

---

---

# Recerca

---

---

## EL MARGALLÓ, UNA ESPÈCIE POC CONEGUDA

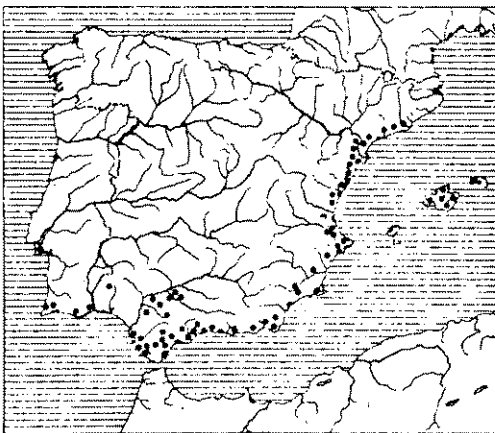
El present treball sobre el Margalló té per finalitat immediata la de divulgar les característiques més interessants sobre una planta molt poc coneguda en el nostre terme i que, precisament, per això, s'estèn en les seves característiques generals.

A la part descriptiva de l'àrea geogràfica del margalló no ens estendrem en la indicació dels llocs concrets del terme on és present, degut al fet que, en general, se'n troben vestigis repartits per tot arreu, excepció feta de les terres de conreu on la mà de l'home l'ha fet desaparèixer.

Un fet força aclaridor de l'acció de l'home sobre el margalló en el nostre terme, és que en podem trobar exemplars que comencen a rebrostar amb força a la part muntanyenca, precisament als llocs plens de brossa i difícilment transitables. De totes maneres, és curiós d'observar que molts masos (sobretot a la part muntanyenca) tenen, al menys, un margalló a prop (ben conservat).

Val a dir que la persecució a què varen ésser sotmesos els margallons, va ésser motivada, precisament, per les seves múltiples utilitzacions, a les quals se n'hi ha d'afegir una d'actual: el seu ús generalitzat en jardineria, com a planta aïllada o formant grups, la qual cosa fa que sigui una planta molt apreciada pels jardiniers.

Així, doncs, ens trobem amb una espècie botànica que, per les seves múltiples aplicacions, va ésser molt explotada i, per això, val la pena de conèixer-la en allò que val, per tal de defensar-la d'un possible "redescobrimen" de les seves utilitats per part de desaprensus.



*Distribució geogràfica del margalló a la Península Ibèrica. Dibuix S. Davit.*

## EL MARGALLÓ, UNA ESPÈCIE POC CONEGUDA

El margalló ("*Chamaerops Humilis* L."), pertany a la família de les Palmàcies (Palmeres), la qual agrupa unes 1.200 espècies difoses preferentment als països càlids intertropicals.

Vulgarment, en català, és coneguda sota diversos noms: "Margalló", "Bargalló", "Garballó", "Margallonera".

El nom de margalló, a més de designar la planta, s'empra per a designar l'ull tendre (zona meristemal). Popularment, el fruit del margalló és conegut com a "pa de guineu".

Un dels motius de l'interès d'aquesta espècie és que, tot i formant part de la flora mediterrània, dona una pinzellada d'exotisme al quadre habitual de les nostres col·lectivitats vegetals. És una de les espècies més notables de la nostra flora, i l'única palmera autòctona (=natural del país), no solament de les nostres contrades, sinó de tot el continent europeu; encara que, degut a l'acció destructora de l'home (la seva mà i els incendis), està en perill de desaparèixer.

El margalló, excepcionalment dins el món de les palmeres (que troben la seva més gran esplendor i difusió als climes càlids i humits de les regions tropicals), és una espècie d'àrea mediterrània meridional. Als Països Catalans la seva àrea geogràfica va des del massís del Garraf fins als confins del Baix Segura. S'estèn per les Illes Balears i es troba aïllada a la seva localitat nord extrema, prop de Torroella de Montgrí (Empordà).

A la nostra comarca, el margalló és company inseparable de l'ullastre o olivarda ("*Olea Europaea*", var. "*Silvestris*"), i de la mata ("*Pistacia Lentiscus* L."). Surt espontàniament en terrenys secs i pobres, però necessita exposició solejada.

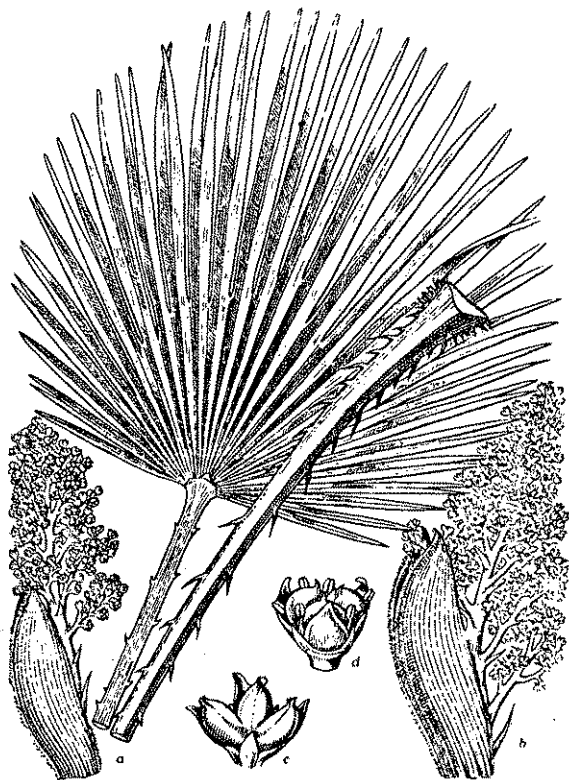
El margalló és una palmera que, en el seu estat natural, té una alçària que varia de 1 a 5 mts. (encara que la mitja és de 2 a 3 mts.). Però, aquesta talla només la té als llocs on no ha arribat la mà de l'home, o als santuaris moros de la costa africana, en els quals la vegetació es respecta de manera absoluta.

Precisament, el seu nom científic ("*Ch. Humilis* L.") al·ludeix a la talla petita que té el margalló (en relació a les altres palmeres). Malhauradament, i per l'acció de l'home, la imatge que a les nostres terres tenim del margalló és el d'una planta sovint de forma aplastada amb les fulles gairebé tocant a terra. De totes maneres, és una planta que rebrōsta amb facilitat i profusament al seu voltant, formant grups, arribant, fins i tot, a suprimir a les seves rodalies la presència d'altres espècies.

El margalló té el mànec de les fulles prim amb uns agullons forts i punxants. Les fulles són grans amb el limbe arrodonit (de 20 a 30 cms.) i en forma de ventall (d'ací li ve el nom amb el que correntment se'l coneix en castellà: "Palmito"). Una particularitat poc coneguda del margalló és que té plantes mascles i plantes femelles. Evidentment, només aquestes últimes

produeixen fruits, que són petits dàtils, poc carnosos i bastant aspres de menjar.

La reproducció del margalló es fa amb la llevor (dàtil) o amb un esqueix. En el primer cas, s'ha de tenir present la seva capacitat germinativa, que dura aproximadament 1 any. En aquest cas, es fa un planter i després una producció amb torreta, encara que així el creixement serà molt lent. En canvi, per esqueix es multiplica bé treient-lo durant l'estació càlida, avançant-se així més el desenvolupament del nou individu.



*Margalló (Chamaerops humilis) dibuixat per S. Davit.*  
*(a) i (b) inflorescències masculina i hermafrodita;*  
*(c) i (d) detall de les flors.*

Els dàtils madurs se'ls mengen relativament bé els porcs i les cabres i alguns animals salvatges (d'ací li ve un dels seus noms populars: "pa de guineu"). A pesar de la seva aspror, el dàtil té un cert gust ensucrat que a certes èpoques ha constituït una llamineria per a la canalla. Tant és així que, als mesos de Gener i Febrer, els comerciants ambulants ho venien junt amb els cacàuets, xufles i garrofes. Posat en remull, perd part de la seva aspror, augmentant la seva dolçor. D'aquesta manera, en algunes cases s'utilitzava com a postre de gust ensucrat.

El dàtil del margalló, quan encara no és madur, conté molta matèria tànnica i, per això, es va utilitzar contra les diarrees i tota classe de fluxos del ventre.

A començament de segle, de les seves arrels s'extreia la falsa 'zarsaparrella (la vertadera procedeix del gènere "Smílax", representada al nostre terme per l'arítjol —"Smílax Aspera"— que s'exportava a Amèrica i a la resta d'Europa, per curar la sífilis i purificar la sang.

Les arrels del margalló, en forma d'infusió, s'utilitzen en la medicina casolana com a sudorífic i diurètic.

Pel gran desenvolupament de la seva part subterrània (arrels), és una espècie que seria molt útil per a contenir l'erosió del terreny. La part meristemàtica principal (l'ull de les fulles tendres), és comestible. Amb les fibres del margalló es fabriquen: sacs, cordills, cabassos, senalles, barrets, esteres, escombres, ventalls. També es pot utilitzar per a coberts de barraques, etc. Es compta que 1 Ha. de margalló, segons estigui mitjanament o ben poblada, pot donar de 30 a 40 quintars de palma.

Les fulles del margalló, en remull, matxacades, pentinades i rastrillades (respallades), es converteixen en un producte tèxtil que s'anomena "crin vegetal", destinat a omplir matalassos, butaques, divans, etc.

JOAN SEGURA I MORENO

## APÈNDIX

### El margalló a Alcover

Al Camp de Tarragona s'usen indistintament els diferents noms d'aquesta planta. En el Diccionari Alcover-Moll, concretament, s'anomena la ciutat de Reus com a lloc on s'usa *margalló* i Tarragona per *bargalló*. A Alcover, però, s'acostuma a designar la planta amb el nom popular de *pa de guineu*, amb la qual cosa s'incorre en metonímia, car el *pa de guineu* és el fruit.

De margalloneres se'n poden comptar a Alcover ben bé tres o quatre-centes i es troben en indrets molt diversos, de tal manera que no pot parlar-se d'una zona específica per a aquesta planta. Amb tot, probablement abundi més a la part muntanyenca.

A la muntanya n'hem detectat a diversos masos, com el mas Tito i el mas de Ferrer. Un exemple molt a l'abast de *pa de guineu* muntanyenc és el que es troba vora la cova del Remei.

Altres zones on el margalló s'hi escampa, si bé amb les limitacions esmentades en l'article, són la plana del Mas Roig, els voltants de la Romiguera i la Borquera, concretament el mas d'Abellà.

Pel que respecta a la part més baixa del terme, cal destacar els margallons de la vora del Glorieta, concretament entre el pont dels Moros i el pont de la via, i del camí del Pont de Goi.

C.E.A.