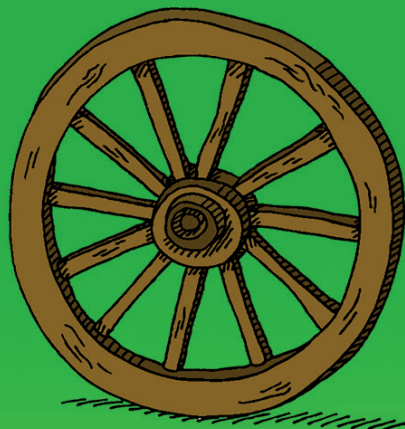




publicació especial en motiu de la

TROBADA

XARXA DE LA TERRA



SOBIRANIA I AUTOSUFICIÈNCIA RURAL

ABRIL 2017



RECOMANEN LA LECTURA COMPARTIDA
D'AQUESTA PUBLICACIÓ AIXÍ COM LA
SEVA LLIURE CÒPIA I DIFUSIÓ



**AUTOSUFICIÈNCIA
RURAL
CONTRA EL
CAPITAL**



CONTACTE

XARXATERRAPENEDS@INVENTATI.ORG

TOTS ELS TEXTOS A

XARXATERRA.NOBLOGS.ORG

PAS A PAS CAP A UNA XARXA DE LA TERRA



Diferents persones que arreu del territori fem agricultura i ramaderia ecològica hem construït afinitats a través dels intercanvis dels nostres productes així com dels coneixements al voltant de l'autosuficiència, del nostre posicionament respecte del desenvolupament de l'agricultura ecològica, de la recuperació de la nostra història pagesa i a través d'unes relacions humanes basades en la solidaritat, el suport mutu i l'ètica de les lleis naturals i ancestrals.



És per això que hem decidit fomentar les relacions amb altres individus i masies per així crear una Xarxa de la Terra que aglutini petits productors —pagesos, hortolanes, ramaderes i artesans— amb la necessitat de donar viabilitat als nostres projectes propis i comuns. En aquest sentit es van consolidant diferents trobades —sobretot la Trobada de la Cabra Catalana a Vilanova de Meià, a la tardor; i una altra a les Gavarres, a l'hivern—. **El grup d'individus i masies del Penedès vinculat a la Xarxa de la Terra hem decidit convocar una altra trobada per tal d'enfortir lligams i seguir teixint vincles d'afinitat a través de relacions reals i no virtuals.**

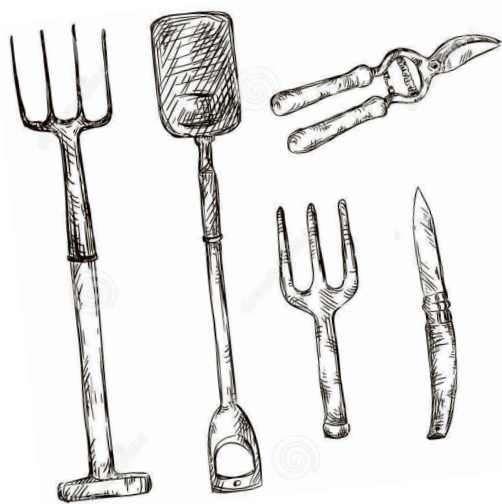
No volem crear cap nova organització burocratitzada ni vertical sinó que a partir de la coordinació dels diferents nuclis volem aprofundir en allò que ens uneix i apostar obertament per crear alternatives

reals de vida basades en l'autogestió, la sobirania i l'autosuficiència rural tot fomentant els intercanvis, els regals i el consum responsable. Aquesta 'Xarxa de la Terra' és oberta a qui mantingui una relació directa amb la terra sense ànim d'explotar-la sinó de millorar i conservar la seva fertilitat dins d'una **cultura agro-silvo-pastoril que afavoreixi el policultiu, les espècies i races autòctones, l'artesania casolana, les herbes remeieres i les energies alternatives a escala local.**

Per continuar existint necessitem conèixer altres companys i defensar-nos de les agressions del capitalisme. També trobem necessari establir una coordinació entre els diferents nuclis i caminar cap a l'autonomia i independència d'aquesta societat funcionant amb **intercanvis, préstecs, regals, tornalloms i totes aquelles possibilitats de compartir i créixer fora del sistema.**

- Al pagès que
- està ociós
- teniu-lo per
- viciós. En
- masia ben
- muntada mai
- la feina és
- acabada.

- No hi ha
- producte
- major que el
- que dóna el
- llaurador.



GERMANIA de la TERRA VIVA al Penedès

Dignificació pagesa i alternatives autogestionàries

Des de fa una desena d'anys s'està creant un tipus de xarxa molt interessant a la vegueria Penedès. La seva peculiaritat és que transcedeix una simple Associació de Productors Ecològics tot treballant en els vincles humans i compartint el treball i el coneixement sobre l'elaboració del vi, els sembrats, l'horta o la ramaderia.

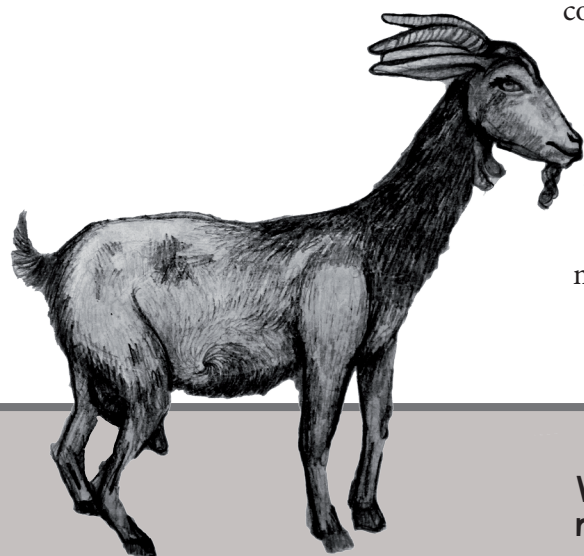
Així esborrem les fronteres entre productors i consumidors i les deixem sense sentit en un món rural viu i autoconscient. L'estructura d'aquest espai que anomenem *Germania* s'estén més enllà de la pagesia com a forma de vida i serveix de plataforma a multitud de gent que va arribant de la ciutat al camp d'una forma col·laborativa, treballant en comú en campanyes agrícoles i de recol·lecció.

Lluny d'afavorir estructures burocràtiques, treballa en el suport mutu i l'autoabastiment dels nuclis, molt variats i diversos. Aquests nuclis, molt sovint cases pageses,

disposaran d'excedents per vendre, però aquest no és l'objectiu sinó més aviat la conseqüència.

El repte de desmercantilitzar el pa, el vi, l'oli —la fonamental trilogia pagesa— i les relacions humanes consisteix a fixar la mirada més enllà del tema econòmic i pensar en el benefici social que s'està generant i que és palpable en una fraternitat o col·lectiu humà.

Només d'aquesta manera entendrem perquè rutllen forns de pa o cellers a les masies doncs **el benestar d'una terra viva arriba allí on creix la consciència de construir empoderament i sobirania**, les llavors d'una planta anomenada humanitat.



Solsticis i equinoccis

Volem recuperar una vida social rural, acord als ritmes naturals i a la veritable economia.

Des de temps immemorials la nostra espècie s'ha relacionat amb la terra, el cel i els astres.

Observant-los ens podem orientar. Filòsofs, trobadors, poetes i profetes han escrit infinitat d'històries inspirades en ells o sobre l'origen de tots. Sempre han regit els nostres calendaris; d'una banda, mostrant-nos la naturalesa cíclica del temps i, d'una altra, les lleis creadores d'aquesta harmonia.

Els solsticis i els equinoccis inicien un canvi d'estació dins el cicle anual de rotació del planeta. Reflectint la llei universal del quaternari, que podem observar arreu en la natura:

els quatre elements, les quatre direccions a la terra, etc.

En el llenguatge musical les set notes —dotze si es contenen els mitjos tons— interactuen per crear una melodia. El dotze també el trobem a la dotzena d'Set colors formen l'arc iris i set són els nostres centres energètics, així com set són els astres més propers del sistema solar.

Tornant a la terra. Aquí al Penedès, per solsticis i equinoccis i altres festes vinculades als cicles naturals i del camp, **ens trobem per compartir el bon menjar i bon beure, fruits de la feina amb la terra** com han fet sem-

pre les diferents comunitats abans de la cristianització de les festes pàganes.

Intercanviant les vivències, els coneixements i les anècdotes així com productes o llavors, entre rialles emparaulem jornades, tornalloms o projectes comuns. Més enllà de l'espai d'oci i alegre companyonia que té lloc de manera rotatòria a casa d'un company o altre aquestes trobades esdevenen escenaris ideals per organitzar veremes, segues, sembrs i matances doncs les festivitats coincideixen amb la preparació de les feines més fortes que requereixen ajuntar mans o maquinària.

L'HOME ORQUESTRA



Descloc una parpella. Són dos quarts de set d'un dia qualsevol. Allà lluny, a l'horitzó, s'intueixen les primeres clarors de l'albada. Els engranatges cerebrals comencen a rutllar.

«Avui sembraré les cebes que ja és hora... Sí, i en acabat hauria d'enllestir el planter de tomaqueres...».

Descloc l'altra parpella i m'alço...

«He d'anar a arreglar les gallines... Abans però posaré el dinar al foc que així ja estarà fet, que sinó després sempre fem salat. Papaaa! Em vull llevar!».

Ja hi som.

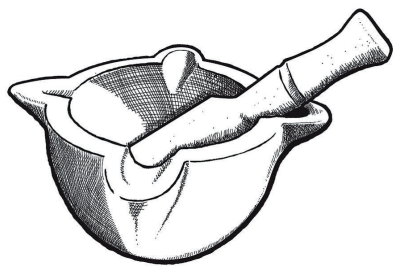
«Espera una mica fill que encara no clareja del tot... és que vull esmorzar... ».

Som-hi doncs. Estufa en marxa... les torrades al foc... gallines... esmorzar... anem a fer un tomb per la serra amb la canalla i aprofitant l'avinentsa esporguem quatre oliveres i collim un manyoc de romaní. Ai las!!, les pastanagues! I ja que som a l'hort escurem el reg mentre fem surar uns barquets fets amb branquillons. L'alçada del sol ens marca el migdia. El planter!! Encara que ja tenim el dinar enllestit... i la tarda, ai la tarda, ja veig a venir que no donaré a coll... Sort dels renecs, que en dius un i et dona forces per feinejar un parell d'horetes més. «Em cago en el bec d'un canari mort!!!». Proveu-ho!

On han anat a parar aquelles cases d'antuvi amb padrins i padrines, oncles concos, mestres i mestresses, canalla de per tot i un reguitzell de personatges que feien possible l'autosuficiència rural?

El nostre camí és el mateix. Aspirem a un grau d'autosuficiència elevat i això implica horta, sembrat, bèsties varies, oliveres, ametllers i fruiters d'entre altres. No oblidem tampoc el triar cigrons, trencar ametlles o desgrillar patates... Com ens ho fariem sense els dies de pluja!!!!? I aquella cua de projectes per enllestir que anem arrossegant: el forn de llenya, el tancat que les cabres desmunten dia si dia també, arreglar la cort, les goteres de la teulada, el femer... ves que no us vull avorrir ni desencoratjar. Els temps, però, han canviat i al lloc d'aquests nuclis on hi convivia set o vuit persones ara trobem parelles amb o sense fills, famílies monoparentals, grups de dos o tres companys, llops solitaris i altres combinacions sempre minses. I som aquests qui hem de fer front a tot el ventall de tasques que abasta la pagesia. Sort que ens agrada el que fem, sinó no ens en sortiríem.





• Cull espès, tot
• semblant clar,
• qui en sap ben
• cultivar.

És per això que hem de buscar alternatives, noves formes d'organització i sociabilització per no acabar autoexplotats i escarponats. Algunes ja les practiquem. Els tornalloms, avui vinc a esllomar-me a ca teu, demà t'esllomes tu a ca meu. Les jornades feineres per a feines on calen moltes mans com ara veremes, segues o construcció de petites infraestructures. Sembrats, cultius o bèsties compartits. En aquests sistemes de col·laboració, els esmorzars i dinars desenfadats amb les menges fruit de la nostra suor fan la base de la nostra sociabilització més enllà de solsticis i equinoccis. Trobades aquestes, ludicofestives, on ens ajuntem per celebrar els canvis astrals que marquen els nostres ritmes aquí a la terra i on igual que els diumenges cristians no és permès de feinejar. Rumio sovint però, si no ens hagués valgut més fer-nos fill i filles del senyor, que de diumenges n'hi ha un cada setmana i de solsticis, equinoccis i festes intermitges no en sumen més de vuit a l'any.

Bromes a part, hem però, de seguir treballant en aquesta direcció, ser creatius i anar trobant noves formes de col·laboració i col·lectivització per poder tirar endavant. Si volem construir una alternativa real, ha de ser de forma col·lectiva,

una casa sola acabarà plegant o doblegada a les normes del sistema. Hem de provar, arriscar i ser valents; només compartint i ajudant-nos aconseguirem tirar endavant. Hem d'aprendre a donar valor no només a la rendibilitat econòmica i/o productiva —que és necessària— sinó també a la sociabilització i experiències vitals. El primer ens manté, el segon ens fa créixer i ens omple.

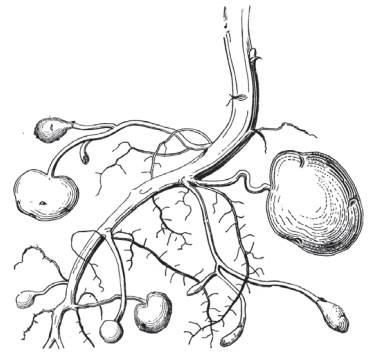
Serveixi aquest text com a espurna que encengui reflexions i debats allà on sigui menester a fi de crear aquestes noves alternatives en els models relacionals. Creiem que l'únic camí és enfortir els lligams i vincles entre els diferents nuclis, camí no gens fàcil, ja que perquè això funcioni calen uns valors que la nostra societat té greus dificultats a transmetre'ns. Aquests serien doncs: solidaritat, companyonia, donar sense esperar rebre, compartir... Paraules que de tant fer-les servir sense creure-les han quedat buides de significat pràctic.

Animem-nos a fer provatures, acostem-nos a veïnes i veïns, compartim tasques i projectes, potenciem-nos mútuament perquè com deia el Siscu, padrí de poques paraules i grans veritats, *l'un fa l'altre*.



MATANÇA DEL PORC

DE LA TRADICIÓ A LA DESOBEDIÈNCIA



Parlar de la matança del porc avui en dia és parlar de sobirania alimentària i molt més. Volem començar aquesta història parlant del respecte total cap a la natura i els animals sabent que hi ha gent que no entén que es reivindicuin les matances del porc, així com no s'entén que hi hagi gent que mengi carn que no sap d'on ve ni vol saber com s'ha pujat l'animal teledirigit per la indústria càrnia. El respecte cap a la vida i la mort, en una relació íntima, aclareix que encara que sempre hi ha hagut abusos de poder entre els humans i la natura nosaltres volem trobar un nou equilibri a partir de la responsabilitat i això no és fàcil en una societat on impera el tabú de la mort o la por d'afrontar l'hivern personal.

Arribem a la casa molt d'hora, abans que surti el sol. Unes calderes amb aigua bullent i una colla animada amb cafè i aiguardent retroben cares conegudes.

Després d'agafar l'animal i penjar-lo, el matancer o matancera (gairebé sempre és qui viu a la casa i ha alimentat l'animal) clava el ganivet en el punt on l'animal no pateixi i tingui una mort ràpida i com menys dolorosa possible.

Comencem a cremar el pèl de l'animal i a fregar-lo amb pedres poroses amb aigua calenta; després el desxullem (tallar a trossos) i fiquem parts a la caldera que aniran a parar als embotits. Després de fer la clenxa (obrir) l'animal, traïem carcanda i lloms, acabant amb tot el budellam per fer la mocada.

En aquest punt esmorzem una bona xocolata desfeta amb coques casolanes i un grup procedeix a tallar i separar carn del greix i l'altre a rentar i preparar els budells de l'animal per l'embotit (fer la mocada).

Després es fan els mondongos o les barreges per embotir que reposaran o confitaran mentre dinem. Tot seguit començarem a fer les botifarres que han de quedar ben lligades i punxades abans d'entrar a la caldera: blanca, negra, botifarrons de ceba, sobrassades, xolís, etc. i les peces grosses que ens menjarem fent les feines d'estiu: el panxot o ventre, el bisbot o la bufeta.

També hi ha qui recupera embotits com el **vistaire** o la **botifarra del traïdor** en un univers de diversitat segons el lloc i els costums concrets de cada lloc.

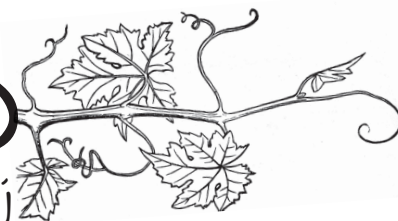
Si escollim el respecte i l'agraïment cap als animals i la natura ens podem plantejar recuperar, com a opció viable i de desobediència, unes diades com les matances del porc. La col·laboració de petits i grans fan que una diada així tingui més sentit que mai en un present que volem canviar: és un coneixement ancestral que volem que sigui viu en els nostres hiverns. Som-hi!

- El lloc on es crien
- els conills ha
- d'estar protegit
- de la pluja,
- humitat, vents
- violents i exposició
- prolongada als
- raigs del sol. El
- conill necessita una
- àmplia ventilació.



VINS NATURALS

L'EXPERIÈNCIA DE FER VI EN COMÚ



Recuperem sabers i pràctiques ancestrals, seguim la cosmovisió pagesa dels nostres avantpassats. Procurem la mínima intervenció en els cultius i treballem amb els cicles naturals i el calendari lunar. Cuidem, espigolem i recuperem vinyes preferiblement amb varietats autòctones de cep però també d'altres adaptades al territori.

- Qui els llibres
- abomina esclau
- és de la rutina.
- Però qui en
- tot els creurà,
- malament
- s'enredarà.

Apostem per un **procés de producció col·lectiu basat en el suport mutu mitjançant treball comunitari i tornalloms** des de podar i esporgar així com veremar, trepitjar, fermentar al cub, transmutar a les bótes, embotellar, fins a arribar al moment d'obrir l'ampolla i degustar el vi. El procés d'elaboració no compta amb registre sanitari i és distribuït de manera cooperativa per canals propers principalment entre la gent que coneix el que fem.

Cada vi deixa de ser una mercaderia convencional perquè està viu i cada ampolla és irrepetible amb comportaments davant de canvis atmosfèrics, geogràfics i d'altitud encara per explorar. A més de vins blancs, rosats i negres, elaborem també altres derivats del vi com el vi ranci (principalment per cuinar), vinagre, mistela (most amb alcohol), arrop (melassa), etc.

- Sols aquell pot
- innovar qui
- pèrdues pot
- suportar.

Rebutgem la incorporació sistemàtica de fungicides, insecticides o altres tipus de tòxics ni químics a la terra o al vi. **El vi natural no té sulfit**: abans, durant i després del procés de fermentació no s'incorpora cap tipus d'anhidrid sulfurós (SO_2) ni derivats —sense perjudici per la nostra flora intestinal o altres efectes sobre el nostre organisme com la ressaca o el maldecap—.



Cremaren les bótes

Nosaltres apostem per la sobirania alimentària, l'accés a la terra i la producció des de les nostres cases, amb mitjans dimensionats a l'abastiment comunitari, recuperant infraestructures antigues —ara folkloritzades i obsoletes— i col·lectivitzant nous mitjans.

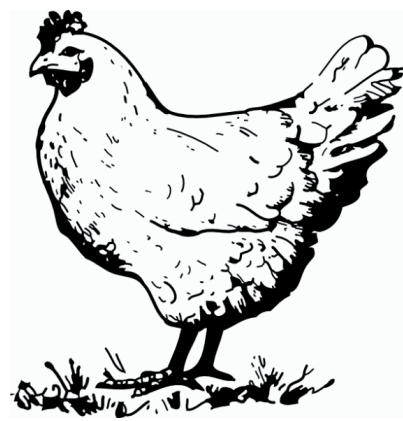
Podem estar en un final de cicle iniciat amb la destrucció del contrapoder de rabassaires davant de propietaris i que desenvoluparen una **cultura de resistència i valoració de la vinya vella** per evitar ser convertits en parcers o en simples jornalers desnonats. L'anomenada “revolució verda”

occidental comporta que les màquines ocupin el lloc de les persones i cada vegada es requereixin menys mans per treballar al camp.

La pagesia crea cooperatives per elaborar el seu vi i acabarà cremant les bótes i els cups de les masies i per-

dent el coneixement ancestral: a partir d'ara esdevindran mers “productors de quilos” eixugant la fertilitat de les vinyes amb matèries i pesticides. **El vi serà un producte de laboratori** on la química i els additius seran el pa de cada dia a la taula on només hi menjaran grans marques i multinacionals.

REALITAT I CONTROVÈRSIA VERS AL BESTIARI A LA MASIA CATALANA



En temps immemorials a quasi totes les cases de pagès, a part de l'aviram, engreixaven algun tocino o vedell. També manaven un ramadet de cabres o ovelles, és a dir, una petita ramaderia enfocada a l'autoconsum, per fer bullir l'olla, "pel gasto".

Actualment la legislació i les normatives vigents ens dictaminen uns controls de traçabilitat i salubritat a escala d'explotació d'autoconsum que són inassumibles: cròtals, bolo (xip), si has de pelar un animal cal que passi per l'escorxador i si se't mor per la raó que sia, necessitem un contenidor i una empresa certificada que el reculli, etc. Com és que t'omplen de paperassa per fer-te el seguiment, posant-te quasi al mateix nivell d'una gran explotació? Això és ajudar al pagès o està fet per fer-li avorrir del tot? **Hi ha massa tècnics de corbata escalfacadires que viuen dels papers i no generen res més que maldecaps.**

En canvi, sí que permeten que aquestes grans explotacions tinguin les bèsties estabulades amb un marc de convivència pèssim, alimentades amb pinsos transgènics de fins a quatre tipus diferents (soja, morenc, fava i blat) que no saben ni d'on venen. També es generen grans acumulacions de purins i femtes, on la pudor que fan és directament proporcional al sofriment que pateixen aquestes bèsties, i això sí que és legal.

No anem bé! I no ens sentim representats per unes lleis i normes que no són transversals i no reflecteixen la realitat d'una petita ramaderia pagesa i respectuosa amb els seus animals.

Les cuidem perquè ens cuidin

La nostra traçabilitat són els noms de cada bèstia (la Llarga, el Negrito, la Cana...) en funció de les qualitats i característiques de cadascuna d'elles. I no ens considerem una explotació perquè no les explotem; simplement les cuidem perquè elles ens cuidin a nosaltres en un altre format: sigui de llet (formatge, mató...) o de carn o embotits.

Sanitàriament, són animals que no estan estabulats i si observem cap problema salutífer tenim una sèrie de recursos com ara receptes, ungüents, plantes, olis, etc. combinats amb un saber ancestral dels nostres padrins, àvies i avantpassats que ens ajuden a pal·liar certs problemes. Si una bèstia està llustrosa, li brilla el pèl i està grassa i vital, no fa falta cap anàlisi per saber que està sana.

Ens sentim recuperadors d'una saviesa antiga tant a l'hora de menar les bèsties com per a guarir-les, recuperant també tot un vocabulari oblidat, remeis, eines, receptes i maneres de fer. Aquestes són el record d'un pòsit que forma part del llegat de la cultura catalana.

- Qui mal
- cultiva la
- terra, al seu
- país fa la
- guerra.

- El pagès no
- és respectat
- si no s'uneix
- en societat.

