

> Blat de moro d'escairar -

FAMÍLIA: Poàcies (Gramínies)

CULTIU: *Zea mays* L.

LLOC DE RECOLLIDA: Berga (Berguedà)

INFORMANT: Cal Coloma

CODI VARIETAT: 158



ESTACIÓ DE SEMBRA: primavera

El blat de moro d'escairar 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 cuire. 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'estenien 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).

De fet, segons Fabra (1968) i GEC (1969) hauria de ser blat de moro escaritat, 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.