

EL GARROVER

Ses Sitges, granja escola. Sant Llorenç des Cardassar. Col·lecció "Informacions" núm. 10

1. Generalitats

El garrofer (*Ceratonia silíqua*), a Mallorca garrover, és espontani a les Balears. Comparteix amb la figuera i l'ametler el que podríem anomenar "arbres de secà". Espècie típicament mediterrània. Verd tot l'any. Cultivat a gran escala per a l'explotació del fruit:

*Bon arbre és el garrover
qui fa garroves tot l'any:
quan li cullen ses d'enguany,
ja té ses de l'any qui ve.*

N'hi ha de masculins (es diu **borrer** i no fa garroves), de femenins i alguns tenen els dos sexes.

2.- Morfologia

A.- GENERAL

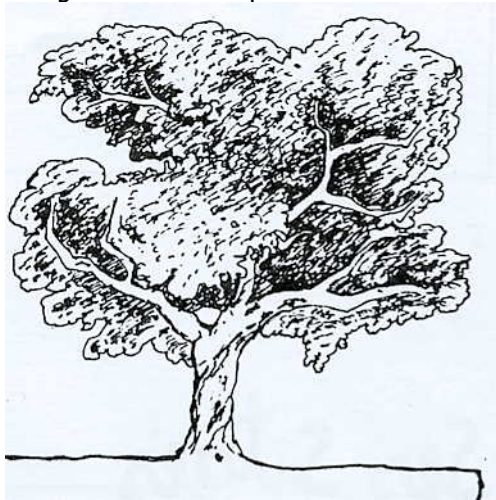
Arbre **robust, verd** tot l'any

Capçada arrodonida i d'ombra espessa. A més els pagesos consideren que l'ombra de garrover no és **sana**, perquè a sota no hi neixen ni creixen gaire herbes.

Baix, d'uns set metres d'**alçària**, si no es cultivat pot presentar aspecte arbusti.

El **tronc** és abonyegat (branques amb **grops**) i guixat d'**escorça** llisa quan es jove i irregular més envant. Amb el temps, algunes soques es podreixen a la part interior i posen **esca** que es va desfent poc a poc. Es possible veure garrovers amb la soca buida o mig buida. Fins i tot en la soca d'alguns de molta edat s'hi pot amagar una persona.

La **fusta** no és gaire apreciada. Es millor que la de figuera i s'utilitza per fer foc.



B.- LES FULLES

Persistentes, **compostes**, cadascuna amb **foliols** durs i llunts, amb número que pot variar de 6 a 10, però sempre en números parells.

La coloració de les fulles, alternes, és d'un verd contundent, i més flux a les crescudes

tendres, podent presentar, el mateix arbre, **varis verds** a l'hora.

C.- EL FRUIT

Flors petites, amb 5 estams, mancades de corol·la i de tot aparat que cridi l'atenció. Per això sovint passen **inadvertides**. Normalment inserides en les branques velles. Floreix d'agost a octubre i fructifica a l'agost de l'any següent.

El fruit, la **garrova**, és una silíqua comprimida (càpsula allargada), verda a l'hivern i després creix i pren un color negre llustrós. Per dins té la **molsa** molt **dolça**, comestible i molt nutritiva, i unes llavors dures, llises, obscures... el **garroví**

Es recull generalment en el mes de **setembre**. En la Mallorca preturística, quan el pagesos canviaven de possessió –per a la Mare de Déu-, les ametles eren del pagès que sortia, però les garroves ja eren del pagès que entrava.

Es distingeixen varies **classes** de garroves: de la mel, negrines, de capoll llarg, de costella...

El suc de la garrova verda es astringent, per això s'utilitzava per a curar fics.

3.- Funcions

A.- NUTRICIÓ

El garrover es fa als costers i terres primes en zones càlides. Es poc exigent en quan a la qualitat del sòl i als cultius.

B.- REPRODUCCIÓ

Se sol sembrar de **planter**, al finals de l'hivern o de l'estiu (per Sant Miquel) per aprofitar la humitat de les pluges d'hivern.

A ses Sitges n'hem fet planter, però també ha vegades n'hem **sembrat directament** (trossos de garrova una mica esclafats)

Si el garroví es manté un dia banyat amb **líquid de bateria** (els àcids ajuden a la germinació) es pot sembrar superficialment en un cossioll, i a la setmana o dues ja mostra les primeres fulletes.

Si es fa entre vidres en serradís (que es troba a les fusteries) es pot comprovar que al néixer la primera fulla ja té una **llarga arrel**

4.- Producció

La **garrova** s'utilitza directament per al consum dels **animals** (les ovelles van directament als garrovers, per a les cabres es guardaven i es trossejaven, servint d'aliment a l'hivern, el mateix es feia per als animals de tir: cavalls, mules...

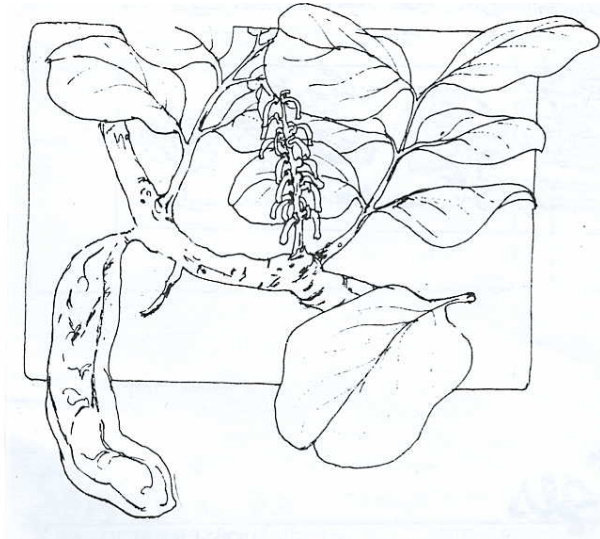
La utilització industrial comporta una primera trituració, amb la finalitat d'apartar el garroví de la molsa que es destina a pinsos.

Durant els anys de la postguerra s'utilitzà per a l'alimentació humana i per a la fabricació d'aliments substitutius com el **cafè de garrova**. En aquesta

EL GARROVER

Ses Sitges, granja escola. Sant Llorenç des Cardassar. Col·lecció "Informacions" núm. 10

mateixa època n'hi havia (missatges, soldats...) que trescaven les **gripies** (menjadores) dels cavalls – que normalment mengen la molsa i deixen el garroví- per arreplegar i vendre el garroví



EL GARROVÍ

Triturat s'empra com a **sucedani** del cacao en la fabricació de la xocolata. També se n'obtenen **alcohols, sucres i laxants**. S'ha utilitzat per a la fabricació de **plàstics**, encara que l'aparició de materials sintètics la desvaloritzat. També s'utilitza en la indústria **tèxtil i paperera**

5.- Els treballs

Sembrar, tradicionalment es sembren aïllats (*els garrovers volen estar clars!*)

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

Empeltar

Cultivar

Adobar (donar-li nutrients)

Recollir **els fruits**

Ensacar i **guardar** o **vendre**

6.- Activitats

- Analitzar la flor (comparació amb altres flors)
- Collir garroves
- Descriure de característiques físiques
- Tastar la garrova.
- Analitzar el garroví (fer planters de garrover)
- Tocar (i comparar amb altres arbres) la soca.

7.- Cultura popular

DITES

Guanyar-se les garrofes

Passar per sa garrova

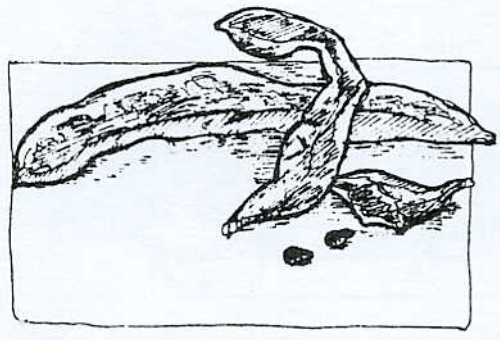
Esmolar sa garrova

CANÇONS

*Si vols mal a ta muller
dus-li llenya d'arbocer;
i si li vols mal del tot,
dus-li de garrofer bord.*

*No t'acosts a garrover,
que té s'ombra maleida.
una fadrina garrida
farà planta, en venir bé.*

*Tenc un garrover empeltat
de magraner, i fa figues
de tres castes; no te'n rigues;
jo les guard i no en menj cap.
les guard per un desmenjat,
p'ets amics i ses amigues,
i ara tu me supliques
que te'n doni un bon grapat.*



SÍNTESI: Caterina Pons, Guillem Pont
DIBUIXOS DE LA FITXA DIDACTICA: Guillem Nadal
FONTS: Converses amb pagesos i relació bibliogràfica
DARRERA ACTUALITZACIÓ: Agost 2001