

Assaig sobre el significat de noms comuns del segar i el batre a través del món antic



Per Miquel Torres Benet
amb la col·laboració de Víctor Montañes



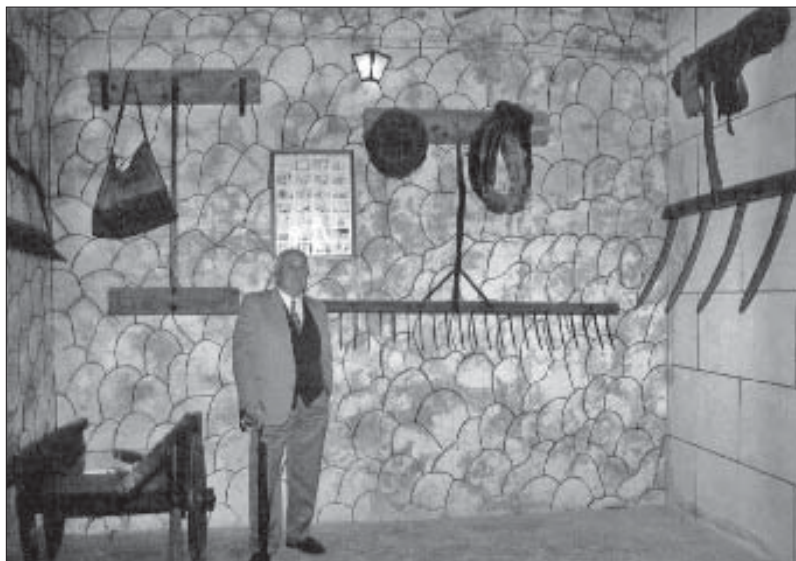
Material gràfic i documental de l'arxiu de l'autor, i de la revista Sió.

Justificació.

La cultura popular està moda, i trobem en la nostra societat actual, un curull d'entitats, associacions i investigadors que promouen la preservació de les arraigades formes de vida que ha generat el camp agrícola: cabanes, marges, cultius mil·lenaris, eines, feines, documents, imatges gràfiques... i tantes altres manifestacions que puguin recordar la vida de pagès. Una mostra viva d'aquesta revifalla de la cultura rural es la celebració de la festa del Segar i del Batre que es du a terme des de fa anys a la població de la Fuliola, al Pla d'Urgell, les fetes del Vacus, a Verdú, en honor al vi i la verema, o les proliferes festes dels Tres Tombs d'Anglesola i la Fira del Torro d'Agramunt, entre altres festes que també rememoren dies passats. Es fa evident que estem davant d'un procés important de revaluació de l'antic. D'allò que ja ha perdut el seu ús quotidià i que ara passa a ser objecte de curiositat. Aquesta visió, en alguns casos melancòlica i enyoradissa, a donat peu a l'eclosió de tot un ventall de col·leccions d'eines agràries que han proliferat a nivell particular i, també comunitari, sota el paradigma del concepte de museu local de la pagesia.

Sense descartar els interessants reculls fotogràfics i bibliòfils que recentment s'editen sobre les feines i les eines de l'antiga pagesia.

Podríem dir, que a l'estudi de les antigues tradicions rurals caldria fer-ne una divisió obligada, atès que el resultat final és molt significatiu. D'una part hem d'esmentar la intensa labor científica que du a terme el Centre de Documentació i Recerca de la Cultura Tradicional i Popular, recentment divulgada pel Butlletí electrònic



Museu farreras,
Sant Martí de
Maldà. Una
mostra del que
no han d'esser
els Museus Ru-
rals locals.

RIDEC. D'altra banda, i amb molts menys recursos al seu abast, cal esmentar la feina de preservació que hom a fet a nivell personal. La qual ha estat encomiable, però que ens veiem obligats a dir que no ha estat suficient. Ni tant sols a nivell municipal. Són casos on trobem nombroses mostres de Museus Rurals, els quals exposen un conjunt de peces desordenades que es mostren així mateixes anàrquiques i sense el suficient interès didàctic. Tot i així, hi ha exemples molt dignes que cal mencionar, com el Museu de la Vida Rural de l'Espluga de Francolí, entre altres. De fet, percebem que sovint hi ha una tendència general a esgarrar la pròpia cultura popular, perquè poques vegades s'ha posat en relació la cultura popular dels nostres avantpassats més pròxims amb les antigues pràctiques agrícoles esdevingudes a tot l'arc de la mediterrània.

A partir d'aquesta realitat, poques vegades reflectida, ens atrevim amb aquest assaig a relacionar noms comuns d'algunes de les eines i feines més significatives del cultiu cerealista amb les llengües maternes que les han originat. Si més no, que les han preservat fins a l'actualitat. Atès que el cultiu del cereal s'inicià a l'Orient Pròxim ara fa 5.000 anys i en la cultura ibèrica, l'explotació del cereal ja es troba perfectament documentada en textos clàssics del segle III a de C. Podem afegir, a més a més, que la comprensió lingüística i la permanència del seu significat escrit només ha estat possible a casa nostra amb la introducció dels autors clàssics i de llengua llatina. Aquesta reflexió és la que ens motiva en el present treball, atès que volem aprofundir sobre l'origen dels noms comuns del segar i del batre, i sobre la variació en el seu significat pràctic com a conseqüència de la tecnificació de les feines agràries.

Per aquesta raó, tot i que la Jornada de Treball XXXVI del Grup de Recerques de les Terres de Ponent, estava centrada majorment, sobre temàtica popular dels segles XIX i XX, ens varem plantejar de forma agosarada fer aquest assaig toponímic sobre l'origen antic de noms relacionats amb el cultiu del cereal. Ens referirem, doncs, a una terminologia força popular emprada en el món rural cerealista, que a més a més, a sofert durant el transcurs del segle XX una deformació del seu significat inicial com a conseqüència de la tecnificació del treball i de la mecanització del mateix.

Per tant, intentarem donar a la cultura del cereal una nova perspectiva museística i realçar alhora, un interès didàctic d'aquesta cultura popular, pròpia de les terres de la Ribera del Riu Sió, de la Segarra històrica i de la Plana d'Urgell. Ja sigui a través de la dignificació i recuperació de les antigues vinculacions del cereal amb les creences i mites de passades cultures. Ja sigui a través d'expressions culturals, territorials i religioses que es relacionen amb el cereal i, possiblement també, amb l'antiga ciutat perduda d'Atanagrum. La qual el lingüista Víctor Montañes proposa, en aquest mateix recull d'actes, com a punt d'origen de l'actual vila d'Agramunt o en les seves immediacions.

Per incia, doncs, aquesta nova revisió etnogràfica vers l'origen dels noms relacionats amb el cereal durant la protohistòria, cal fer inicialment, com a notes introductòries, una mica de síntesis del període ibèr-romà que va generar aquets noms populars que avui dia encara utilitzem. Ens hem d'aturar, doncs, al segle III a C. per iniciar el nostre viatge a la comprensió del món rural.

1-1. El cereal com a aliment i economia.

L'exploració agrària intensiva del cereal fou iniciada amb una desforestació prèvia de les zones properes als primers assentaments de l'Edat del Bronze, i potenciada posteriorment, a través de noves espècies cultivades de blat i de civada que foren introduïdes a la península per fenicis i grecs. L'embranchida econòmica que això va comportar, va provocar un increment de les superfícies cultivades de cereal i va permetre l'augment demogràfic de la població, originant alhora, un augment de la demanda d'aquest producte com a base alimentària.



Com a exemple de la socialització dels molins fariners en la llar ibèrica, presentem una imatge del poblat dels Estinglells de Verdú on hi són presents.

Així, doncs, el blat es convertir en l'aliment més important de la població ibèrica, que a l'igual que els seus avantpassats més reculats, amb la molta del seu gra en farina l'home la va transformar en pa, l'aliment bàsic de la família protohistòrica. Joan Ramon Pellón, calcula que per al cultiu d'una hectàrea de cereal es requeria 40 jornades de treball unipersonal i que la seva producció en terres de secà oscil·lava entre 300 i 500 kg. Calcula també, que un 25% de la producció es guardava per a la sembra de l'any següent i que el consum anual de blat per persona s'apropava entre els 200 i 230 kg. (PELLÓN, 2001).

Ja hem apuntat que el blat era la base alimentària de la família ibèrica, el qual una vagada molt en farina era convertit en pa. Però la importància del pa en l'alimentació queda reflectida, també, per la presència en gairebé totes les llars ibèriques d'un espai de magatzematge, apte tant per guardar-hi el gra en grans gerres o tenalles, com per a guardar-hi també, altres productes alimentaris. Sí el blat es guardava majorment en tenalles i sitges, a redós de la llar o en sitges comunitaris, era en part perquè el gra és un producte que es conservava millor que la farina, i que a més a més, conservat en el seu estadi natural mantenia perfectament el poder germinatiu del mateix per a la sembra dels camps de conreu. (Podríem reflexionar aquí, que el concepte de magatzematge en la llar ha estat vigent fins fa pocs dies, a través de les sitges medievals i els calaixos del gra que els nostres avantpassats més pròxims ens han fet conèixer.)

És important remarcar, també, que en gairebé totes les llars ibèriques del segle III a de C. si documenta la presència de molins barquiformes* o d'un molí rotatori, els quals s'utilitzaven per a fer farina. Demostrant així, el grau de socialització que

adquirí la tècnica de la molta en l'elaboració de la farina de blat. Entesa com a base de l'aliment familiar. Sobre aquest afer, les fons clàssiques ens expliquen que a l'inici de cada jornada la molta del gra era l'activitat diària més important a la que estaven subjectes les dones, i que aquesta feina social requeria un esforç diari de 4 hores.

En quan a l'ordi, es va convertir en un complement alimentari important de la ramaderia, sobretot per al manteniment dels cavalls de les classes eqüestres dominants. Sobre l'ordi cerveser podríem dir que s'utilitzava tant pel consum humà com pel consum animal, i que a més a més, s'utilitzava per a la elaboració d'una cervesa autòctona coneguda com Celia o Caelia*. Sembla ser que aquesta cervesa autòctona ja fou descoberta a l'Edat del Bronze i que per a la seva fabricació es mullava el gra amb aigua, el qual s'escalfava fins que augmentava de mida. Un cop assecat el gra i mòlt en farina es barrejava amb hidromel*. La fermentació resultant donava un licor alcohòlic de gust aspre que produïa embriaguesa, i segurament, n'és el precedent de la coneguda cervesa que tanta acceptació popular te en l'actualitat.

Amb aquests dos productes, Pa i Cervesa, ja tenim la base alimentaria de moltes de les societats antigues de tot l'arc de la mediterrània. I cal preguntar-nos novament, si aquest concepte ens queda realment tant allunyant en el temps?. Quantes històries personals de famílies del segle XX ens parlen exclusivament de la seva alimentació a bases de Pa i de Vi. Quantes històries personals ens parlen de fam i de poc menjar, i de la sort de tenir una engruna de pa a la taula. Aquests dos aliments han estat sempre sinònim de "menjar". Com diu Christine Armengaug, els nostres avis practicaven la religió del pa, cada dia invocaven a Déu en les seves pregàries per a donar-li gràcies del pa que hi havia en cada taula, i mai hauríem llençat una engruna, perquè l'havien guanyada amb la suor de la seva front, i l'assaborien en la mateixa mesura que coneixien la fam (ARMENGAUG,2001).



Grup de pegesos-segadors que aturen la jornada per a menjar. Fins ben entrada la segona meitat del segle XX, el pa era la base alimentaria dels treballadors rurals. Revista Sió.

Retornant al passat, una altra qüestió important eren els excedents de cereal que se'n derivaven de la producció comunitària, els quals generalment eren controlats per un oppidum* que actuava com a capital i mercat d'un ampli territori. Ja hem apuntat que les produccions de cereal eren majorment emmagatzemades en graners i sitges. Però podem aprofundir al respecte, atès que les fons clàssiques defineixen els graners com a edificis alçats sobre pilars per a facilitar la ventilació i l'assecatge del gra emmagatzemat, i podríem dir també, que els antics Orrois* asturians podrien ser un bon exemple d'aquest tipus de construcció. El mètode més utilitzat, era emperò, la sitja excavada al sol i rebossada amb argila. Majorment tancada per una boca estreta, la sitja es segellava hermèticament amb una pedra que s'ajustava a l'orifici exterior. Sí la conservació era bona, podia mantenir el poder germinatiu del gra de cereal fins a un període màxim de 20 anys.

En quan a la seva ubicació de les sitges per a guardar gra, tant podien trobar-se dins l'espai comunitari del mateix poblat, com podien trobar-se prop les zones de producció, en els anomenats Camps de Sitges*, molt comuns en les zones ibèriques cerealistes a partir del segle V a de C. podien localitzar-se, també, en zones privilegiades prop de les vies de comunicació i en les valls abundants d'aigua.

Com a exemple més pròxim d'aquest procés d'emmagatzematge intensiu, a expenses d'una activitat comercial important, en són testimoni el Camp de Sitges de la partida dels Missatges, a Claravalls, amb 41 unitats localitzades i amb capacitats que oscil·len entre els 1.500 i els 8.000 litres (SAULA, GARCÉS, 1996 i SAULA, GARCÉS, BADIES, 2000). Així com l'indici d'altres camps de sitges localitzats en la zona, com els cas dels «Tossalets», el «Pla de Tàrrega» i el «Putxet». També caldria fer avinent un possible camp de sitges per a estudiar localitzat en la part alta de la vila de Preixana (AIGUADÉ, inèdit).

1 – 2. El cereal, aliment sagrat dels deus.

L'agricultura cerealista adquireix al segle III a de C., unes dimensions econòmiques importants, manifestades pel creixent interès comercial que promouen les colònies gregues i púniques establertes en la península ibèrica. Però hem de tenir present que la importància del cereal va més enllà del simple fet alimentari i econòmic. Ens hem de plantejar una segona realitat social, tant o més important que la ja esmentada, la sacralitat del cereal. Sobretot del seu gra, que és entès per les societats protohistòriques com a un “do” que les divinitats protectores de l'agricultura ofereixen als homes que cultiven la terra. Són emperò, pautes religioses i rituals que provenen del Pròxim Orient, lloc on es gestar l'agricultura o millor dit, va tenir lloc la domesticació del cereal.

Si les representacions artístiques de la prehistòria, anteriors a la descoberta de l'agricultura, eren majorment de temàtica animalística, arran de la revolució agrària comencen a aparèixer figures femenines que simbolitzen la Mare Terra o la

gran Deessa Mare (CAUVIN, 1997. MOLIST,2001). En aquest context, a Mesopotàmia, el cereal estava personificat per la deessa Nisaba, la qual creien que procedia d'uns turons sagrats situats al nord-est de les planúries on es cultivava el cereal (SUTER i CIVIL, 2001).

És evident que la cultura ibèrica es gesta a casa nostra cronològicament més tard, i que aquests conceptes els trobem socialment més evolucionats, però en el fons el sentit sagrat d'aquest aliment i les seves pautes relacionades amb el territori i les divinitats agràries, tenen més afinitats culturals de les que en un primer moment ens podem imaginar. De fet, en el món ibèric continua existint, a l'igual que el cas de Mesopotàmia, una relació directa entre la Muntanya Sagrada, situada pel damunt dels camps de cultiu, com a el lloc on l'home entra en contacte amb les divinitats i on oferir els rituals propiciatòries per a una bona collita.

Hem de tenir present que la sacralitat de la terra i de les plantes va donar peu a tot l'arc de la mediterrània a diverses manifestacions sagrades que són hereves d'un mateix substrat ideològic. Aquesta aproximació ideològica va propiciar un ampli ventall de divinitats de l'agricultura i de la fertilitat amb clares afinitats, com la deessa Púnica Tànit, la deessa grega Deméter i la deessa romana Ceres, entre altres. Baix aquest precepte i segons la mitologia clàssica, la llavor que ens brinda la deessa de l'agricultura serà reconeguda per l'home com a «gra», el qual va aprendre a moldre i a amassar amb les seves mans fins a convertir-lo en pa. Convertit el “gra sagrat” en pa dador de



Ceres, deessa romana de l'agricultura.
A baix Pebeter iber-romà per a cremar incens amb la representació de la deessa Demeter.





Joan Pau II, mostra als fidels l'Hostia Sagrada, l'expressió actual del Pa sagrat.

vida que alimenta a l'home i la seva família, es converteix així mateix en l'aliment sagrat que ens ofereixen els deus. Convertint-se en un dels primers aliments que conformen la Triada Mediterrània Sagrada: el Pa, el Vi i l'Oli. Com deia Simone Zimmermann, en el nostre imaginari no podem deixar de preguntar-nos el que han estat aquests aliments, el merescut privilegi de representar l'inefable, d'encarnar el cos, la sang i l'essència de la divinitat, perquè en Crist, el Mesies, l'Ungit, conflueixen aquelles divinitats anteriors que a imatge i sembla dels fruits de la terra, morien sobtadament a l'hivern per ressuscitar amb la rebrotada primavera (ZIMMERMANN,2001).

Els pobles agràries sempre han tingut cura de nodrir aquestes forces misterioses que regeixen el cicle vegetal amb ofrenes, libacions, sacrificis oferts als deus, altars domèstics i temples. Aquestes ma-

nifestacions religioses formen part d'un culte ancestral a la fertilitat que ha perpetuat fins avui, fins a les ribes dels nostres dies. Encara que hom, desconnectat ja de moltes creences religioses i abocat a un preeminent laïcisme, ha deixat poc a poc d'entendre la connexió que des de sempre havia existit entre la sacralitat de la natura i la nostra cultura popular agrària.

Però potser no tot està perdut. Perquè la sacralitat del cereal, a l'igual que els altres elements de la Triada mediterrània, resten encara vinculats dins els rituals que processa actualment la religió catòlica i romana. Mantinent elements simbòlics com l'espiga de blat que vinculada amb el vi conformen el ritual eucarístic. Per tant, la consagració del pa, entesa com a "Ostia Sagrada", és la evolució actual de l'antiga divinitat alimentària.

Entre els nostres avantpassats més immediats, de bona part del segle XX, era freqüent la benedicció de la taula i de l'aliment que en ella hi era present, el pa. Era un acte sagrat que unia els comensals que es recollien al si d'una llar on la fam els unia en cos i ànima. D'això en fa tant sols quatre dies, que hom a deixat de passar fam, i que hom comença a oblidar que en la nostra cultura rural i religiosa els nostres padrins pregaven a Déu tot donant gràcies per l'aliment rebut "... el nostre Pa de cada dia, doneu-nos senyor el dia d'avui..."

2-. Noms comuns relacionats amb les feines i les eines del cereal

Si hem determinat la importància del cereal a través de la seva base alimentària, econòmica i fins i tot sagrada, ara, resta encara fer un breu repàs a tot un reguitzell d'eines i feines que al llarg de la història ens han acompanyat en el conreu del cereal. Feines que en alguns dels casos es varen mantenir estructuralment intactes durant segles, essent a principis del segle XX fàcilment identificable. En altres casos, tot i que l'avanç tecnològic ha estat precís, es manté encara un cert regust tradicional identificable.

En quant a les eines, l'avanç tecnològic ha estat revolucionari, sobretot arran de la mecanització del camp, a partir de la segona meitat del segle XX. En conseqüència la substitució de l'eina manual o animal per la màquina, ha rellevat a aquesta, a ser un objecte en desús. A ser un objecte merament testimonial d'un temps passat-present que avui hom arreplega, amuntega i exposa de les formes més inversemblants. Oblidant que varen ser els primers models d'aquests estris, els que varen ajudar a l'home a domesticar i treballar el cereal, a moldre el seu gra en farina, a fer pa i cervesa, aliments bàsics que eren sinònim de «menjar».

Com hem dit a l'inici d'aquest assaig, cal aprofundir en la comprensió del significat dels noms que es relacionen amb la pràctica del conreu del cereal, atès que encara si pot entreveure d'una forma tènue la seva complexitat ideològica, tecnològica i religiosa. Obrim, doncs aquesta porta al nostre passat-present de la mà de la terminologia llatina i basca(iber) que han fet possible transportar aquests conceptes a través de la llengua i dels textos clàssics.

LLAURAR.

És deriva de la paraula llatina LABORAE que vol dir «treballar» i es vincula a la feina primordial del procés productiu agrari, ratllar i regirar la terra. L'acció de llaurar la terra és vincula religiosament a l'acció de despertar la Mare Terra, coincidint així amb l'inici del cicle anual de l'agricultura. Culminat aquest, amb la sega de la planta i l'acció de batre el seu gra.

Sí hom creu que Llaurar és la primera feina, atès que representa el despertar de la terra després del repòs de l'anterior sega, podem entendre, també, que el «Llaurador» és el que llaura la terra. Sobre la figura del llaurador, trobem en una ceràmica ibèrica del segle III a de C., localitzada al poblat ibèric d'Azaila (Aragó), on hi ha pintat en vermell un home amb una reu i dos bous que simbolitzen la fertilitat de la natura. Ho entenem d'aquesta manera perquè és l'element principal de la decoració del vas ceràmic.

Les similituds tecnològiques d'aquest llaurador del segle III a de C. són fàcilment identificables a les d'un llaurador de primeries del segle XX. Com és el cas

del meu padrí, Josep Benet, que nascut l'any 1900, llaurava amb 12 anys amb una reu romana i un parell de bous de similars característiques.

Entenem, doncs, que la introducció o adquisició generalitzada de la mula i el cavall de tir, en les classes més humils, no es desenvolupa genèricament fins ben entra el segle XX. Salvant els clars exemples de les famílies més pudients.

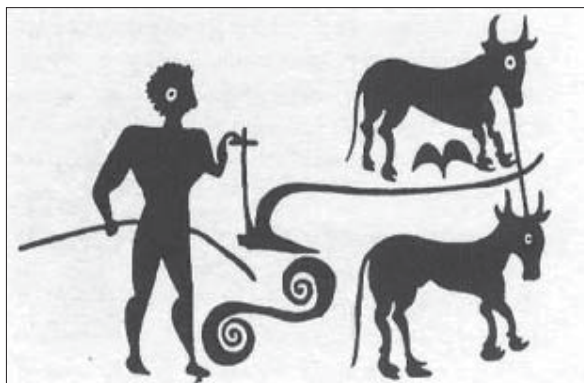
Per extensió també hi hauríem de relacionar altres noms comuns, com la «Reu», provinent de l'arrel llatina ARATRUM. Així com la «Retlla», que hom vol atribuir a l'arrel llatina VOMERIS.

En tot cas, els dos estris ja eren utilitzats per a treballar la terra i apareixen documentats arqueològicament en la cultura ibèrica i la cultura romana. D'aquí el nom de reu de punta romana. Segons els tractats clàssics d'agricultura, sabem que els ibers quan llauraven els camps ho feien en dues direccions, una de transversal i una d'horitzontal, per tal de remoure correctament la terra de conreu, atès que les antigues reus ibers i romanes no podien voltejar la terra. Encara no es coneixia la reu de "patent" que voltejava la terra, de fet no s'introduirà plenament en la cultura rural fins a la meitat del segle XX.

SEMBRAR.

Mot derivat del verb llatí SEMINARE que deriva alhora de l'arrel SEMEN, la qual significa «llavor». Aquesta forma verbal es va mantenir fidel fins al segle XIV a través de l'expressió SEMENAR, que va derivar posteriorment a la formulació verbal de SEMENTER.

El nom és relaciona amb la fertilització dels camps a través de l'acció de llençar el gra al terra, per tal que la Mare Terra l'acolli i el germiní produint una nova planta dadora de nou aliment. Per tant, aquesta terminologia s'emmarca també,



A dalt, llaurador sagrat representat en una gerra ibèrica del poblat d'Azaila (Terol) segle III a. de C.

A baix llaurador del segle XX. (Verdú. Font R. Boleda)

a l'igual que el llaurador, en un context clarament religiós a redós a de fertilitat de la natura.

En quan a la seva aplicació, hom te a la memòria l'antic pagès que sembrava els seus camps llençant el gra amb les seves mans, empunyant el gra. De fet, les fons clàssiques ens parlen de que els ibers, com a grans productors de Blat i Civada, ja sembraven el gra llençant-lo amb les mans, amb el mètode tradicional que hom a conegut com «a voleo». Però també sembraven amb el mètode «en fila», seguint els solcs que marcava la reu en el camp i que localitzava millor les llavors. Atès que s'aconseguia airejar millor el cultiu del cereal i facilitava l'eliminació manual de les males herbes. Pràctica aquesta que ha arribat fins als nostres dies i que ha estat coneguda popularment com a «Birbar».

En quant al fet de sembrar en filera, amb els avenços tecnològics que la societat actual ens ha aportat amb la maquinària, queda pales que ja s'havia assolit antigament aquesta tècnica del cultiu del cereal en el món clàssic.

CEREAL

El substrat antic al qual s'ha de vincular el significat d'aquest nom, tal i com hem apuntat anteriorment, cal cercar-lo en les antigues manifestacions religioses a redós de la Mare Terra. I com a hereus de la cultura grega que s'expandí per tot l'arc de la mediterrània, hom admet la vinculació directa amb la deessa de l'agricultura «DEMETER». Nom amb que era coneguda una de les divinitats gregues més importants que habitaven el Mont Olímpic i, que el seu nom significava «Mare del Gra».

Però devem a l'expansió imperial de Romà, l'absorció dels cultes i mites de les cultures mediterrànies, adaptant i modificat així, el Panteó de divinitats gregues en un nou Panteó de concepció romana. El qual va donar més importància al fet agrícola i alimentari que representava la divinitat de l'agricultura que el saber i la il·lustració de la mitologia grega. Podem dir, doncs, que la cultura romana va transformar la deessa grega DEMETER en la deessa romana CERES, representada amb corona murada i amb un manat d'espigues de Blat.

A partir, doncs, del nom comú de la deessa CERES, es va derivar cap a l'adjectiu llatí CEREALIS, el qual ha persistit en la cultura popular en la forma comú de «Cereal». El qual designa les



CERES, deessa de l'agricultura

messes que s'han de segar, el gra que ha de donar la deessa com a missatgera de la Mare Terra.

Entre les varietats de cereals més conegudes, en el món ibero-romà, trobem els noms comuns de “Civada” que prové del mot llatí CIBARIA i de l'expressió Cibata, que també significa aliment. El conegut i popular “Ordi” s'origina a partir de l'arrel llatina HORDEUM que a l'igual que la Civada se li donava el significat d'aliment o sustent. També trobem el nom “Sègol” provinent de la forma llatina SECALE. Però una de les més interessants fa referència al nom del “Blat” que hom atribueix al nom comú BLATO, d'origen cèltic i anterior a l'arribada dels romans i la introducció de la seva llengua. Atès que en llatí el sinònim de Blat era conegut com a FRUMENTUM, significat el blat i el gra.

Ens interessa aprofundir sobre el nom BLAT, atès que és el cereal més important i antic de la cultura agrícola, i base fonamental de l'alimentació del món protohistòric. El lingüista Víctor Montañes, situa el seu origen lingüístic a redós d'una derivació de la paraula basca actual: «BIL» que significa “reunir”. Tal i com indiquen altres paraules basques que també en són derivades com: «bilera» que vol dir «reunió», o «bildu i bilatu» que volen dir «recollir, reunir, collir». Per tant, en base a l'aportació de Víctor Montañes, el nom comú de BLAT és una contracció del mot «bilat», poden significar perfectament l'expressió de «recollit o collit». Expressió que esta perfectament relacionada amb el fet que aquestes llavors eren les recollitades eren emmagatzemades en sitges i graners.

PALLA.

Mot derivat del llatí PALIA, el qual pot tenir també una concomitància religiosa, atès que en la mitologia Romana la divinitat Minerva, també relacionada amb



Pagesa de l'Urgell de mitjans del segle XX. Visió romàntica de la nostra particular deessa de l'agricultura.

Fotografia cedida per la revista Sió.

la deessa Palas, era concebuda com a una divinitat molt important que estava vinculada -entre altres coses- amb la Terra Mare i lligada estretament amb la vida de les plantes i dels animals.

Aquest nom, derivat a l'expressió de "Palla", majorment sempre ha designat la tija o canya del cereal. Un element vegetal que ha estat de primera necessitat per a l'alimentació del bestiar estabulat, així com per a fer totxanes de terra cuita aptes per a la construcció de vivendes antigues que combinen la tapia i la pedra, entre altres usos.

En canvi, en la terminologia actual el nom "Palla", ha esdevingut el significat d'allò que és vacu i insubstancial, de poca importància. Amb paraules derivades com «Pallús» que fa clara referència al rebuig de la palla com a element de menys valor i destriable del gra. Mentre que altres derivacions actuals com "Paller" i "Pal de Paller" tenen un significat molt més dignificat (CASALS,2004).

SEGAR.

Paraula derivada del verb llatí SECARE, que vol dir «tallar», i s'ha de relacionar amb una de les activitats més essencials del procés productiu del cereal. El punt final del cicle vital de la planta. Majorment es corresponia als mesos en que final el seu cicle la calor asseca les plantes cerealistes i el seu gra.

Com diu el refranyer popular de la nostra terra ... "pel juny, la falç al puny", encara que també cita ... "pel juliol, sega qui vol".

Està documentat arqueològicament que per a segar els cereals s'utilitzaven antigament un primer prototipus de falç amb mànecs de fusta i dents de sílex o pedra foguera. Posteriorment la tecnologia de les fargues aconseguí crear una falç



Detall d'una pintura del segle XIV amb segadors de cereal.

amb una fulla de ferro, essent aquest prototipus el que ha arribat fins a finals del segle XIX. Moment en que l'ús de la Dalla aconseguí imposar-se plenament com a una eina de segar molt més pràctica i evolucionada. Però tant les unes com les altres podien tallar els Blats i les Civades a ras del terra, o si s'esqueia, a nivell de les espigues per a facilitar-ne el posterior desgranat.

És interessant remarcar que inclús aquest mot, **SEGAR**, conté una vinculació religiosa amb la sacralitat de la Mare Terra. Atès que si com hem dit anteriorment, les plantes cerealistes són sagrades perquè són dadores del gra que ens ofereix la deessa de l'agricultura, les eines que hom utilitza per a segar o tallar aquesta planta sagrada també adquireixen un sentit sacre. De fet, intuïm que en els moments inicials d'aquests cultes ancestrals a redós de la sacralitat de la planta de cereal, s'ha de posar en relació que la sega d'aquest, per lògica, s'hauria d'acompanyar d'un ritual de sacrifici centrat en la mort de la mateixa planta. I això ens hauria de fer veure l'estri destinat a aquest ús com una eina especial dins la cosmogonia antiga.

LA FALÇ.

Provinent de l'arrel llatina, **FALCE**, és una expressió que designa a una fula de tall corbada que serveis per a tallar o segar el cereal.

Aquest estri agrícola ja era conegut amb anterioritat a l'època ibèrica, on hi trobem documentades arqueològicament algunes falç de metall amb fulla corbada. Però de fet, com ja hem dit, estan documentades des de la gran revolució agrícola esdevinguda duran el període Neolític.

També és interessant està atent a la forma corba de l'eina de treball que determina el nom **FALCE**, amb el prototip d'espasa ibèrica, també corbada, que es coneix amb el nom de **FALCATA**. Arma més característica de la cultura ibèrica que apareix a finals del segle VI a de C. a la península hispànica. Era un arma nova que partia d'un prototip ja existent en la costa de l'Adriàtic, i que era coneguda amb el nom de **Machaira*** (**PELLÓN**). En la cultura grega la **Macharia** tenia un us sacrificial, és adir, utilitzada per als rituals de sang on es sacrificava animals en honor als deus i possiblement amb un caràcter simbòlic de mort i regeneració similars als de la falç vers el cereal..

Pel que fa a casa nostra, hem de tenir present que les cultures orientals de l'àrea mediterrània varen influenciar la culturalització del món ibèric, i que a través d'aquests contac-



Adalt, falç localitzada a l'Orient Proxim d'uns 5.000 anys.

Abaix, falcates ibèriques amb fulla corbada.

tes es podria haver potenciat la tipologia de la falcata, substituint progressivament les antigues espases planes de l'Edat del Bronze i de l'Edat del Ferro. Aprofundint en la seva percepció simbòlica detectem una presència i portant de falcates en els aixovars funeraris de guerrers i de personatges importants de la cultura ibèrica. Al nostre entendre és possible relacionar la suposada sacralitat de la falç que sega i sacrifica les espigues del cereal que ens ofereix la deessa de l'agricultura. Per tant, podria trobar-se perfectament vinculada amb el cicle vegetatiu de la natura, entès en clau d'immortalitat en vers a la mort i regeneració de les plantes.

LA DALLA.

Se li atribueix un incert origen pre-romà, atès que en la llengua llatina aquesta expressió no és recollida. Tipològicament presenta una fulla de tall llarga lleugerament corbada i un mànec de fusta llarg que permet treballar amb les dues mans. Apareix documentada en gravats medievals, sobretot representada en les mans de la personificació de la mort "godalla" i segurament pot mantenir la concepció sacrificial que antigament tenia la falç, atès que la mort "segava" la vida dels vius.

En els diccionaris actuals, el verb "Dallar" compren l'acció de tallar l'herba i els cereals. Per al seu ús, la dalla s'agafava amb les dues mans, mentre que l'acte de Segar, compren l'acció de tallar el cereal amb la Falç, agafada en una mà mentre amb l'altra s'agafava el cereal. Altres mot derivats de DALLA són DALL i REDALL.

GARBA.

De possible origen germànic, GARBA, és el mot que s'associa a un feix



Relleu escultòric d'un segador amb falç. Parma, segle XII. Segons Ocaña.



Segador esmolant la dalla. Arxiu revista Sió.



Segadors
amb la dalla.
Arxiu
Revista Sió.

o manat d'espigues, ja siguin tallades amb la Falç o amb la Dalla. Les qual un cop lligades i carregades al carro eren traslladades per a ser batudes al pla de l'era.

Etimològicament el mot GARBA te un sinònim català molt utilitzat «GABELLA». Seguint la mateixa teoria que hem relacionat amb el cas del mot «BLAT», podem comprovar el seu origen antic a través de la seva similitud amb paraules basques actuals com: «gari» (blat), «garagar» (ordi), «garau» (gra), «garale» (gra de blat). Es fa evident que l'arrel principal de GARBA està relacionada amb els nom dels cereals en basc, i generalment associades amb el mot català «gra». En basc també trobem l'expressió «garbatu» que podria significar «espabillar-se». Sembla ser que aquest últim nom és una paraula castellana que vol dir «aixecar-se cap a dalt», i podria associar-se a l'acció de créixer les tiges cap amunt. És a dir, vincular l'expressió a un significat molt bàsic que vol dir pujar a munt, estar a dalt físicament, o relacionar-se amb el temps fent referència a una cosa que està en el punt de maduresa. Que és el que passa quan un cereal està al punt més àlgid, més crescut, quan floreix i grana.

La paraula GARBA du el segon morfema «BA» el qual podria fer referència a un col·lectiu o conjunt. En canvi GABELLA, no es relaciona amb l'arrel «GAR» sinó amb «GAB» que te un significat diferent. En aquest cas GAB podria relacionar-se amb el concepte de «cavitat», interpretant així, que «gabella» és el conjunt d'espigues que un home pot abastar entre els seus braços, formant un buit o «capacitat» per a abraçar les espigues, per a agafar-les i per a transportar-les. Com demostren alguns gravats i pintures medievals.

EL RAMPÍ.

També anomenat en el món rural com a Rascle o Rasplet, aquest mot RAMPÍ,



Detall d'una pintura del segle XIV. Dos pagesos transportant granes amb els braços. Com proposa Víctor Montañes en l'expressió Gabella, és el conjuny d'espigues que hom pot portar davall del braç.

sembla tenir el seu origen de l'expressió germànica HRAMP que vol dir «grapa, urpa». Designa una eina formada per un mànec llarg, a l'extrem del qual hi ha un travesser, incrustat amb pues de ferro o de fusta que serveixen per a "arreglar o rampillar" la palla o altres.

Segons l'estudi etimològic de Víctor Montañes, la paraula RAMPILL aglutina dues arrels molt clares, «RA» i «MPILL». Sobre la primera arrel «RA» hauríem de relacionar-la amb paraules catalanes com «rambla»,

«arrambar», «ras», «arran», etc., aquesta no té una similitud tan fàcil amb paraules basques, però si que li podem inferir el significat bàsic de «superfície, ras, nivell». Tal com es conserva en d'altres paraules basques com: «arra», «arradatu» (rasar, nivellar), «aretu» (rastrillar). La terminació "TU" en basc, és la pròpia de d'infinitiu verbal del basc actual. La segona arrel, «bil o pill» pot remetre's a les explicacions de l'anterior paraula «BLAT», ja que forma part de la mateixa família.

En definitiva, el significat conjunt de les dues arrels seria quelcom paregut a «reunir o collir coses a ras del terra». Tal i com fa l'eina o l'estri conegut popularment com a rampill.

ERA.

Provinent del llatí culte AREA, aquest mot determina una mesura de superfície. La qual derivada popularment a ERA, és l'espai de terra on es batien els cereals, els llegums, els feixos, entre altres feines agrícoles.

BATRE.

Aquest mot prové del llatí vulgar BATTERE, i es relaciona amb la feina agrícola que desgrana el gra de l'espiga de cereal al pla de l'era. És segurament, una de les feines més emblemàtiques del camp, una de les que més s'ha escrit i fotografiat, però també, una de les feines agrícoles que més s'ha distorsionat del seu significat original.

Si originàriament l'expressió que definia aquesta feina era BATTERE, amb el pas del temps va contraure's en la forma BATRE. A més a més, aquesta forma va ser acompanyada d'adjectius populars que reafirmen la seva evolució tecnològica, i per tant, va perdent paulatinament el seu origen primari. Com hem dit aquesta forma va transformar-se en l'expressió BATRE A POTES, atès que és batia al pla de l'era amb animals, i també en la forma BATRE A MAQUINA, pel fer de desgranar el gra de la palla amb una maquina estacionada al pla de l'era.

Altres noms relacionats amb les feines del Batre que es recullen en la primera meitat del segle XX, són la "Tanda" i el "trillar", que és l'espai de temps que hom feia passar el trill damunt el cereal abans de girar-lo amb les forques. Així com la «Batuda» que definia el conjunt de l'acció del batre, separar el gra de la palla. El refranyer popular també ha estat prolífic amb aquesta expressió, com a exemple, "qui no bat al juliol, no bat quan vol".

Ara bé, sobre el seu significat primari, alguna cosa l'hem de dir. Segons un ampli estudi del món ibèric, en clau de diccionari temàtic, de Juan Ramon Pellón, ressenya en base a textos clàssics del segle V-III abans de C., que en la cultura iber i posteriorment romana, s'assecaven les espigues al sol i després se batién amb un «mayal». Un instrument arcaic i senzill que es componia de dos pals units per una corda. S'utilitzava per a separar el gra de les espigues de cereal a través de l'acció de picar el mayal amb les dues mans. Si en aquests temps tant reculats, ja està documentat l'estri i la feina, trobem un gravat anglès del segle XIV que representa gràficament la mateixa eina redactada en període iber-romà, i que aquí s'anomena "BATOLLES".



El tradicional Batre a Potes, o millor dit, trillar l'era, segons la nostra proposta.

I resseguit també, en posteriors pintures i gravats dels segles XIV i XV, en els quals encara és mante el mateix sistema de separar el gra de la palla picant amb el Mayal, també conegut en el període medieval com a “BATOLLES”.

Però és precisament, la paraula actual «BATRE», la que porta més desavinences en relació al seu significat i l’acció amb la qual s’identifica. Ja que segons la veu llatina, BATTE-RE, significa “colpejar”, mentre que hom atribueix actualment la paraula batre amb l’acció de “trillar”, amb trill i animal de tir, per a desgranar el cereal al pla de l’era. Per tant, si batre es la definició que implica fer caure el gra de l’espiga picant amb les mans, ja sigui amb un mayal, amb unes mayoles o amb un bastó, l’acció que a arribat fins als nostres dies hauria de ser l’expressió “TRILLAR”. Hauríem de parlar, doncs, del Segar i del Trillar. Hauríem de parlar del “Trillar a potes” i del “Desgranar a maquina”.



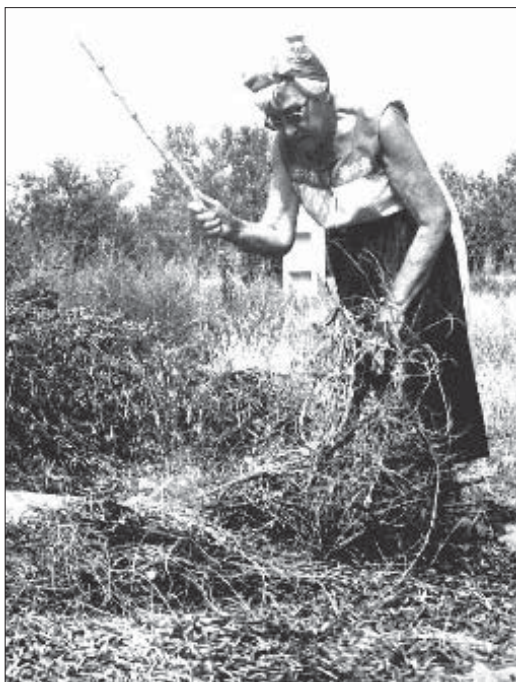
Dos pagesos utilitzant les Batolles, segle XIV, Londres, British Library. Segons Ocaña.

Com a curiositat, el fet de batre picant a ma no es tant allunyat com podríem creure. Segons el testimoni oral de Joaquim Fonte, essent soldat durant la Guerra Civil de 1936, va trobar-se a la província de Terol en temps de segar i de batre, i va



Detall d’una pintura del segle XV. Al centre de la imatge es pot veure dos pagesos que utilitzen les batolles, picant les garbes de cereal.

poder observar en un petit poble de la zona com batién a ma en el pla de l'era. Allí, separaven el gra de la palla picant amb un bastó un manat de cereal repenjat a les cames. Com aquell que pica feixos d'olivera amb un bastó per a fer caure la fulla, feina aquesta que sí que a conservat el seu significat originari, a l'igual que l'expressió "batre la llana" que és picar la llana amb dos bastons. Explicava el mateix Fonte, que ell i altres soldats varen improvisar un trill lligant un tronc amb cadenes darrera d'una mula, i afegia, que aquella gent desconeixien aquesta tècnica tant simple, no ho havien vist fer d'aquesta manera. Batién amb el seu més pur significat de l'expressió.



Maria Sans, de Sant Martí de Maldà, baten feixos d'olivera. Segons Miquel Torres.

Glossari.

Camp de Sitges. Grup de sitges excavades a al sol en els que s'emmagatzemava els cereals d'una zona de producció intensiva, i part del gra era destinat a l'intercanvi comercial. En zones privilegiades com el jaciment arqueològic de Mas Castellar, a s'han documentat 30 camps de sitges a redós de l'assentament.

Hidromel. Aigua barrejada amb mel, la qual també es podia barrejar amb cervesa o vi. Va ser una beguda molt utilitzada per Ibers, Celtibers i Celtes, i en plena romanització va ser substituïda progressivament per la cultura del vi.

Hórreo. Graner del Nord - Oest de la península ibèrica que s'utilitza per a conservar les collites de cereal. Presenta una cambra elevada a l'aire i sostinguda per pilars, essent a més, plena de forats de ventilació i de protecció contra els animals roentors.

Machaira. Espasa sacrificial originària de Ilíria, en la costa del mar Adriàtic. Posteriorment va ser imitada per grecs i romans, passant a Iberia al segle VI a de C. en forma de la coneguda Falcata ibèrica.

Molí barquiforme. Pedra de morter per a fer farina de cereal de tipus vaivens, també coneguts per la seva forma a naus o barques. Constaven de dues peces, una inferior en forma de casc de barca on s'hi dipositava el gra i una de superior de forma cilíndrica i mòbil que amb un moviment manual d'anar i tornar xafava el gra fins a fer farina. Aproximadament varen ser manuals fins al 500 a de C. quan aparegueren els primers molins rotatoris.

Oppidum. Ciutat o poblat fortificat amb muralles defensives. Era el principal centre de poder del seu territori, des d'on s'explotava els recursos i es comerciava els excedents agraris, eren per tant, centres de poder polític, econòmic i religiós d'una relativa zona geogràfica.

Grup de Recerques de les Terres de Ponent

Bibliografia.

(AIGUADE)

Aiguadé, Antoni. «Estudi del camp de sitges de Preixana» . Inèdit.

(ARMENGAUD, 2001)

Armengaud, Christine. «El pa, la imatge i la mà». Catàleg de l'exposició Aliments Sagrats. Museu d'Història de la Ciutat. Barcelona 2001.

(CASALS, 2004)

Casals, Lluís. «Malanyeu, imatges i mots.» 2004.

(COTTERELL, 1999)

Cotterell, Arthur. (Coordinador Edició) «Enciclopèdia de Mitologia Universal». 1999.

(MOLIST, 2001)

Molist, Miquel. «Els poblats graners: Vers la producció d'aliments. Primers assentaments agrícoles al Llevant i Anatòlia». Catàleg de l'exposició Aliments Sagrats. Museu d'Història de la Ciutat. Barcelona 2001.

(OCAÑA, 1998)

Ocaña Subirana, Maria. «El món agrari i els cicles agrícoles a la Catalunya Vella (S. IX-XIII) Barcelona 1998.

(SAULA, 2000)

Saula, Oriol. Badies, Jaume. Gracés, Ignasi «Avenç de les excavacions Els Missatges de Claravalls (Tàrraga). La conservació dels cereals a l'Urgell als segles III-I a de C.» Actes de les Jornades d'Arqueologia i Paleontologia . Comarques de Lleida. 2000.

(SUTER, 2001)

Suter, Claudia i Civil, Miquel . «El pa i la cervesa a Mesopotàmia i Egipte». Catàleg de l'exposició Aliments Sagrats. Museu d'Història de la Ciutat. Barcelona 2001.

(PELLÓN, 2001)

Pellón, José R. «Íberos. La vida en Iberia durante el primer milenio antes de Cristo» . Diccionario Espasa. 2001.

(ZIMMERMANN,2001)

Zimmermann, Simone. «Pa, Vi i Oli, una trinitat alimentaria». Catàleg de l'exposició Aliments Sagrats. Museu d'Història de la Ciutat. Barcelona 2001.