

# L'AMETLER

Ses Sitges, granja escola. Sant Llorenç des Cardassar. Col·lecció "Informacions" núm. 9

## 1. Generalitats

L'ametler (*Amigdalus communis* / *Prúnus dúlcis* / *Prunus amígdalus* –segons autors-) potser és l'arbre de camps més familiar de Mallorca. D'origen oriental forma part de la família de les rosàcies (com l'albercoquer, la prunera, el cirerer...) el que possibilita **empelts** entre les diverses espècies.

Es considera un arbre de creixement ràpid que pot viure una vuitantena d'anys. El seu cultiu va començar a tenir importància en la segona meitat del s. XIX. A les terres llorencines que volten ses Sitges es va popularitzar amb l'establiment de les grans possessions en el primer terç del s XX, arribant el seu cultiu a la part més alta de muntanyes i turons.

Encara es viva la creença de:

*Qui sembra un ametler el sembra per a ell,  
qui sembla una figuera, ho fa pels seus fills  
I qui sembra un garrover, pels seus néts.*

## 2.- Morfologia

### A.- GENERAL

Arbre de **fulla caduca** (perd les fulles una vegada ha fruitat –setembre- que serveixen d'aliment per al bestiar oví)

**Capçada** irregular, depenent de les podes i de l'edat passat de l'arrodonida a les "graneres", un tronc llarg amb una mica de capçada a dalt)

Pot arribar als set metres d'**alçària**, sovint amb sucs **gomosos** damunt el tronc.

El **tronc** és dret i l'**escorça irregular** i clivellada d'un gris/marró obscur en els arbres d'edat i llisa en els primers anys de desenvolupament.

Les **branques** solen tenir creixement vertical. Després de les podes de formació solen aparèixer "xupons" amb aquesta tendència.

La **fusta** és **dura** i bella. A la pagesia s'usava per a la confecció de **mobles**: cadires, taburets, taules... De les **estelles** de les seves soques se'n fa, a l'hivern, bon foc i caliu que dura llarga estona.

A ses Sitges, s'utilitzen **feixos** de llenya prima d'ametler per alimentar el forn.

Fa uns anys, seguint costums externes, es va posar de moda, per poc temps, a la contrada "fer carbonilla": branquetes que es cremaven i al ser caliu s'apagaven amb la finalitat de fer **carbó** per alimentar brasers.

Sens dubte l'aspecte més característic dels ametlers són les **flors** sobre les branques, en el mes de febrer.

### B.- LES FULLES

Lanceolades, , finament dentades i de punta poc aguda. De joves es presenten plegades pel nervi principal i planes.

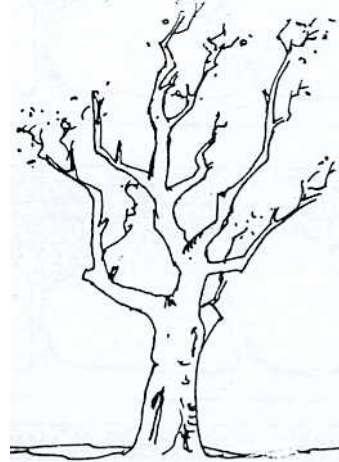
## c.- EL FRUIT

Segons la GEC el fruit és l'ametló, i la llavor és l'ametla.

Aquí sempre s'ha considerat l'ametla com el fruit i l'ametló com a fruita verda, que conté cianur en petites quantitats, verí que va desapareixent a mesura que s'asseca.

A Mallorca es coneixen unes trenta varietats d'ametles. Les més conegudes són les Pou, Vivot, De la canal, Mollanes, Jordi... Darrerament s'està fent una selecció de varietats, prioritzant la qualitat (ametles d'un sol **bessó**): Marcona, Pou, Peretxines...

La varietat *amara*, **ametles agres** no és comestible i s'utilitza en farmàcia



## 3.- Funcions

### A.- NUTRICIÓ

L'ametler és propi de terres de secà, baixes i protegides dels vents freds. Es poc exigent a la qualitat del sòl.

Es fa bo en terrenys calcaris argilosos.

Necessita adobs, fonamentalment potassi.

Rebutja, fins el punt

que li provoca la mort, l'excés d'humitat. (Darrerament s'estan introduint, però noves varietats que toleren el rec)

### B.- REPRODUCCIÓ

Es reproduïx per llavor: es sembren ametles i s'empelten d'escut (abans ho feien d'estaca) per aconseguir les varietats desitjades.

## 4.- Producció

La producció bàsica és la **l'ametla** que es dedica al consum humà: bé directament (**ametles torrades** o crues), a la cuina (escaldums, **salses...**) o productes derivats: **torrons (coques de torró, també d'ametla...), rollets, "amargos", orxata, granissats, gató, garapinyades, llet d'ametles ...**



# L'AMETLER

Ses Sitges, granja escola. Sant Llorenç des Cardassar. Col·lecció "Informacions" núm. 9

## L'AMETLA

A l'edat mitjana solia formar era ingredient dels banquets reials per afavorir la digestió.

Conté tantes proteïnes i calories com la carn, però més vitamines, minerals i fibra.

L'alt contingut (93%) en grasses insaturades la fa recomanable per a la reducció del colesterol. Així mateix els seus minerals i vitamines E i B6 equilibren el sistema nerviós i tonifiquen els múscles.

## 5.- Els treballs

**Semrar**, tradicionalment es sembren en quadres de 8x8 (que permet la sembra de cereals o farratges per al bestiar) i en producció intensiva de 5x5 m.

**Podar** (podes de creixement o formació i també ecsaquear les branques mortes)

### Empeltar

### Cultivar

**Adobar** (donar-li nutrients)

**Recollir** els fruits: a la zona de Llevant sota la denominació genrèrica de **collir ametles** s'hi inclouen els treballs d'**espolsar** i **aixecar** (en altres indrets parlen de "tomar")

**Pelar**, llevar la peladura (exocarpi i mesocarpi), abans es feia amb els dits i en grup, fent les **peladisses** que podien acabar amb una copeta de mesclat o amb un ball

### Assecar

**Trencar** per poder separar la clovella (endocarpi) del **bessó** (llavor)

**Triar bessó**, que és la part comestible.

**Vendre** la majoria de producció, deixant-se un sac per poder disposar d'ametles torrades i poder fer **torró** "per Santa Catalina", el 24 de novembre.

## 6.- Activitats

- Analitzar la flor
- Collir ametles i altres dels treballs descrits
- Descriure de característiques físiques
- Menjar ametlons i ametlles
- Pujar/baixar d'un ametler
- Recerca de goma. Elaboració d'aferradors
- Tocar (i comparar amb altres arbres) la soca.
- Trencar ametles



## LA FLOR

Fer una sortida a foravila a finals del mes de gener o principis de febrer, al llarg de la setmana en que la majoria d'ametlers estan florits, de banda altres possibilitats, ofereix l'oportunitat **d'olorar i estudiar** la flor d'ametler que ens mostra de forma directe totes i cada una de les parts: **Peduncle, receptacle, calze** (amb els **sèpals**) **corol·la** (amb els **pètals**), **estams** (amb les diminutes **anteres i filaments**) i el **pistil**.

## 7.- Cultura popular

### DITES

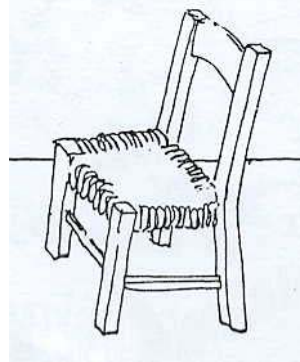
*Estar o posar-se com una ametla*

*Fer-se l'amo de ses ametles*

*Una ametla que s'adreça o que cau de punta*

*De flors d'ametler dins es gener, no n'omplen paners*

*Ametler, no feces via, que gelarà qualche dia*



### CREENÇA

Les ametles bessones, penjades pel coll, tenen la virtut de llevar el mal de queixal

### CANÇONS

Abre de millor profits  
com s'ametler no n'hi ha:  
fa fuies p'es bestiar,  
ses cloveies per cremar  
i es bessons per fer confits

Demà vespre n'hi haurà  
de contents i de fellons,  
perque d'aquests ametlons  
d'agres i dolços n'hi ha.

SÍNTESE: Caterina Pons, Guillem Pont  
DIBUIXOS DE LA FITXA DIDACTICA: Guillem Nadal i J. Ramis  
FONTS: Converses amb pagesos i bibliografia referenciada  
DARRERA ACTUALITZACIÓ: Agost 2001