

EL GALL DEL PENEDÈS A L'ENTORN DEL MERCAT DE VILAFRANCA

Joan Solé Bordes



Joan Solé Bordes

(Vilafranca, 1955)

Professor de llengua i estudiós de la història vilafranquina i penedesenca contemporània, ha realitzat nombroses publicacions d'aquests àmbits i ha preparat edicions de textos.

President de l'Institut d'Estudis Penedesencs (1999-2007), ha publicat diversos treballs d'història i gastronomia.

Juntament amb Joan Cercó i Rimbau va portar a terme l'assessorament gastronòmic de les Rutes del Vi i el Cava del Penedès, ambdós van publicar també *El llibre de les catànies i les coques de Vilafranca. Postres i llepolies del Penedès* (Cossetània, 2009).

El gall del Penedès
a l'entorn del mercat de Vilafranca

Joan Solé Bordes

Vilafranca del Penedès, desembre del 2014

Edita:

CONSELL COMARCAL
ALT PENEDÈS

Amb la col·laboració de:

Diputació Barcelona

Xarxa Productes de la Terra

Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i Ocupació

SOC Servei d'Ocupació de Catalunya

Unió Europea
Fons social europeu
L'FSE inverteix en el teu futur

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura i Mitjans de Comunicació
Arxiu Comarcal de l'Alt Penedès

AJUNTAMENT VILAFRANCA DEL PENEDÈS

Imprimeix:
Gràfiques del Foix
Font de Sant Llorenç, 38. Pol. Ind. Estació de Mercaderies
08720 Vilafranca del Penedès

DL: B-25.346-2014

Índex

Pròleg 7

Conreu, comerç i consum 11

El mercat i la fira 14

Palau i taula reial 18

El gall i la gallina penedesencs 22

La penedesenca,
una varietat en perill d'extinció 32

El comerç i el consum d'aviram 35

El Penedès, una unitat geogràfica de mercat . . 39

El gall del Penedès, un tret d'identitat 44

Annexos 47

Bibliografia 51

Pròleg

El Gall del Penedès va conviure durant segles amb la resta d'animals domèstics, l'aviram i el bestiar de les cases de pagès de les nostres comarques. Aquest fet estava tan arrelat en la vida quotidiana que ningú no hi parava atenció; tenir galls i gallines de raça penedesenca no era l'excepció, sinó la norma. Aquesta és la premissa sobre la qual Joan Solé Bordes va treballar i va desenvolupar en l'informe que el Consell Comarcal de l'Alt Penedès li va encarregar per demanar la distinció "Indicació Geogràfica Protegida" per al Gall del Penedès.

Es tractava d'avalar amb documentació històrica la vinculació geogràfica del Gall del Penedès amb les comarques de l'antiga vegueria de Vilafranca. Però l'autor ens explica que fins a principis del s. XX els estudiosos no hi van parar atenció ni van començar a escriure sobre aquesta raça autòctona d'aviram.

Progressivament es van comercialitzar, arreu de Catalunya, aus de races estrangeres, criades en sèrie i a preus molt competitius, que es van imposar en tots els mercats en detriment de l'aviram autòcton criat a l'estil tradicional. Gràcies a la recuperació durant els anys vuitanta de la varietat negra de la raça penedesenca i mercès també a l'impuls que la Fira del Gall de Vilafranca hi ha donat, actualment el Gall del Penedès és conegut com una menja exquisida pròpia de la taula de les grans ocasions, com ho són les festes de Nadal.

En ple segle XXI, quan la qualitat dels productes alimentaris és un valor en alça entre els consumidors d'arreu del món, des del Consell Comarcal hem volgut donar suport a l'Associació de Criadors de Raça de Gallines Penedesenca per a la consecució de la IGP Gall del Penedès.

En aquesta aposta per la qualitat a tots nivells –productes de qualitat en un territori de qualitat– treballem per oferir-vos el bo i millor de la nostra terra. I això passa, sens dubte, per conèixer i donar a conèixer, fins on sigui possible, tot allò que els ha fet tal com són, únics i inimitables.

Francesc Olivella i Pastallé
President del Consell Comarcal de l'Alt Penedès

Lluïsa Llop i Fernàndez
Presidenta de l'Àrea de Promoció Econòmica i Comarcal

EL GALL DEL PENEDÈS A L'ENTORN DEL MERCAT DE VILAFRANCA

Conreu, comerç i consum

Com tots els temes alimentaris, la recerca de referències sobre els galls i les gallines de la varietat penedesenca resulta especialment dificultosa, davant uns protagonistes tan integrats en la realitat quotidiana o domèstica que sovint l'evidència de la seva activitat no resulta documentalment perceptible fins a temps molt recents.

Intèrprets d'una realitat alimentària casolana i, a la vegada, de mercat, les aus de corral –en el cas que ens ocupa, el gall del Penedès– poden ser observades des de nombrosos àmbits, alguns dels quals, en concret l'econòmic, el social i l'històric pel que a nosaltres ens ocupa, presenten un caràcter polièdric que determina també una notable complexitat en una labor de recerca.

Aquests àmbits alimentaris tenen en la seva base actituds individuals i col·lectives que sovint esdevenen un costum prou arrelat en un espai geogràfic determinat. Igual com en els conreus, a pagès els usos atàvics heretats de generació en generació han incidit fins a temps molt recents en temes com els productes a conrear o la dieta alimentària del grup humà. Aquest conjunt de coneixements heretats ha estat qualificat com a "cuina cultural" i comprèn, entre altres aspectes, la consideració dels valors alimentaris de determinats productes,[1] les pràctiques relacionades amb la cuina i l'elaboració dels productes, la seva combinació i

[1] Qui això signa recorda encara el consum d'un rovell d'ou amb cafè per esmorzar, pràctica derivada del convenciment del seu valor energitzant. En l'actualitat només trobem documentat el seu consum en la variant freda anomenada "biberó de Milà".



Mural de l'artista vilafranquí Carles Quer (Alcaldia, Ajuntament de Vilafranca).

presentació en el context dels diversos tipus d'àpats –festius, de pràctica religiosa, diaris...–, així com la consideració casolana i gairebé "familiar" de determinats protagonistes.

Aquest darrer cas, és a dir, la consideració de l'aviram com un component obligat de l'espai familiar rural i el seu entorn, és el que, a la nostra manera d'entendre, dificulta notablement la seva documentació, com succeeix també amb la informació referida a les pràctiques culinàries de la seva elaboració. El gall del Penedès, la seva cura i el seu consum i comercialització han format part durant segles de l'aprenentatge consuetudinari de la pagesia de la nostra terra i han estat, sense documentació a l'abast de la pràctica casolana del dia a dia, protagonistes dels hàbits alimentaris i comercials del grup social en què es troben inserits, en el nostre cas el món rural de l'espai delimitat per la comarca geogràfica del Penedès, o administratiu de la vegueria i posteriorment el corregiment de Vilafranca, sempre un àmbit geogràfic condicionat pel centre de mercat i, per tant, de relació humana i comercial que és Vilafranca.

El mercat i la fira

L'àmbit dels galls i les gallines de la varietat penedesenca correspon a l'espai geogràfic i històric del Penedès, centrat des dels seus orígens i fins a l'actualitat en el mercat de Vilafranca.

Es pot afirmar que és el seu mateix topònim el que marca la voluntat inicial de la fundació de Vilafranca com a centre de mercat en l'espai de la Catalunya nova, on, al voltant del segle X, apareix aquest topònim Penedès tot fent referència als castells roquers que es van anar situant en aquest espai, tal i com remarca Antoni Furió en relació a la marca del Penedès.[2]

Com ha concretat recentment el professor Arnabat,[3] els comtes catalans estimularen la repoblació, de manera que cavallers, monjos i pagesos van ocupant les terres del Penedès amb un poblament que s'impulsava i estabilitzava atorgant a determinats nuclis cartes de població, les quals donaven franqueses, és a dir, privilegis o incentius, als homes que hi habitaven.

Josep M. Salrach ha assenyalat que la base de tota aquesta dinàmica fou el mercat, que comptava ja amb una sorprenent precocitat a finals del segle X.[4] El mercat rural de les viles-mercat eclosionà llavors com un fet revelador del desvetllament econòmic, en concret al segle XI a la Catalunya Vella i, en el cas que ens ocupa, el 1191 a Vilafranca del

---

2 Furió, Antoni, 2004, II, p. 262.

3 Arnabat, Ramon, 2010, p. 11.

4 Salrach, Josep M., 2004, II, p. 403.

Penedès.[5] És també en aquest temps que neixen fires com les vilafranquines, en un fenomen que ha estat remarcat com el despertar de l'economia mercantil a l'interior del camp i que hom qualifica de general i contagiós, tota vegada que acompanya la societat feudal catalana en la seva marxa de la Catalunya Vella cap a la Nova.[6]

Per Pere Grases, el mercat hauria estat fins i tot anterior a la mateixa fundació de Vilafranca i al segle XII ja podríem parlar de la fira del Penedès.[7] En qualsevol cas, s'ha remarcat que l'origen de les fires penedesenques és antiquíssim i que en arribar al segle XIX Vilafranca en té cinc a l'any, de les quals la del 21 de desembre, anomenada de Sant Tomàs o del Gall, és la que forneix d'aviram les famílies benestants de les principals viles penedesenques i és igualment la que, tot i els esdeveniments històrics contemporanis, ha perdurat amb més constància fins als nostres dies.[8]

El rei Jaume I converteix els vicaris (des del 1198 tenim documentat un vicari al Penedès) en veguers i organitza definitivament el territori en vegueries. De la vegueria de Vilafranca en tenim constància des del 1280, Pere III n'estableix la capital a Vilafranca l'any 1356 amb un abast que comprèn l'àmbit geogràfic del que en l'actualitat correspon a 27 municipis de l'Alt Penedès, 14 del Baix Penedès, 6 del

---

5 Salrach, Josep M., 2004(2), II, p. 438-439.

6 Salrach, Josep M., 2004(2), II, p. 440.

7 Grases, Pere, 1987, p. 242-243.

8 Mas, Pere, 1932, p. 160.



Parada d'ous al mercat del dissabte (Arxiu de la Imatge i el So, Arxiu Comarcal de l'Alt Penedès).

Garraf, 21 de l'Anoia, 6 de l'Alt Camp, 9 del Tarragonès i 3 del Baix Llobregat.[9]

Sembla evident que si aquest sistema de vegueries es manté en el decurs dels segles és perquè té la seva base en el reconeixement d'un espai humà –les comarques naturals o geogràfiques– definit des de l'activitat socioeconòmica irradiada pels nuclis urbans, en el cas del Penedès amb centre a Vilafranca, població de mercat i fires que viurà, com tota la seva vegueria, un important desenvolupament econòmic i creixement demogràfic durant l'edat mitjana, amb unes activitats comercials que esperonen la producció

[9] Arnabat, Ramon, 2010, p. 13.

agrícola.[10] És en aquest entorn[11] on hem de situar l'aviram característic d'aquesta zona: el gall i la gallina de la varietat penedesenca, així com la producció d'ous.

Pau Vila escrivia el 1933 que abans del segle XV el mercat de Vilafranca ja va prendre "molta volada: era el mercat del Penedès".[12] L'estudi més complet sobre la vegueria de Vilafranca i el posterior corregiment és el d'Albert Virella i Bloda,[13] qui va resseguir els orígens i els elements d'identitat penedesenca i va remarcar que quan es va crear la vegueria el topònim Penedès ja comptava amb com a mínim tres segles d'existència.

És en aquest temps de la corona catalano-aragonesa que Vilafranca esdevé una de les poblacions més importants de Catalunya pel seu poblament i activitat, el rei hi té palau i els seus carrers i places són protagonistes de fets històrics com l'anomenada "Concòrdia de Vilafranca".[14]

---

10 Arnabat, Ramon, 2010, p. 17.

11 Sobre el mercat de Vilafranca, podeu veure el treball de divulgació Sancho, Daniel, 2011.

12 Vila, Pau, 1963, II, p. 161.

13 Virella, Albert, 1979.

14 Acord del rei Joan II i la Generalitat, el 21 de juny del 1461.

Palau i taula reial

Com ja hem indicat i per altra banda és prou sabut, el rei tenia palau a Vilafranca, on feia estades i on va morir el 1285 Pere II el Gran. El document més antic sobre la taula penedesenca és una nota referida precisament al rei Pere II el Gran, que el 14 de desembre del 1282 es dirigeix als vilafranquins indicant de l'endemà diumenge serà a Vilafranca amb la cort i han de tenir a punt per sopar, entre altres productes, vuitanta gallines.[15]

Molt més tard és documentada una estada de Felip III a Vilafranca, el 27 d'abril del 1599, i per preparar la visita "fonch donat ordre a dit clavari que compràs la valotaria,[16] vins i altres coses per fer lo present a sa magestat, com en semblants ocasions té acostumat a fer la Universitat".[17] Els primers productes de volateria que es volen adquirir són cinquanta capons i cinquanta gallines, quantitat molt superior a la dels altres animals que s'obsequien al rei i el seu seguici.

Un capbreu de l'any 1701, signat a Torrelles i redactat al castell de la vila de Torrelles de Foix, esmenta el molt il·lustre senyor Guerau de Peguera, senyor de la vila de Torrellles i terme de Foix i de Secabecs, quadra de l'Albareda, Dosrius, Montsarra, Dagues i la Llombarda. En aquest document trobem que cobra per cases i terres, entre les quals

---

[15] Arxiu de la Corona d'Aragó. Citat per Coy, Agustí, 1919, p. 161.

[16] Llegiu "volateria", és a dir, aviram.

[17] Autors diversos, 1992, p. 366-367. El volum aplega els documents que corresponen a l'original de l'epoca dels fets, manuscrit del *Llibre Verd de Vilafranca.*

hi ha els "vagants" –els populars "navegants" torrellencs– que treballen terres de Torrelles amb caire comunal. El pagament d'aquest capbreu era de dues gallines ponedores i dues monedes de Barcelona.[18]

Amb posterioritat a la derrota del 1714, la vegueria va deixar pas al corregiment de Vilafranca, que incloïa un total de 112 pobles, superfície que posteriorment es reduiria, fins que al segle XIX es va aplicar la divisió provincial i posteriorment la divisió judicial. Tot i això, diversos estudis geogràfics d'aquesta època remarquen el Penedès com a comarca natural, una de les quinze grans comarques catalanes.[19] El mateix s'esdevé al mapa comarcal proposat el 1919 per la Mancomunitat de Catalunya i en el projecte de divisió comarcal de Catalunya de Pau Vila del 1936.

Emili Giralt, veritable mestre i patriarca dels estudis agraris als Països Catalans, remarcava[20] que a principis del segle XIX l'economia de moltes llars pageses mantenia encara una bona dosi de l'antiga autarquia, amb una producció tan diversificada com ho eren les necessitats del consum alimentari familiar. Era una economia gairebé de subsistència, que caracteritzava tot un sistema de vida que va anar perdent importància fins a desaparèixer en el decurs del segle XIX, per donar pas a una economia basada en la circulació monetària i en la comercialització de les collites.

---

[18] Parellada, Albert, *Els Peguera i el 1714*, conferència inèdita pronunciada al santuari de la Mare de Déu de Foix, 8 de setembre del 2014.

[19] Arnabat, Ramon, 2010, p. 31

[20] Giralt, Emili, 2002, p. 288-289.



Mural de l'artista vilafranquí Pau Boada, al·legoria del mercat de Vilafranca (Sala Pau Boada, Ajuntament de Vilafranca).

El mercat vilafranquí, com el de la resta de Catalunya, va experimentar a l'època moderna canvis importants en el seu funcionament. El professor Gabarrou ha remarcat com al segle XIX la volatilitat i diferència de preus entre mercats molt propers va disminuir dràsticament, una estabilització i un anivellament de preus que es van convertir en un estímul important per a l'expansió d'aquests mercats i que marcaren l'inici de la integració econòmica regional creixent, un procés d'integració econòmica que constitueix un dels episodis principals de la transformació del món rural dels segles XIX i XX.[21] Es tracta d'una integració econòmica primer regional i posteriorment estatal. És en aquesta línia

[21] Gabarrou, Ramon (et alt.), 2006, IV, p. 256.

d'evolució que creiem que cal situar la producció d'aviram i d'ous rossos de la varietat penedesenca i la progressiva especialització del mercat vilafranquí com a centre abastador de l'urbs barcelonina.

El gall i la gallina penedesencs

El fet que la varietat negra del Penedès sigui l'autòctona d'aquesta zona és, indubtablement, el motiu que determina la manca de referències d'especificitat fins als darrers cent anys llargs. A l'entorn de la masia, gats i gossos compartien un espai de llibertat amb galls i gallines, fins al punt que d'un cap de dia a l'altre cercaven l'aliment a l'entorn, en absoluta llibertat, i només al vespre s'ajocaven; l'única diferència és que l'aviram oferia la posta d'ous i acabava fent camí al mercat. Remarquem com a elements específics de les varietats penedesenques els que corresponen a la seva alimentació en llibertat, no sols pedretes de la terra argilosa penedesenca, que donava als ous el característic color ros que finalment ha acabat per imposar-se al mercat en detriment dels ous blancs, sinó també les restes del conreu de l'hort, com els tronxos de les cols, i la brisa procedent del premsat del raïm que es deixava assecar abans de ser donada com a aliment als animals, en especial als porcs, producte pel qual galls i gallines mostraven especial afecció. La textura de la carn de la varietat penedesenca ha de derivar, indubtablement, no sols de la seva genètica sinó també d'aquest règim alimentari.

Dels anys cinquanta del segle XX les referències que ens arriben de l'entorn penedesenc, en concret del Pla de Manlleu,[22] tampoc van més enllà d'esmentar "unes quantes gallines" que eren alimentades amb fulles de col capolades, amanides amb quarta o segonet, moresc o ordi al migdia i

[22] Bargans, J., 2011, p. 81.

al vespre fulles senceres per picar, però s'aprofitava que a principi de primavera es tornaven lloques i així tenien pollets perquè el propietari volia pollastres o gallines per a la festa major, Nadal i altres festes. Aquí la referència és que els coloms en anys de guerra menjaven binaçó, és a dir el granet del raïm.[23]

En entrar el segle XX aquest notable anarquisme alimentari preocupa a la zootècnia, de manera que es remarca que el nodriment de les gallines per a posta s'ha de realitzar de manera racional, que és necessari subministrar-los calç, i si es pensa en la producció d'ous cal controlar el consum de granets de brisa perquè l'alta concentració de tanins que aquests tenen fa tendir, per la seva astringència, a la disminució de la posta i en pot portar fins i tot l'aturada.[24] Tot i que no es remarca en el text que indiquem, volem pensar que aquest mateix consum de granet de brisa ha de ser, junt amb altres trets específics de la varietat, el que proporciona la singular textura de la carn del gall i la gallina penedesencs. El 1937 un estudi sobre l'alimentació de l'aviram remarca que el granet de brisa té un notable valor nutricional en galls i gallines pel seu contingut en cel·lulosa o fibra vegetal, amb certa abundància de greix i algunes proteïnes i hidrats de carboni, tot i que es reconeix que la composició del granet varia en funció de les varietats de raïm i de si aquest component alimentari se sotmet a algun tractament industrial.[25]

---

[23] Bargans, J., 2011, p. 81-82.

[24] Rossell, M., 1928, p. 4.

[25] Autors diversos, 1937, p. 13.

Els costumistes del segle XIX van dibuixar aquelles masies i cases pairals penedesenques, com la de la Ginebreda de Gaietà Vidal i Valenciano:

> *Prop de la porta que donava ingrés al baluard i que per dins i per fora protegia un ample teuladís, rumbejava una poderosa ginebreda, resta de les moltes que en els temps vells cobrien aquestes muntanyes, i en amplíssim pati, encatifat de pallot, boll, herba seca, pellofa i rapa vella, rebrotims d'arbós i cimalls de pi, vertaders eixams de pollastres i gallines, ànecs i coloms, oques i gallsdindi, i remades de conills...*[26]

El mateix Vidal aporta altres referències de l'aviram penedesenc, però només en línies generals. Així, a *La vida en lo camp* (1867), sense fer cap referència a la tipologia específica de la varietat penedesenca.

Ens cal anar a temps més recents per trobar entre pagesos amics de la crònica referències clares d'aquesta especificitat. Sortosament, però, a l'època actual encara hi ha qui ha volgut fer memòria i, per això mateix, just reconeixement al gall i la gallina del Penedès:

> *Eren coneguts i estimats per tot Catalunya, com també el seu ou de grandària considerable, de rovell gros, pujat de color i de closca acolorida. La gallina era de cresta molt grossa, caiguda i molt dentada. Les orelles blanques, vorejades de vermell. El plomatge de fons, ros amb diverses tonalitats, però sempre esquitxat de negre. Potes sense plomes, blanques o rosses.*
>
> *El gall es caracteritzava per la seva cresta senzilla, grossa, un poc tombada i molt dentada. Les orelles eren blanques i roges. El plomatge anava del ros fort al vermell viu, amb franges transversals negres*

[26] Vidal, 1932, p. 51. La primera edició, de la qual no disposem, és del 1886.

que li donaven un aspecte favat de perdiu. Les potes nues anaven del blanc al rosat.

A principis de l'any 1930, es decretà el seu empadronament.[27]

Tot i que aquesta descripció correspon a una de les varietats de la penedesenca, també hi ha qui, com Aureli Andrés, ens ha evocat els seus anys de joventut quan, iniciat en la labor familiar de polletaire especialitzat en el comerç d'ous a la qual ha dedicat tota la seva vida, n'havia vist de la varietat negra, que ell considera que era la més habitual a les masies penedesenques de tota la vida; recorda que aquests animals tot el dia eren fora i corrien lliures, habitualment unes deu o dotze bèsties per masia, com a molt fins arribar a la vintena, però que de nit els tancaven, no fos cas que tombés per allí alguna guineu.[28]

Isabel Vidal, membre de la directiva del sindicat agrari JARC (Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya), ens ha aportat igualment el seu testimoniatge, el d'una viticultora de gairebé 50 anys que viu en una masia amb la seva família i els seus pares. Tot i que ara no tenen aviram, la seva mare, amb 87 anys, recorda com a les masies veïnes i el poble veí de Can Benet de la Prua, al nord del terme municipal de Sant Sadurní d'Anoia, era habitual veure les gallines tombant pel carrer. Comenta que no totes eren negres, sinó que també n'hi havia de la varietat de color marró fosc lluent; els animals voltaven lliures pels carrers picant pedretes o qualsevol cosa, pels camps segats reco-

---

[27] Sadurní, Pere, II, 2001, p. 10.

[28] Testimoni oral d'Aureli Andrés; sobre la seva labor de comerciant d'ous podeu veure Solé, Joan, 2012.



Mercat del dissabte a Vilafranca (Arxiu de la Imatge i el So, Arxiu Comarcal de l'Alt Penedès).

llint el gra caigut de les espigues, resseguint la brisa després de la verema i també per l'hort. En el mateix sentit ens aporta el seu testimoniatge Maria Rovira Duran, directiva del sindicat Unió de Pagesos, amb residència al nucli de la Fortesa, a l'extrem sud del municipi de Piera, llindant amb el Penedès. Recorda com a la casa pairal les gallines corrien lliures, sovint eren masies amb baluard, amb el pati al davant, on campaven els animals. Joan Baptista Morgades recordava com a Sant Pere de Riudebitlles les gallines velles, que ja no feien ous, es mataven per fer brou, tal i com diu la dita popular "gallina vella fa bon caldo", i només se n'usava una vuitena part, tota vegada que eren molt greixoses, les altres set parts, com que no hi havia neveres ni altre sistema per conservar-les, es donaven a les gallinaires que les venien a altres famílies.[29]

Per altra banda, tot sembla indicar que l'avicultura i les aus de corral eren considerades un gènere menor que no preocupava de cara a la millora de la cabanya ramadera, i com hem dit, es buscaven la vida des de bon matí cada dia. Una de les obres clàssiques en la divulgació dels usos i coneixements pagesos, el *Llibre dels secrets de agricultura, casa rústica y pastoril*, del 1617, no distingeix cap tipus de varietat entre el que anomena "les gallines y pollam", al mateix temps que afirma:

> *No convé que lo Gall sia blanch, ni gris, sino ros o tenat, o negre, que tinga lo cos ferm, la cresta ben dreta, y vermella, la orella gran i molt blanca, lo bech curt, y lo ull negre, y lo sercle ros, vermell o blau, la barba de color rosa, tirant a blanc i ros, la pluma del coll*

[29] Morgades, Joan B., 2013.



Dibuix del mercat de Vilafranca de l'artista vilafranquí Jaume Mercader Miret (del seu llibre Vilafranca ben a prop*).*

llarga, dorada, las camas grossas y curtes; les ungles curtes, lo espero dret puntiagut, la cua dreta, grossa y voltada.[30]

Al segle XVII els ous, les gallines i la volateria són ja objecte de tràfic comercial al mercat de Vilafranca, i així es troben documentats.[31] Això explicaria que l'il·lustrat vilafranquí Manuel Barba i Roca no esmenti en cap moment l'aviram l'any 1787 quan presenta a la «Real Academia de Ciencias Naturales y Artes de Barcelona» les seves *Observaciones generales sobre el actual estado de la agricultura en Cataluña*.[32]

El mateix Barba i Roca, quan a l'últim terç del segle XVIII contesta el qüestionari Zamora sobre el partit i el corregiment de Vilafranca, remarca només les línies generals sense referències específiques:

88.- Que abundancia hay de gallinas, pavos, palomas, ánades, ocas, conejos y demás animales caseros, a dónde se despachan, y qué provechos se saca de esta economía doméstica.

C. En este país hay en abundancia de gallinas, pavos y algunos palomos, pero ánades, ocas y conejos caseros pocos; las gallinas y pavos dan algún provecho, que es bastante.

P. Hay muchas gallinas y pavos en el Panadés, se crían estos en manadas de 30 y 40, y se venden muchos para Barcelona, a 20 rs.[33]

També d'aquesta època s'ha publicat l'informe del 1786 de l'alcalde major de Vilafranca, Manuel Llorca Agulló, sen-

---

30 Agustí, Fra Miquel, 1617, f. 152v.

31 Mas, Pere, 1932, p. 154.

32 Aplegat a Arnabat, Ramon, 2006, p. 245-252.

33 Barba i Roca, 1991, p. 57-58. Cal interpretar en la resposta la primera amb una C corresponent al corregiment, i la segona amb una P en relació amb el partit de Vilafranca.

se aportacions específiques a remarcar.[34] Però a través dels inventaris post-mortem del segle XVIII la professora Belén Moreno sí que ha pogut establir una gradació social entre la pagesia penedesenca i incidir en el fet que els pagesos benestants criaven aviram, al costat d'altres activitats ramaderes.[35]

Quan el mercat de Vilafranca al segle XIX passa a capitalitzar el comerç d'animals de ploma amb la capital catalana, trobem les primeres especificacions sobre els ous rossos, indicacions que apareixen a la capital catalana com a distinció de qualitat davant els ous blancs que eren els habituals en aquell temps arreu de Catalunya. El doctor Josep Estalella, director de l'Institut Escola del Parc de la Ciutadella de Barcelona, va insistir en aquest aspecte el 1926, tot remarcant que el tema havia estat poc treballat: "Menys estudiada és la zootècnia del Penedès, malgrat la importància i celebritat d'un dels seus productes: els ous. Res s'ha fet seriosament per a sostenir-ne el prestigi...".[36]

La manca de dades precises era remarcada ja per Carles Condis, metge titular municipal de Vilafranca el 1907:

> *De pollastres, ànecs, colomins, gallines i conills casolans sols ens és possible fer-ne menció, lo mateix que de caps de caça, per no figurar en cap part els datos que ens indiquin llur consum, perquè lliures com estan de drets, els veïns se'n proveeixen amb tota llibertat en els molts importants mercats setmanals d'aquesta vila, a més de que són molts els vehins que se'ls crien pel propi consum. No seria exa-*

---

[34] Arnabat, Ramon, i Moreno, Belén, 2006.

[35] Moreno, Belén, 2007, p. 63.

[36] Estalella, Josep, 1927, p. 43.

> *gerat, tal vegada, suposar que cada família, a la majoria d'elles en menja un cap a la setmana, resultant així que al menys entrés en el consum general de 1.600 a 1.700 peces, donant un promig diari de tribut alimentici...*[37]

Un darrer esment anecdòtic d'aquest caire menor és que quan el quinzenal vilafranquí *Gaseta de Vilafranca*, el desembre del 1928, vol dedicar un número monogràfic a l'aviram penedesenc, no pot trobar cap clixé de fotografia ni dibuix de cap animal de les varietats penedesenques.[38]

---

[37] Condis, Carles, 1905.

[38] Conté dotze il·lustracions en aquest capítol d'aviram, en la seva major part referents a varietats estrangeres i una de castellana negra. *Gaseta de Vilafranca* núm. 64, any III, 31 de desembre del 1928.

La penedesenca, una varietat en perill d'extinció

El cert és que, més enllà dels càntics comercials del mercat de Vilafranca que esmentarem, en entrar el segle XX el gall del Penedès era una varietat en via d'extinció en ser substituïda per altres varietats estrangeres. El Servei de Ramaderia de la Mancomunitat de Catalunya ja es va interessar per la seva recuperació i va fixar els caràcters distintius, en base als quals el 21 de desembre del 1921 va celebrar un concurs d'aquest aviram a Vilafranca, a l'entorn de la Fira del Gall o de Sant Tomàs, concurs que es va anunciar que tindria continuïtat els anys següents.[39] Un camí que després seguiria la Generalitat republicana i que en el nostre temps acabaria en la labor de l'IRTA.

M. Rossell Vilà, que havia estat director de l'esmentat servei de la Mancomunitat de Catalunya, tenia per indubtable que existia el que ell anomenava "una raça penedesenca de gallines" que era la productora del cèlebre ou de Vilafranca, la fama del qual "es pot comptar per dècades o per segles",[40] i recordava els trets característics de gran mida, rovell gros, pujat de color i de closca també acolorida. Amb singular lògica afirmava:

> *Si l'ou de Vilafranca o del Penedès era més estimat que el d'altres comarques, és evident que la gallina productora havia d'ésser una gallina diferent de les gallines que poblaven la resta de les comarques catalanes.*

---

[39] Rossell, M., 1928, p. 1-4. Les bases de la convocatòria es van anunciar a la premsa local però la continuïtat indicada no hi consta ni hi té referències.

[40] Rossell, M., 1928, p. 1.

> *Doncs al Penedès hi havia d'haver una raça de gallines diferent de les races que poblaven la resta de les comarques, una raça, en fi, que hagués produït amb secular constància una mena d'ous que agafaren merescuda fama, coneguts per ous de Vilafranca.*
>
> *La raça penedesenca no és perduda del tot, puix que si així fos, l'ou de Vilafranca [...] hauria desaparegut completament.*[41]

Llavors exposava els camins per a la reconstrucció d'aquesta varietat d'aviram, procés que ell veia com a factible amb unions de galls i gallines autòctons que sumessin els caràcters en comptes de disgregar-los, i assegurava:

> *Sols es tindrà la completa seguretat de què s'ha reconstruït la raça penedesenca quan les gallines amb identitat de caràcters exteriors produeixin amb tota regularitat l'ou de Vilafranca.*[42]

El 1931 la tot just recuperada Generalitat de Catalunya torna a interessar-se pel tema. En concret el Departament de Tècnica i Pràctiques Agrícoles del Servei de Ramaderia, que encapçala Ramon Donès i Casabosch, es proposa organitzar un concurs per a la millora de l'aviram, el dia 29 de novembre al Vendrell, de manera que s'ha localitzat una carta[43] en la qual comunica a l'alcalde de la Bisbal del Penedès que abans de celebrar aquest certamen volen informar la pagesia a través d'una conferència, a càrrec d'Eduard Simó, ajudant del Servei de Ramaderia, qui parlaria de les races d'aviram millors per al pagès "i medis d'obtenir

---

41 Rossell, M., 1928, p. 2.

42 Rossell, M., 1928, p. 3.

43 Carta conservada a l'arxiu municipal de la Bisbal del Penedès i localitzada per l'estudiós Àngel Rovira Turdiu, a qui volem agrair que ens n'hagi fet arribar la còpia que reproduïm a l'annex 1.

l'antiga i famosa raça del Penedès". Efectivament, el dia 29 de novembre, a les 9 del matí, al passeig llavors anomenat "del 4 de Març" es va celebrar el certamen, que tenia per objecte "...la fixació dels caràcters racials i consegüent selecció de la nostra riquesa avícola avui en estat de confusió...".[44] Per les característiques de la proposta hem de creure que aquesta acció es va portar a terme igualment a la comarca de l'Alt Penedès i potser també a la del Garraf.

[44] Setmanari *El Baix Penedès* núm. 1.338, el Vendrell, 28 de novembre del 1931, p. 3.

El comerç i el consum d'aviram

En contrapartida a la manca de dades sobre la varietat penedesenca, el mercat de Vilafranca i el seu potencial avícola han estat objecte de diversos retrats. Creiem poder afirmar que des del segle XIX el seu paper, tant per carn com pels reconeguts ous rossos, és el d'una presència efectiva a Barcelona a través d'un seguit de comerciants que troben al mercat vilafranquí un decidit proveïdor de la capital catalana amb un reconeixement d'identitat pròpia, del qual els ous rossos són un símbol indiscutible.

Ja el 1907 Pere Alagret, amb caire de prosa costumista, feia un dibuix del neguit de Vilafranca un dissabte de mercat:

> *...I tantíssims carros, que de tan units que van, pareixen des de certa distància un tren del ferrocarril, son portadors de nombrosíssims veïns de nostra extensa contornada, ensems que de tota mena d'aviram, ous, alls i altres fruits destinats a ser venuts en el mercat.*
>
> *En sa virtut, si passen a la plaça de la Constitució ¿qui és capaç d'explicar el gran moviment, el trasbals i rebombori que des de les primeres hores del matí allí es veu?; pleníssim tal lloc de la gran munió de gent, que començant en una part del carrer dels Ferrers s'estén en tota la seva amplària fins a l'extrem de l'esmentada plaça, i tota atapeïda de gent, confonent-se els compradors amb els venedors i voleu-ne allí en aquell moment exposats milers d'ous i centenars de gallines, pollastres, pollets, ànecs i conills, i si a tal moviment, animació i tragit hi afegim l'eixordador remor que provoquen les discussions, altercats i disputes promogudes pels polletaires, marmanyeres i demés compradors tot regatejant el preu que exigeixen els venedors, els incessants i llastimers xisclets [...], les exclamacions i crits de la multitud cada vegada que de son duenyo s'escapa*

alguna gallina, pollastre o conill, i los dels polletaires comptant en veu alta els ous comprats tot col·locant-los en els arganells...

¡I quina cridòria, quin moviment, quina animació allí hi regna durant les tres o quatre hores que dura el mercat! I tot són empentes, apretures i exposat a rebre les carícies de moltes cistelles de que van acompanyades les pageses, qui tan sols per curiositat tracta de ficar-se dins d'aquella gran espessetat de gent.

Mes tan bon punt comença a extingir-se tal rebombori, quan una recula de carros carregats fins seny de grans gàbies plenes d'innombrables caps de tota mena d'aviram i arganells de centenars de comptes d'ous, travessen els carrers de la vila dirigint-se a l'estació del ferrocarril per ésser conduïdes a Barcelona i algun altre punt tals provisions sortides del nostre esmentat mercat.[45]

Situat en el seu temps, el geògraf Pau Vila fa un retrat, certament més imparcial que el d'Alagret, del moviment d'aquest comerç a Vilafranca al segle XX:

El mercat vilafranquí és, sens dubte, un dels més matiners de tot Catalunya, i encara ho era més uns quants anys enrera. Aleshores, a l'hivern, a les fosques, sota els porxos, els marxants aturaven les pageses per comprar-los els parells d'aviram, els conills i els cistells d'ous...

A la grisa i fredolenca claror del matí, negreja la gent entre l'acarrerament de la doble porxada de la plaça de la Constitució.

En l'espessor humana, entre la cridòria dels ànecs, el gallejar d'algun pollastre eixerit i l'espaordiment dels conills encistellats, corre la moneda i la mercaderia passa de les pageses a les mans dels polletaires. Aquests, com per art d'encantament, la fan desaparèixer; el mercat es buida d'ous i bestiar de pressa: tot fa cap, imperceptiblement, a la placeta de Santa Maria on, a redós de la basílica, s'ensostren els ous

[45] Patrici [Alagret, Pere], 1907. Hem normalitzat l'ortografia del text.

> *colrats i s'engabia l'aviram i els conills entre els camions que esperen per sortir cap a Barcelona. Unes setmanes amb altres surten de Vilafranca uns 15.000 conills, 4.000 gallines i pollastres, 1.200 ànecs i 4.000 dotzenes d'ous, la qual cosa representa un gir de més de cent mil pessetes setmanals.*[46]

El potencial de Vilafranca com a cap de mercat es remarca als anys vint, així ho feia explícit Pere Mas i Perera tot incidint en un aspecte que després seria un argument clau en els estudis sobre la divisió comarcal de Catalunya:

> *Després del comerç vinícola, el mercat és, segurament, el pilar més sòlid de l'economia local. Ell compta els segles, amb les fires, és potser tan antic com la vila mateixa.*
>
> *D'aquí que el mercat de Vilafranca hagi esdevingut una institució orgànica respectable de la vida comarcal que posa en joc activitats individuals múltiples i facilita el contacte de la gent de totes les contrades del Penedès i en proclama, per torna, la unitat natural i efectiva.*
>
> *Així mateix la fira. Diríem que, un cop extingida la "dels enamorats", la* fira del Penedès *del segle XII és continuada per la "fira de Sant Tomàs" d'ara, per tal com Vilafranca va congregant una vegada l'any, els penedesencs de marina, del pla i de la muntanya en una diada apoteòsica.*[47]

També en aquests anys Josep Godall recordava alguns dels comerciants d'aviram del mercat vilafranquí, figures arquetípiques de prosa costumista, a la vegada que definia perfectament l'abast i les característiques del mercat avícola vilafranquí:

---

[46] Vila, Pau, II, p. 162-163.

[47] [Mas, Pere] 1928, p. 1.

El més vell i més gros, en Jepet, compareix cada dissabte, de 54 anys ençà, amb un mínim de cinc gàbies, i algunes vegades amb vint, i ell sol és capaç d'endur-se seixanta mil dotzenes d'ous en un any, i els altres compradors exclusius forts en treuen cadascun la meitat o més, i la munió de petits fa, individualment, de mil cinc centes dotzenes en amunt.

De les set a les vuit del matí és quan hi ha més moviment.

Els ous rossos (color de xocolata clar) són els de Vilafranca i els seus voltants, un parell d'hores a la rodona...

L'ou de Vilafranca no és, doncs, de batalla, *i en lloc d'ésser com una primera matèria industrial o de servir per a un comerç especulatiu, és un producte selecte, molt delicat de paladar i per a paladars delicats.*[48]

[48] GODALL, Josep, 1928, p. 9.

El Penedès, una unitat geogràfica de mercat

En arribar la dècada republicana, la vàlua del comerç vilafranquí com a capital de comarca és reconegut a les diverses entrevistes i visites que entre 1931 i 1936 realitza la ponència per a la divisió territorial de Catalunya. Així el 21 de maig de 1932 Pau Vila, Antoni Rovira i Virgili i Antoni Esteve parlen amb els alcaldes de Sant Jaume dels Domenys, l'Arboç, el Vendrell i Vilanova i la Geltrú –en documents que recollim a l'annex 2–, tots els quals reconeixen el paper preeminent que té Vilafranca com a centre de mercat en els veïns de la població.[49]

Els estudis republicans per la divisió territorial, que finalment la guerra i el seu desenllaç van impossibilitar d'aplicar, tenien en compte igualment treballs com el de J. Martorell i Gomis, qui el 1932 proposava una reglamentació del mercat de Vilafranca i afirmava:

> *Si unim les seves possibilitats a la seva tradició farem del nostre mercat una font d'energies a profit de la nostra vila.*
>
> *Quin paper més important podria representar la nostra vila en la Catalunya de demà, donat el fet que ella és capital del Penedès i que la divisió territorial pren per base les comarques! Cal meditar-hi.*
>
> *Vilafranca haurà de tenir el lloc que per dret li correspon: la capital efectiva de la comarca i, en conseqüència, els centres docents, administratius, econòmics, socials i polítics que exigeix aquesta condició i categoria.*
>
> *Calculada bé sobre el terreny la limitació de la nostra comarca geogràficament parlant hauria d'ésser aquest: De Sant Vicenç de Calders a*

[49] Lluch, Enric, 1983, p. 72-74.

> *Vendrell, Calafell, Cubelles, Vilanova i Geltrú, Sitges, Sant Pere de Ribes, Canyelles, Olesa, Avinyonet, Subirats, Gelida, Martorell, Sant Pere de Riudebitlles, la Llacuna, Pontons, Manlleu, Montmell, per Sant Jaume dels Domenys a la Bisbal del Penedès i tot el que enclou aquest circuït o demarcació.*[50]

A banda del paper del mercat, no podem oblidar que també una part de la producció d'aviram estava destinada en bona mesura a satisfer directament les necessitats alimentàries de les famílies pageses i el seu entorn més proper. En aquest sentit s'han analitzat els lligams i les connexions entre producció i consum i s'ha examinat l'ús que es va fer dels productes que s'obtenien al territori, i com això determinava les pautes alimentàries.[51] En altres zones dels Països Catalans sembla que la feram, gallines i pollastres, tot i ser freqüents a les cases de pagès no garantien un consum regular de carn i ous i tan sols permetrien menjar-ne en dates excepcionals,[52] una característica que considerem igualment aplicable al Penedès, fins que al segle XIX les millores en el transport i la comercialització d'aliments, que com hem vist van contribuir directament a estabilitzar els preus de mercat, acaben per fer desaparèixer les crisis alimentàries i permeten superar el localisme:[53] el gall del Penedès comença a arribar al mercat barceloní.

Aquest camí no havia estat pas fàcil, sovint un plantejament molt local que sols responia als criteris estrictes de la

---

50 Martorell i Gomis, J., 1932, p. 2.

51 Cussó, Xavier (et alt.), IV, p. 433.

52 Cussó, Xavier (et alt.), IV, p. 440.

53 Cussó, Xavier (et alt.), IV, p. 452 i seg.

propietat de cada masia o la manca d'estructures organitzatives havia fet trontollar el mateix procés productiu. El 1865 ho havia advertit el mateix Pau Milà i Fontanals en proposar la constitució d'una associació de propietaris, la qual anys després esdevindria realitat al Centre Agrícola del Penedés. Pau Milà es referia a la competència per preu d'una colla de productes, entre els quals esmentava les gallines i els ous francesos.[54]

Anys després, Pere Mas i Perera –després de recordar que Vilafranca tenia el mercat d'ous més important de Catalunya i que l'ou ros, més bonic de color i de grossària, es pagava a un ral més per dotzena que els altres– remarcava el caràcter de l'aviram al mercat vilafranquí:

> *El bestiar menut –conills, ànecs, gallines, pollastres, coloms– «constitueixen la guardiola de les dones rurals penedesenques». Consumidors: els polletaires d'ofici i les mestresses de casa, de la vila.*[55]

En temps més recents noves evocacions literàries han incidit en la imatge del mercat d'aviram vilafranquí, així l'artista i escriptor Jaume Mercader-Miret, nascut a Vilafranca el 1914 però resident a Barcelona des dels anys trenta, recordava les imatges de la seva Vilafranca d'infantesa:

> *A un costat i a l'altre del confús passadís humà hi veiem cistells de tota mena i mida, plens d'uns ous de closca com de terra cuita, els que tant prestigi han donat i donen als galliners del Penedès i a qui sap tenir-ne cura. Hi ha els galls de cresta de foc, fastuosos i infatuats, i les tímides gallines, sense el posat altiu del que podrien*

---

[54] Aplegat a Martorell, Antoni, 2010, p. 38.

[55] Mas, Pere, 1932, p. 157.

> *presumir si fossin conscients de l'excel·lència dels ous que ponen o de les qualitats de la seva carn, extremadament propícia a extreure'n el brou més adient per als grans esdeveniments culinaris.*[56]

Als anys noranta, una labor de recerca de referències populars a l'entorn del mercat i la plaça de Vilafranca va aplegar set persones d'edat i bona memòria,[57] del testimoniatge dels quals n'és una mostra aquest dibuix del mercat:

> *Gairebé a darrera hora del vespre del divendres arribaven de Barcelona els carros –després van ser camions– plens de gàbies buides per a l'aviram i, amb aquell tradicional carretó de dues rodes i capacitat infinita, les anaven deixant en espais estratègics a les entrades d'algunes cases de la plaça. Les caixes s'apilaven en uns castells immensos de quinze fins a vint d'alçada a l'espera de ser intercanviades per les plenes que portaven els pagesos d'una o altra banda de la comarca. A la plaça el dissabte els duros corrien lleugers, tot i fer bona estada en aquells butxacons extraordinàriament molsuts dels davantals de tela de matalàs, sempre prou resistent, que les mestresses de la plaça lluïen conscients del seu protagonisme econòmic i comercial. Elles eren les autèntiques reines del mercat, les que oferien igualment l'espectacle de ser les més ràpides i les més traçudes a l'hora de plomar el bestiar o d'encaixar en palla els reconeguts ous rossos del Penedès.*
>
> *Hi va haver un moment, cap a les darreries dels anys vint, que la voracitat del mercat vilafranquí semblava infinita en temes com l'aviram, tot el que arribava de matinada als nostres carrers i places*

---

[56] Mercader-Miret, Jaume, 1995, p. 102.

[57] Josefina Vilà, polletaire de la plaça de Sant Joan; Joan Gil, aprenent en un establiment de la plaça de la Constitució abans de la guerra; Jaume Massanell, veí de la plaça; Jacint Oliver, forner de la plaça; Daniel Pich, botiguer de la plaça Constitució; Joan Vallès, veí de la plaça del Firal; i Lluís Ràfols, gendre de l'anterior.

era d'una qualitat tan evident que tenia mercat obert dins i fora de la mateixa vila.

Després de la guerra el mercat d'aviram iniciava la seva activitat cap a les quatre de la matinada i a les sis obrien i treien el taulell sota les voltes totes les botigues de la plaça. Mica a mica, però, el pas dels anys va anar portant variants al nostre mercat, els que compraven aviram a l'engròs van aconseguir mitjans de locomoció per poder anar a casa dels pagesos que en feien la criança i es van estalviar els arbitris vilafranquins i els intermediaris.[58]

[58] BOSCH, Joan, i SOLÉ, Joan, 1994, p. 20-21.

El gall del Penedès, un tret d'identitat

A hores d'ara, ben entrat ja el segle XXI i amb una Fira del Gall més que consolidada en un ben reconegut prestigi, aquell gall del Penedès que va ser identificat com a varietat a principis del segle XX, i que va veure com la negra va arribar a estar amenaçada d'extinció fins que es va recuperar a partir del 1980; aquest gall, diem, és el que reclama el seu reconeixement d'identitat geogràfica i de qualitat específica.

Tot i els diversos esdeveniments que la història ha fornit a la nostra terra, tot i l'oblit de l'aviram en papers i documents, tot i els canvis en els sistemes de comercialització i, fins i tot, malgrat les etapes de decadència i gairebé desaparició de la varietat, el gall i la gallina penedesencs en les seves diverses variants de color són característics d'aquest àmbit geogràfic de comarca natural, que correspon a les comarques administratives de l'Alt Penedès, el Baix Penedès, el Garraf i una part de l'Anoia, les comarques de la que en el futur ha de ser la vegueria del Penedès i que en aquest moment és reconeguda pel Parlament de Catalunya com a àmbit de planificació territorial.[59]

Els galls del Penedès caracteritzen aquest entorn, històricament han estat determinats pel mercat que els ha comercialitzat, amb capital reconeguda a Vilafranca i pel tipus d'alimentació característica d'animals criats en llibertat, que complementen el cicle d'aprofitament dels productes

[59] Decret 208/2013 de la Generalitat de Catalunya que desplega la llei 23/2010.

naturals. Productes del tipus de la brisa de raïm que, com hem indicat, donen a la carn de l'aviram una textura i un gust prou específic. Així podríem afirmar que al costat dels característics vins i caves penedesenc hi ha, resultat del caràcter d'aquesta terra i aquests conreus, la varietat de l'aviram: la del gall del Penedès.

Annex 1



GENERALITAT DE CATALUNYA

DEPARTAMENT DE TÈCNICA
I PRACTIQUES AGRÍCOLES

Universitat, 167 - Tel. 33168

SERVEI DE RAMADERIA

Barcelona 9e Novembre 1931

Sr.Alcalde- President del Ajuntament de
Bisbal del Penedes.

Molt Sr meu:
Havent d'organitzar aquesta Servei el Concurs per a la millora de l'aviram,raça del Penedès a la vila de Vendrell el dia 29 del que som i per a que la pagesia pugui acollir tot el profit en quant a instrucció ramadera son a objecte capdal de la celebració dels actuals Concursos de bestiar patrocinats per la Generalitat de Catalunya,es acordat,donar una conferencia el dia 26 i hora de les7 del vespre a Bisbal del Penedès en el local que millor us sembliti hi ha Sindicat Agrícola apolitic,fora preferible en son local social) la que versará sobre-les raçes d'aviram millors pel pages i medis d'obtenir l'antiga i famosa raça del Penedes":aquesta conferencia serà explicada pel Sr.D.Eduard Simó ,ajudant del Servei de Ramaderia i el qual us prego facilliteu -lilur tasca amb les vostres atencions
Per tant,podeu fer públic el convit a l'esmentada conferencia anunciant el local i hora assenyalada,per a procurar un bon éxit de la meteixa.
Un prego fixeu en llocs ben visibles els cartells grans de propaganda del Concurs i repartiu els prospectes de mà a la fi de guanyar tanpa i poguer assolentar a totes de llur contingut.
Amb agraiments especials quedo vostres afm i s.s.

C. Ramon Dencàs i Casabosch.

Cap dels Serveis de Ramaderia

P.D.- L'hora de la conferencia serà en punt per a poguer cumplir amb els altres pobles a on se'n donen de similars.

Arxiu Municipal, la Bisbal del Penedès.

Annex 2

LLUCH, Enric i NEL·LO, Oriol (Ed.), *La gènesi de la divisió territorial de Catalunya. Edició de documents de l'Arxiu de la ponència (1931-1936)*, Diputació de Barcelona, 1983, p. 72-74

VIATGE NÚM. 6

INFORMACIÓ OBERTA
PELS SENYORS PAU VILA, ANTONI ROVIRA I VIRGILI
I ANTONI ESTEVE EL DIA 21 DE MAIG DE 1932

Sant Jaume dels Domenys

Diu el Sr. Alcalde: Que tenen més comoditats per anar al Vendrell que a Vilafranca per raó de la poca distància. Els preus de compra i venda són iguals. Amb tot, van molt al mercat de Vilafranca; de manera que els fóra igual que s'els fes anar a un lloc o a l'altre. Així si s'acoplessin el Baix i l'Alt Penadès podrien perfectament anar a qualsevulga de les dues poblacions pel que convingués. La gent de Montmell tenen més tendència a fer cap a Valls, per més que per ésser terme molt gran s'escampen molt i així van a Vendrell i Vilafranca.

Arbós

Diu el Sr. Alcalde: Que l'Arbós no ha de portar cap dificultat puix té relació amb Vilafranca, Vendrell i Tarragona. Amb tot, la major tirada és a Vilafranca; creu, però, que el Vendrell no té una veritable comarca. Diu també que la gent del Vendrell s'aferraran molt al que tenen. El tracte del vi es fa sobretot amb Tarragona. Hi ha un servei d'autos amb Vilanova, però la relació és escassa; surt del Vendrell.

Un propietari, Julià Bonell, que té terres a Vilanova (presentat pel Alcalde), diu: Que l'anar a Vilanova és molt desavinent i que en el cas de fer-se una comarca gran millor fóra centrar-la a Vilafranca.

Diu el farmacèutic Sr. Suriol: La habitut administrativa ha relacionat molt la gent amb Vendrell i Tarragona; avans anaven més a mercat a Vilafranca, però fa uns vint anys que es va més al Vendrell. Ara, però, Arbós tendeix a tenir vida pròpia; va molt a Barcelona. Vénen al mercat d'ací uns 7 pobles: Benyeres, Lletger, Llorenç, Sant Jaume, Gornal, Castellet, Clariana, Torrelletes i Masuques.

Vendrell

Diu el Sr. Alcalde: Els pobles que vénen ací a mercat són: Calafell, Cuní, Ballver, Gornal, Castellet, Arbós, Santa Oliva, Banyeres, Llorenç, Sant Jaume, Marmellà, Aiguaviva, Pla de Manlleu, Albinyana, Les Peces, Bisbal, Juncosa, Mas Llorenç, Rodanyà (a mig camí de Valls), Montferri (igual), Salomó (Tarragona i Valls), Riera (igual), La Nou (Tarragona), Vespella (Tarragona), Creixell, La Pobla, Roda de Barà i St. Vicenç, Torredembarra (Tarragona). Molta gent d'aquests pobles compareixen a mercat del diumenge, per bé que hi ha pobles d'aquests la gent dels quals van a altres mercats. Els del Nord van també a Vilafranca; avans més puix que ara el mercat d'ací té prou importància per a colocar-hi els productes. Arbós com la Tossa ja no vénen perquè són viles.[30]

Entre els anys 1930 i 1931 l'Ajuntament de Vendrell va establir un servei d'autobusos per a portar alumnes a l'Escola d'Arts i Oficis de Tarragona, però no donà resultat a causa de les vetlles crues de l'hivern. Hi assistien uns 20, pagaven un duro al mes i l'Ajuntament la resta. L'Alcalde opina que es podria establir una Escola d'Arts i Oficis ací, la qual casi sens dupte tindrie alumnes de la rodalia puix que, amb les bones carreteres, com tot el jovent té bicicleta hi podria concórrer fàcilment. En quant als serveis centralitzats els fóra igual que radiquessin a Vilafranca o a Vilanova, però als pobles de la rodalia els interessaria més Vilafranca. Vilanova no té comarca.

El Sr. Ramon, Director del «Baix Penedès», creu que el Penedès acaba al Gaià. De totes maneres també creu que certs serveis s'haurien de centralitzar a Vilafranca. «Geogràficament», diu que el Penedès acava a St. Vicenç. Allí acaben els tipus de conrreu; comencen de ple els avellaners i el blat. També varia el tipus masies. És vers aquell indret on es fa més blat per totes aquestes terres, puix que passat Sant Vicenç és més apropiat per als cereals, ja que la terra és millor. Ací és més apte pel vi, vi i garrofes.

El farinaire Sr. Vilanova, la fàbrica del qual pot produir 20.000 kilos diaris, em diu: Les poblacions que ens porten el blat són Calafell, Castellet, Arbós, Clariana, Bellvei, Cunit, Cubelles, Gornal, Banyeres, Lletger, St. Jaume, Cornudella, Papiolet, Aiguaviva, Marmellà, Pla de Manlleu, Llorenç, Santa Oliva, Seifores, Torregrossa, Bisbal, Rodonyà, Masllorenç, La Juncosa, Albinyana, Les Peces, Montmell, Mas Arbonès, Montferri, Roda de Barà, Bonastre, Creixell, Riera, Torredembarra, Poble de Montornès, Sant Vicents, Salamó, Vespella i La Nou. Les farineres més pròximes són a Els Monjos (10.000 kilos), Vilanova (2 de 10.000 kilos), Tarragona i Valls; aquestes tres ja fan més el blat foraster, però a Els Monjos i Vendrell es dediquen més a

30. Entre els pobles esmentats aquí, en respondre a l'enquesta deu municipis (Cunit, l'Arboç, Banyeres, Rodanyà, Montferri, Salomó, la Riera, la Nou, Vespella i Castellet i la Gornal) havien manifestat que assistien a un mercat diferent del del Vendrell en primer lloc; només n'hi havia cinc que admetien anar-hi en segon lloc (vegeu *Divisió Territorial...*, 1933, pàgs. 137-138).

maquilà, és a dir, a moldre el blat dels pagesos; Vendrell té els seus comerciants de vi que venen a França i a Tarragona.

També ens digué el Sr. Alcalde del Vendrell: Que Sant Vicents hauria d'ésser del Vendrell; hi ha moltes cases tancades, la major part d'habitants resideixen a la platja de Comarruga, on viuen les famílies dels empleats de l'estació, i hi van els estiuejants com a la platja de Sant Salvador. Degut a la poca importància d'aquell municipi, per certs serveis municipals els veïns han de venir al Vendrell, puig Sant Vicents no té mitjans. El municipi de Montmell té els pobles de Aiguaviva i Marmellà que no tenen cap relació amb Juncosa, que és el cap municipal. Hi ha així mateix el cas d'Aiguamúrcia, que té els nuclis d'Aiguamúrcia i Santes Creus i Alba amb sortida cap a Valls, mentres les masies del Pla de Manlleu (80) la tenen al Vendrell.

Vilanova

Diu el Sr. Alcalde: La necessitat del Jutjat és imperiosa per les moltes qüestions que s'hi presenten. La marina, la indústria, la agricultura i el comerç plantejen conflictes socials constantment. Ací resideix molta gent de Alacant i Múrcia; sobre tot els que treballen a la fàbrica de Vallcarca ja que a Sitges, població d'estiueig, no hi troven pisos per què són escasos i costosos. La Griffi ocupa uns 300 obrers d'idèntica procedència. Això sense contar la nombrosa població obrera, en general ocupada en les fàbriques tèxtils i a les manufactures Pirelli. De tot això es desprèn la necessitat de centralitzar ací l'ordre públic. A Vilafranca hi ha el fide-contrast. Ací hi vénen a comprar Cubelles, St. Pere de Ribes, Canyelles i Castellet i Gornal; d'aquestes dues poblacions no més algunes persones. Vilanova celebra mercat el diumenge.[31]

De Vilafranca vénen a cercar les verdures ací puix tenen una bona horta de cènies. Aquesta es refia de la venda als pobles veïns; àdhuc vénen d'Igualada, sobre tot pels tomates i pebrots primerencs. També es donen a la patata primerenca. Amb Vendrell no hi tenen gens de relació. Els pobles veïns solen portar aviram; Calafell i Cunit, verdura especial: melons, síndria; és una mena d'inter canvi. Amb Sitjes tenen poca relació.

31. Canyelles i Castellet i la Gornal havien respost que anaven a mercat en primer lloc a Vilafranca i en segon a Vilanova. L'Ajuntament de Vilanova, tot i que per les respostes de l'enquesta s'evidenciava la poca força del seu mercat, afirmava: «Creiem que l'actual divisió [*els partits judicials*] s'ajusta bastant a la realitat i, si hi ha diferències, són tan petites que poden esmenar-se fàcilment, tenint en compte la topografia i les costums dels pobles més propers a cada comarca» (vegeu *Divisió Territorial...*, 1933, pàg. 143).

Bibliografia

Agustí, fra Miquel, *Llibre dels secrets de agricultura, casa rústica y pastoril. 1617,* edició facsímil amb pròleg d'Emili Giralt, Ed. Andana, Vilafranca, 2007.

Arnabat, Ramon, *Manuel Barba i Roca (1752-1824), entre l'humanisme i la il·lustració,* Ed. Andana, 2006.

Arnabat, Ramon i Moreno, Belén, *El Penedès durant la segona meitat del segle XVIII: textos inèdits*, Institut d'Estudis Penedesencs, Vilafranca, 2006.

Arnabat, Ramon. "El Penedès, trajectòria d'un sentiment i una realitat", a *El Penedès a la Catalunya del segle XXI*, Institut d'Estudis Penedesencs, 2010.

Autors diversos, *L'alimentació de l'aviram en temps de guerra,* Publicacions de la Direcció General d'Agricultura, Barcelona, 1937.

Autors diversos, *El Llibre Verd de Vilafranca,* Fundació Noguera, Barcelona, 1992.

Autors diversos, setmanari *El Baix Penedès*, el Vendrell, novembre del 1931.

Barba i Roca, Manuel, *El corregiment i partit judicial de Vilafranca del Penedès a l'últim terç del segle XVIII. Respostes al qüestionari de Francisco de Zamora,* Museu de Vilafranca, 1991.

Bargans i Güell, Julio, *El Pla de Manlleu. Records de la vida rural a mitjan segle XX,* Valls, 2011.

Bosch, Joan i Solé, Joan, *Aquella plaça vilafranquina,* Ed. Vilatana, Vilafranca, 1994.

Coy, Agustín, *Vilafranca del Penedés, su historia y monumentos*, Barcelona, 1919.

CONDIS, Carles, metge titular, *Assaig de topografia mèdica de Vilafranca del Penedès,* original inèdit mecanografiat, Vilafranca, octubre del 1905.

CUSSÓ, Xavier i GABARROU, Ramon, "Els sistemes alimentaris: una dilatada transició", a *Història agrària dels Països Catalans*, vol. IV. segles IX i XX, Fundació Catalana per a la Recerca. 2006.

ESTALELLA, Josep, "Avantprojecte d'uns estudis penedesencs", conferència inaugural de la I Exposició d'Art del Penedès, Vilafranca, 1926, a *Memòria de la I Exposició d'Art del Penedès*, Impremta Ramon, el Vendrell, 1927. Edició facsímil, Institut d'Estudis Penedesencs, 2012.

FURIÓ, Antoni, "L'organització del territori: l'espai i el poblament", a *Història agrària dels Països Catalans*, vol. II edat mitjana, Fundació Catalana per a la Recerca, 2004.

GABARROU, Ramon; MANERA, Carles; i VALLS JUNYENT, Francesc, "La mercantilització dels sistemes agraris", a *Història agrària dels Països Catalans*, vol. IV segles IX i XX, Fundació Catalana per a la Recerca, 2006.

GIRALT, Emili, "Les condicions econòmiques de l'agricultura del segle XIX", a *Empresaris, nobles i vinyaters. 50 anys de recerca històrica*, Universitat de Valencia, 2002. Publicat incialment a *Història econòmica de la Catalunya contemporània. Segle XIX,* vol. II, Ed. Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1990.

GODALL, Josep, "La nota blanca-rossa. Els ous", a *Gaseta de Vilafranca* núm. 64, 31 de desembre del 1928.

GRASES, Pere, "El mercat de Vilafranca", a *Hores de joventut i maduresa*, Barcelona, 1987. Publicat incialment a la *Revista del Casal de "la Principal"*, Vilafranca, 1931.

LLUCH, Enric i NEL·LO, Oriol (ed.), *La gènesi de la divisió territorial de Catalunya. Edició de documents de l'Arxiu de la ponència (1931-1936),* Diputació de Barcelona, 1983.

MARTORELL I GOMIS, J., "El nostre mercat i la divisió territorial de Catalunya", a *Acció*, núm. 1.114, 28 de maig del 1932.

MARTORELL I PAÑELLAS, Antoni (et alt.), *El Penedès al segle XIX,* edició a cura de Joan Solé i Bordes, Institut d'Estudis Penedesencs, Vilafranca, 2010.

[MAS I PERERA, Pere] "Mercat de Vilafranca", a *Gaseta de Vilafranca* núm. 64, 31 de desembre del 1928.

MAS I PERERA, Pere, *Vilafranca del Penedès,* Enciclopèdia Catalunya, Ed. Barcino, 1932.

MERCADER-MIRET, Jaume, *Vilafranca ben a prop,* Ed. Vilatana, Vilafranca, 1995.

MORENO, Belén, *Consum i condicions de vida a la Catalunya moderna. El Penedès, 1670-1790*, Ed. Andana, Vilafranca, 2007.

MORGADES, Joan Baptista, "Els menjars de tot l'any", a *La vida quotidiana al Penedès històric. Actes del IV Seminari d'Història del Penedès*, Institut d'Estudis Penedesencs, Vilafranca, 2013.

PARELLADA, Albert, *Els Peguera i el 1714*, conferència inèdita pronunciada el 8 de setembre del 2014.

PATRICI [ALAGRET, Pere], "Carta a un amic de llunyanes terres sobre el mercat de Vilafranca", a *El Labriego*, núm. 729, Vilafranca, 15 d'agost del 1907.

ROSSELL I VILÀ, M., "La raça de gallines del Penedès" i "Alimentació de gallines" a *Gaseta de Vilafranca*, núm. 64, any III, 31 de desembre del 1928. Síntesi de la conferència pronunciada pocs dies abans a la vilafranquina Societat La Principal.

SADURNÍ I VALLÈS, Pere, *Folklore del Penedès,* vol. II, Caixa Penedès, Vilafranca, 2001.

SALRACH, Josep M., "Mercat i mercats", a *Història agrària dels Països Catalans,* vol. II edat mitjana, Fundació Catalana per a la Recerca, 2004.

SALRACH, Josep M. (2), "El mercat de la vila, mercat de productes", a *Història Agrària dels Països Catalans*, vol. II edat mitjana, Fundació Catalana per a la Recerca, 2004.

SANCHO, Daniel, *El comerç del Centre Vila,* Il. Lluís Masachs Mestres, Ed. Andana, 2011.

SOLÉ, Joan, "Ca l'Aureli, 105 anys en el món de l'ou i l'aviram. L'històric establiment vilafranquí clou la seva activitat en acabar aquest 2012", a *El 3 de Vuit*, 21 de desembre del 2012.

VIDAL I VALENCIANO, Gaietà, *La vida en lo camp,* Llibreria d'Àlvar Verdaguer, Barcelona, 1867.

VIDAL I VALENCIANO, Gaietà, *Rosada d'estiu*, La Veu de Catalunya, Barcelona, 1932.

VIRELLA I BLODA, Albert, "El Penedès: quelcom més que una comarca, de la vegueria i del provincialisme", a *Miscel·lània Penedesenca 1979*, Institut d'Estudis Penedesencs. Posteriorment aplegat de forma parcial a LLUCH, Enric i NEL·LO, Oriol, *El debat de la divisió territorial de Catalunya. Edició d'estudis, propostes i documents (1939-1983),* Diputació de Barcelona, 1984.

VILA, Pau, *Visions geogràfiques,* vol. II, Ed. Barcino, 1963.

CONSELL COMARCAL
ALT PENEDÈS

Diputació Barcelona

Xarxa Productes de la Terra

Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i Ocupació

SOC Servei d'Ocupació de Catalunya

Unió Europea
Fons social europeu
L'FSE inverteix en el teu futur

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura i Mitjans de Comunicació
Arxiu Comarcal de l'Alt Penedès

AJUNTAMENT VILAFRANCA DEL PENEDÈS

