

El moreu

Una lleguminosa força desconeguda

La darrera sessió del curs “Viure del secà”, organitzat per L’Era el 2012, es va dedicar a fer pràctiques de cuina. D’entre totes les receptes, la que més va sorprendre i agradar fou una crema feta de moreus. No es tracta pas d’un aliment nou, introduït recentment des de terres llunyanes, sinó que el cultiu i la seva utilització són molt antics, malgrat ser un perfecte desconegut per a la majoria de pagesos i consumidors. El 2004, a cal Pauet, al Berguedà, el van recuperar i n’han mantingut el cultiu, fet que ha propiciat el seguiment i la presa de dades per conèixer millor aquesta lleguminosa. L’autor ens les presenta tot seguit i també ens dona les pautes per al maneig del cultiu.

TEXT I IMATGES: PEP TUSON VALLS, ENGINYER TÈCNIC AGRÍCOLA

01. Tavelles madures amb el gra sec.

El gra del moreu conté un 25% de proteïna i tradicionalment se l’havia utilitzat sobretot per a alimentació animal, fins que va caure en l’abandó i pràcticament es va perdre a Catalunya. Segons comentà el Jaume Brustenga el 2004, “sembla increïble que aquesta lleguminosa tingui un nom en català (que surt al diccionari Fabra) i no la conegui absolutament ningú. Cap pagès dels que hem entrevistat n’ha sentit a parlar mai, només en Pep Bover, de L’Espunyola (comarca del Berguedà)”. És clar que potser els diferents noms utilitzats per designar-la no hi van ajudar gaire ja que el mateix Pep, de Cal Pauet, el 2009 em va explicar que un home gran d’Odèn li va dir que el seu pare en feia (de moreu) i que en deia “ferots”; i que un altre home de 96 anys, de Pinós, l’anomenava “forots”.

La primera llavor utilitzada pel Pep Bover provenia de l’Escola Superior d’Agricultura de Barcelona i es va perdre el 2005, ja que la collita va ser nul·la. Des del febrer de 2006, la llavor sembrada al Berguedà procedeix de la multiplicació de llavor que vam obtenir de la Finca Experimental “La Higuera”, del Centre Superior d’Investigacions Científiques (CSIC) a Santa Olalla, Toledo.

El contingut d’aquest article prové en gran part de les observacions de camp que he realitzat cada any des del 2004 fins al 2011, especialment a cal Pauet, a l’Espunyola (comarca del Berguedà).



CARACTERÍSTIQUES I UTILITZACIÓ

El moreu, *Vicia narbonensis*, és una lleguminosa de cicle anual. La planta pot arribar fins a 120 centímetres d’alçada. Les arrels són penetrants i molt desenvolupades. Les tiges són de secció quadrangular, fortes i dretes, però en anys de bona pluviometria jeu fàcilment quan supera els 70 centímetres d’altura, encara que la tija es redreça, i continua florint i fructificant. Les fulles són semblants a les de les faves, però amb un cercell terminal. La seva vegetació és densa. Les flors tenen uns pètals de color lila fosc que no destaquen gaire ja que no s’obren totalment, com els del pèsol, sinó que resten semioberts. El fruit és un llegum o tavella gruixut, de 5-7 centímetres

Figura 1. Cicle del moreu al Berguedà

Any	Finca	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost
2004	Pauet						8						28
2005	Pauet							9		18	7		19
2006	Pauet						23			20	31		10
2007	Pauet			7					25	20			3
2008	Pauet			10					21	23			27
2009	Pauet			17					23	26			27

Fases del cicle:

Vegetació: (sembra) > germinació > naixement > foliació	Fructificació: tavella plana > gra fet i tendre > gra madur (sec) > (recol·lecció)
Reproducció: poncellament > floració (fecundació)	Sense dades de les fases intermèdies

Crema de moreu

Ingredients:

350 grams de moreu
3 cebes
3 tiges d'api
2 grans d'all
oli d'oliva

2 cullerades de farina
sal marina, pebre
negre i pebre vermell
5 fulles de llorer
concentrat de
poma i tamari

Preparació:

Es deixa el moreu en remull tota la nit. Es cou juntament amb el llorer, els alls i una ceba. Si s'utilitza una olla que no és de pressió, el gra s'ha de cobrir d'aigua, afegir-n'hi quatre dits més i coure'l amb l'olla tapada durant un parell d'hores. Mentrestant es tallen dues cebes en juliana i se sofregeixen; s'hi afegeixen les tiges d'api talladetes, la farina, els pebres, el concentrat de poma, el tamari i el moreu amb el seu brou (amb els alls i les cebes però sense el llorer). Es deixa fent xup-xup una estona. Es bat tot i es passa pel colador xinès.

Recepta de Núria Morral

Cuquera i formadora en cuina ecològica
solar: www.cuinaxlaterra.weebly.com

de llargada, amb 6-7 grans de color marró fosc amb una marca blanca estreta i llarga que és l'hil (cicatriu equivalent al melic de la llavor), i de la grandària i la forma d'un pèsol. No conec l'existència de varietats diferenciades. Es cultiva una població d'una certa homogeneïtat.

Tradicionalment s'ha cultivat pel gra, que té un 25% de proteïna bruta. A la bibliografia consultada no es comenta que el gra contingui factors tòxics. Sí que hi consta el contingut de factors antinutricionals que disminueixen l'aprofitament de les proteïnes (tanins, tripsina i altres) o la disponibilitat d'alguns minerals (fitats). Aquests factors són corrents en els grans de quasi totes les lleguminoses, cosa que és compatible amb el seu ús en alimentació, formant part d'una dieta equilibrada i diversificada.

En alimentació animal, el gra cru en forma de farina es donava a vaques, ovelles i porcs. No és apreciat per les aus. Té una substància amarga que dificulta la seva acceptació; per això, convé donar-lo progressivament per tal que els animals s'hi acostumin. Sembla que es pot arribar fins a

02. Gra; s'aprecia l'hil.



una dosi del 30% de la matèria seca de la ració concentrada, tot i que és prudent no superar el 20-25%. Aprofitant la seva vegetació abundant, també s'ha cultivat per a farratge, que és d'excel·lent qualitat, i com a adob verd.

No és corrent la seva utilització en alimentació humana, però es pot utilitzar el gra sencer un cop cuit —com el cigrò, el pèsol negre i altres lleguminoses— o en forma de puré o crema. És important aclarir que la cocció li fa perdre el sabor amargant.

CLIMA

Segons la bibliografia disponible procedent de Castella, és resistent al fred, a la calor i a la sequera. Al Berguedà, fins ara, aquestes característiques s'han mostrat de manera variable i encara hi ha dubtes sobre el seu nivell de rusticitat en aquests aspectes, però sembla ser més sensible que el fenigrec i l'erb. No s'han observat danys pel fred.

PREPARACIÓ DEL SÒL I SEMBRA

Prefereix terres franques i calcàries. En els camps humits o que s'entollen fàcilment, les plantes joves poden morir, sobretot si la humitat coincideix amb un període de fred intens.

En un camp convenientment adobat durant la rotació no és necessari fer cap aportació prèvia al cultiu. Com a lleguminosa, es proveeix de nitrogen mitjançant els bacteris que viuen a les arrels en simbiosi amb la planta. La població bacteriana nitrificadora és abundant, cosa que aprofita el cultiu següent.

El moreu prefereix terres franques i calcàries

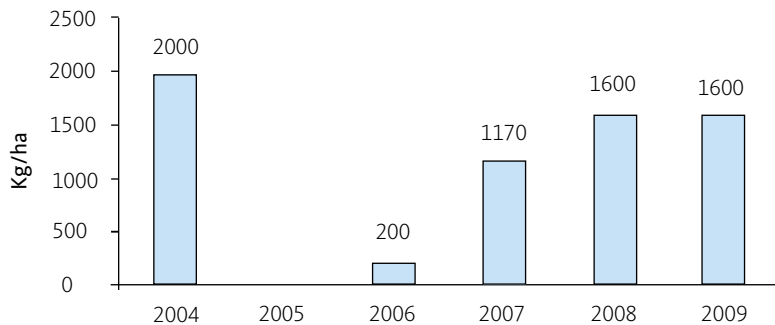
La preparació del sòl pot ser semblant a la d'un cereal, encara que convé més fer una passada de cisell (chisel) per estovar la terra fins als 20-25 centímetres de fondària.

Quan es cultiva per obtenir gra, a Castella-Lleó es prefereix la sembra de tardor en les zones menys fredes, amb una dosi de llavor de 60-80 quilos/hectàrea. En les zones molt fredes, s'aconseïlla la sembra tardana, a finals de febrer, amb 80-100 quilos/hectàrea. Al Berguedà es va començar a cultivar amb sembra tardana (febrer-març). Però després s'ha optat per provar la sembra de tardor i els resultats han estat acceptables (vegeu la gràfica del cicle). És de suposar que la sembra a finals de febrer només és aconsellable en zones més fredes que el Baix Berguedà.

La dosi sembrada ha estat quasi sempre massa alta, entre 140 i 200 quilos/hectàrea i sembla que la dosi aconsellable en sembra de tardor sí que és de 60-80 quilos/hectàrea.

El marc de sembra practicat és variable i encara no es pot dir quin és el millor. Tot i així, l'altura de la planta i l'abundant massa vegetativa aconsellen un marc de sembra més ampli que per altres lleguminoses de gra. Sembla preferible una separació entre les fileres de 25-40 centímetres o més, si es vol passar el cultivador, i en la filera la distància entre plantes ha de ser de 15-25 centí-

Figura 2. Rendiments del moreu al Berguedà



metres. S'ha d'evitar sembrar massa espès; potser així s'evitarà en part l'ajagut.

Per a farratge o adob verd, la dosi de sembra ha de ser de 80-100 quilos/hectàrea i la distància entre fileres es pot reduir a 25-30 centímetres. El naixement és prou bo, però no tant com el que hem observat en el fenigrec, l'erb o l'espelta.

TREBALLS DURANT EL CULTIU I SANITAT

Tenint en compte l'amplitud del marc de sembra, les herbes espontànies neixen i creixen fàcilment mentre la planta és petita i pot ser necessari passar una o dues vegades el cultivador entre les fileres. També és eficaç el cultivador de pues flexibles.

Només una vegada, el juny de 2006, algunes tavelles es van deformar fent un plec, però no es va observar la presència d'insectes perjudicials. No s'han donat altres problemes sanitaris; en concret, el gra no es corca.

RECOL·LECCIÓ I RENDIMENT

A Castella-Lleó, sembrada al novembre, es cull a finals de maig. Al Berguedà, es recol·lecta entre finals de juny i tot el mes de juliol. Però hi pot haver més de tres setmanes de diferència segons la data de sembra (la sembra al novembre avança la collita) i la pluviometria (si és favorable, allarga el cicle). (Vegeu la gràfica del cicle). Les dades disponibles sobre el cicle de 2010 no són aprofitables, ja que es va fer en associació amb espelta; tampoc les de 2011, en què es va recol·lectar com a farratge.

Per saber-ne més:

- Mateo Box, José María. *Leguminosas de grano*. Salvat. 1961.
- Franco Jubete, Fernando; Ramos Monreal, Álvaro i altres. *El cultivo de las leguminosas de grano en Castilla y León*. Consejería de Agricultura y Ganadería, Junta de Castilla y León. 1996.
- Brustenga Bort, Jaume. "Leguminosas de gra: guixes i moreus". *Agrocultura*, núm. 21.
- Yu, P. [et al.] *Comparison of raw and roasted narbon beans (Vicia narbonensis) on performance and meat sensory attributes of lambs fed a roughage-based diet*. Austràlia. 2001.

La recol·lecció és fàcil encara que s'hagi tombat, ja que la primera tavella es forma a 40-60 centímetres de la base. No es produeix esgranament a la maduració, però no s'ha d'esperar que el gra sigui massa sec.

Segons les referències de Castella, els rendiments més corrents varien entre 800 i 2500 quilos/hectàrea, però se'n coneixen de fins a 4000.

Al Berguedà, fins ara, s'ha arribat a 2000 quilos/hectàrea, però en anys de sequera extrema (2005 i 2006) el rendiment ha estat quasi nul (vegeu la gràfica de rendiments).

ASSOCIACIONS

D'una manera puntual, sense conclusions clares, s'han observat les associacions següents, destinades a obtenir gra:

- blat+moreu (75+55 quilos/hectàrea): sequera molt forta (2005), collita nul·la.
- moreu+ordi (sense dades de dosi de sembra): per alimentació de porcsins.
- triticale+moreu (140+40 quilos/hectàrea): sembrat al febrer i sense més dades.
- moreu+espelta: un camp amb dues parts amb dosis diferents, de 50+30 i 65+15 quilos/hectàrea. El rendiment global de tot el camp, fet al 2010, va ser de 2200 quilos/hectàrea. L'espelta suporta bé el pes del moreu fins i tot quan s'enfila fins a 120 centímetres. L'espelta té un cicle uns 15 dies més llarg i cal esperar si es vol collir el gra sec de totes dues plantes però no es va produir esgranament del moreu. ■



Eficaç per al control de les plagues originades per pugs, trips, caparretes, pugó llanós, àcars, àcars en hortalisses i fruiters; així com la mosca blanca en hivernacle. Potent selectiu que respecta la fauna útil.

FABRICAT PER:

A. BESTRATEN SANCHEZ "La Industrial Jabonera"
Avda. Generalitat, 126 - Telf/Fax 977440228 - 43500 TORTOSA

Agrupació de productors ecològics

Carn ecològica de vedella, porc, xai, pollastre
Ous, fruita i verdura ecològica

Celrà (Girona). Tel. 972 49 25 81
www.montsoliu.com