

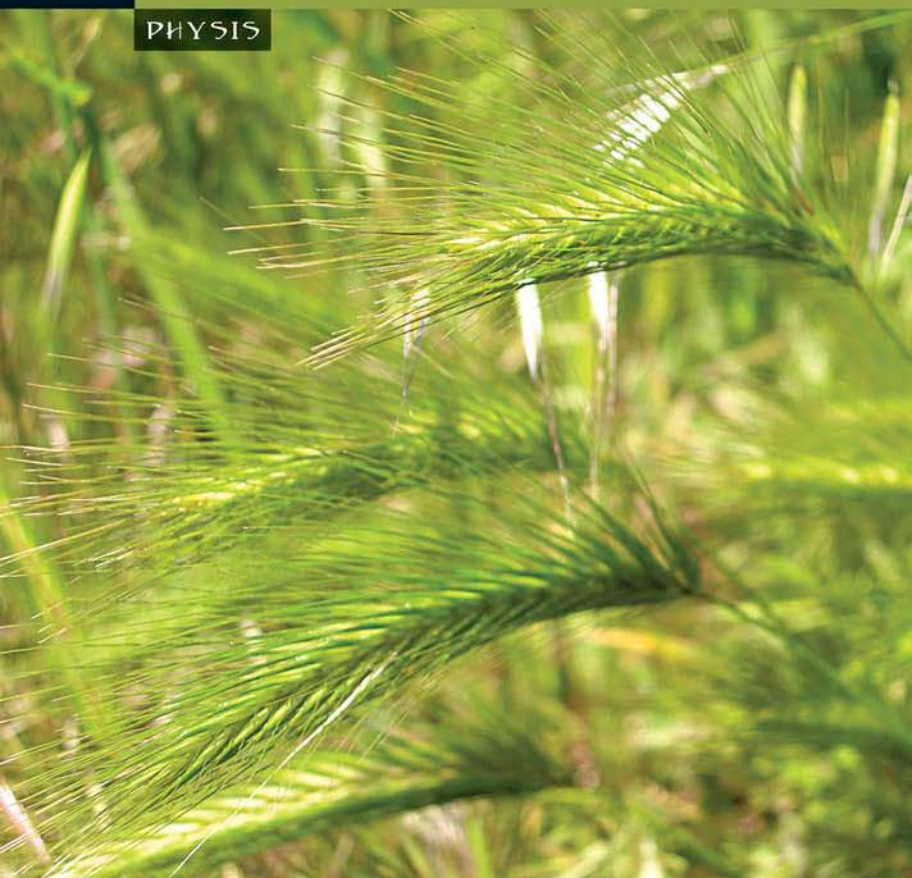
Montserrat Mitjans

# Gramínies

CONÈIXER-LES I DISTINGIR-LES

Cossetània Edicions

PHYSIS





PHYSIS

Montserrat Mitjans

# Gramínies

CONÈIXER-LES I DISTINGIR-LES



Cossetània  Edicions





Primera edició: maig del 2011

© Montserrat Mitjans  
© Cossetània Edicions

Fotografia de la coberta:  
Nèlia Creixell

Edita:  
Cossetània Edicions  
C. de la Violeta, 6 • 43800 Valls  
Tel. 977 60 25 91  
Fax 977 61 43 57  
cossetania@cossetania.com  
www.cossetania.com

Disseny i composició: Barreras & Creixell, scp

Director de la col·lecció: Ramon Pascual

Impressió: Anfigraf  
ISBN: 978-84-9791-886-2  
Dipòsit legal: L-484-2011



# Sumari

- 6 Pròleg
- 8 Introducció
  
- 12 **Les gramínies**
- 13 Albellatge
- 14 Arròs
- 15 Avena de brolla
- 16 Blat
- 17 Borró de platja
- 18 Bromus catàrtic
- 19 Canya
- 20 Canya de bambú
- 21 Canyamel
- 22 Canyís
- 23 Canyota
- 24 Càrritx
- 25 Civada
- 26 Cua de ca
- 27 Cua de ca daurada
- 28 Cua de rata
- 29 Cugula
- 30 Dàctil
- 31 Descàmsia
- 32 Eleusina
- 33 Escaiola
- 34 Espart bord
- 35 Esporòbol indic
- 36 Fenàs de bosc

37	Forcadella
38	Fromental
39	Fromental petit
40	Gesp
41	Gram
42	Gram americà
43	Gram d'aigua
44	Gram d'olor
45	Herba bellugadissa
46	Herba rodona
47	Holcus llanós
48	Jull
49	Jull de platja
50	Llàgrimes de Job
51	Llistó
52	Margall
53	Margall llarg
54	Melca
55	Mèlica ciliada
56	Moresc
58	Ordi
59	Pelaguer plomós
60	Pèl caní
61	Pelosa
62	Penniset
63	Plomes
64	Pota de gall
65	Raigràs anglès
66	Ripoll
67	Rompsac
68	Sanadella
69	Sègol
70	Traiguera
71	Xereix aferradís
72	Zoisia
73	<b>Annex</b>
74	Glossari
80	Bibliografia
81	Índex de noms vulgars
82	Índex de noms científics

# Pròleg

Vaig conèixer la Montserrat amb una planta a la mà. És una imatge confusa però n'estic segur que va anar així. I si faig un esforç puc creure que el que portava a la mà era una gramínia, una herba humil, una herba del carrer.

La Montserrat, que sempre presumeix de ser de poble, va viure la seva infantesa envoltada d'espigues. Va observar, amb aquella mirada viva que no perd detall i que encara conserva, com els camps es tenyien de verd a la primavera i més endavant es tornaven daurats, després venia la sega, les garbes i la palla. I mentrestant a les vores dels camins sortien les canyes, les espigues del margall, del xereix que se li enganxava a la roba quan hi passava a prop, del llistó i del ripoll que servia per fer-ne rams per posar al menjador de casa seva.

Aquestes plantes tan peculiars que fan dels camps de conreu un mar d'herba o que s'arreceren tímidament dins l'esquerda d'una roca o d'una paret, sempre es belluguen. Les seves tiges primes es torcen per poc vent que faci, i amb aquest bellugueig asseguren que l'esbós de vida que porta el gra de pol·len s'escampi i viatgi molt lluny.

Jo diria que el primer paral·lelisme entre les gramínies i l'autora d'aquest llibre és que ella tampoc no para mai, amb la seva passió per comunicar fa de pont entre el qui sap i el qui vol saber.



Les gramínies són al final d'una línia d'evolució biològica que encara continua. Han aconseguit un èxit extraordinari basant-se en la simplificació. S'han desfet dels òrgans florals vistosos però innecessaris quan es refien del vent per dispersar el pol·len.

Paral·lelament una altra mena de plantes han evolucionat cap a flors cada cop més complexes i boniques, molt ben adaptades a dispersar el pol·len amb l'ajut dels insectes. Són les orquídiades.

La Montserrat, no podia ser d'altra manera, s'ha identificat amb les seves amigues les gramínies i ha crescut, s'ha format i ha evolucionat cap a la simplificació. El seu tracte amb els alumnes l'ha feta més sintètica, més madura i més eficaç.

Això li ha permès escriure aquest llibre amb la rigorositat del científic i l'experiència del pagès i, a més a més, pot tenir la satisfacció de ser una pionera en aquest camp. L'entusiasme encomanadís que posa en les coses que fa, dóna a aquest llibre un valor afegit que no passarà desapercbut per les persones que el facin servir, que potser fins ara no s'adonaven d'aquestes plantes petites que surten pertot arreu i que a partir d'ara podran saludar-les pel seu nom.

RAMON PASCUAL



Les gramínies, les poàcies, a les quals tan poc cas es fa i de les quals depenem tots plegats, ens són gairebé imprescindibles.

Són la base de l'alimentació humana, directament o indirecta, quan passen a un altre nivell tròfic, per exemple quan són pasturades pel bestiar. Són d'una gran importància social i ecològica.

Són dominants fins al punt de determinar la fisiognomia d'un bon nombre de comunitats com ara un canyissar o un llistonar i, a escala planetària, les estepes i les sabanes.

És una família molt homogènia que reuneix unes 9.000 espècies en uns 650 gèneres.

Són herbes, anuals o perennes, rarament arbustives, tot i que en algunes, la tija —la canya— és d'unes dimensions considerables.

És la planta agrícola més important del món. El cultiu de cereals és d'una gran importància en totes les cultures. Podríem fer un mapa, pintant el blat a la regió mediterrània i a totes les àrees temperades. Els eslaus i saxons amb el sègol, l'arròs a la Xina, el moresc de la cultura precolumbina...

La tria dels agricultors neolítics sobre què podien cultivar ha arribat fins avui.

Són amigues d'alguns fongs —del llevat— per fer pa, cer-vesa, sake...



Són de les poques plantes riques en silici a les cèl·lules de l'epidermis, que dona rigidesa a la tija i a mantenir-la erecta, tot i que estigui carregada de fruit.

Manquen encara molts noms comuns, i els més coneguts són ingenus, com ara herba bellugadissa, cua de guineu, rompsac...

Els artistes, els pintors sobretot, sí que els han fet una mica de cas. Així, la "gleva" d'Albrecht Dürer, els camps de blat i les "espigues" de Van Gogh.

La simplicitat màxima esdevé bellesa. Senzilla l'arrel, la tija, la fulla, la inflorescència —l'espiga—, la flor, el fruit i la llavor.

L'arrel és com una cabellera que s'estén i s'entortolliga amb les arrels d'altres plantes formant una xarxa que fixa bé el terra.

La tija creix en la direcció que més convingui i pels nusos pot arrelar de nou.

Tija i fulla, que són totes dues verdes, duen a terme la fotosíntesi.

La flor es despulla de qualsevol òrgan accessori, ni sèpals, ni pètals. Les gramínies van "al gra".

En aquesta família culmina la tendència evolutiva a la pol·linització pel vent.

El gra és llavor i fruit. La llavor, com la de totes les plantes, és la mateixa planta en miniatura; la de les gramínies té moltes reserves, que li dona un avantatge a l'hora de germinar.

Hi ha gra que pot germinar passat molt de temps des que es va formar.

Amb una llarga història de 70 milions d'anys, es van originar abans que es formessin algunes de les muntanyes on viuen ara.

Es troben arreu, des de les dunes arran de mar fins als cims de les muntanyes més altes. Si es veu una taca verda en terres remogudes, molt probablement és una gramínia que hi neix.

Si es comparen amb una altra família de monocotiledònies també molt nombrosa, les orquidàcies, que comprèn



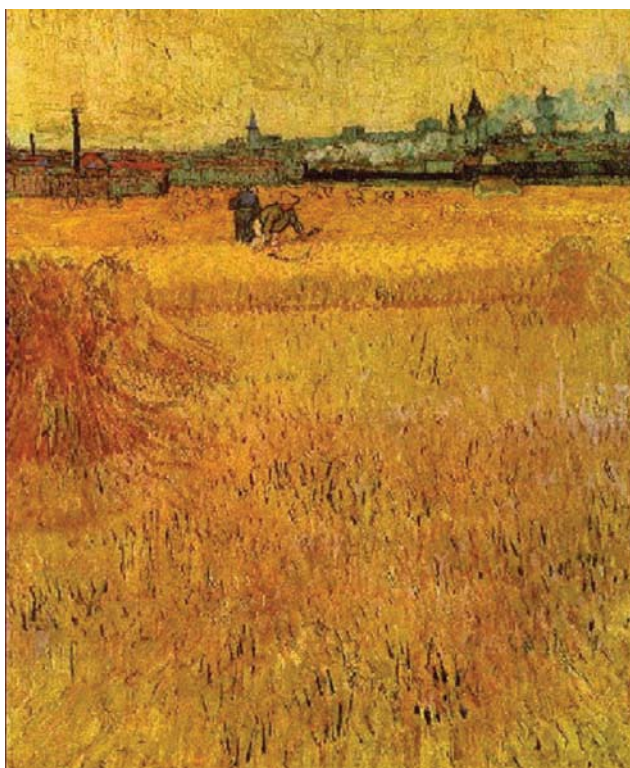
plantes d'ambients estables, si s'altera un dels seus hàbitats, es perd l'orquídia i ve una gramínia.

Admirablement resistents a la sequera, es marceixen però rarament moren i reverdeixen quan cauen les primeres gotes d'aigua.

Es pot dir que ens segueixen o potser les seguim...

Gramínies vol dir alimentació, recuperació d'espais degradats, oci, excipients, cosmètica, al·lèrgies, jardineria, art, mobles, estris, biocombustible...

Aquesta guia tant de bo serveixi per poder-les conèixer una mica millor, de sorpresa en sorpresa, a ull nu o amb una senzilla lupa.



*Camp de blat amb vista a Arle, de Vincent van Gogh.*





# Albellatge

*Hyparrhenia hirta*

Planta robusta que pot atènyer més d'1 m d'alçària, de **tija** amb els entrenusos plens de medul·la i **fulles** de color verd grisenc que es torna d'un bru torrat quan es marceixen, amb un nervi de color blanquinós.

La **inflorescència** és una **panícula** de 10 a 30 cm de llargada amb ramificacions que porten dues espigues de 2 a 5 cm cada una, que surten d'un sol **pedicel** embolcallat d'una bràctea caduca.

Les **espiguetes** tenen les dues **glumes** de la mateixa llargada, peludes, la inferior amb una **aresta** geniculada i la superior sense aresta.



## OBSERVACIONS:

**Floreix de març a novembre.**

És en l'albellatge on es poden veure molt bé, a ull nu, els estams de color groc viu, amb la forma d'X típica.

És una planta paleotropical dominant en els prats secs, com ara els gramenets. Viu bé en indrets assolellats de les contrades mediterrànies marítimes.





# Blat

*Triticum sp.*

Amb el nom de blat s'engloben les diverses espècies de blats cultivats com ara el blat dur, que es fa servir per fer pastes de sopa, i el blat xeixa, del qual es fa la farina per fer pa i pastissos.

Planta poliploide, en la qual han intervingut parcialment espècies del gènere *Aegilops* que ha aportat el gluten del gra.

És una planta anual o biennal de **tija** erecta de 0,4 a 1,5 m d'alçària, amb les **fulles** planes.

Les **espiguetes** amb 2 a 6 **flors** es disposen a cada nus de l'eix de l'**espiga**. Les **glumes** i **glumel·les** poden tenir **ares-ta** o no. La capacitat de germinar del gra dura molts anys.

## OBSERVACIONS:

Cultivada com a cereal des de fa més de 6.000 anys, és el més important, el més productiu i més ben adaptat; ja a Plini li va cridar l'atenció.

Quan les primeres gramínies silvestres es van començar a cultivar, d'una forma conscient o no, es van prioritzar dos trets, que el gra se separés fàcilment de la palla i que l'espiga no es fragmentés amb facilitat.

El segó és la pellofa del blat mòlta i es diu segonet quan la mòlta és molt fina.

L'oli de germen de blat és un oli dietètic popular, tot i que el temps de conserva és bastant curt i es fa ranci aviat. El seu contingut en vitamina E és bastant alt, tant el cru com el refinat. S'utilitza en la indústria cosmètica com a base d'ungüents i en preparats per a la pell i els cabells.

La farina obtinguda de la molturació del 100% d'una barreja de blats seleccionats és la farina integral que té, a més de midó i gluten, fibra vegetal i és rica en minerals. Ideal per a l'alimentació. El pa integral té un volum i textura comparable al pa blanc.

El pa sense llevat, dit també àzim, és la fràgil i entranyable matèria per confeccionar l'Eucaristia, juntament amb el vi dels raïms.



# Borró de platja

*Ammophila arenaria*

Planta perenne de fins 1 m d'alçària, que creix i fixa les dunes del litoral més allunyades de la platja. Si la **tija** queda molt enterrada de sorra fa servir progressivament els nusos més alts com a base efectiva de la canya. L'**arrel** pot fer 5 m.

Té les **fulles** d'un verd clar i enrotllades com un tub acabat en punxa.

La **ligula**, en forma d'una línia de pèls.

La **inflorescència** és una **panícula** cilíndrica i densa de més d'un pam, de color blau groguenc. Les **espiguetes** tenen una única flor de **glumes** molt iguals i amb pèls a la base.

## OBSERVACIONS:

**Floreix del maig al juliol.**

És una gramínia autòctona, adaptada a un medi molt restrictiu pel que fa als vegetals, ja que les plantes de les dunes només es troben en aquest ambient.

Es cultiva per emprar-la en l'estabilització de sòls arenosos.

