

El sègol

Benjamí Barberà

A les Coves l'anomenem "centeno". Segurament ve de "centenum", llatí parlat a la Hispània romana.

És una gramínia monocotiledònia anual, oriünda del sud d'Europa i d'Àsia central, de fulles linears i planes i d'espiga llarga. El gra de sègol és allargat i més prim que el de blat.

És un cereal molt sobri de fàcil adaptació als terrenys de muntanya que van perdent, de mica en mica, la fertilitat a conseqüència de l'erosió continuada a la que estan sotmesos. Atesa aquesta capacitat d'adaptació i per intentar de pal·liar la fam de les zones més pobres del món -gairebé orfes de terra conradissa-, els científics van assajar de crear un cereal híbrid, el triticale, que heretaria les qualitats dels seus progenitors: el sègol (*secale cereale*) i el blat (*triticum*). És a dir, s'adaptaria a qualsevol terreny i la producció i qualitat s'assemblaria a la del blat.

Fa molts anys vaig llegir açò en un article de "Selecciones del Reader's Digest". No sé que ha passat de tot plegat, però, en qualsevol cas no se n'ha fet massa enrenou.

La farina del sègol és menys blanca que la del blat. Tot i que és panifi-

cable, el pa resultant és bru i poc mengívola, però, es conserva més temps que el pa de blat.

A Rússia el gra de sègol s'utilitza per fer vodka i una cervesa especial.

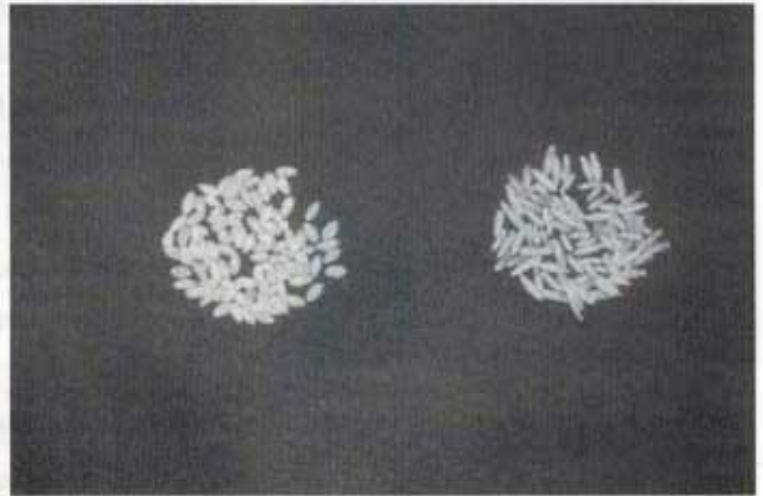
Del sègol banyut, -sègol atacat per un fongs paràsit (*claviceps purpurea*), que forma esclerosi en forma de banya-, s'extrau un líquid, l'ergotina, emprat en medicina per les seues qualitats hemostàtiques i vasoconstrictores.

Al nostre terme es sembrava sègol en petites pòrques a la part menys fèrtil dels bancals. Acabat el cicle vegetatiu -la seua alçària supera la d'una persona de talla normal- s'arrancava a mà i d'arrel. Després s'espolsava el gra batanant les tiges contra alguna paret, i, amb l'ajut d'un bastó, hom rematava els grans que es resistien a desprendre's.

El gra servia per alimentar els animals, tanmateix, se'n reservava una petita quantitat per sembrar-la l'any vinent. Les tiges, un cop remullades, les "cordellaven" per fer vencills. Amb aquests lligaven les garbes en temps de sega. Cal dir que aquesta feina de fer vencills, el llaurador solia fer-la els dies que la pluja o el plugim impedièren la sortida al camp.

Al terme de les Coves, cada vegada es sembla menys cereal. D'altra banda, les màquines recol·lectores han foragitat del camp, per sempre, la falç, la soqueta, la samarra, les gavelles i els segadors. És per això que a hores d'ara ningú sembla "centeno".

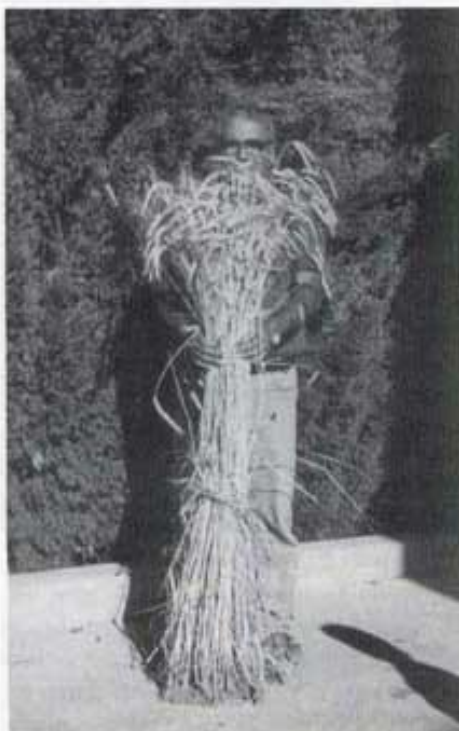
El gra i les tiges que apareixen a les fotos són de la comarca dels Ports. Se'n sembla també per l'Alt Maestrat de Castelló i de Terol. Malgrat que de vencills tampoc no en fan, aprofiten els segolars per pasturar-los en verd,



Gra de blat (esquerra) i gra de sègol (dreta).

els ramats l'arrasen dues o tres vegades -açò depèn de les pluges- deturant el seu creixement. Després, com és tan sobri és refà, fins i tot, treu l'espiga, es queda curt, això si, però es pot segar obtenint una palla de baixa qualitat -només les vaques s'atreveixen amb ella- i, el que és més important, llavor per l'any vinent.

Per finalitzar, cal dir també, que sol ésser de palla de sègol el farcit interior del suport de la randa que teixeixen les dones amb l'ajut de fil i boixets.



Per comprovar l'alçària.



Un falcat de sègol i els meus nets.