

el mallal i la mesura antiga de l'oli

L'altre dia vaig adquirir un maial dels que tenen en venda al trull Alenyà de Torroella de Montgrí. No havia sentit mai a parlar dels mallals i ara, després d'unes consultes als llibres de casa i a la Xarxa, he après que havia estat un atuell molt popular, que servia per a transportar líquids, normalment oli i vi, i que, a més a més, es basava en un antiquíssim -i autòcton- sistema de mesura.

El mallal, també anomenat maial o meial, és un recipient que servia per a emmagatzemar un líquid, sovint oli, però també vi o aigua



La capacitat del mallal estava basat en un vernacle sistema de mesura que va estar vigent al nostre país fins al segle XVII

també eren utilitzades per a mesurar altres líquids, com el vi i l'aigua, van acabar determinant el nom dels objectes que avui coneixem amb aquests noms.

Sembla que la mida d'un maial variava una mica en funció de l'indret geogràfic concret i de si era utilitzat per a mesurar el vi o per a l'oli. He

El mallal, també anomenat maial o meial, és un recipient que servia per a emmagatzemar un líquid, sovint oli, però també vi o aigua. Els mallals van ser, primer, de terrissa, perquè podien mantenir els líquids més frescos. Posteriorment es van començar a fer de llautó o d'alumini-acer inoxidable, perquè a la bona conservació del líquid s'hi sumava un menor pes, una propietat que afavoria la realització d'una de les funcions del maials: la de transportar el líquid que contenia. Ara bé, el que determinava que un maial fos un maial i no un altre recipient, com un gerro o un barral, era la quantitat de líquid que contenia i, especialment, que per a fer-ho utilitzava un peculiar sistema de mesura del seu contingut, avui en desús.

La capacitat del mallal i, per tant, la mida de l'atuell de terrissa o llautó, estava basat en un vernacle sistema de mesura que va estar vigent al nostre país fins al segle XVII, just abans de l'acceptació i ús generalitzat de l'actual sistema mètric decimal -els litres, quilos, els metres, etc- que no es va "inventar" fins a finals del segle XIX i que no es va popularitzar arreu fins força més tard. A Catalunya aquest sistema de mesura propi de l'oli estava basat en el porró, una mesura que era l'equivalent a 0,968 litres. Al País Valencià es funcionava amb una unitat de mesura anomenada "càntirs", a les Illes amb borratxelles i al Rosselló amb "botelles". Totes aquestes mesures, que

trobat que a l'Empordà, la Garrotxa i les Guilleries, per exemple, els mallals, que eren de llautó i servien per a emmagatzemar oli, tenien normalment capacitat per a uns 12 litres i mig. En canvi, en terrissa negra i per a emmagatzemar vi, la capacitat del maial era de 16 porrons, és a dir, uns 15,48 litres. També hi havia el mig mallal (8 porrons-7,74 litres) i el mitxot, l'equivalent a 1/4 part d'un mallal (3,87 litres).

Sembla que la mida d'un maial variava una mica en funció de l'indret geogràfic concret i de si era utilitzat per a mesurar el vi o per a l'oli



Al molí Alenyà, el mallal era un atuell propietat del mateix trull i mesurava 14 porrons, uns 13 litres. Es feia servir per transportar l'oli i funcionava una mica com les lleteres. Quan algú anava al molí a comprar oli, li deixaven aquest maial que permetia al comprador transportar el preuat líquid fins a casa seva, on el descarregava en un altre atuell emmagatzemador. Quan havia descarregat el líquid, el comprador retornava el maial al molí.

Amb l'arribada de l'era del petroli i els supermercats, i amb la definitiva implantació del sistema mètric decimal, els antics mallals d'oli no només van ser substituïts per envasos de plàstic o de vidre (les garrafes) sino que també va desaparèixer tota una forma de comprar oli, a l'engròs, anant personalment al molí a cercar-lo i utilitzant una peculiar forma de mesurar el contingut.

Manel Carrera



Totes les fotos que surten en aquest article són fetes al trull Alenyà de Torroella de Montgrí per en Manel Carreras.



els mallals d'Espolla

fem història

En Manel Carrera el 13 de desembre de 2010 va escriure aquest article referent als mallals. Va mostrar curiositat –prenent com a model una zona i poble productors d'oli d'oliva– va escollir el poble d'Espolla i es dirigí a l'Associació Cultural per saber-ne alguna cosa més i, especialment, si quedaven al poble exemplars d'aquesta mena de mesura, exclusiva de la zona oleícola de Girona. Li vàrem contestar que l'equip de redacció de La Verna ens posaríem en contacte amb gent del poble per esbrinar què en saben del tema.

Els amics Lloveres Pimentel i Caselles Fabra em donaren algunes referències però també em recomanaren que em dirigís amb en Narcís Geli Pagès, doncs, no s'estalviaren de dir-me que a ell el tema l'entusiasme. Aviat comprovava el fet!

En Narcís m'explicà que tothom qui venia oli disposava d'aquesta mesura i de la de mig mallal (ell, encara té les dues). Afegí que el material de què solien estar fets, llauna en general, no hagi permès que gaire exemplars es conservin en bon estat i la gent, en conseqüència, els ha llençat.

Des de fa molts anys l'oli es comercialitza en ampolles de plàstic i ha provocat el desús d'estris de mesura com el propi mallal.

A Espolla, en Narcís recorda que les collites i capacitat de les tines o tinells (recipients on s'emmagatzamava l'oli) es mesuraven en mallals.

Pel vi no recorda que es fes servir aquesta unitat de mesura –encara que se sap que així era–. Recorda que des de la cooperativa, el vi es repartia a botes (mesura de seixanta litres) i que el continent era una pell de bedell a la que es lligava l'espai corresponent a les potes. El forat que corresponia al cap es feia servir com a porta d'entrada i abocament del preuat líquid.

La quantitat d'estris de mesura i altres eines pròpiament agrícoles –que té en Narcís– converteixen algunes de les dependències dels baixos de casa seva en espais propis d'un museu agrícola.

Joan Vergés



Alguns dels estris que en Narcís Geli guarda als baixos de casa seva.

LLIÇÓ XVI

L'olivera

L'olivera. — L'olivera és l'arbre que produeix olives; d'aquest fruit se n'extreu l'oli.

Cultiu de les oliveres. — Les oliveres necessiten abundor de fems i, a manca d'ells, nitrat de sosa, superfosfat de calç i sulfat de potasa.

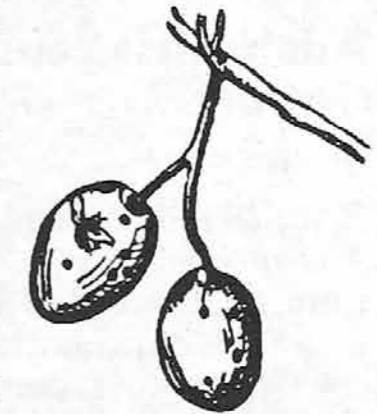


Treballs que requereixen les oliveres. — Les oliveres necessiten treballs que remoguin les terres i les tinguin netes de herbes; cal també donar-les una poda ben entesa.

Recol·lecció de les olives. — La recollecció de les olives ha de fer-se a mà, doncs el vergasseig fa molt mal als arbres.

Malalties de les oliveres. — Perjudiquen molt les oliveres el fred rigorós i els insectes, com la coccinel·la o poll, la psilla o puça de l'olivera, la mosca de l'oliva, la cantàrida i les plantes paràsites.

Com es combaten les plagues de l'olivera. — Es tallen les parts assecades pel fred. El poll o coccinel·la es destrueix fregant les branques amb una roba aspre mullada amb una dissolució de calç; la psilla o puça, difícil de combatre per la seva petitesa, es destrueix pulveritzant les branques amb nicotina, al vint per cent; contra la mosca no hi hap cap remei conegut; les cantàrides, es combaten estenent robes a terra i espolsant les branques, recollint després els animalets que hagin caigut i destruint-los; les plantes paràsites, sanejant el terreny si fos humit o podant severament l'arbre a fi de que els raigs del sol i l'aire hi penetrin bé.



Mosca de l'oliva dipositant un ou