

El blat de moro escairat

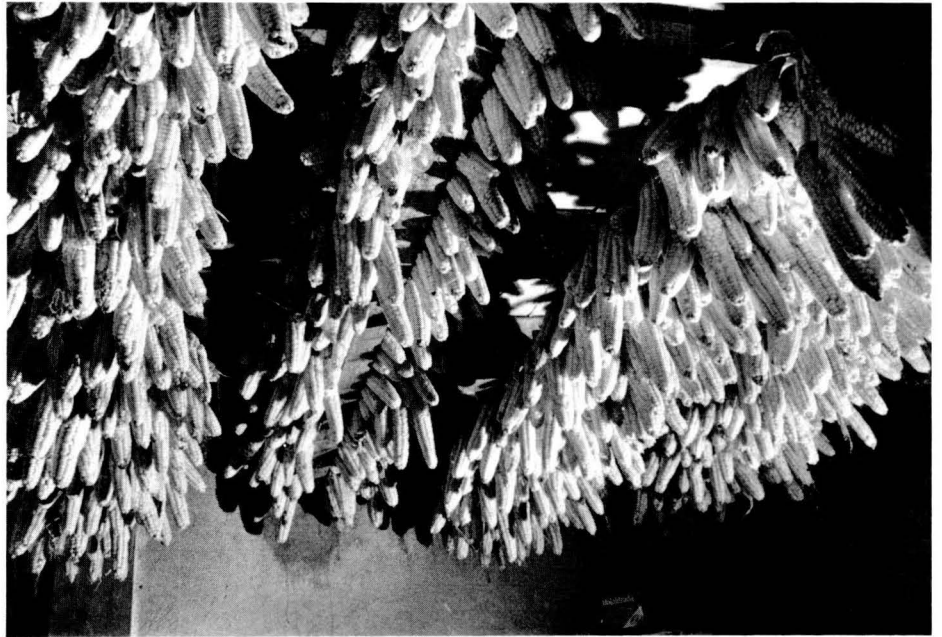
RAMON VILADÈS I LLORENS

El costum de menjar blat de moro escairat, per Nadal, al Berguedà, ha esdevingut una tradició, i encara que el consum ha minvat, mai no s'havia fet tanta propaganda, com ara, d'aquest plat deliciós.

A l'hora de buscar les arrels d'aquest costum es plantegen tot un seguit d'interrogants: ¿Quan, i per què, en unes zones de Catalunya, com el Berguedà, s'implantà aquest costum, i en altres no? ¿Per què, al nostre país, es destinà, bàsicament, a l'alimentació dels animals de tir, i en canvi es desprecià per a l'alimentació humana?

És difícil de contestar aquestes preguntes, ja que solament tenim notícies orals, i ens manquen, en canvi, les escrites. A la documentació de les masies no hem trobat mai cap referència, ni del consum, ni dels escairadors. Per tant, tot el que podem dir són pures hipòtesis. Una cosa és evident, que s'implantà en zones més aviat muntanyoses; això ens indica que es desenvolupà en llocs d'agricultura pobra, i que tenien manca d'altres cereals. Aquest consum, encara avui, és més fort a l'Alt Berguedà que no pas al Baix Berguedà. A la zona de Gargallà és, pràcticament, desconegut; i en altres, com a Sagàs i a Merlès, tot i que el coneixen i n'havien menjat, no ha restat com a tradició. La gent de Casserres tampoc no sembla que n'estiguin gaire entusiasmats. El que sí és cert, que se'n va fer un gran consum durant la dècada dels anys quaranta, a causa de la carestia d'aliments. Aleshores es menjava també blat escairat (sobretot, el forment), que el servien guisat com l'arròs a la cassola, o bé com l'escudella. Però hem de tenir present que de blat escairat se n'havia menjat ja molt abans, segurament des que existeixen els escairadors. És més, la molinera del molí de Vilalta (Merlès) recorda que només havia escairat blat, i mai blat de moro.

Al Butlletí del Centre Excursionista



Blat de moro a l'entrada del Molí de Maçaners.

R. VILADÈS

de Catalunya de l'any 1887 hem trobat una referència del consum del blat de moro. Quan l'excursionista Vicenç Plantada i Fonolleda visità el castell de Brocà, el masover li explicà que per menjar gastaven molt poc. Digué: «*No gastém cada ápat més que uns cinch céntims per persona, quadant tots molt tips. Per aixó agafém una olla d'aqueixas, hi posém un quartá de blat de moro, un picotí de mongetas y un os de tocino per amaniment, y bull que bull. Ara, contin; ab aqueixa ollada i pá'ns hi atipém encara que siguém una vintena*» (1).

No podem contestar, de moment, per què a Catalunya i a la resta de la Península no s'emprà per a l'alimentació humana, atès que a Amèrica, sobretot a Mèxic, encara avui és un dels cereals que més es consumeix, preparat de diferents formes.

Al Berguedà era costum de menjar-ne tot l'hivern, principalment quan mataren el porc. En alguns indrets, el dia de la matança del porc, i també el dia de

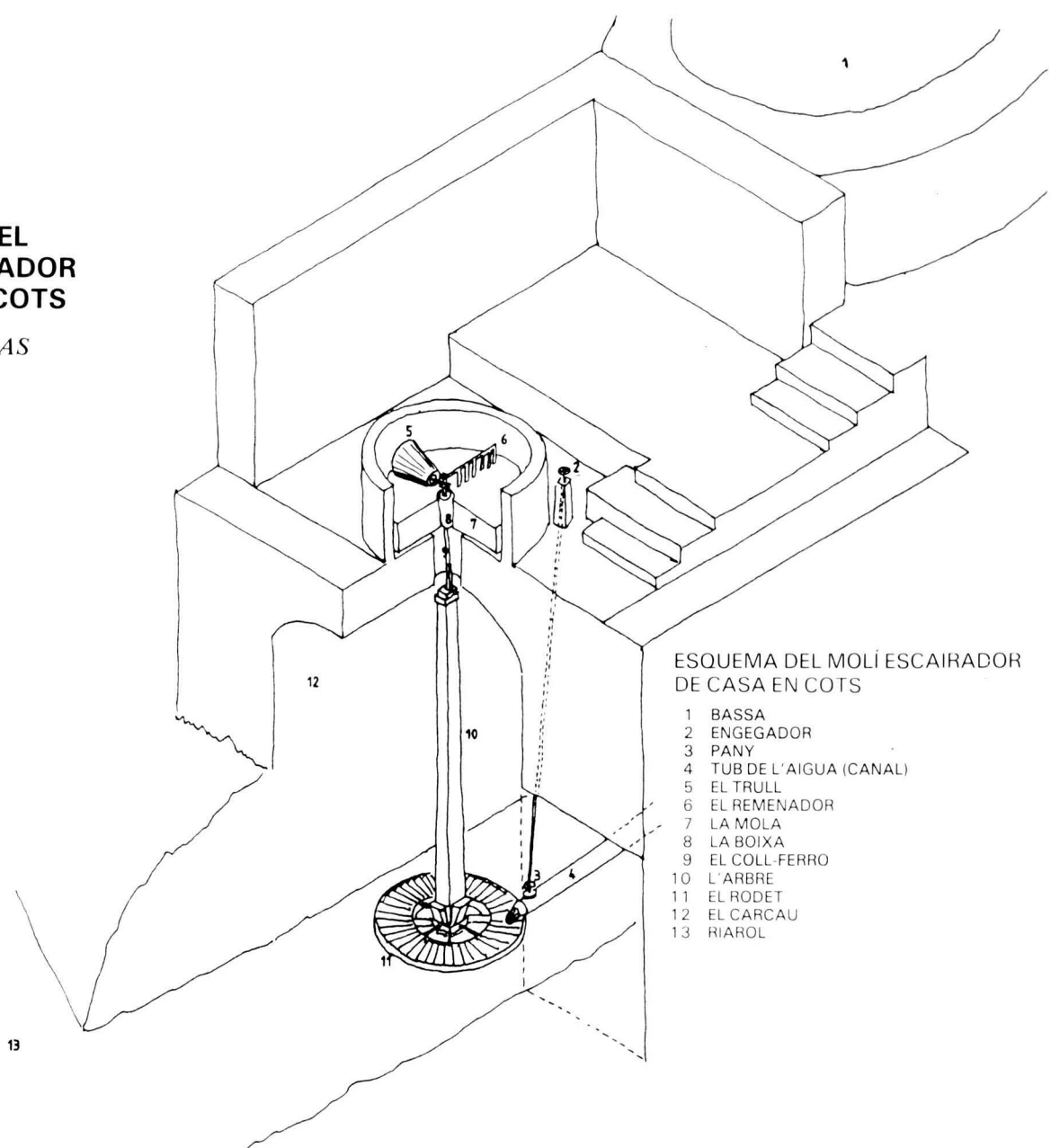
Nadal, se'l menjaven per esmorzar; algunes famílies ja se'l cruspien després de la Missa del Gall.

A Vallcebre, la nit de Nadal, a la plaça, de l'església, fan el foc del *nuet* (¿es refereix a la nuesa del Nen Jesús?), tant si plou, com si neva, i generalment, sol durar fins el dia de St. Esteve, perquè sempre hi ha algú que l'atia. Els més vells del poble diuen que aquest costum és molt antic; a més, els pastors anaven a adorar abillats amb la típica samarra i barretinas. Ara, fa cosa de mitja dotzena d'anys, que l'Ajuntament i la Comissió de Festes, després de la Missa del Gall, reparteixen uns bons plats de blat de moro, carn d'olla, botifarra, allioli, vi, etc..., i se'l mengen a la mateixa plaça, al voltant del foc, faci el temps que faci. En comptes de menjar-se'l a casa, maten el cuc comunitàriament. En conviden a tothom, gratuïtament.

Després de tot, aquest costum ha quedat reduït a les festes nadalenques, però cal no oblidar que mai no havia estat

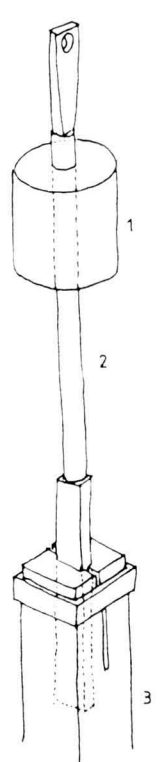
ESQUEMES DEL MOLÍ ESCAIRADOR DE CASA EN COTS

JOSEP NOVELLAS



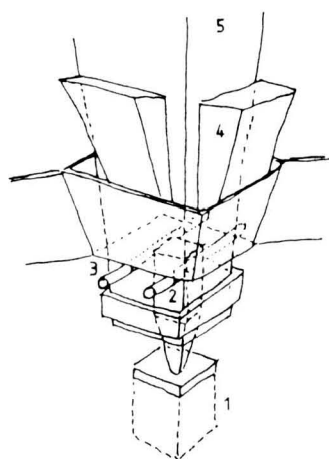
ESQUEMA DEL MOLÍ ESCAIRADOR DE CASA EN COTS

- 1 BASSA
- 2 ENEGADOR
- 3 PANY
- 4 TUB DE L'AIGUA (CANAL)
- 5 EL TRULL
- 6 EL REMENADOR
- 7 LA MOLA
- 8 LA BOIXA
- 9 EL COLL-FERRO
- 10 L'ARBRE
- 11 EL RODET
- 12 EL CARCAU
- 13 RIAROL



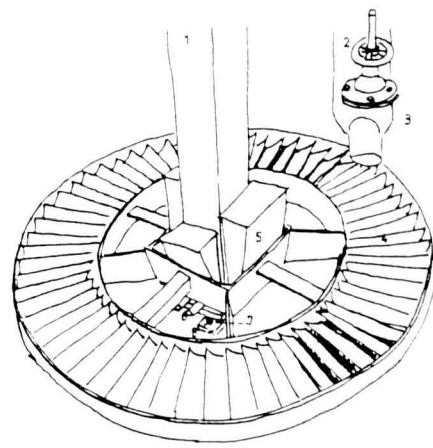
DETALL DEL COLL FERRO

- 1 LA BOIXA
- 2 EL COLL-FERRO
- 3 L'ARBRE



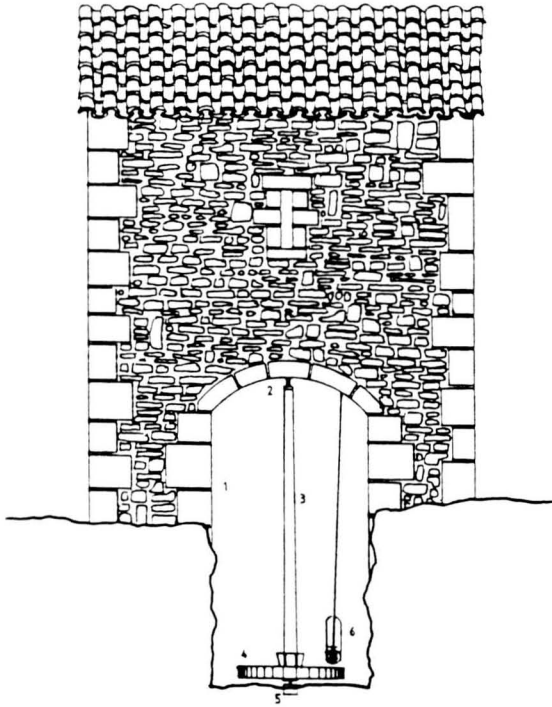
DETALL DE LA PART INFERIOR DE L'ARBRE

- 1 DAU ON BALLA L'AGULLA
- 2 AGULLA
- 3 PASSADOR PERQUÈ NO BAIXI EL RODET
- 4 FALCA DE FUSTA PER FIXAR EL RODET A L'ARBRE
- 5 L'ARBRE



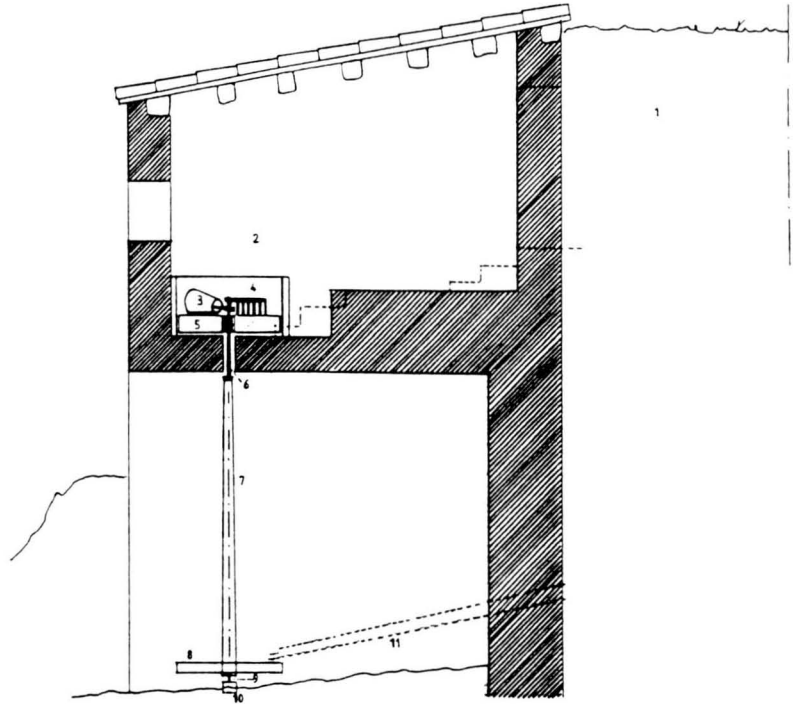
DETALL DEL RODET

- 1 L'ARBRE
- 2 EL CANAL
- 3 EL PANY
- 4 LES PALES DEL RODET
- 5 FALCA DE FUSTA
- 6 PASSADORS
- 7 AGULLA
- 8 DAU



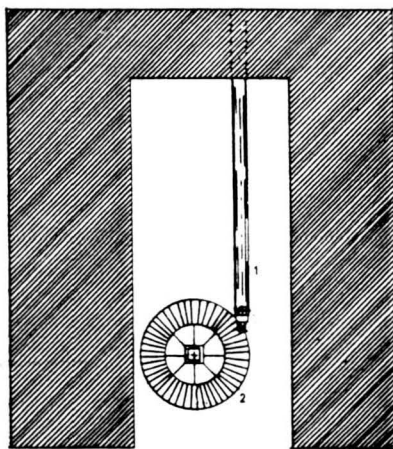
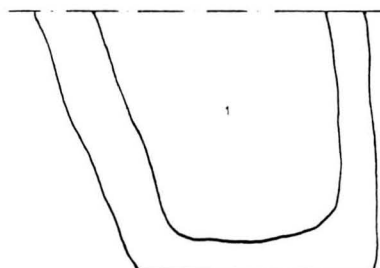
FAÇANA QUE DÒNA AL RIAROL

- 1 CARCAU
- 2 COLL-FERRO
- 3 ARBRE
- 4 RODET
- 5 DAU
- 6 CANAL



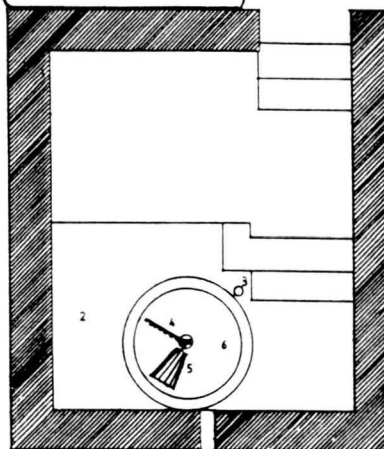
SECCIÓ DEL MOLÍ ESCAIRADOR DE "CASA EN COTS"

- 1 BASSA
- 2 MOLÍ ESCAIRADOR
- 3 TRULL
- 4 REMENADOR
- 5 MOLA SOLERA
- 6 COLL-FERRO
- 7 ARBRE
- 8 RODET
- 9 AGULLA
- 10 DAU
- 11 CANAL



PLANTA DEL CARCAU

- 1 CANAL
- 2 RODET



PLANTA DEL MOLÍ ESCAIRADOR DE "CASA EN COTS"

- 1 BASSA
- 2 MOLÍ ESCAIRADOR
- 3 ENEGADOR
- 4 REMENADOR
- 5 TRULL
- 6 MOLA SOLERA





Montserrat Postils, el blat de moro escairat a Pagès.

R. VILADES

una tradició solament d'aquests dies, sinó, pràcticament, mentre feia fred.

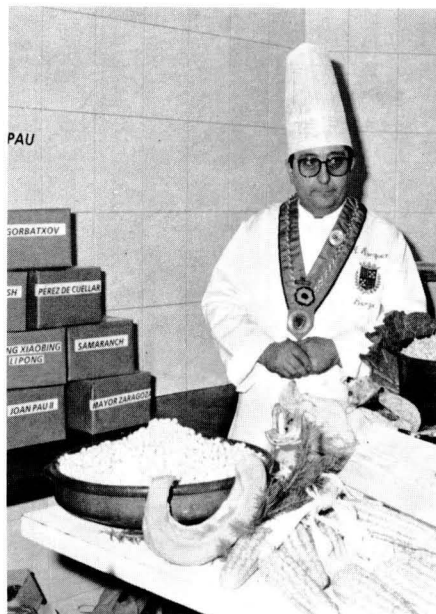
Actualment, al Berguedà, hi ha cinc persones que escairen blat de moro. Són: Basili Casals i Casòliva, del molí de Maçaners (Saldes); Joan Pons i Perarnau, de la Caseta del Graner (Berga); Lluís Armengou Hurtado, de la Valldan (Berga); Josep Puigpelat i Castella, del molí de Casa en Cots (Avià); i Josep Farràs i Farràs, de l'Ametlla de Casserres. No ens consta que n'hi hagi cap més.

L'escairador

No podem parlar del blat de moro escairat sense esmentar els escairadors. Com ja hem dit suara, no tenim documentació que ens informi de la implantació d'aquestes màquines, gairebé en vies d'extinció.

Al diccionari Alcover-Moll trobem que s'escairava blat (no diu blat de moro) a la Cerdanya, al Ripollès, al Moianès, al Lluçanès i al Berguedà (2). En canvi, en Jordi Bolòs, autor del llibre *Els molins fariners*, en parlar dels escairadors, hi afegeix l'Empordà, però no esmenta el Berguedà (3). Nosaltres n'hem localitzat tot un reguitzell. És més, podem assegurar que gairebé tots els molins fariners tenien escairador. Vegeu, sinó, la llista. Aquí esmentarem molins que ja han desaparegut, però que sabem de cert que n'hi havia. Tenien, o tenen encara, escairador, els molins següents:

Molí de *Casa en Cots* (Avià); molí del *Culeri* i del *Casó* o de *Terradelles* (Bagà);



«El plat de la pau», el blat de moro escairat portat a tot el món per Miquel Màrquez.

L. UIGI

molí de *Campalans*, de *Sobirà*, del *Tissoi*, de *Vilardell*, de la *Farga* i de *Capdevila* (Borredà); molí de *Terrers* (Capolat); molí de *Bernadàs* i del *Cirera* (Casserres); molí del *Puig* i del *Posas* (Cercs); molí de *Montanyà* (l'Espunyola); molí del *Forat* (Gisclareny); molí de *Gósol* (Gósol); molí de *Riutort* (Guardiola de Berguedà); molí de *Vilalta* i del *Mas* (Merlès); molí de la *To* (Montclar); molí de can *Fèlix* (Montmajor); molí de la *Nou* (La Nou); molí de la *Vila* (la Pobla de Lillet); molí del *Vilaró* (Puig-reig); molí del *Raurell* i de les *Heures* (la Quar); molí de *Maçaners*, de les *Flors*, del *Ferrer* i de la *Farga* (Saldes); molí de *Canelles* (Sagàs); molí de *Cabanas*, de *Terradelles*, de *Picansyes* i del *Quirze* (St. Jaume de Frontanyà); molí de *Vallcebre* i de *Busoms* o *Rialp* (Vallcebre); molí del *Boixader* (Vilada); molí de *Santamaria* i de *Vilajosana* (Serrateix).

Esperem que després de l'inventari de molins fariners que s'està portant a terme podrem completar aquesta llista.

No sabem quan es van començar a utilitzar els escairadors, però Pierre Vilar diu que entre el 1700 i 1808, a Catalunya, foren construïts o reconstruïts molts molins fariners (4). Podem suposar, doncs, que en aquesta època de febre constructora s'introduïren els escairadors, ja que la forma de construcció, sobretot quant a les mides de la pedra sotana i de les parets del recipient, no poden ser gaire anteriors, tot i que ens inclinem a creure que ja al segle XVII n'hi podia haver alguns.

No hem de deixar de banda que el cultiu extensiu del blat de moro, a Catalunya, comença ben entrat ja el segle XVIII. Tot plegat, doncs, ens fa pensar que la gran difusió d'aquesta màquina es va donar en aquesta centúria, però no podem oblidar que també s'escairava molt blat, la qual cosa vol dir que els escairadors no es van construir només per al blat de moro; per tant, en algunes zones, poden ser anteriors al XVIII.

Com és un escairador?

L'escairador és una màquina (no diem molí, car no serveix per a moldre), moguda per força hidràulica, i que serveix per pelar alguns cereals. Cal remarcar que avui, evidentment, n'hi ha que funcionen a través d'un motor elèctric.

El sistema de construcció és molt senzill. Els escairadors hidràulics es componen, en la seva part inferior, del *carcau* (5), on hi ha situat el *rodet* amb pales, accionat per l'aigua que cau al seu damunt. Aquest rodets porta un *arbre* —normalment de fusta— on, a la seva part inferior hi ha collada l'*agulla* que descansa sobre el *dau*. A pis superior hi ha l'escairador. Aquest consta d'un recipient cilíndric (com una pica o bugader), d'1,30 m de diàmetre per 35 cm de fondària; (malgrat que les mides són variables, no hi ha gaire diferència d'uns als altres). Al fons de la pica hi ha la pedra sotana, que és fixa. En alguns escairadors s'ha aprofitat una mola de molí fariner per a aquesta funció. Sobre d'aquesta pedra fixa hi va un *trull* de forma cònica. El trull es connecta a un eix de ferro, perpendicular a l'arbre, del qual en surt un segon eix que fa angle recte amb el primer, i que s'introdueix dins el trull, ja que aquest és foradat de cap a cap. Aquest eix porta un petit rampill —rasclat o remenador—, que volta juntament amb el trull, i que serveix per remanar el cereal (6). El rampill pot ésser de ferro o de fusta. Les parets del recipient —moltes són refetes— poden ser de pedra, d'obra o de ciment; antigament podien haver estat de fusta. Recordem haver vist un escairador, del qual només se'n conserva la pedra sotana, on hi ha un petit canal circular, que molt bé podia servir per encaixar-hi la fusta.

És possible que per a la construcció dels escairadors, els pagesos s'inspiresin en els molins d'oli, ja que el trull és igual, llevat de la grandària i del pes. Els

trulls dels escairadors són molt més lleugers, car no han de xafar els cereals.

L'escairada

És en Basili Casals i Casòliva, del Molí de Maçaners –antigament anomenat Molí d'en Pere Jou, i també del Tos-sall–, qui ens explica tot el procés.

Després d'haver collit i espellofat el blat de moro, es penjen les pinyes en un lloc sec, assolellat i airejat perquè s'assequin. A les masies solen penjar-les a les eixides porxades i a les entrades. Una vegada sec, cal desgranar-les, a mà o a màquina.

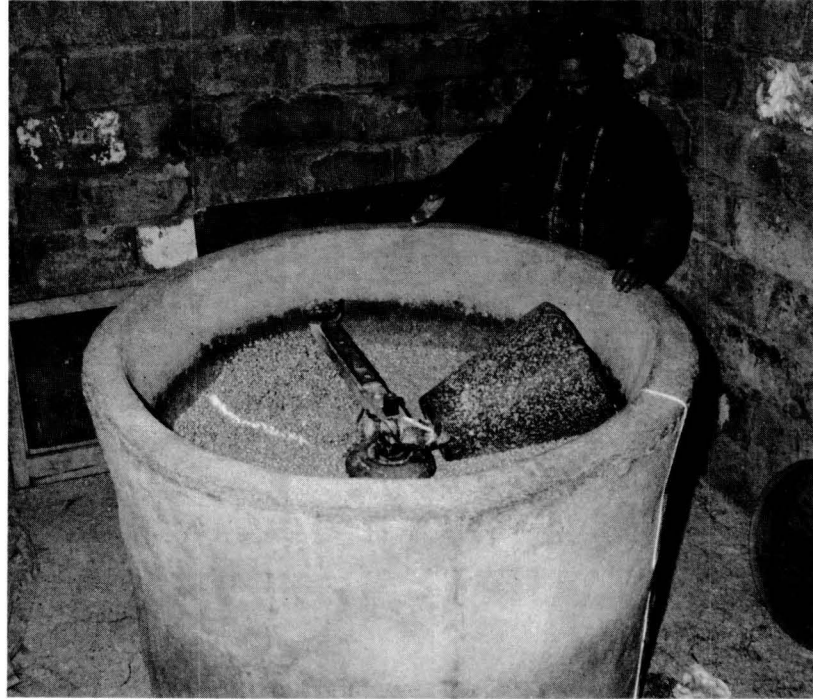
Immediatament abans d'escairar-lo es posa a estovar durant un quart d'hora, poc més o menys. Seguidament, una quantitat de 30 o 40 quilos es tira a l'escairador, i, normalment, amb mitja hora o tres quarts, resta pelat. Es retira de l'escairador, es garbella amb la criva o el porgador perquè quedi net de peles i grans trencats, i s'estén a terra per assecar-lo. Feta aquesta última operació ja el tenim llest per fer-ne un plat ben suculent.

Antany, les dones el pelaven a mà, i encara avui, a les contrades de ponent del Berguedà empren aquest sistema, car diuen que d'aquesta manera marxa l'ull del gra i és més presentable. Per pelar-lo a mà, primerament s'ha d'estovar; es posa una caldera al foc, amb aigua, cendra i el blat de moro (a la Pobla de Lillet també el feien estovar amb carbur); es va remenant fins que s'estova la pela. Llavors en posen petites quantitats dintre una cistella, i amb una pedra el van refregant contra els seus costats, a l'ensem que l'esbandeixen amb força aigua. Alguns el freguen, simplement, amb les mans. Quan és ben net s'estén en un porgador perquè s'assequi. La rapidesa d'aquest sistema depèn de si el blat de moro és vell o novell. Algú ha dit que estovat amb cendra agafa un gust especial, molt bo.

Cal esmentar que es fa servir una espècie de blat de moro, que és blanc, però molts recorden d'haver-ne menjar del groc i rodó; hom assegura que el groc és més gustós, encara que no fa tan bona impressió a la vista.

El plat de blat de moro escairat

Preparar un plat de blat de moro tal com cal, és tot un ritual. Ens ho explica la mestressa de can Bernadas, de Sant Pau de Casserres, Montserrat Postils i



Basili Casals escairant blat de moro al molí de Maçaners.

LUIGI

Parera: «*El poso un o dies dies a estovar amb aigua calenta i carbonat. Quan és estovat el faig bullir; després de la primera bullida canvio l'aigua, i el torno a fer bullir fins que s'esquebralla (6); total, unes cinc hores. Mentre bull, cal remenar-lo sovint, ja que és molt perjudicat d'enganxar-se; una vegada cuit, l'escorro i el guardo per al moment oportú.*

El dia que en volem menjar, ja de bon matí, per allà a les 7, preparo el brou: hi poso peu, orella i morro de porc, una bona pilota de carn de porc i xai (diuen que el blat de moro vol ser ben porquejat), gallina o ànec, brot de pit de xai, braó, etc... Tot això bull fins a migdia. Així que el brou és a punt, es treu tot el tall de l'olla i s'hi tira el blat de moro, i tot plegat ho faig bullir una hora més; llavors hi poso trossets petits de tromfes, car li dona molt bon gust. No el faig ni massa espès ni massa clar; més aviat un xic espès.

També heu de saber que és molt més bo l'endemà, ja el blat de moro s'ha empapat més de brou.

Bé, fins aquí tot el que sabem d'aquest costum ancestral. Esperem que amb el temps trobarem algun document que ens informi d'algunes de les incògnites que encara tenim.

2. ALCOVER-MOLL. *Diccionari català, valencià, balear*. Ed. Moll, Barcelona, 1980, vol. V, pàg. 183.
3. BOLÓS i MESCLANS, Jordi. *Els molins fariners*. Ketres Editora. Barcelona, 1983, pàg. 40.
4. VILAR, Pierre. *Catalunya dins l'Espanya moderna*. Ed. 62. Barcelona, 1986, vol. III, pàg. 273.
5. La paraula *carrau* és molt usada al Berguedà, en lloc de la més corrent, *carcavà*.
6. BOLÓS i MESCLANS, Jordi, Obr. cit. pàg. 40.
7. És la primera vegada que sentim la paraula *esquebrallar*, al Berguedà. Vol dir, que el blat s'obre, talment com una rosa.

INFORMANTS

Agraïm la informació que ens han donat les persones següents: Josep Puigpelat i Castella (Avià), Basili Casals i Casòliva (Maçaners), Joan Ribera i Fornells (Guardiola de Berguedà), Joan Rosell i Pernau (Bagà), Ramon Corominas i Camp (Berga), Clara Santamaria i Vila (Capolat), Vicenç Aparicio i Gómez (Vallcebre), Romuald Freixa i Costa (Borredà), Montserrat Postils i Parera (Casserres), Trini Bardolet i Soler (Sagàs), Josep Casas i Riu (Montmajor), Isabel Font i Torner (la Pobla de Lillet-Puig-reig), Urbici Santamaria i Cortès (Serrateix).

NOTES

1. PLANTADA i FONOLLEDA, Vicens. Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya, Barcelona, 1987, pàg. 284.

Ramon Viladés Llorens