

LES OVELLES (Ovis aries)

Ses Sitges, granja escola. Sant Llorenç des Cardassar. Col·lecció "Informacions" nº 3

1.- Generalitats

Els ovins són **mamífers remugants**. Segurament arribaren a Mallorca a l'edat del bronze, amb els primers pobladors provinents de la Mediterrània Oriental. Es distingeixen dels altres animals domèstics perquè produeixen **llana** (uns 1,85 quilos per ovella). Les fibres de llana són pèls fins sense medul·la.

Són animals gregaris; és a dir, una **guarda d'ovelles** sempre es comporta com a una unitat. (diuen que comandada per una d'elles)

Existeixen més de 50 races d'ovins, que es solen classificar segons les característiques de la llana (fina, llarga, curta, ...). Les ovelles de Ses Sitges són de raça **blanca mallorquina**, però també n'hi ha de *mesclades*, amb taca d'altres varietats.

Les ovelles són molt espantadisses, esquerpes i indefenses, per la qual cosa mostren l'instint d'arreglar-se o fugir davant qualsevol renou.

El so que fan és el **bel**.

El **sestador** és l'estatge de les ovelles. Es el lloc on descansen i "sesten" a l'hora de remugar les boles del menjar que "han pasturat". Ha de ser fresc i ventilat.

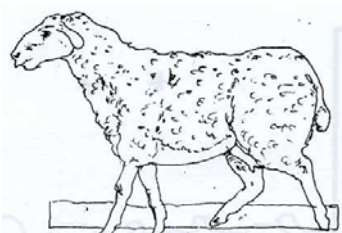
2.- Morfologia

El cos és robust, arrodonit i cobert de llana. Sol fer de 55 a 80 cm d'alçada. Les extremitats són fines i relativament llargues acabades amb un potó de dues ungles. El cap es curt i amb el front ample.

Les ovelles adultes pesen entre 45 i 60 quilos, mentre que els mascles són més feixucs.

Se'n poden distingir:

Boca	Garró
Oronells	Potó
Front	Sofranya
Galamó	Costat
Creu	Esquena
Ventre	Gropa
Colzo	Coa
Genoll	Cuixa
Cama	Pit
Braguer	



La dentadura pot determinar l'edat dels animals. En el cas dels ovins, aquesta compta amb 32 dents.

3.- L'alimentació

L'alimentació dels ovins es realitza principalment a base de **pastura** (de nit a l'estiu i de dia a l'hivern). En aquesta els animals mengen arbusts i herbes, preferint les gramínies (blat, ordi, civada) i lleguminoses (faves, xitxeros, ...). També poden ser alimentats amb farratges (verds i secs) i amb concentrats comercials (pinsos).

Tradicionalment es considera que les ovelles mengen per allò que tenen. Es a dir, si tenen bona pastura mengen molt i si no són capaces de viure amb poca cosa (rostolls i alguns brins d'herba)

El Remuc

Els estòmacs dels animals remugants en realitat són quatre:

1. **Panxa**. Dipòsit gros d'uns 100 litres de cabuda on va a parar l'aliment (herba, farratge) sense mastegar-lo. Els remugants poden emmagatzemar-hi molt menjar amb poca estona.

2. De la panxa l'aliment ben ensalivat arriba al segon estómac, anomenat **reticle**. El reticle es comunica amb el llibret, que és el tercer estómac, per un pas molt estret per on no passa el menjar si no està ben trossejat. Per això, des del reticle el menjar torna a la boca on és mastegat, trossejat i esmicolat pels queixals dels animals (que són grans i rodons, actuant com una mola); d'aquí el fet que es digui que aquests animals remuguen (d'on prové el nom de remugants), movent la barra de baix en moltes direccions diferents.

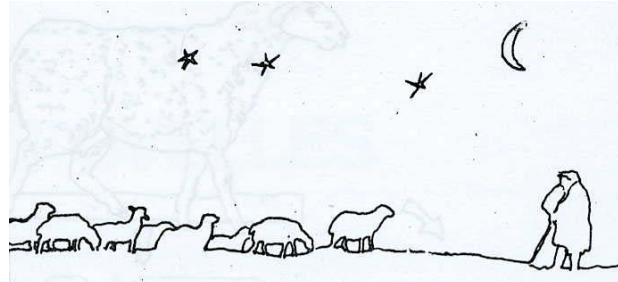
3. L'aliment ben trossejat i més ensalivat arriba llavors al **llibret**, on se li absorbeix l'aigua.

4. D'aquí passa al **quall**, que pot considerar-se el veritable estómac perquè és on es fa la digestió de l'aliment gràcies al ferment i a l'àcid que hi ha dintre seu. Un cop s'ha digerit l'aliment entra als budells, que són molt llargs (arriben a ser més llargs de 50 m) per tal d'afavorir l'absorció de l'aliment.

4.- Reproducció

Les ovelles són animals mamífers

La presència del mascle, mitjançant la seva olor i el seu bel, exerceix un efecte estimulants a les femelles, que pot provocar l'inici del zel. Baix condicions òptimes un mascle és suficient per cada 100 femelles.



El temps de gestació sol ser de **150 dies/5 mesos**. L'ovella només té dues mames, fet que corre paral·lel al nombre de cries que sol tenir. Immediatament després del part, i una vegada expulsada la placenta, la mare neteja i asseca les

cries amb la llengua, fet que ajuda que aquesta pugui després reconèixer-les per l'olor.

Si una ovella no en reconeix l'olor rebutja el contacte amb les cries (Per això resulta delicat apartar temporalment la cria de les mares; per exemple per *mostrar* en una carrossa).

Les cries, són alletades per la mare durant els seus primers 3/4 mesos de vida, aproximadament, període després del que es produeix el deslletament. Es considera que produeixen **120 litres** de llet en 160 dies. Si la mare mor o no produeix llet, la cria ha de ser alletada per una altra ovella o una cabra (xotinar).

5.- Producció

Els principals productes dels ovins són la carn, la llet (i els seus derivats: formatge, brossat..) i la llana .

També, com a subproductes, podem parlar de la producció de pells (de la que se'n fan cinturons i bosses) i adobs naturals (excrements i orina) .

Malgrat la situació actual de la llana, cada any es fa la **tosa**, per la creença de que la llana fa calor a l'estiu i també perquè és un arrelat i festós costum. Es sol realitzar quan comença a fer calor (abril) i consisteix en tallar (amb tisores especials o màquina) la llana de les ovelles. No s'ha de tondre als animals quan estan banyats perquè la llana banyada pot canviar de color i pot podrir-se. Es sol recomanar deixar en dejú als ovins 12 hores abans de la tosa per tal de disminuir els trastorns digestius, de la mateixa manera que és important evitar tensions abans.

Cal tenir en compte que després de la tosa els ovins són susceptibles al sol fort, a la pluja i vent freds, per la qual cosa cal protegir-los d'aquests factors.

La llana s'ha d'emmagatzemar en llocs secs i obscurs, ja que absorbeix fàcilment la humitat.

El bestiar oví (toses, frit de Pasqua, panades...) és un element determinant de festes i costums de la cultura tradicional mallorquina

6.- Cultura popular

VOCABULARI BÀSIC

Anyell.- Cap de bestiar de llana que encara no té un any

Bel.- Crit que fan els animals de llana i les cabres

Beladissa.- Multitud de bels

Collar.- Correja, generalment de fusta de lledoner o de mata, que es posa al voltant del coll de l'ovella

Marrà.- Mascle de l'ovella no sanat (Merdà)

Me.- Anyell, fill de l'ovella (Be)

Obi.- (dialectal "Gobi") recipient de fusta on es serveix el menjar

Pastor.- Persona que té cura i esment de la guarda d'ovelles. La que les treu a pasturar.

Picarol.- Esquilla petita de forma aplanada que porten les ovelles

Primala.- Filla, tant d'ovella com de cabra, que ha complert un any fins que en te dos o tres

Recordell.- Anyell o cabrit que és la segona cria en un mateix any

Recordellar.- Fer recordell

Sestador.- Lloc on s'esten les ovelles. Estable o corral obert

Toís.- Cap de bestiar de llana que té més d'un any i menys de dos

Xot.- Cabrit que encara mama

Xotinar.- Avesar a un anyell a mamar d'una ovella (o una cabra) que no és la seva mare

ENDEVINALLA:

Del meu vestit es vesteixen; també sóc bo per menjar. I xics i grans em passen per la muntanya i el pla. (L'ovella).

DITES:

Ovella que bela, perd el remuc

Ovella petarrella a cent any sembla novella

Ovella amb llop no fa parella

Per Nadal, cada ovella al seu corral

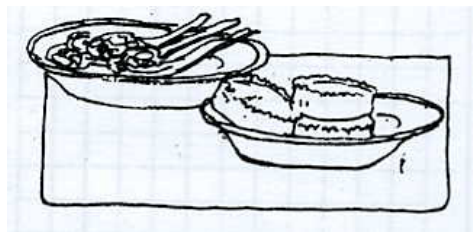
Posar-li sa gobi alta

Tenir bel d'ovella i mossec de llop

Qui es fa ovella, el llop de sa menja

D'ovelles n'hi ha de tota mena

Ovella que bela, perd el bocí



JOC:

Fan una rodona agafats de les mans, fora una que resta fora del rotlle. Les altres canten "Una ovella hi ha al corral / que en pastura per Nadal / Entri vostè senyora Marieta / entri vostè senyora del cafè". La que estava fora entra i es posa enmig de la rotllana saltant i giravoltant, les altres segueixen... *mirau com salta, mirau com balla, la tortuga que belluga*"

RECULL Caterina Pons i Guillem Pont

DIBUIXOS DE LA FITXA Guillem Nadal

FONTS: Converses amb pagesos i bibliografia referenciada

DARRERA ACTUALITZACIÓ: Maig 1999