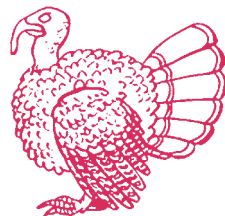


Antoni Bonet Bosch (Ciutadella 1939)

És un d'aquells escriptors del poble i per al poble. Vinculat sempre a la pagesia, n'ha esdevingut el seu principal relator. Va començar a escriure i a publicar sobre la vida al camp ja de major a partir del 1983 i no ha aturat de descriure el món rural en escrits als diaris. Són títols seus *Eines i feines del camp* (dos toms Ed. Menorca 1983-1984), *Sa lluna i es sol: influències en es ram del camp* (Quaderns de folklore 31. 1987); *Menorca pagesa* (dos toms, ed. Menorca. 1988-1997); *Paratges de l'illa: les terres de la Vall* (Quaderns de folklore, 45. 1992); *Feines i oficis d'ahir a la part de ponent* (Quaderns de Folklore 63. 1997). Aquestes obres entronquen amb la llarga i rica tradició del costumisme a Menorca, sempre interessat a preservar la memòria del món passat en les vides populars de les persones anònimes. La prosa d'Antoni Bonet és un bon exemple de llengua dialectal del català de Menorca. Avui rescatam un dels seus articles deliciosos.



ES GALL DINDI DE NADAL

Un temps i avui encara, quan arribaven aquestes festes nadalenques, era costum pel dinar des dia de Nadal treure a taula un gall dindi rostit; açò altre temps sols ho podien fer a ses cases de senyors o benestants, perquè a moltes cases no el podien comprar i s'havien de con-

formar amb un capó o gallina, i a qualcun no n'hi tocava tant.

Sa gent del camp, malgrat que fossin els que criaven aquests animals, moltes vegades no en menjaven, ja que solien menjar sa típica cuixa de be as forn, que normalment acompanyaven amb es cuscussó regat de bon vi.

Per açò jo avui en aquest article, que he volgut dedicar a ses festes de Nadal, sols tractaré d'esbrinar com es criaven i cuidaven aquests animals, fins que arribava hora de vendre'ls. En primer lloc he de dir que eren molt mals de criar, i, si no habitaven molt pel voltant de ses cases i menjaven molt bé, sa seva carn era tirosa, sobretot sa des galls; per açò moltes vegades resultaven més de luxe que d'altra cosa.

COM ES CRIAVEN AQUESTS ANIMALS

Per explicar tot açò, anirem per parts. Totes ses gallines d'india que deixaven després de Nadal per pondre i reproduir-se, molt prest començaven sa posta, que solia ser d'uns vint-i-cinc ous. Aquests són quasi el doble de grossos que es d'una gallina normal, es seu color és bigarrat, ses gallines d'india generalment ponen dos dies seguits i en descansen un. Està calculat per ses pageses antigues que cada cinc d'aquestes gallines han de tenir un gall, perquè ets ous siguin bons.

Una vegada acabada sa posta just entrat es mes de febrer, que era quan es posaven lloques, llavors dins un caixó o cove ple de palla posaven sa llocada; normalment triaven una part fosca, dins una cova ran de ses cases, o dins sa pallissa perquè aquests animals per covar volen fosca; els hi solien posar de quinze a disset ous, perquè, segons costum antic, ets ous no podien fer parelles; es període d'incubació era de vint-i-vuit dies, mentre que ses gallines normals sols en coven vint-i-un.

A ses lloques d'india, madona cada dia les havia de treure a menjar i beure, perquè era tan forta sa covera que, si no haguessin fet açò, s'haurien mort de fam i set primer que no haurien deixat de covar, però sols les treien una vegada cada dia; per aquest motiu, aquestes gallines quan havien covat quedaven molt magres.

Quan es polls començaven a picar sa closca de s'ou, després s'havien d'extremar ses precaucions i, a mesura que naixien, els decantaven dins una senalla tapada, posant-los vora es foc de sa foganya; una vegada tots nats, cosa que moltes vegades no era així, perquè sempre hi havia ous nials o bé sa lloca amb es malaveig n'esclafava qualcun, i ja feien bo si d'una d'aquestes niarades en sortien deu o dotze de sans i condrets; però aquí no acabaven ets entrebancs, sinó que just començaven, perquè hem de tenir en compte que una vegada nats els costava molt menjar tot sols i, per començar, vegades els hi havia de donar a sa boca o damunt sa mà: a açò li deien *pastonar*, d'aquesta manera aprenien de picar.

Una de ses primeres coses que menjaven eren prims blancs, també cada dia els solien donar un pessic de miques de sa quallada quan formatjaven. Mentre menjaven, no se'ls podia perdre de vista i s'havia d'anar alerta que menjassin tots per igual perquè, quan tenien talent, tot eren piulos.

Segons me contava una antiga pagesa, durant es set o vuit primers dies, fins i tot vegades s'havien d'aixecar a mitjanit i amb es llum de carbur anaven a donar-los menjar i vigilaven que no tenguessin fred.

Cada dia, un poc abans de posta de sol, els arplegaven i posaven dins un caixó o caixa gran; si en tenien molts, normalment tenien un galliner a posta resguardat des fred; per açò als llocs grans tenien un habitacle anomenat *des galls dindis*.

Açò era més o manco com criaven aquests animals ses nostres antigues pageses menorquines, dels quals, si tenien sort i força paciència, quan arribava Nadal en podien vendre un bon ranxo.

QUINS PERILLS TENIEN

Una vegada hem vist sa forma de criar-los, ara anirem a veure ses contrarietats i perills que tenien. Durant ses primeres setmanes i fins que no eren fets, corrien molts de perills; un de tants era es fred: si agafaven fred o es banyaven, moltes vegades morien. També s'havia d'anar alerta que en sa nit no entràs un eriçó allà on dormien, perquè aquest animal no els matava per menjar, sinó que ho feia pel pur plaer de matar, i a un ranxo de polls feia estragos; es mustels també eren un dels enemics grossos, igual que es milà, que també feia qualche viatge cap al seu niu. Avui d'aquests animals se'n veuen pocs. Vegades era un moix o un ca el que en matava tres o quatre; sa lloca, en veure perill, feia prou renou perquè s'amagassin ja que sempre vigilava mentre ells pasturaven, però, així i tot, no bastava, entretenguts com estaven picant ortigues, una de ses coses que els agradava molt.

A la fi, després de vuit o nou setmanes, començaven a treure es vermells, i, si fins ara havien estat dèbils, enredats i mals de criar, després es convertien en animals forts i per naturalesa molt caminadors; per aquest motiu vegades madona es pensava que eren a prop i els havia d'anar a cercar d'una hora enfora.

En aquells llocs que en tenien molts, a darrerries de juny o principis de juliol, quan ells ja estaven ben fets i havien llevat ses garbes de sa tanca, els amollaven pel rostoll, d'aquesta manera tenien gran per córrer i eren més bons de mantenir, perquè s'entretenien cercant espigues, llagosts, aranyes i tot el que trobaven. Quan sa calor els apretava, anaven a beure a un aljub; després es posaven a ombra i fins que havia passat sa calor forta, llavors tornaven partir a pasturar. Hi havia pageses que es vespres no anaven a cercar-los sinó que dormien allà on s'encontraven; els hi agradava molt dormir dalt una paret o dalt un arbre i, malgrat que fes un bon vent de tramuntana i força fred, es posaven amb es cap davall s'ala sempre girats cap a vent, i ja podia bufar.

SES BARALLES I EPIDÈMIES

Quan començaven sa feina de llaurar a principis d'octubre, llavors els feien anar cap a sa marina si en tenien; allà s'alimentaven de sa llenrisca de ses mates. Per aquest temps o un poc més tard, ses polles començaven a pondre i puc assegurar que anar a cercar un nieró de gallina d'india era tot

PLEC 24 DE LECTURA

Text:

Antoni Bonet

Es gall dindi de Nadal. Menorca pagesa II. Ed. Menorca 1998

Il·lustració:

Julietta Oriola. Le question. Dibuix a tinta



una aventura, perquè sempre els feien en es llocs més amagats que trobaven i, si veien que les vigilaven, els costava molt anar a pondre. Açò d'anar a cercar un nieró era feina de s'al·lot de barca, sa criada o filles de la casa, i per trobar-lo s'havien d'armar de paciència.

En començar sa posta de ses gallines, també començaven ses baralles des galls, que són molt aferrissades i carnisseres; sa seva arma és es bec i es piquen pel moc i cap, acabant tot dos plens de sang; açò era perillós segons ses antigues madones, perquè, si n'hi havia molts de galls, podia haver-hi epidèmia de pigota i, com que en aquell temps no hi havia medicaments, amb una d'aquestes epidèmies podien morir quasi tots. Però una brega de galls enfurismats era digne de veure, perquè es començaven a inflar i estufar sa coa, que semblava un ventall, es moc els hi tornava gros, feien rossegar ses ales per terra i, de vermells que tornaven, semblava que havien d'esclatar en sang. Per fer-los cantar bastava que sentissin siular un poc.

En faltar-hi un mes per Nadal, els tornaven a ses cases, i per evitar aquestes baralles, decantaven es galls de ses polles; llavors començaven a donar-los bon menjar, i cada dia sa graveta anava plena de segó, a fi que hora de vendre'ls fossin més feixucs.

SA SETMANA DE NADAL

Sa setmana de Nadal, un temps era de molta feina per sa gent de camp, perquè durant aquesta setmana havien de repartir tots ets animals que tenien venuts a ses cases particulars. Es primers que traginaven eren es de cas senyor, que podien esser molts o pocs, segons es que tenien dins es contracte.

Abans d'entregar cap animal, tots els pesaven; antigament aquests pesos es comptaven per lliures carnisseres: una lliura carnissera equival a 1.200 grams. Després es començà a comptar per terces: una terça són 400 grams, i finalment es va adoptar es sistema de quilos. Segons conta mon pare, per devers 1920 un gall dindi per valer set o vuit duros havia d'esser gros, i l'any 1982 es pagaven a 350 pesetes es quilo.

Des gall dindi de Nadal moltes coses més podríem dir, però em sembla que ja us haureu pogut témer del que costava fins que no arribava a sa taula.

Bones festes i venturós any nou per a tot-hom!

Exemplar gratuït. El cop d'aquesta edició assumida pel Departament de Cultura de l'Insular de Menorca és de 0,21 € l'exemplar.

NO EM LLENGS REGALAM



Juliera O.