
Les pomeres de la vall d'Arbúcies.

Aproximació a una recerca etnològica

Rafel Vilà

Museu Etnològic del Montseny, la Gabella

Resum

En la primera meitat del s. xx, un dels conreus agrícoles més importants de la vall d'Arbúcies era el cultiu i comercialització de diferents varietats de pomes. Aquest cultiu va comportar dos aspectes socials prou rellevants per tenir en compte: un nou repartiment del treball al camp i una nova modelació del territori.

Pel que fa al nou repartiment del treball al camp, es presenta una anàlisi detallada sobre estratègies de producció, recollecció i comercialització de la poma. També s'aporta documentació historiogràfica sobre els primers arrendaments de conreu de pomeres als masos més importants de la vall.

Quant a la nova modelació del territori, s'especifiquen els nous usos del sòl a partir dels cadastres municipals i es constata la importància ecològica dels fruiterars, juntament amb les seves xarxes de recs i basses per a la distribució de l'aigua.

En aquest estudi es pretén donar a conèixer el rendiment d'un model ja extingit de producció agrícola dins el marc social i cultural de la vida als masos del Montseny, localitzar i classificar les diferents varietats de pomeres antigues encara existents a la vall d'Arbúcies i divulgar la conservació d'aquestes varietats antigues com a patrimoni natural montsenyenc.

Paraules clau

Agricultura, etnologia, pomeres, patrimoni natural

Resumen

Los manzanos del valle de Arbúcies. Aproximación a un estudio etnológico

En la segunda mitad del siglo xx, uno de los cultivos más importantes del valle de Arbúcies era el cultivo y comercialización de diferentes variedades de manzana. Este cultivo propició dos aspectos sociales a tener en cuenta: la organización del trabajo en el campo y una nueva modelación del territorio.

Por lo que se refiere a la organización del trabajo en el campo, se presenta un análisis detallado sobre las estrategias de producción, recolección y comercialización de la manzana. También se aporta documentación historiográfica sobre los primeros arrendamientos del cultivo de manzanos en las masías más importantes del valle.

En cuanto a la nueva modelación del territorio, se especifican los nuevos usos de las tierras a partir de los cadastros municipales y se constata la importancia ecológica de los frutales así como de sus redes de riego para la distribución del agua.

En este estudio se pretende dar a conocer el rendimiento de un modelo ya extinguido de producción agrícola dentro del marco social y cultural de la vida en las masías del Montseny, localizar y clasificar las diferentes variedades de manzanas antiguas aún existentes en el valle de Arbúcies y conservar estas variedades antiguas como un patrimonio natural del Montseny.

Palabras clave

Agricultura, etnología, manzanos, patrimonio natural

Abstract

The Apple Trees of Arbúcies Valley: An Approximation to Ethnological Research

In the first half of the 20th century, one of the most important agricultural products of the valley of Arbúcies was the cultivation and marketing of different apple varieties. This cultivation entailed two quite relevant aspects to keep in mind: division of labour in the countryside and a new territorial model.

With regard to the new division of labour in the countryside, this paper presents a detailed analysis of apple production, harvesting and marketing strategies. It also contributes historiographic documentation on the first leasings of apple orchards in the most important farmhouses of the valley.

With regard to the new territorial model, this paper specifies the new land uses as based on municipal cadastres and establishes the ecological importance of the fruit orchards, along with their irrigation networks and ponds for the distribution of water.

This study is designed to show the performance of an extinct model of agricultural production within the social and cultural framework of life on Montseny farmhouses, locate and classify the different ancient varieties of apple trees still existing in the valley, and raise awareness of the need to conserve these ancient varieties as part of Montseny's natural heritage.

Keywords

Agriculture, ethnology, apple trees, natural heritage

Introducció

Una de les activitats agrícoles que més ressò tingué a partir del s. xx, a la vall d'Arbúcies i als seus voltants, fou la recollida i venda de pomes. Els successius canvis polítics que es produeixen a principi del segle xx i la nova situació socioeconòmica d'una Barcelona immersa, de ple, en el procés d'industrialització conformen un panorama antagònic on l'abandó del camp propicia el tancament de masos del Montseny però, d'altra banda, l'arribada d'un nou contingent humà a la ciutat sollicita una demanda incrementada de recursos naturals per satisfer una societat cada vegada més urbanitzada. Davant aquest nou flux migratori del camp a la ciutat, les feines forestals, com ara la tala de boscos per a l'obtenció de fusta i carbó, foren la principal font econòmica de moltes famílies pageses. Ara bé, tot i la importància del bosc com a referent econòmic, altres feines complementàries en el món de la ramaderia i de l'agricultura es veuen també immerses en aquest afany d'abastar la ciutat de recursos alimentaris i d'apuntalar les rendes econòmiques dels masos de la vall d'Arbúcies. L'anterior treball agrícola, potenciat per la vinya i les oliveres, i les seves òptimes condicions climatològiques afavorides per la seva orientació geogràfica donaven peu a ordenar el terreny d'una manera singular on, a la part baixa, els prats s'obrien pas dins la plana al·luvial de la riera d'Arbúcies i, a les parts més altes, les feixes modelaven els contraforts de la muntanya a mesura que un s'hi anava enfilant. Tota aquesta transformació paisatgística del territori, on els prats i les feixes guanyaven terreny a la massa boscosa, estava dotada d'una extensa xarxa de recs. Tant és així, que l'any 1901, només a Arbúcies, es tenien inventariades unes 62 rescloses repartides en rieres i torrents que donaven pas a més de 45 quilòmetres de recs per regar hortes, camps de farratge i fruiters de regadiu. Aquest fet i l'increment del nombre de caps de bestiar, que veu augmentada la cabana del terme municipal de 181 bovins l'any 1869 a 904 l'any 1937, són dades prou eloqüents per consolidar una nova reorientació dels usos del sòl a la vall d'Arbúcies. En conseqüència, la reutilització de les seves terres per proveir d'aliment verd les explotacions ramaderes destinades majoritàriament al bestiar boví, i la facilitat d'obtenir aigua mitjançant la xarxa de recs i basses proporcionen les condicions idònies per a un nou reaprofitament agrícola del territori on els prats de dalla i el cultiu de les pomeres assoliran la seva màxima rellevància.

Metodologia

El treball dut a terme, fins ara, ha consistit en la recopilació i interpretació de dades extretes de diferents fonts bibliogràfiques i biogràfiques. En primer lloc, s'ha pres com a base científica l'estudi de Salvador Llobet, *El medi i la vida al Montseny*, i el projecte de salvaguarda de Martí Boada i Carme Rosell, *Pomarium de la regió del Montseny-Guillerries*. D'altra banda, s'ha consultat documentació historiogràfica conservada al Museu Etnològic del Montseny i s'ha obtingut informació sobre els primers arrendaments adscrits en els llibres de comptes d'alguns masos del municipi; a més a més, també s'han consultat els amillaraments i cadastres municipals de diferents anys. Pel que fa a les dades biogràfiques, s'inclou el coneixement local

aportat per diferents veïns, dels quals s'han transcrit entrevistes personalitzades per reflectir els diferents àmbits socioeconòmics del moment. D'aquesta manera, s'ha recollit informació de propietaris, masovers, jornalers, mercaders, negociants i compradors.

Finalment, s'ha iniciat un treball de camp per inventariar el nombre d'exemplars i varietats que encara sobreviuen i de varietats de pomera que encara es conserven. La prospecció s'ha efectuat dins del terme municipal d'Arbúcies, però s'ha inclòs algun mas proper que per la seva singularitat o per l'existència de pomeres s'ha cregut convenient incorporar en el treball, com per exemple el Vimeners de Riells, el Camps de Fogars de Montclús o can Roquet de Sant Feliu de Buixalleu.

Antecedents històrics

Si bé el treball que aquí es presenta només dona compte del cultiu de les pomeres durant el segle xx, ja des d'un temps prou llunyà es constata la importància del cultiu de les pomeres en contractes d'arrendament trobats a l'arxiu històric del Museu Etnològic del Montseny, en els quals els tractes de la terra, entre els masovers i els senyors de la casa, ja es tancaven amb la negociació de pomes i pomeres. En alguns contractes d'arrendament, com el de la casa del Campàs, de l'any 1627, s'anotava l'obligació de plantar pomeres «es pacte l'any aje de fer dotze pomeres pena de pagarne un dobló l'any que les deixara de fer»; i en d'altres, com el contracte d'arrendament de la casa del Graners, de l'any 1629, es feia esment del patrimoni del senyor i de l'usdefruit del masover «les pomes sien sues sino es un parell de carregas que men aya de donar pero e de fer cada any sis pomeres totes les demes sien sues». Un altre antecedent històric que demostra la importància de les pomeres és la cita de Francisco de Zamora en el seu *Diario de los viajes hechos en Cataluña*, de l'any 1790, en el qual es fa esment d'una llarga llista de varietats de pomes que l'autor observa en passar pel sector d'Arbúcies i Sant Hilari Sacalm, concretament al mas Soler de Montsolís. «[...] Antes de salir del Soler vimos esta gran casa, y como más singular notamos las especies de manzanas que vimos en su cámara, distintas absolutamente entre sí, como se conocía en los mismos montones que estaban el uno al lado del otro a saber: camuesas de cinco especies, pomas, marnellot, renetas, gabachas, conilles, de niu de garsa, ripolles, puniques, paradises, bafarulles, moscatel fort, moscatel tendre, de Sant Jaume, de sang de llebre, glaçades, del ciri gavatx, de la serra vermelles, proses, camoses, vermelles pinyoles, borda amb pell, Déu n'hi dóna [...]» També ens aporta informació sobre la plantació d'aquestes pomeres i de l'exquisit sabor de les seves pomes. «[...] Los manzanos abundan en esta heredad de calidades exquisitas y varias, siendo las más famosas las que llaman del ciri. Los plantan bordes en medio de prados y otras tierras incultas, injiriéndolos después de buenas calidades, siendo tan excelentes sin cultivo alguno. Pero duran pocos años [...]».

En el primera meitat segle xx, Salvador Llobet, en el seu estudi geogràfic, *El medi i la vida al Montseny*, anomena la regió nord del Montseny compresa entre Arbúcies, Riells i Viladrau com la més abundosa en pomeres i destaca l'existència de pomersars i pomeres aïllades que demostraven

una tendència a l'augment d'aquests arbres fruiters a causa de la demanda del mercat barceloní.

Ja a final dels anys vuitanta, i en franca davallada del cultiu de pomeres a la vall d'Arbúcies, Carme Rosell i Martí Boada, recollint la proposta de dinamització del Montseny del Dr. Pius Font i Quer (1918), esgrimeixen un projecte de salvaguarda i recerca de les varietats de pomeres i altres fruiters en vies d'extinció. El seu treball culminà amb la realització del *pomarium* localitzat a Arbúcies.

El patrimoni natural

Amb el treball de camp d'aquest estudi s'ha volgut recollir tota la informació possible referent al nombre d'exemplars de pomeres antigues i la seva localització, així com també del seu estat actual i del nom del propietari de cadascuna.

En la prospecció del territori, s'han pres com a límits altitudinals el mas del Camps situat al pla de Santa Fe a una cota altitudinal de 1.150 m, i com a cota inferior, el mas de can Pascual assentat a la plana al·luvial de la riera d'Arbúcies a una altura de 225 metres sobre el nivell del mar. Constatant d'aquesta manera la gran adaptabilitat d'aquestes varietats de pomeres.

Fins al moment, s'ha identificat i fotografiat un total de trenta varietats de pomes antigues, de les quals set varietats ja foren esmentades per Francisco de Zamora l'any 1790 en el seu *Diario de viajes hechos en Cataluña*.

La llista de pomes antigues identificades i fotografiades, fins al moment, reben els noms següents: primerenca, rabada, quadres, agredolça, sang de llebre, ampolla, martina, morro de vedell, corgelada, gabatxa, blanqueta, agregroga, de suro, nana, perona, vermella, de Sant Jaume, vinyets dolça, bellesa de Roma, imperial groga, imperial vermella, llistada, llaminera, ciri groc, ciri verd, bruta grossa, bruta petita, camosa groga, camosa verda, agrenegra del Vimeiners i manyaga.

El patrimoni cultural

El cultiu de pomeres de la vall d'Arbúcies s'ha desenvolupat al llarg dels anys constituint una forma de vida singular. El seu llegat s'ha fornit d'aspectes interessants que han donat de si un ventall de matisos culturals que interrelacionen l'home i el medi des d'una visió feréstega però alhora generosa. Des d'aquests dos punts de vista i fent un salt al passat, s'ha volgut donar compte d'aquest valuós patrimoni que suscita una forma de treballar i de viure que tot seguit es documenta.

Les feines relacionades amb el cultiu de pomeres

La descripció de les feines que originà el cultiu de les pomeres pren contingut amb el procés de dispersió dels empelts. Si bé no es té constància de l'origen i selecció dels primers empelts a la vall d'Arbúcies, sí que s'ha recollit la veu dels masovers, els quals confirmen que l'arribada dels últims empelts van provenir de la Cerdanya i del Prat de Llobregat i que les pomeres empeltades rebien el nom del mas que primer els havia obtingut. D'aquesta manera, trobem la poma rabada provinent de can Rabat o la poma del vinyets que es va començar a dispersar des del mas del

Vinyets, etc. Una vegada arribat l'empelt a la vall i havent comprovat que la nova pomera garantia una satisfactòria adaptació i productivitat, es feia la dispersió d'aquests empelts a través del seu intercanvi amb altres varietats de pomeres o altres fruiters. Gairebé sempre la tria de les varietats la feia el masover de la casa. El seu transport es feia a través de la penetració dels empelts dins el cos d'una patata ja que les condicions d'humitat i d'aïllament que ofería el tubercle facilitaven la possibilitat de conservar els empelts en òptimes condicions fins al dia indicat per a l'empeltament. La tècnica més usada per empeltar era per estaca i s'utilitzava preferentment una estaca de bruc. La preferència per la fusta de bruc venia donada per la seva duresa amb la qual s'esberlaven dels peus de pomera borda sense massa dificultat. Una vegada esberlada la pomera es mantenia el tascó de bruc a dins i es disposaven els empelts de manera que casessin perfectament les pells verdes de l'empelt i els de la pomera borda. Es treia el tascó, es recobria tota la zona amb fang, pega o femta d'animal i, finalment, es tapava amb un drap ben lligat de manera que conferís un embolcall prou humit per facilitar la circulació de la saba entre la pomera i l'empelt. Tot aquest procés es desenvolupava durant els mesos de gener i febrer i el percentatge d'èxit era molt elevat. La majoria dels empelts que no agafaven era per culpa d'algun animal, habitualment ocells, que movien els empelts. Per evitar aquest problema no era gens estrany trobar branques d'algun arbre plantades al costat mateix de la pomera empeltada.

El manteniment de les pomeres consistia bàsicament en cinc feines: l'escurada dels recs, la poda de branques, en-



Foto 1.

sulfatar els brots i fruits, l'escatada dels peus i l'apuntament de càrrega.

La importància de l'aigua era fonamental per als prats ja que el creixement dels farratges i la productivitat de les pomeres exigia una aportació d'aigua permanent i abundosa. Gràcies a l'entramat de recs que posseïa la vall d'Arbúcies era relativament fàcil estendre l'aigua en abundància tant en els prats més propers a la riera com en els més aïllats. El manteniment d'aquests recs passava per tenir-ne cura durant tot l'any, i la principal feina d'escurar els recs de cap a cap se solia fer a partir del mes de febrer.

La poda normalment es realitzava durant l'hivern i moltes vegades ja es començava just després d'abastar les pomeres de l'última anyada. D'aquesta manera, es treia la fusta morta i també els brots més tendres i grossos, ja que ofegaven les branques més velles de les pomeres. L'ensulfatament es realitzava amb pedra blava (sulfat de ferro) i normalment s'efectuava dues vegades a l'any: la primera vegada quan la pomera floria i la segona quan la pomera ja estava carregada de pomeres. L'escatada dels peus es feia al llarg de la primavera i de l'estiu i consistia a netejar d'herba el voltant de la soca per evitar la invasió d'insectes a la crosta de la pomera i, per acabar, la darrera feina que s'efectuava era l'apuntament de càrrega, amb el qual s'evitava l'esqueixament de les branques més productives.



Foto 2.

Quant a la recol·lecció, solia fer-se durant els mesos de setembre i novembre i, fins i tot, ben entrat el mes de desembre. En els masos petits, la recol·lecció era un treball que duïa a terme tota la família mentre que als masos on tenien una major productivitat era habitual que el masover contractés jornalers, habitualment dones, que podien venir dels pobles del voltant, com ara Sant Hilari Sacalm o Breda, per cobrir la temporada de recol·lecció tant de pomeres com de castanyes. El sou que rebien aquestes jornaleres corria a compte del masover, així com també el menjar i l'aixopluc durant els dies que durava la temporada. El sistema de recol·lecció començava amb la recollida de les pomeres que ja havien caigut i després es procedia a abastar les pomeres que encara es mantenien a la pomera. Per a aquesta feina s'utilitzaven escales, ganxos, cistells i coves. Una vegada s'havien recollit totes les pomeres d'un prat s'apilaven en estibes, al marge mateix del prat o sota una alzina, i es tapaven amb foguera per evitar la mullena de la nit. Aquestes estibes podien arribar a pesar una o dues tones. En al-

guns casos, les pomeres es guardaven a la pallissa del mas i es recobrien amb palla per tal que es conservessin millor.

Un cop feta la recol·lecció, la venda a l'engròs era pagada a un preu més baix que la venda directa a mercat però, d'aquesta manera, el masover s'assegurava la venda de tota la collita. Habitualment, els tractes per a la venda de l'anyada de pomeres ja s'havien tancat amb algun negociant de fruites abans de collir-les. Els guanys de cada anyada anaven repartits a parts iguals entre l'amo del mas i el masover, però la manutenció i la paga dels jornaleres corria únicament a compte del masover. Als masos en què no es venia la collita a l'engròs era habitual que el mateix propietari fes la venda directa als mercats més propers, sent els més concorreguts els de Sant Celoni i Vic. Una altra forma de venda habitual consistia a remuntar a peu, amb els cistells ben carregats, el sot de la riera d'Arbúcies a través dels camins de carboners, i saltar al vessant de Viladrau per oferir les millors pomeres i altres fruites a les cases senyoriales de la gent de Barcelona que hi anava a passar la temporada.



Foto 3.

Les dues estratègies de producció de pomeres a la vall d'Arbúcies quedaven supeditades, bàsicament, a la ubicació dels masos productius. És a dir, els masos que estaven ubicats a la part més baixa de la vall disposaven d'unes extensions de terra més grans i planeres, en les quals els prats conferien un veritable rebost de farratges, i les pomeres s'hi repartien en tota la seva extensió. En canvi, a mesura que els masos guanyaven altura ja no disposaven d'uns prats oberts, sinó que presentaven una manipulació del sòl en forma de feixes i la localització de les pomeres bàsicament es trobava delimitada als marges de les feixes o al quintà mateix del mas. Aquesta diferenciació del terreny comportava, en molts casos, que la producció de pomeres no es destinés d'igual manera segons la ubicació del mas. A la plana, el terreny oferia una més àmplia zona de cultiu i, per tant, donava peu a tenir una producció més orientada a la venda a l'engròs, venda que es tractava amb un negociant i que es destinava a cobrir les necessitats del mercat de Barcelona mentre que a les parts altes la dificultat de disposar d'àmplies zones de cultiu repercutia en la producció i, tret d'alguna excepció, es pot afirmar que la producció de pomeres complia amb el rigor d'autoabastar la família i, en anys de bona productivitat, per a la venda directa als mercats més propers. Aquest fet corrobora l'interès diferenciat

que tenien els pagesos per les varietats de pomes: a la part baixa, la possibilitat de cultivar àmplies zones amb fruiters de regadiu i la facilitat de vendre la productivitat a l'engròs no permetia donar massa importància a les varietats de pomes a cultivar, sinó que es parava més atenció en la quantitat de tones de pomes que es podien recollir. Plantar pomeres de diferents varietats representava allargar la temporada de recollecció a causa de la seva diferent maduració i això significava pagar uns quants sous de més a la gent que venia a collir-ne quan era la temporada, i aquest fet no interessava al masover; en canvi, a la part alta, l'interès per les diferents varietats de pomes era més acusat, ja que interessava una producció de pomes que proporcionés una collita més esglaonada per allargar el seu consum i això s'aconseguia amb el cultiu del major nombre de varietats de pomeres a fi que abastessin de fruit des del final d'agost fins a la primavera de l'any vinent. Una mostra d'aquestes estratègies es podia observar entre els masos de can Pascual i el Vimeners. Mentre que el masover de can Pascual, als anys cinquanta, menava una propietat amb 4.000 pomeres, amb un cultiu majoritari de quatre varietats de pomes i amb una productivitat que en bones anyades havia sobrepassat les 100 tonelades; al mas del Vimeners, la família Rovira arribava a tenir un alt grau d'especialització en el cultiu de diferents varietats de pomes i altres fruiters; la plantació, als anys quaranta, de 85 pomeres de deu varietats diferents coincidia amb la intenció de proveir el mas de fruita durant l'hivern i, en cas d'una bona anyada, el seu excedent era venut directament al mercats més importants de la zona, com podia ser el de Sant Celoni, Vic o, fins i tot, Barcelona mateix.

L'interès simbòlic

Dins el marc de la tradició, creient o pagana, l'home del Montseny ha recollit, al llarg dels anys, tota mena de creences simbòliques que d'alguna manera també han estat vinculades amb el bon resultat de les collites. Mostra d'aquest fet són els exemples que tot seguit es descriuen.

Si bé no tots els masovers compartien les mateixes creences, els cicles lunars eren tinguts en compte per la majoria d'ells. A l'hora de petar els empelts, es creia que sempre era millor fer-ho els últims dies de lluna nova, mentre que a l'hora d'empeltar era més convenient fer-ho durant els primers dies de lluna vella ja que per cada dia de lluna vella que es tardava a empeltar, la pomera trigava un any més a produir fruit. També les feines de recollir les pomes caigudes i l'escurada dels recs era més encertat fer-les durant els dies de lluna vella: collir les pomes macades ralentitzava el seu podrint i escurar els recs assegurava el pas de l'aigua de manera permanent durant tot l'any.

Altres creences simbòliques que també es practicaven era la utilització de mètodes dissuasius per evitar la climatologia adversa: cremar llorer beneït, disparar bales de plata o utilitzar cartutxos de perdigons, amb un nombre imparell de grans de blat col·locats al canó de l'escopeta, es creia que també servien per allunyar les pedregades.

Interès lúdic

El paisatge que descrivien els prats de pomeres i la xarxa de recs proporcionaven una zona d'esbarjo per a la mainada, on la relació de l'home i la natura tornaven a ser dos vectors indissociables.

Quant a les pomeres, val a dir que un dels jocs més populars de les nenes era el d'anar a «donar beure a les nines», referint-se al fet d'anar a mullar els draps que cobrien els empelts de les pomeres empeltades.

En canvi, els nens solien resseguir les brancades de les pomeres per controlar les niuades de merles, tords i altres passeriformes per espoliar els nius i obtenir-ne com a premi els ous. També era freqüent, entre la mainada, aplegar totes les pomes macades o mig podrides per després tirar-se-les els uns als altres.

Pel que fa als jocs d'aigua, era coneguda l'afició dels nens i de les nenes per obtenir la poma que més ràpidament s'escorregués per un tram delimitat del rec.

Dins aquest marc de relacions entre l'home i les pomeres també es recullen altres usos interessants, com ara l'entallament dels troncs gruixuts de les pomeres per fer els jous dels bous, l'aprofitament de les pomes macades i neuades per alimentar el bestiar i les abelles, la utilització d'alguns sistemes de cacera com el ninyol que es practicava al mig dels prats o el parament de ballestes que donaven molt bon resultat quan les estibes es deixaven mig obertes perquè els ocells hi anessin a picar durant els matins gebrats, i l'interès culinari amb el qual es constata l'aprofitament de les múrgoles que es collien als prats de pomeres per emplonar-les amb carn o l'elaboració de confitures que podien ser blanques o vermelles depenent del raig de vi que s'hi posés.

Tots aquests exemples i d'altres són el bagatge que va deixar un sistema agrícola pràcticament desaparegut i on l'home i la natura confluen en un afany de subsistir.

Bibliografia

- BOADA, Martí (1991). «Un pomarium a la regió del Montseny-Guilleries». *Revista de Girona*, 145. Museu Etnològic la Gabella.
- BURCET, Xavier (2002). «La pomera». *Perxada*, núm. 29.
- CARRERAS, Eva; CORTINA, Aleix; GARCIA, Elena; GRAU, Marc; SOLER, Marta (2003). *Diagnosi ambiental al Parc Natural del Montseny*. Monografies, 36. Museu Etnològic la Gabella.
- FONT, Gemma; MATEU, Joaquim; PUJADAS, Sandra (2002). *Torderades i eixuts*. Ed. Generalitat de Catalunya, Departament de Cultura.
- LLOBET, Salvador (1990). *El medi i la vida al Montseny*. Ed. Museu de Granollers i Agrup. Exc. de Granollers.
- ROSELL, Carme (1988). *Pomarium de la regió del Montseny-Guilleries. Projecte de salvaguarda i recerca de les varietats de pomers i d'altres fruiters en vies d'extinció*. Arbúcies: Museu Etnològic de la Gabella.