un tros de terra per a consum propi. Quan la industrialització va fer cap a casa nostra i les fàbriques van començar a reclamar mà d'obra masculina o femenina, molts treballadors tenien, al marge de la feina, un tros de terra per abastar casa seva. Aquest fenomen, comú durant les primeres dècades del segle passat, es va consolidar amb l'arribada de la primera migració procedent, sobretot, del sud de la Península. Van tenir i tenen una presència constant a les hortes, que van esdevenir un punt de socialització per a ells. Aquests darrers anys, la nova immigració magrebina o subsahariana també ha ocupat el lloc que per llei de vida han anat deixant els antics hortaires o menarons. Alguns dels nous, com en Jamal, han professionalitzat la seva

feina amb el cultiu de menta i fines herbes pensades per a aquest públic nou. No obstant això, encara hi ha moltíssima gent que disposa d'un tros de terra per al consum familiar. S'hi continuen plantant les varietats habituals, i se n'ha recuperat alguna de perduda, com ara els cacauets, mentre que és difícil trobar-hi cards i salsifís, que abans eren imprescindibles per cuinar alguns plats de carn d'ànec i pollastre. Tampoc ja no s'hi veuen galliners, que eren molt corrents a les cases de pagès. Hi estan prohibits els animals, hi han desaparegut els canyers, i no s'hi poden plantar arbres fruiters ni alguns elements que les noves autoritats han considerat invasius. Hi queden, però, vells xiprers i alguna olivera.

Amb l'arribada dels nous horts municipals, es va iniciar a Girona un projecte de cessió de parcel·les municipals per als ciutadans que volguessin fer hort. Els usuaris van posar en marxa l'Associació d'Usuaris de les Hortes de Santa Eugènia, amb l'objectiu de mantenir l'espai hortícola en bones condicions. Alguns d'aquests usuaris, com el periodista Manel Mesquita, s'hi han abocat de valent, i els horts que envolten la seva feixa fan goig tot i que és hivern: la feina feta en prepara l'esclat primaveral. A l'hivern hi planta col, bròquil, calçots, alls, remolatxa, porros, enciams i escaroles, i fins i tot veu com malden per sobreviure-hi les maduixes. Després vindrà el temps de plantar cebes, tomates, pebrots, mongetes, faves i pèsols. I s'ha atrevit amb melons i síndries. En Manel s'hi troba bé, tant a l'hort com amb els veïns, molts de sud-americans i algun de xinès. Es tracta d'una agricultura recreativa, però per poder recol·lectar, cal treballar. Ho han comprovat alguns menarons nous, que han vist que l'horta no es cuida ni es treballa tota sola.

Hem fet un passeig sentimental per la memòria de les hortes que van ser. Lluís Serrat ho ha il·lustrat amb quatre fotos actuals i d'altres que va fer l'any 1997 que mostren la vida d'hortolans i menarons d'aquella època, alguns ja desapareguts. Durant el confinament, sobretot, les hortes es van presentar com un espai de lleure per caminar i respirar natura. Com diu Manel Mesquita, «això semblava la Rambla». I està bé aprofitar aquest pulmó verd de dues grans ciutats com Salt i Giro-

na. La capital ha dissenyat un projecte turístic (sempre amb el qualificatiu de sostenible) que vesteix molt per atraure visitants a les hortes, i des de Promoció Econòmica han presentat el projecte «Menja't Girona», amb l'epicentre a les hortes. Però les hortes que van ser graner de les comarques i proveïdores de verdura de moltes ciutats i pobles gironins han canviat, perquè ja no hi queden hortolans tal com els vam

conèixer. Perquè siguin sostenibles, les hortes han de ser vives, s'han de conrear i han de donar verdura i hortalissa a qui s'eslloma per treballar-les. A banda, poden ser un aparador i un lloc bonic per passejar, però si no hi ha qui hi faci feina, hi ha la possibilitat que es morin. O que deixin de ser les terres fèrtils que diverses generacions han treballat i que passin a oferir-se com el pulmó verd que són ara.



>> En Fruitós mostra, satisfet, les tomates acabades de collir. De tota la vida se n'hi havien cultivat de les varietats de poma, de pera i de penjar, però ara n'hi ha moltes més.



>> Un hortolà remenant amb una forca l'interior d'una de les regueres que travessen les hortes i que porten aigua del rec, que neix a la Pilastra de Bescanó i desemboca a l'Onyar, a prop del pont de Pedra.