

**Família:** Gramínies

**Espècie:** BLAT DE MORO, PANÍS, MORESC, DACSA (val.) *Zea Mays*

Cast: maíz; Fr: Maïs; Port: milho; An: maize, indian corn

**Varietat:** D'escairar

**Lloc de recollida:** Berga

**Informador:** Cal coloma

El blat de moro d'escairar<sup>1</sup> és un dels productes típics del berguedà. Fa un gra gros, adequat per a ser pelat, clar de color, gairebé blanquinós. Tot i que sobretot és típic per a l'escudella de Nadal, al Berguedà n'hi ha un cert consum durant tot l'any i fins i tot es troba en algunes botigues a Manresa. Actualment no està passant un mal moment, encara hi ha varis molins que en pelen i es paga força bé, cap a un euro per quilo (Jacint Carrera, la Pobla de Lillet). És un gra dur i costa de coure. Per a cuinar-lo, es deixa en remull la nit anterior i es bull durant tres o quatre hores. (Anna Simón, Vallcebre). Hi ha una tècnica antiga per a pelar-lo que s'utilitzava per no haver-lo de portar al molí. Consistia a bullir el gra amb aigua i cendra, en unes cassoles grosses, fins que s'aconseguia treure la pela amb els dits fàcilment. A continuació es treia de l'aigua i fregant amb les mans s'anaven pelant els grans. En acabat s'extenien perquè es tornessin a eixugar i es pogués conservar (ca l'Ardit, l'Espunyola).

El blat de moro escairat també admet ser preparat en farinetes, trinxat, arrossejat i incorporat a amanides i esqueixades (Contreras, 2003).

GROS (en cabeça, junt al blat de moro d'escairar)



---

<sup>1</sup> De fet, segons Fabra (1968) i GEC (1969) hauria de ser blat de moro *escairat*, que realment vol dir *pelat*, i no pas *escairat*, que significa que se li han deixat els angles a noranta graus, *escaires*, però *escairat* és la forma com tothom el coneix.

