

AVIRAM

Ses Sitges, granja escola. Sant Llorenç des Cardassar. Col·lecció informacions nº 7

1.- Generalitats

Aviram és una paraula que serveix per designar el conjunt d'animals de ploma casolans. A la banda de Llevant fa referència concreta a les aus **nidífugues** (les que surten tot d'una del niu)

A ses Sitges, normalment s'hi troben:

Gallines, de raça mallorquina, menorquines, quiques, del Prat, angleses, japoneses...

Anneres, de diverses races: mudes, coll blau...

Oques (que es la terminologia mallorquina del que en castellà s'anomenen les varietats de "ganso")

Indiots o galls d'índies

Pagos o paons

Faraones o Gallines de Guinea

I altres: **faisans, perdius, guàtleres...**

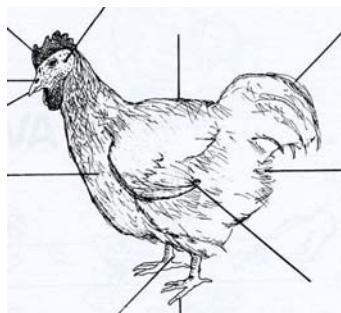
2.- Morfologia

Es poden donar certes diferències morfològiques entre les diverses aus del corral d'aviram. Hem triat la gallina com a tipus característic.

Poden caracteritzar les aus, dos aspectes: la capa o coberta de plomes de l'animal, diferenciant-se les **rameres** que són les plomes llargues de l'ala, les **timoneres** de la coa (útils per a poden aixecar una mica el vol) i les **cobertores** que són les plomes suaus i quasi bé rodones que cobreixen el cos de l'au. (de banda el **plomissó** que és el plomatge fi que cobreix als polls).

I el **fenotipus**, la forma exterior o visible de l'au on es destrien:

Bec	Cap
Cresta	Barba
Ulls	Orelles
Coll	Pitrera
Ales	Rabasser
Cama	Cuixa
Dits	Ungles
Esperons	Espatlla



Internament, i com a característiques singulars es poden assenyalar:

Gavatx: cavitat a la part inferior del coll on es depositen els grans

Ventrell: on els aliments es desfan per ser assimilats pels intestins.

Ouera: on es produeixen els ous

Cloaca: Orifici on desemboquen el recte i els conductes urinaris i genitals

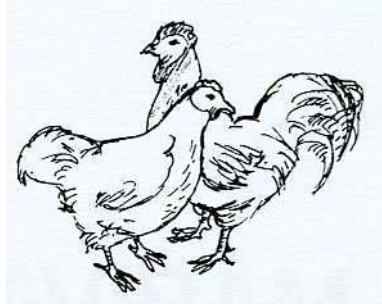
3.- L'alimentació

Les aus necessiten una dieta equilibrada que contengui **cereals**: blat, ordi, civada, blat d'índies (important per a la coloració del vermell de l'ou), segó, farines... **aliments verds**: brull, fulles d'hortalisses, fruites... i també minerals,

bàsicament calci i sodi per a la fabricació dels ous, concretament de la closca.

Però també necessiten ingerir pedretes, closques de caragols, etc... per ajudar a moldre el menjar una vegada està dins l'estómac.

Per una producció domèstica, es calcula que una ració de 500 gr. de gra al matí i altres 500 gr. a la tarda basta per a mantenir unes 8-10 gallines.



4.- La reproducció

Un ou fecundat per néixer necessita el calor de la incubació (**covada**), el número d'ous i el temps de la qual dependrà del tipus d'au.

Al llarg de la covada, la femella sols s'aixeca per menjar i beure.

Temps aproximat de covada:

Gallines	20 dies
Anneres	28 dies
Indiots	30 dies
Oques	31 dies
(Coloms)	18 dies

Si els ous han tengut les condicions òptimes de calor i humitat, els pollets comencen a rompre la closca de l'ou i necessiten entre 6 i 10 hores per sortir. Neixen ben configurats i capacitats per caminar i menjar per ells sols però necessiten el calor i la protecció de la mare. Els primers dies la mare els encobeix i alimenta amb un triturat de gra que ella i els ensenya a cercar l'aliment

Les gallines ponedores posen una mitjana de 5 ous a la setmana i en condicions normals disminueixen la seva posta a mesura que disminueix la llum del sol.

Els ous

La gallina té dos ovaris, però solament madura el de l'esquerre i un **oviducte** que per on passa l'ou fins arribar a l'exterior. Aquí és on l'ou resulta fecundat per l'espermatozou masculí i es produeix l'unió entre el blanc i el vermell. Després, donant voltes i s'hi van adherint capes d'albúmina, les membranes i la closca que va adquirint duresa fins arribar a la closca (per a la qual cosa necessita unes 22 hores). En èpoques de posta, a l'oviducte s'hi troben dos o tres ous a la vegada.

Al sortir, ens trobam un ou el·lipsoidal que consta de **closca** (12%), **blanc** (clara) (58%) i **vermell** (rovell) (30%).

La closca té un 8000 porus i és recoberta d'un mucíode que lubrifica la posta i tanca els porus. Gairebé tota és mineral (90% de carbonat càlcic).

AVIRAM

Ses Sitges, granja escola. Sant Llorenç des Cardassar. Col·lecció informacions nº 7

La clara recoberta d'una pel·lícula aferrada a la closca llevat del pol més agut on hi ha la cambra d'aire és composta d'un 85% d'aigua i un 13% de proteïnes.

El vermell (rovell) té un 51% d'aigua, un 16% de proteïnes i un 30% de lípids.

La proteïna d'ou complet es considerada la proteïna patró. Un ou de 50 g proporciona **70 kcal**.

Per conèixer l'estat de conservació es fan proves de flotació (com més fresc més dens o millor o decantar els que suren) i diafanitat (es comprova tancant l'ou dins la mà i mirant un llum a través seu).

5.- La producció

La producció de l'aviram a la Mallorca preturística ha representat una part fonamental de l'economia domèstica. No solament proveï de **carn**, i sobre tot, **ous** a la família, si no que amb els excedents i mitjançant la **barata** (permuta de gènere entre la madona i el botiguer) es cobrien les necessitats bàsiques d'arròs, oli, sal i sucre per a la cuina.

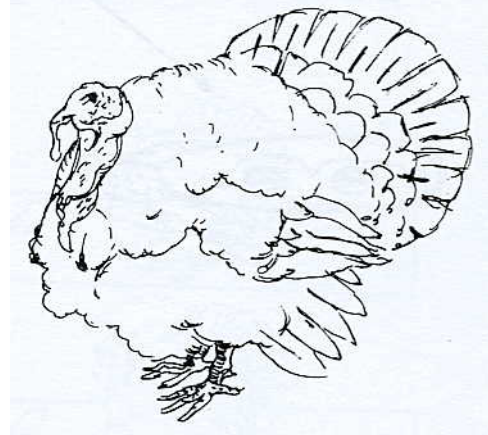
A les possessions la madona era qui tenia cura de l'aviram.

6.- Aspectes diferencials

Potser s'han de fer algunes consideracions singulars. Són **gallinàcies** les gallines els paons, els indiots, les faraones... i són **palmípedes** les anneres i les oques.

Les anneres fan els **ous** més llisos i verdosencs, les oques més grossos, les faraones més petits, els indiots amb clapetes més obscures i el paons, també amb clapetes i amb el vèrtex més agut que no les gallines.

A l'hora de posar-se a **covar** en el **nieró** d'una gallina o ànnera hi sol haver de 12 a 15 ous, però...6 a 10 si són indiotes, 20 a 25 si són faraones i de 3 a 6 si són paons femelles o oques.



L'**oca** és la que millor defensa el seu territori (amb crits i cops d'ala). El **paó** o **pago**, en grup, és el primer que menja (vol dir que comanda o pica mes fort) i el més àgil i elegant. Les **faraones** són les més renoueres (una manera de defensar el territori) i es defensen/ataquen coordinades en grup. Els **indiots** defensen el seu territori estufant-

se i, en general resulten l'animal més atractiu pels infants

7.- Cultura popular

VOCABULARI BÀSIC

Banastra.- Gàbia on es col·loquen la lloca i els pollets d'on aquests darrers poden sortir a pasturar

Cresta reial.- Cresta doble o triple que tenen alguns galls

Gall.- Mascle de la gallina

Galliner.- Lloc tancat on estan les gallines

Lloca.- Gallina que, després de covar, treu pollets

Llocada.- Conjunt de lloca o pollets

Nieró.- Lloc on la gallina posa els ous

CANÇONS

Plou i fa sol

sa gallina ha fet un ou

damunt tres o quatre paies

i s'esclata de riaies

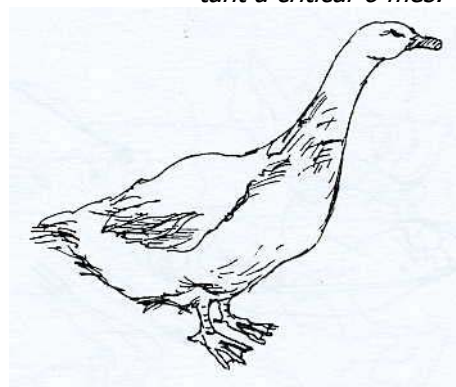
perque s'overa li cou / perque troba que pon poc

Qui murmura, mes valdria

la volta del pago fes;

amb ell mateix trobaria

tant a criticar o més.



ENDEVINALLA

Capceta blanca, que s'obre i no se tanca

DITES

Esser el rovell d'ou / Esser ploma de pago

Trobar pels en els ous / Tenir ous o colomins

Ja tenim la Seu plena d'ous!

Enviar a fregir ous de lloca

Fer els ous en terra

Estufat com un pago

Sense trencar ous no es fan truites

Dos galls en un galliner no canten bé

ESTRUCTURA I RECERCA: Caterina Pons i Guillem Pont
DIBUIXOS DE LA FITXA DIDACTICA: Guillem Nadal
FONTS: Converses amb pagesos i bibliografia referenciada
DARRERA ACTUALITZACIÓ: Maig 1999