

1.- Generalitats

El conreu dels fruiters s'anomena fruticultura. Descomptant vinyes i alguns toragerals i el cultiu dels que anomenem "arbres de secà", a Mallorca no hi ha gaire explotacions dedicades als cultius dels fruiters, però al voltant de les cases de foravila sempre se'n solen tenir alguns destinats a l'autoconsum.

Són plantes, generalment arbres de diversa morfologia, que es distingeixen pels seus hàbitats, pels cicles de creixement, per com renoven les fulles, etc...

Tots els arbres tenen els seus requeriments a nivell de temperatura, humitat, condicions del sol (tipus de terra i nutrients), de llum i de resistència a malalties i gelades.

I precisament per això no en totes les finques tenen tots els arbres, o els fruiters que més agraden. A l'hora d'escollir la classe de fruiters a sembrar, s'ha de fer un estudi previ de condicions i requeriments, o bé s'ha d'aplicar la tècnica tradicional: "*mirar quin són els fruiters que hi ha per les cases del voltant, d'aquests quin són els que van bons...idè d'aquests hem de sembrar*".

L'òrgan reproductiu dels fruiters és la flor. Aquestes flors per a convertir-se en fruit han de ser fecundades.

POLINITZACIÓ

Els òrgans reproductors masculins són els **estams** que produeixen **polen**. Aquest polen són cèl·lules amb poder fecundador i germinatiu. El polen s'ha d'introduir dins l'òrgan reproductiu femení, el **pistil**, a través de l'estigma i l'estil fins arribar a l'**ovari** i fecundar l'òvul. Aquest òvul fecundat comença un procés de germinació que acaba amb el fruit.

La polinització es produeix a través d'agents, com per exemple:

-**Insectes**. Generalment, les **abelles** (*apis mellifica*) que van de flor en flor cercant el nèctar de les flors per transformar-lo en mel. El polen s'enganxa a les potes dels insectes i d'aquesta manera es trasllada a una altra flor.

-**Aire**. O millor, el vent, que trasllada també polen de diferents flors. Per això, a les primaveres, les persones que tenen al·lèrgies al polen són més sensibles, perquè l'aire va carregat de polens.

-**Aigua**. La pluja, és també un vehicle de transport del polen.

Els fruiters produeixen fruita, bàsicament pel consum humà i es poden consumir directament o bé processades: sucs de fruita, confitures, melmelades, assecades.... Menjar fruita és molt important en la dieta i per una alimentació sana i equilibrada. Les fruites ens proporcionen carbohidrats, proteïnes, minerals, vitamines, fibra, sucres i grasses vegetals.

2.- Els treballs

1.- Fer planter.

Una de les feines que tenen els fruticultors és, segons la varietat, fer planter de nous arbres: sembrar les llavors en llocs preparats perquè

puguin germinar fàcilment i donar lloc a una nova planta, que s'ha d'atendre i cuidar.

2.- Trasplantar o sembrar

Moment: en el moment de repòs o de latència de l'arbre, de tal manera que quan comença l'activitat vegetativa ja estigui sembrat. En el cas de molts de fruiters, la sembra es fa a l'hivern, que és quan estan inactius, generalment entre gener i febrer. Els pagesos creuen molt en les propietats de la lluna de gener, i es sembren molts d'arbres.

Clot: per sembrar arbres, generalment es fan clots de 1x1x1 m. S'han fer amb un mes d'antelació a la sembra i per així airejar i condicionar la terra (*rovellar la aterra*).

Sembra: es col·loca el planter dins el clot sobre un caramull de terra triga. Llavors es va afegint terra mantenint l'arbre dret i amb les arrels ben posades. Quan està tapat, es rega amb bastant aigua (de 10 a 30 litres segons l'espècie) per tal que les arrels aferrin bé a la terra i no quedin borses d'aire. Perquè l'arbre no es vincli en dies de vent, i també per orientar el seu creixement es sol posar una estaca (polixó).

3.- Podar

La poda es fa per dues coses bàsicament: controlar el **creixement** i desenvolupament de l'arbre i afavorir l'airejament i el contacte del **sol** a totes les fruites.

LA PODA

Les eines de podar són: les **tisores** de podar: són unes tisores especials que s'usen per tallar les branques més primes; el **xerrac**: es tracta d'una serra amb dents, que s'usa per tallar les branques més gruixudes i el **cicatritzant**, producte químic que serveix per tapar les ferides de l'arbre per tal que no hi entrin insectes ni bacteries.

Sota el cop cente "poda" s'hi amaguen varies feines: **exsecallar**, llevar el sec de l'arbres, les branques mortes. **Aclarir** o esvaïr, llevar les branques que van cap a l'interior de l'arbre i el "xupons" que absorbixen molta sàvia. Poda **de formació**, per donar forma a l'arbre: tres branques principals o **mars** i d'aquestes deixar branques alternes que no es facin nosa unes amb altres. Poda de **rejuveniment**, amb arbres vells perquè agafin nova força.

4.- Empeltar

Per canviar o millorar les classes. Els arbres han de ser de la mateixa família (pruneres sobre pes d'ametler, albercoquers sobre preus de prunera...) I es sol fer d'escudet (de varis tipus, segons l'arbre) o d'estaca, quan l'arbre dorm.

5.- Esquitxar

Amb l'objectiu de preneir o combatre els paràsits que fan malbé la fruita. Malgrat tots menjem per la vista, moltes vegades els verins són pijors que els corcs. Solament s'utilitzaran els productes i les orientacions del Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica.

6.- Recollir

La fruita quan aquesta és madura. La successió de producció dels diversos fruiters, amb les diverses varietats (de les més primerenques a les més tardanes) pot proveir de fruita fresca gairebé tot l'any.

7.- Transformar

Els sobrants, ja que sempre és millor menjar la fruita fresca i encara millor si és collida **directament** de l'arbre.

3.- Els nostres fruiters

ALBERCOQUER (*Prunus armeniaca*)

Arbre provinent d'Armènia. Pot arribar als 7 m. Fulles en forma de cor, dentades. Caducifoli.

Flors banques o rosades, abans de les fulles. Peduncle curtíssim. Solitàries o de dues en dues. Floració: febrer-març. Fructificació: juny-juliol

Usos: consum fresc, melmelades, sucs i sec.

A diferència del Plà, al Llevant no hi ha tradició de sequers d'albercocs.

CAQUIER (*Diospyros káki*)

Originari de l'Àsia oriental. Arbre alt (pot arribar als 10 m)

Fulles caduques, agudes, de marge sencer, limbe ovat, gran (10x6 cm o més). Peciol gruixut i nervis de l'envers ressaltats.

Calze floral verd i persistent a la base del fruit que en ser madur, el **caqui**, (cast. palo santo) és d'un groc taronja, gros, blan i sucós com una tomàtiga.

Al final de la tardor, persisteixen els fruits i les fulles es van parcialment avermellint fins que cauen

Usos: Consum directe

CIRERER (*Prúnus ávium*)

Branques rígides i dretes d'escorça lluent. Borrans aglomerats.

Després de la floració apareixen les fulles, dentades de nervis rectes, el·liptiques i acabades amb punta aguda i llargada.

Flors blanques, oloroses a abril-maig

Fruit vermell, la cirera, a juny-juliol

Usos: Consum fresc i confitures.

La cirera és fruita de consum d'ocells (mèrleres, busquerets...) i abelles.

La fusta, vermell obscur, té aplicació en ebenisteria i per a la fabricació de mobles.

CODONYER (*Cydónia oblónga*)

Originari d'Orient de branques joves peludes.

Fulles ovades, peludes sobre tot, a la part inferior.

Flors (abril.maig) d'un blanc rosat, solitàries, al cap de les branques i amb peduncle curtíssim.

El fruit (setembre), groc, gros, olorós i aspre és el codony

Usos: Confitura, que resulta relativament sòlida i s'anomena **codonyat**. Usos culinàries: salar olives.

FIGUERA DE MORO (*Opuntia ficus-indica*)

De la família de les cactàcies. Originari d'Amèrica Tronc amb forma de "fulles" carneses, amples i planes enfilades una sobre l'altre. Les fulles realment son les pues. Les flors -figues- neixen a la vorera de les "fulles".

La medicina popular els atribueix propietats diürètiques, pectorals i antiinflamatòries.

Usos: Aliment d'animals ("fulles" i fruit). Tradicionalment, en el "corral de ses figueres de moro" que es situava ben aprop de "ses cases" hi havia porcs i/o gallines; sovint es feia servir d'excusat.

GINJOLER (*Ziziphus jujúba*)

Provinent de l'Orient. Tronc dret amb grops, escorça molt clivellada, semblant a la dels pins.

Fulles caduques, ordenades al llarg de la branca amb dues fileres, amb dues espinetes a la base. Limbe ovar, finament dentat, amb tres nervis principals i d'un color verd suau i transparent.

La flor (abril-maig) passa desapercebuda. En setembre fructifica els gíjols, vermells i comestibles (cast. **azufafos**)

LLIMONERA (*Citrus límon*)

Originari de la Xina. Arbre molt sensible a les baixes temperatures, necessita llocs arrecerats. Més o menys espinós, necessita aigua a l'estiu.

Fulles ovades o el·liptiques dures, oloroses i brillants. Flors blanques a l'interior i rosades o violàcies a la part externa. Es cultiven varietats de floració gradual i fruita tot l'any: la llimona.

Usos: bàsicament sucs i usos culinàries. Però també s'utilitza amb finalitats terapèutiques: baixar la sanc, amb mel per a la tos.... L'àcid de la llimona també s'usa per a la neteja de metalls, pell...

Les culleres i forquetes de fusta de la Mallorca preturística, es solien fer de fusta de llimonera.

MAGRANER (*Púnica granátum*)

Sovint baix i d'aspecte arbustiu. Branques oposades i més o menys espinoses. Les tiges, i el rebrols són molts dúctils, a vegades utilitzats pels cercadors d'aigua (**saurí**)

Fulles lanceolades, lluents, senceres, oposades i caduques

Les flors, d'un bell vermell escarlata, grosses i vistoses esclaten a juny-juliol. La magrana n'és el fruit.

Usos: consum fresc, confitures, usos culinàries

La forma de les magranes verdes, quan ja comencen a agafar color ha estat sovint utilitzada per als jocs infantils (pipes, corones...)

NESPRER DEL JAPÓ (*Eriobótrya japónica*)

Més conegut per "nisprero" (No s'ha de confondre amb el nespler, l'arbre que fa nesples)

Importat del Japó i cultivat pel fruit. Branquillons peluts. Fulles lanceolades, grans (15 cm o més de llargada), endurides i persistents tots l'hivern.

Flors blanques, vistoses, formant ramells. Es el primer dels arbres fruiters que fructifica: nespres o "nispros" (cat. "nísperos") en primavera, que una vegada secs, queden llarg temps a l'arbre.

Ús: consum fresc. L'arbre també s'utilitza com a para vents.

NOGUER (*Júglans regia*)

Procedent del Mediterrani oriental, és arbre corpulent d'escorça esblanqueida i llisa. Més o menys clivellada segons l'edat.

Fulles compostes (amb 5-9 foliols), caduques i grans.

Floreix a l'abril i el fruit **-nou-** madura a finals de l'estiu.

Usos: El fruit es consumeix directament i usos culinàris (complement de gelats, essalades, coques...).

Fusta resistent amb vetejat que s'usa en ebanisteria (i per fer les culates de les escopetes)

PERERA (*Pyrus commúnis*)

Es pot donar també empeltada sobre codonyer. Prefereix terres fresques i humides.

Borrans sense pels inclinats i apartats del tronc. Fulles ovades, senseres i sense pels. Pecioli mol llarg, tant com el limbe.

Flors blanques (març-abril) agrupades formant ramells amb els estamb violacis.

La pera (estiu) nés el fruit. N'hi ha de moltíssimes varietats.

Usos: consum fresc, confitures, conserves i sucs.

POMERA (*Pyrus málus*)

Borrans peluts. Fulles ovades o el·liptiques, dentades, primer peludes (a la part inferior) i després llises, nevis sortits, i de pecioli com mig limbe.

Flors (abril-maig) blanques o rosades, oloroses, agrupades en remells.

A l'estiu fructifica: la poma. Darrerament hi ha hagut un canvi paulatí de varietats. Les tradicionals d'aquí "marineres", "de la rosa"..., han estat substituïdes per híbrids més duraders "starqui", "golden"...

Usos: Consum directe, culinàris, compotes i confitures, sucs (i a Astúries, sidra).

PRUNERA (*Prúnus doméstica*)

Arbre de pinyol, que té moltes varietats, i que es conrea a climes temperats.

Fulles ovades, poc dentades (dents petites i irregulars) i sense pèls.

Flors blanques, en març-abril, anteriors a les fulles, amb peduncle curt i repartides de dues en dues per tota la branca.

Fructificació de juliol a setembre, segons varietat

Ús: consum fresc i confitures. Singular la confitura de *prunes de frare* senceres

TARONGER (*Citrus aurantium*)

Arbre propi de terres de reguiu i molt sensible a les baixes temperatures Més o menys espinós, i a vegades sense espines. Fulles tendres d'un verd clar. Després ovades, oloroses i dures. Pecioli amb dues ales en forma de cor, sovint estretes i poc visibles.

Flors – a la primavera- blanques de petals guixuts i carnosos. Molt oloroses.

Si fa no fa, té fruit tot l'any. De fert en esclatar florida encara té taronges de l'any anterior.

N'hi ha de nombroses classes; entre elles el *taronger mandarí* que fa les mandarines i el *taronger agre*.

Usos: Consum directe, sucs, confitures... De les flors del taronger agre s'obté *l'aigua de flor de taronger o aiguanàf* i amb la pell dels seus fruits es prepara el licor curaçao.

La *flor de taronger*, seca tradicionalment s'utilitzava com a tranquilitzant.

VINYA/PARRA (*Vitis vinífera*)

No és un arbre, és una liana enfiladissa per mitjà dels circells. Originària del Caucas, pren forma d'arbust sarmentós d'escorça filamentosa (vinya) o bé s'enfila a altres arbres morts, a parets, a estaques de la façana de les cases o en pèrgoles i reixats per aprofitar la seva ombra.

Fulles caduques, amples, palmitífides, amb 5 nervis principals i 5 lòbuls amb nombroses dents agudes.

Flors (juny) verdoses i petites reunides en raïms densos oposats a les fulles.

El fruit, el raïm, madura a setembre-octubre i és una baia globulosa o ovoide amb 1-4 petites llavors.

També n'hi ha de moltes classes i en alguns indrets existeix la *cultura del vi* amb eines, mots (cavar, eixarcolar, eixarmentar, tinxet, vermar...) i festes específiques.

Usos: Consum directe. Ombra, el·laboració del vi, suc, arrop (most de raïm espessit per ebullició i evaporació), panses (fruit, assecat al sol)...

ALTRES

Malgrat les plantes no siguin arbres, el seu fruit no es considera hortalissa, ni no **fruita**. El seu cultiu és habitual en els racons de terra fresca de les fisques de foravila. Fem referència a:

MELONERA (*Cucumis melo*)

Planta monoica de la família de les cucurbitàcies. Tiges llargues (2-3 m) que s'estenen per terra, gruixades, peludes i aspres. Fulles rodonenques i alternes.

Flois grogues, solitàries. El fruit és el **melò**. Els primerencs s'ençaten a principis d'estiu i se'n solen guardar de tardans per encetar el dia de **ses matances**.

SINDRIERA (*Cucurbita cirtrullus*)

Semblant a la melonera, però amb fulles d'un verd més clar, dividides amb cinc lòbuls obtusos.

El fruit és la **síndria**, gros esferic i llis. De polpa vermella sucosa dolça i refrescant.

Prové de l'Àfrica tropical.

4.- Cultura popular

DITES

*Melons i criades, cerca'ls, no els comanes
Pensar amb l'amor de les tres taronges
No espremis tant la taronja que quedi sense suc
Fer cara de pomes agres
Una poma mai es bona per tothom
Una poma podrida en fa podrir d'altres*

ENDEVINALLES

*N'hi ha de negre,
n'hi ha de blanc.
Amb la dolçura
el cor s'atura
i és molt bo,
sinó que no dura.*

(El raïm)

*Fortalesa de soldats
que no tenen cap ni peus,
però tots ben col·locats
i tots vestits de vermell*

(La magrana)

*Tenc cor sense tenir fetge
tenc pell, però no tenc carn,
de vella tothom m'estima,
de jove no em fan cap cas*

(La poma)

*Rodò, rodonet
de fora verdet,*

*dedins molt dolç
i ple de pinyols
(El melò)*

CANÇONS

Deixa'm tocar es rebosillo,
veuràs si m'alegraré.
jo tenc un aubercoquer
que fa aubercocs de marvivo

Ametles, polls i figueres,
aladerns i garrovers
uiastres pins i noguers,
romaní murta i pruneres

Juamet, no em mates ara,
deixa'm viure un poquet més,
que ara vénen ses cireres
i jo tenc dos cirerers

El sen Cinto té un gatzoll
i no el vol deixar a ningú:
en trobar giró madur
el taia ran de capoll.

TRAVALLENGÜES

Set sanaies de codonyes
vaig dur a recodonyar.
De set recodonyadures,
set sanaies vaig tornar

SINTESI: Caterina Pons i Guillem Pont
FONTS D'INFORMACIÓ
Converses amb pagesos
Vegí's bibliografia referenciada
DARRERA ACTUALITZACIÓ: Agost 2002