



Era de can Cassola

Pineda de Mar

Ubicació

Comarca: Maresme
Lloc/Adreça: Can Cassola, s/n.

Coordenades:

Latitud: 41.630736716135
Longitud: 2.6740309596062
UTM Est (X): 472848
UTM Nord (Y): 4608830

Classificació

Número de fitxa: 08163 - 247
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia: Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani
Segle: XVIII-XX
Autoria de l'element: Desconeguda
Estat de conservació: Bo
Notes de conservació: Cobert per la vegetació però en bon estat de conservació.
Protecció: Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés: Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat: Privada
Titular: 08162A013000120000EQ
Fitxes associades:
[Can Cassola](#)
Autoria de la fitxa: Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dj., 27/06/2024 - 11:34

Descripció

Espai, destinat a apilar gavelles o a batre les espigues per separar el gra de la palla de can Cassola. És de planta circular, de 20 m. de diàmetre, envoltat per un mur perimetral de pedra i argamassa que s'adapta a l'orografia del terreny.

La part superior està resseguida per una filera de maó pla. El terra està recobert per cairons, alguns d'ells amb ditades transversals. El creixement de vegetació herbàcia i arbustiva està malmetent l'espai.

Observacions:

Algunes dites relacionades amb el batre són: “qui no bat al juliol, no bat quan vol” o “qui no vulgui pols que no vagi a l'era”; “el blat curt o llarg, pel juny ha de ser segat”; “Pel juliol, la forca al coll”; “El juliol, les garbes a l'era i les mules al sol”; “pel juliol, sega qui vol”; “Pel juliol, balla que balla l'eugassada sobre la palla”; “Per Sant Joan, el blat al camp, i si va bé, per Sant Jaume al graner”; “blat de moto esguerrat, blat de moro encertat”.

Història

Aquest espai present antigament a gairebé totes les masies i masos de Pineda de Mar, està relacionat amb el cultiu de secà. Tot i que poden ser de terra batuda, la de can Cassola està recoberta per cairons. El sistema constructiu és sempre o gairebé sempre el mateix, a banda de l'espai escollit, aquest s'envolta per un muret amb parament de pedra, arrebossat per morter de calç i part superior protegida per una filera de maons col·locats a pla, que a més de protegir l'estructura general del mur, permet utilitzar-lo com a pedrís per a seure-hi.

A l'era s'hi posaven els cereals o llegums per batre'ls, amb l'objectiu d'aixafar les garbes i separar la palla del gra. Tot i que l'acció de batre es pot fer a mà, i llavors les eres són més petites, les cases amb força terra de cultiu empraven una bèstia de sang, en el sentit circular i són aquestes les que disposen d'eres de grans dimensions que permeten fer voltar la mula.

La feina de batre es feia a l'estiu, al mes de juliol, ja que els dies són els més llargs i assolellats. En anys de bona collita, podia allargar-se cap al mes d'agost. Un cop acabada la campanya del batre, en el cas de les eres de terra batuda, els pagesos acostumaven a cobrir o empallotar l'era amb la palla més dolenta per tal de protegir-la de les inclemències del temps. Arribat el bon temps, es rebatrien passant-hi el corró per tal de tornar-lo a deixar en condicions i en apropar-se el temps del batre, es raurava, retirant el pallot amb unes pales i deixant el sòl a punt. Aquest pallot era aprofitat com a fem.

Les garbes transportades normalment amb un carro, en arribar a l'era s'estenien de bon matí i ja es podia començar a batre. En acabat, es ventava i s'extreia la palla més llarga, cap a l'exterior, fora de la batuda. I així successivament fins a deixar el gra barrejat amb el boll. A partir d'aquí, els homes empraven les forques de lledoner de diferents pollegons els rasclets, els garbells, la dolça tirada per un animal i amb escombres de bruc fins a deixar l'era neta. Un cop net, el gra s'emmagatzemava a les sitges, als graners, o en sacs per a portar-los a vendre. La palla, com a base de l'alimentació per al bestiar i la matèria primera per a l'elaboració dels fems, es conservava en pallisses, o en algun cobert. Però la majoria de pagesos en feien palls, de base rodona, acabats en punxa que anaven omplint fins a deixar-la curulla.

Bibliografia

FLORES, Montserrat; POBLET, Laura (2003). "Ara ve el segar i el batre", dins *Revista de música i cultura popular Caramella*, 4. Associació Caramella: Prats de Lluçanès.

Enllaços d'interès:

[La festa del segar i el batre. Avia en el marc dels Països Catalans.](#)

[Abel Tarré...](#)



