

1.- Generalitats

De la mateixa manera que en altres parts del món viuen la cultura de l'arròs o la cultura del blat d'índies, nosaltres vivim la cultura del blat. El blat i el seus derivats són la base fonamental de l'alimentació.

Des del neolític és conreat a Mallorca i l'evolució del blat marca **manifestacions culturals**, fins i tot a hores d'ara, a punt als inicis del s. XXI.

EL CICLE ANYAL DEL BLAT

Moltes de les festes populars actuals tenen origen precristià, i d'elles, bona part són derivades de les antigues festes del blat (i també de les ramaderes).

El sementer.- El 15 de **setembre** els grecs començaven les festes d'Eleusis a llaor de Ceres. Ara, a Mallorca, el canvi de llogaters de la terra es fa per la Mare de Déu (dia 8 de setembre) i en alguns indrets per Sant Miquel (dia 29)

La creixença.- La Mare de Déu **Candelera** (2 de febrer) assenyacla l'inici del fort procés vegetatiu. Fins aleshores els gran germinen i neixen i el pagès disposa de **temps** per a recordar els morts (1 de novembre) amb les llavors sembrades, fer les matances, festes de Nadal, Sant Antoni...

La florida.- Persisteixen les anades colectives a **santuaris** ("sa barena") on s'usen cintes de colorins, possible reminiscència de les gales de les festes florals. Els romans celebraven el 25 d'abril una processó en honor a la **divinitat dels camps** (Robigus) i el 28 d'abril començaven les **Floralies** o festes de els flors.

La sega.- Molt de temps, treball col·lectiu realitzat per un estol organitzat que acabava amb **menjars i balls**

El garbejar i les "magnes collites".- En el mes d'agost es feien a Roma les festes "Opalias" on demanaven a la divinitat la **guarda dels fruits**, i aquí, encara ara ess'hi fan la majoria de festes **patronals**.

Encara ara, solament l'hort o l'abandó s'atraveixen a envair les terres bones i útils per a la sembra de gra. Fixi's en el paisatge de Llevant...les clapes orfes d'arbres són **terra bona**, terra de gra.

Perquè hi hagi bona anyada, sobre tot a les terres primes, és bò que la terra descansi i s'adobi...pert això encara ara es mantenen la **rotació de cultius**. No solament es mantè, sino que es recupera com a base i forma de l'agricultura ecològica.

Per això, primer **faves**, que deixen la terra carregada de llacor, a l'any següent el **blat**, i després, el tercer any, **ordi o civada**, el quart, **pastura** i el cinquè es deixa **ermàs** (sense cultiu)...i altra vegada faves i després blat. En el mateix quartó, blat cada cinc anys.

Aquesta rotació darrerament s'ha vista total o parcialment trastocada degut a la prioritització pagesa vers la ramaderia ovina.

Amb tot i amb això, la nostra referència als **sebrats** es fa al conjunt de cereals més habituals dels nostres camps: blat, ordi i civada

2.- Morfologia i producció

TRETS COMUNS

Plantes gramínies, herbàcies anuals, d'arrel fasciculada (forma de cabellera) de fulles linears tot que provenen d'una tija erecte que pot arribar a 1 m d'alçada, al cap de la qual hi ha les flors, i després els fruits, agrupades en espigues.

BLAT (*Triticum sativum i altres*) - Cast. trigo

La forma, el tamany de la inflorescència i de l'aresta varia segons la classe.

Una espiga porta un eix en zic zac sobre el que s'inserten de 20 a 32 espiguetes. Casa espiguilla porta 4 o cinc flors hemafrodites, tres de les quals resulten fèrtils. Cada flor és protegida per dues bràcties i el conjunt de l'espiguilla per altres dues. La fecundació autògama (directe) dona lloc a un fruit en cariopsi o gra que conté un sola llavor aferrada al pericarpí (pel·lofa).

Hi ha moltes varietats de blat: *blanca*, d'espiga petita prima i aresta llarga; *escandial*/ *carretó* d'espiga cilíndrica i gruixada, semblant a un carretó de batre; *moro*, d'espiga gruixada, aresta negra, fa el pa negrós i no gaire fi; *rovelló*, d'espiga petita i gra menut; *xeixa*, el que no te aresta; *barba*, d'espiga grossa, gra blan, retent i que fa el pa fluix i crivellat...

Prefereix sols arcillosos-calcaris. Necessita determinades temperatures per germinar, florir, madurar...

Triturat el gra, si es pasta, en surt el "**pa integral**" Normalment, però, es separa la **farina** del **segó** (el pericarpí o pell del gra) que es destina, basicament, a l'alimentació de l'aviram.

De la farina (de diverses classes, vegi's la fitxa del pa) en surt el pa, fideus, sopes, burballes, pastissos, crespells

ORDI (*Hordeum sativum*) - Cast. cebada

També s'adapta a tot tipus de sols i climes. Es el mes conreat després del blat. Basicament es destina a l'alimentació dels animals, directament o triturat formant la *farina d'ordi* que es dona als porcs, a les gallines mesclat amb segó....

Fulles llargues, planes, aspres, amb el nervi mitjà sortit i amb girs amb la direcció de les agulles del rellotge.

Els grans són més o menys llarguers segons la varietat i no tan durs com els del blat.

També n'hi ha de moltes varietats: *cabot* d'espiga rodona i curta, *palmell*, *foraster*...

En altres indrets s'usa per a la fabricació de cervesa. Germinat i torrat es pot convertir amb un substitutiu del cafè: la *malta*

CIVADA (*Avena sativa*) – Cast. avena

Es el cereal que té més grassa. Originari de l'Àsia, es poc exigent. Te les tiges buides i nuoses (amb les qual se'n poden fer **xiulets**). Fulles estretes i girades a l'inrevés de les agulles del rellotge. Espigues d'aresta més llarga que la flor i formant raïm (com l'espiga de la cogula, mala herba que creix amb les gramínees). El gra, que és obscur, allrgat, i blan és un dels aliments millors, tant per les bísties com per l'aviram. (I en altres indrets per a la fabricació de whisky)

TRETS DIFERENCIALS

Abans d'espigar a vegades no resulta fàcil diferenciar els tres cereals. Si la canya és buida serà **civada**. I si és plena potser blat o ordi. En ambdós casos el gir de les fulles és cap a la dreta, com les agulles del rellotge, però en el cas del **blat** els nusos són més grossos, no sempre la canya és única, i les arrels mostren els plèls absorbents. A més el blat madura més tard que no l'ordi.

ALTRES

FARRATGE

Per a l'alimentació, en verd, del bestiar oví, es sol sembrar una combinació, en variades proporcions, d'ordi i civada. Una vegada espipellat, l'ull torna créixer i permet altres estades del bestiar, o bé la recolecció del gra.

BLAT DE MORO o D'INDIES (*Zea mais*) – Cast. maíz

Les finques que disposen d'aigua, acostumen a sembrar un poc de blat de moro per a les gallines (els cabellots o estigmes s'utilitzen per combatres les arenes). Originari d' Amèrica, planta alta, tija dura, es desenvolupa i madura, a l'estiu, unes espigues de grans durs i atapeïts.

3.- Vocabulari bàsic

Brull, -a. - *Brotada tendra dels cereals*

Canya. - *Tija més o menys recte i fistulosa (amb canal interior) de les gramínies*

Espigolar. - *Recollir d'enterra les espigues que han caigut als segadors durant la segada.*

Palla. - *Tija de cereals o de llegums, seca i separada del gra.*

Rostoll. - *Troços de tija de cereal que resten arrelats a la terra, després de segar.*

Ventrellar. - *Inflar-se la part superior de la tija d'un cereal en formar-s'hi l'espiga.*

Xeixa. - *Blat de bona qualitat. Ens alguns indrets s'anomena així el blat que no té aresta.*

4.- Cultura populars

REFLEXIÓ

Quin procés ha seguit el pa que menjo?

¿Com, a quin cost i qui va descobrir que el blat podia ser comestible?

¿Com, qui/quins i a quin cost va descobrir que del gra de blat se'n podia treure farina, de la farina llevat i que una vegada pastat i cuit en sortiria el pa que menjo?

DITES

Oir missa i donar civada no destorba jornal ni jornada.

Per Sant Jordi, garbes d'ordi

Quedar espantat com el blat de l'any tretze

No diguis blat que no sigui al sac, i encara fermat

ENVEVINALLES

Ones fa,

mar no és,

té espines

i no és peix (L'espiga)

Verd com el juevert

groc com el safrà

fa ones i no és la mar (El blat)

CANÇONS

Arreu, arreu, segadors,

Que sa madona se queixa

Perque es blat li torna xeixa

I sa farina segó

Jo segava blat cabot

que em pegava pes capell,

l'amo n'estava content d'ell

i jo hi estava molt poc.

SINTESI: Caterina Pons, Guillem Pont

DIBUIXOS DE LA FITXA: Llorenç artigues, Tomeu Matamales i altres

FONTS D'INFORMACIÓ:

Converses amb Joan Pont i altres pagesos de la zona

Bibliografia referenciada

DARRERA ACTUALITZACIÓ: Agost 2001