





# ETNOBOTÀNICA INFANTIL MENGÍVOLA

## AQUELLS ALIMENTS SILVESTRES D'INFANTS I ADOLESCENTS

Daniel Climent Giner, Carles Martín Cantarino i Emili Laguna Lumbreras

L'abandonament del món rural i el trencament de la transmissió oral intergeneracional han creat una separació amb aquell món, tant física com emotiva i afectiva. Fins el punt que els joves que hi romanen han perdut les plantes silvestres com a referent cultural, com a part de l'imaginari col·lectiu generador de coneixement, i difícilment les identifiquen com a fonts grates i gratuïtes d'aliment, jocs, rituals o evocacions simbòliques. Des de mitjan segle passat assistim a una mena de buidatge progressiu en la memòria col·lectiva d'allò que anomenem etnobotànica infantil: les relacions amb les plantes pròpies de la infància i l'adolescència i que no es tornen a tindre quan ens fem adults. I quan aconseguim rescatar dels reservoris més profunds de la memòria les ancestrals relacions que vam tindre amb les plantes ens adonem que l'etnobotànica infantil pràcticament s'ha perdut. Una etnobotànica polifacètica que comprenia de menjars a jocs, d'instruments cinegètics a musicals, de rituals de trànsit entre etapes vitals a la confecció manual d'ornaments.

Tot i això, en tractar-se d'una fase i no d'una situació permanent, poca gent ha analitzat els propis comportaments etnobotànics, la qual cosa planteja un problema metodològic: es pot estudiar ara una etnobotànica infantil, amb xiquets d'avui dia? Malgrat que la resposta és negativa, encara podem trobar informants, que paradoxalment som nosaltres mateixos, la nostra generació, potser la darrera etnobotànicament activa. I en intentar fixar aquests records per llegar-los al futur hem d'advertir que els testimonis que oferirem aniran carregats de components emotius situats en el llindar de la nostàlgia per la pèrdua d'un món idealitzat com a edènic, el de la infància.

### ■ DE MENGES INFANTILS

En el món europeu occidental dels darrers trenta anys, les diferents etapes de la vida han tingut cobertes les necessitats alimentàries. Els aliments, a més, vénen convenientment seleccionats, controlats, envasats, etiquetats i agradablement presentats. Però no sempre ha estat així. En èpoques passades eren freqüents els casos de penúria fins l'extrem de la fam, i la relació amb les plantes silvestres va assolir en el món rural importància per als adults i, més encara, per a la gent menuda.

De fet, tot allò susceptible de ser menjat, rosegat, llepat, mastegat, xuplat, engolít... tot ha estat tastat pels xiquets. D'una forma o d'una altra, l'ull viu del xiquet famolenc, els dits precisos de l'infant mancat de complements dietètics, les fortes barres àvides de motius per activar-se o l'atrevida inconsciència esperonada per la remor dels budells han sabut trobar en el món vegetal uns recursos el balanç energètic dels quals no s'aconsellaria per als adults. Moure un cos gran per aconseguir uns grams de polpa d'un fruit menut o poc accessible pot ser ineficient i presentar una despesa energètica

prohibitiva; per contra, el mateix fruit pot aportar suficient energia a un cos menut i en creixement i que necessita alhora una diversitat de components que la sovint avorrida dieta d'un adult difícilment aporta.

Pot fer goig retrobar-nos, ja de majors, amb alguns dels sabors que poblaren el nostre univers palatal, gustatiu i aromàtic. Un univers que es nodria de fams atàviques estimuladores de l'accés a fruits i llavors menystinguts pels adults; i també a inflorescències, pètals i nèctars de determinades flors; i a arrels, rizomes i bulbs; i tiges, gal·les i exsudats. Estudiar la relació de

**«DES DE MITJAN SEGLE  
PASSAT ASSISTIM A UNA  
MENA DE BUIDATGE  
PROGRESSIU EN LA  
MEMÒRIA COL·LECTIVA  
D'ALLÒ QUE ANOMENEM  
ETNOBOTÀNICA INFANTIL:  
LES RELACIONS AMB  
LES PLANTES PRÒPIES  
DE LA INFÀNCIA  
I L'ADOLESCÈNCIA»**

A l'esquerra, John Everett Millais. *La filla del llenyataire*, 1850-51. Oli sobre llenç, 64,7 x 88,9 cm. L'autor descriu una escena en el camp i posa en les mans del xic unes seductores maduixes, potser silvestres.

la infància i la primera joventut amb les plantes té en el vessant gastronòmic un capítol fonamental. Però gastronòmic no vol dir tan sols nutricional, ja que a més del valor químicocalòric i de l'aportació de molècules essencials no és gens menystenible el component llépol de la satisfacció plaent, de la gènesi d'endorfines i de la vinculació afectivosentimental amb un entorn subministrador d'atractius organolèptics. Per això, més que de gastronomia, hauríem de parlar de *gastrosofia*: dels sabers, sentiments i plaers associats a allò que es menja; de la manera com s'han fet servir aquests aliments al llarg del temps i l'espai; de les causes bioquímiques i fisiològiques subjacents; i de les fonts literàries i pictòriques implicades.

### ■ LA FRUITA COBEJADA

La fruita gran i madura, tan preuada com temptadora, és la més vigilada pels qui li han dedicat hores de faena il·lusionada; i alhora la més cobejada per les hordes de xiquets que a totes les latituds han proliferat en èpoques de penúria. L'ànsia recol·lectora infantil que s'abatia sobre les pomes o peres de les contrades més aïna fredes ho feia amb igual afany sobre la més ampla i variada oferta dels indrets més temperats i càlids. I, precoces notàries de la geografia i la fenologia comarcals, colles de famolencs infants sabien amb precisió on i quan estaven a punt per ser menjats els primers representants de cada espècie conreada.

Longeves figues o efímers albercocs; acidules mandarines o dolces garrofes meleres; vellutats préssecs, cèries prunes o lluentes cireres; esclatants gínjols o impúdiques magranes que, badades, oferien el reclam de les seues càpsules rubicundes o perlades... Tot s'hi valia per pujar a l'arbre i competir-hi amb els pardals delerosos de tastar també els primers sucres concentrats sota les pells tibants dels fruits primaverals, estivals, tardorals.

Això sí, amb fruits com les eriçades figues de pala (*Opuntia ficus-indica*) calia anar amb compte, no tan sols per les espines grans situades sobre les arèoles o coixinets, sinó per les més menudes o gloquidis, que es desprenen quan fa vent i que per això no convé posar-se'n a sotavent si no es vol acabar estarrufat d'espines finíssimes, gairebé invisibles i molt difícils de llevar de la pell de l'incaut que s'hi ha aproximat. Una vegada agafades, desproveïdes de totes les espines i convenientment pelades, eren una menja molt estimada, fins el punt de vendre's pels carrers, com recull la següent cançó popular de Cocentaina no exempta de doble sentit:

Quan jo era xicoteta,  
em guanyava molts diners:  
venia figues de pala  
per la plaça i pels carrers.



Daniel Climent

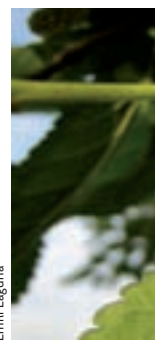
Una vegada agafades, desproveïdes de totes les espines i convenientment pelades, les figues de pala eren una menja molt estimada, fins el punt de vendre's pels carrers.

D'una dotzena de figues,  
sols una me'n va quedar,  
un senyor que anava amb capa  
me la volia comprar.

Senyor, vinga a ma casa,  
que jo li la donaré  
i si té por de punxar-se  
jo la pell li la trauré.

Eren objecte d'atenció infantil les estivals móres de morera (*Morus* sp.), tant les insípides de la morera blanca (*Morus alba*) com les més preuades, grans i abundants de la morera negra (*M. nigra*); riques en àcid màlic, glucosa i fructosa, són d'un tast intens, fresc i agredolç molt agradable al paladar. També són móres les infructescències dels intricats albarzers (*Rubus ulmifolius*), d'un sabor dolç, suau i amb matisos tènuelement àcids, però que –¡ai!– solen demanar un peatge en forma d'arraps en la pell o esquinçalls en la roba, defensades com estan pels punyents agullons de l'arbust. Totes les móres compartien un problema: el de tacar la roba de forma indeleble a causa dels antocians que posseeixen; i com que aquestes taques no se n'anaven, portar-ne alguna suposava algun bonegó o unes palmades al cul per part de la mare legítimament enfadada. Ai, els antocians, tan saludables com diuen ara que són!

Però, si els cultius estaven ben protegits, l'àvida xicalla s'entretenia en la recerca tenaç d'una altra mena de fruits de difícil accés, d'arbres o arbusts silvestres, aïllats o abandonats, i que sovint tenien un ús alimentari alhora que lúdic; i també d'uns altres encara verds o d'escassa, aspra o d'àcida polpa.



Emili Laguna



Daniel Climent



### Fruita per a menjar i jugar

Al migjorn valencià eren molt buscades, a final de l'estiu, les co(do)nyes o co(do)nyetes, varietat *maliformis* més xicoteta, dolça i redona que el codony típic (*Cydonia oblonga*). Amb forma de poma i amb una pell tènuement vellutada, les codonyetes no tan sols es menjaven on s'havien collit, sinó que, al migjorn litoral valencià (Santa Pola, Guardamar, Torrevella) les colles de xiquets les feien servir per ensinistrar-se en dinàmiques psicomotrius mentre es banyaven; i, mentre jugaven a tirar-se-les, les ameraven amb les eventuals caigudes en la mar, cosa que afavoria el reblaniment del fruit i minvava l'aspror dels tanins que hi romanien.

De vegades, l'arbre que ofería els fruits era molt més alt. És el cas del lledoner (*Celtis australis*), productor d'ingents quantitats de lledons, drupes d'escassa polpa tènuement farinosa i dolça; un fruit que, rosegat el mesocarpí, deixava al descobert un pinyol esfèric que ser-

via de balí per als jocs pseudobèl·lics amb sarbatanes de canya, o per molestar el mestre que intentava ensenyar alguna cosa acadèmicament rellevant mentre escrivia a la pissarra d'esquena a la concurrència. Un tresor així, mengívola i alhora lúdic, era cobejat pels infants fins el punt que en alguns pobles el permís per pujar al lledoner i omplir-se'n les butxaques era cobrat per hores pels propietaris dels arbres. Un fruit que ha nodrit la paremiologia popular, amb endevinalles com la mallorquina «Quin és l'arbre que fa fruita més petita que un ciuró? Primer és verda, després groga i per últim com un carbó». Doncs ja ho hem endevinat: el lledó.

Més protegides estan les cireretes d'espinal o de pastor, o graülls, petites i d'escassa polpa que, igual com els lledons, compensen la migradesa de l'oferta unitària d'aliment amb la prolífica abundància del conjunt. Són els fruits de l'arç blanc, graüller o garbuller (*Crataegus monogyna*), arbust armat no d'epidèrmics agullons



A dalt, les estivals móres de morera (*Morus nigra*), que amb el seu sabor intens, fresc i agredolç, eren objecte d'atenció infantil. També les dels albarzers (*Rubus ulmifolius*), a sota, que tenien l'inconvenient d'estar defensades pels punyents agullons de l'arbust.



A dalt, les cireretes de pastor (*Crataegus monogyna*) es troben protegides per les espines de l'arç blanc, de justa mala fama pel dolor de la punxada. A sota, les colles de xiquets jugaven a llançar-se codonyes, un fruit amb forma de poma i amb la pell tènuement vellutada.



Daniel Climent

Daniel Climent

com els de l'albarzer (*Rubus ulmifolius*) sinó d'autèntiques espines o rames agusades, de justa mala fama pel dolor de la seua punxada. Tot i això, i encara que fóra agafant-les de lluny mitjançant canyes convenientment preparades, els xiquets s'atrevien a fer-ne aplec perquè, a més d'entretenir la fam, proveïen les butxaques d'un petit arsenal de pinyols redons fàcilment llançables a través de canuts. També en són comestibles les fulles més tendres, de sabor com d'anou, que a Anglaterra i Gal·les eren menjades durant les èpoques de fam per famèlics xiquets que metafòricament les anomenaven *bread and cheese* ("pa i formatge").

La combinació gastronòmic-bèl·lico-lúdica d'alguns d'aquests fruits afavoria un petit comerç a ciutats on els nouvinguts recordaven, enyoraven, els jocs rurals dels quals s'havien vist forçats a separar-se en emigrar; i també allí on els xiquets tenien dificultats o falta de temps per apropar-se als llocs on obtenir els preuats i comestibles «joguets». Així, durant la tardor era freqüent trobar a l'Alcoià i al Comtat, a les places i portes de les escoles, petites i improvisades tendes de carrer o paradetes dominicals on s'oferien cireretes d'espinal (o de pastor) al costat de nespres (*Mespilus germanica*) i lledons (*Celtis australis*); i fins i tot «mocs de flare», l'aril de polpa mucilaginosa i dolça que envolta la perillosa, tòxica i mortal llavor del teix (*Taxus baccata*). També a Andalusia es venien pels carrers de molts pobles les *majoletas* (graülls), *chumbos* (figues de pala), *aserolas* (atzeroles), *bellotas* i *almencinas*.

Hi havia fruita silvestre accessible, com els tardorals murtons (de les murtes, *Myrtus communis*), que en madurar solen ser d'un color blau fosc, tot i que se'n poden trobar uns altres d'un groc pàl·lid i una polpa més dolça de textura més fina i agradable. La tardor era, potser, l'estació més apropiada per a agafar (o furtar, ai!) fruita de tota mena a la qual, juntament amb el plaer de fer minvar fams genèticament arrelades, s'unia el gust per evocar sensacions de profunda animalitat retrobades en els aspres, subtils i crus sabors vegetals. Així, era freqüent anar a la cerca de silvestres arboços (*Arbutus unedo*), eriqats de petites protuberàncies; o d'agredolces atzeroles o seroles (*Crataegus azarolus*), amb aspecte de petites pomes de pell vermella o groga; o d'aspres i dures nespres (*Mespilus germanica*) i serves (*Sorbus domestica*), que milloraven el seu tast si passaven un temps a fosques i sobre un llit de palla.

No sempre calia pujar als arbres, tombar els fruits amb canyes o amb pedres, o fugir quan l'amo del bancal descobria els intents depredadors dels xiquets. Perquè també hi havia matèria silvestre apta per a ser menjada, de més fàcil accés i preparada per a estimular tant les barres com les glàndules salivals de la xicalla. Com alguns fruits de plantes pròpies de vora de camins o de



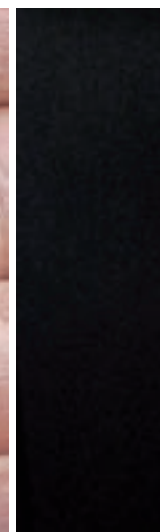
Daniel Climent

Una vegada rosegat, el lledó deixa al descobert un pinyol esfèric que servia de balí per a les sarbatanes de canya o per a molestar el mestre de l'escola.

**«POT FER GOIG RETROBAR-NOS, JA DE MAJORS, AMB ALGUNS DELS SABORS QUE POBLAREN EL NOSTRE UNIVERS PALATAL, GUSTATIU I AROMÀTIC, QUE ES NODRIA DE FAMS ATÀVIQUES»**

El fruit del teix (*Taxus baccata*), o «moc de flare», en la imatge superior, contenia la llavor tòxica d'aquest arbre.

Les plantes pròpies de vora de camins, com les malves, oferien petits fruits de fàcil accés i aptes per a ser menjats com les «carabas-setes» de la imatge inferior.



Daniel Climent



Daniel Climent



Daniel Climent



Emilia Laguna





Emili Laguna



Daniel Climent

La tardor era l'estació més apropiada per a agafar fruita de tota mena. Hi havia fruits silvestres com els arboços (en la imatge superior), els murtons (a dalt a l'esquerra), les atzeroles (a dalt a la dreta), les nespres (a sota a l'esquerra) i les serves (a sota a la dreta).



Daniel Climent

determinades comunitats ruderals i arvenses, com les malves (*Malva sylvestris*, *Lavatera cretica*...). Es tracta de petits fruits discoïdals dividits en sectors circulars i tot cobert per les restes del calze fàcilment separable del conjunt; la forma i mida han propiciat fitònims tan evocadors com simpàtics: panets, carabassetes, coquetes, tomaquetes, formatgets, mançanetes (en el sentit de «botons petits»)... Rics en melibiosa, un disacàrid isòmer de la lactosa, ofereixen una dolçor tènue, inferior a un terç de la sacarosa. Els fruits de les malves, abundants i fàcils de collir i de menjar, han constituït un dels aliments més utilitzats ja des de la més remota antiguitat, com recull Plutarc (c. 50-120 dC) en el *Banquet dels set savis*: «juntament amb unes altres plantes senzilles i silvestres, portades al temple com a record i senyal de l'aliment primitiu, hi havia malva [...]».

De sempre, alzines i carrasques han ofert glans o bellotes, algunes de les quals «dolces» i comestibles, encara que calia conèixer quins arbres en produïen atès que són indistingibles de les amargues; es preniën al llarg de la tardor, primer les miquelines (per Sant Miquel, 29 de setembre), i més tard les martiniques (per Sant Martí, 11 de novembre), més dolces i gruixudes.

#### Els fruits encara verds

Alguns fruits encara verds podien ser considerats llepolies infantils, com els pinyons (de *Pinus pinea* i de *P. halepensis*). I els albercocs (*Prunus armeniaca*), amb una particular combinació de sabors aspre, àcid, amarg i dolç. A més, de la varietat «del pinyol dolç» es podia menjar la llavor, mancada del glucòsid amigdalina i del desagradable gust d'ametles amargues típic de les d'uns altres *Prunus* (prunes, cireres, préssecs...); una varietat que ha arribat a formar part de l'imaginari col·lectiu amb la cançó:

Maseret, si vas a l'hort  
porta figues, porta figues.  
Maseret, si vas a l'hort  
porta figues i albercocs  
del pinyol dolç.

Les ametlles verdes (*Prunus dulcis*) han fet les delícies palatals dels infants alhora que calmaven la set gràcies al fet que el pericarpí, encara comestible, arrecera una deliciosa polpa quasi gelatinosa de la incipient llavor; altrament, les petites quantitats d'amigdalina que contenen no afecten negativament el sabor, com tampoc ho fan els aminoàcids essencials que contenen, els hidrofòbics leucina, valina, fenilalanina, isoleucina i tirosina, que el nostre sistema gustatiu sol identificar com amargants.

Alguns fruits podien aconseguir-se a un tir de pedra; era el cas dels aspres i «verds» (o millor, «gros») »



Emili Laguna



Daniel Climent



Daniel Climent



Daniel Climent

Els ascètics dàtils encara verds de la palmera datilera (*Phoenix dactylifera*), que ara ningú no arreplega, eren fàcils d'aconseguir, però més accessibles encara eren els dàtils de margalló (*Chamaerops humilis*, a la dreta), fibrosos i d'asprívola dolçor.

dàtils de la *Phoenix dactylifera*, encastats en els atapeïts i penjants ramassos de les palmeres femelles i que ara, ai!, ningú no arreplega. Més accessibles eren els de la palmereta de monte o margalló (*Chamaerops humilis*), el pa de rabosa, dàtils fibrosos i d'asprívola dolçor. Els cacaus o cacauets (*Arachis hypogaea*) com els cigrons solien furtar-se dels horts quan encara no els havien recollit els amos, i es menjaven encara verds, crus, igual com les panolles de dacsa (*Zea mays*), malgrat que estan molt millor si es torren, especiades amb sal i posant-les sobre les mateixes beines que les envolten a la canya.

#### *Els fruits cruixents i les llavors*

Alguns fruits oferien un atractiu més: el de cruixir en ser mossegats. Perquè el cruixit és un valor afegit en determinats aliments: l'espetic generat en trencar per masticació les cèl·lules que contenen aigua a pressió produeix una ona sònica d'alta freqüència que ens resulta grata a l'oïda i a les terminacions nervioses que entapissen la cavitat bucal.

Hi ha un fruit que, mentre no ha madurat, ofereix en clavar-li la dent un paquet de sensacions organolèptiques d'ampli espectre: un tast agre dolç, una aroma agradable i un cruixit reconfortant. Estem parlant del gínjol, el fruit de l'espinescent ginjoler *Ziziphus jujuba*, i del qual el metge Andrés Laguna (s. XVI) feia el següent comentari: «*Las Açufaiñas, que los Barbaros llamanon Iuiubas, y los latinos Zizipha [...] son vianda de mujeres, y de niños desenfrenados...*»

En el retorn al passat que en ocasions penetrava del camp als bulevards cal esmentar els pinyons de pi pinyer (*Pinus pinea*); encara recordem com de menuts, allà per la dècada dels seixanta, passejant per l'Esplanada d'Alacant els pares ens compraven un cartutxet d'aquestes encloscaades llavors; i, amb elles, un clau xicotet amb la punta aixafada per poder-lo fer servir de palanca giratòria en clavar-la per l'esquerda de l'embolcall coriàc i alliberar el proteínic pinyó. També molt nutritives, les llavors de cànem (*Cannabis sativa*) se solien menjar crues, encastades en rotllets o torrades amb una mica de sal; trobar cànems era tot un des-





Daniel Climent

Mentre no ha madurat, el gínjol ofereix en pegar-li mos un paquet de sensacions organolèptiques d'ampli espectre: un tast agre dolç, una aroma agradable i un cruixit reconfortant.

cobrint, però si no s'aconseguia sempre es podien comprar llavors a les tendes de menjar per a pardalets.

#### ■ NÈCTARS I FLORS

En el poema *The Woodman's Daughter* (1851) de Coventry Patmore es narra la tràgica història de Maud, filla d'un llenyataire, i el fill de l'hisendat; de menuts, aquest li ofereix uns fruits, cosa que inicia una amistat que esdevé íntima quan els dos es fan grans. Les diferències de classe impossibiliten el matrimoni i Maud, embogida, ofega el fill que han tingut i se suïcida. El poema conté una estrofa amb un fitònim que ens obri la porta a una altra de les fonts de plaer alimentari infantil, el nèctar:

Mentrestant, a recer de les tanques perfumades  
per les flors de xuclamel, [...].<sup>1</sup>

Nosaltres anomenem xuclamel –i lligabosc, i mareselva– a lianes del gènere *Lonicera*, com *L. japonica*, molt usada en jardineria per a fer tanques denses i fragants. I els diem així perquè si n'extraïem amb cura els estams s'hi arrossega una microgota d'un nèctar dolç i melós, delitable plaer que també es pot obtindre arrancant la corol·la i xuplant-la des de la base. Igualment hem extret nèctar per aspiració dels gesmins (*Jasminum* sp.); i de la tabaquera de moro (*Nicotiana glauca*), la prolífica sàlvia de fulla petita (*Salvia microphylla*) i les floretes de la mel (*Anchusa azurea*); i de l'herba de bou o sardineta (*Echium* sp.); i de la sud-americana passionària (*Passiflora caerulea*); i de la corretjola o corriola (*Convolvulus althaeoides*), que servia per ju-

<sup>1</sup> «Meanwhile, below the scented heaps,  
of honeysuckle flower, [...]»



Emili Laguna

Anomenem xuclamel a les lianes del gènere *Lonicera* perquè si extraïem amb cura els estams s'hi arrossega una microgota d'un nèctar dolç i melós.



Emili Laguna

Les llavors de cànem se solien menjar crues o torrades amb una mica de sal. Era difícil trobar-ne, però sempre se'n podien comprar en les tendes de menjar per a pardalets.

gar, ja que després d'haver-li xuclat el nèctar l'escopíem com més lluny possible i miràvem bocabadats la caiguda pausada, com un paracaigudes, que ens faria guanyadors o no del joc (calia no xuclar-la molt, perquè queia massa ràpid pel pes de la saliva).

Podíem trobar petits mossos de delicada textura en el *paniqueso*, les níviies corol·les de les inflorescències de l'acàcia borda, l'ornamental i fragant *Robinia pseudoacacia*. Una inflorescència que es menjava a Alacant era la paràsita *Cynomorium coccineum*, uns paquets florals carnosos d'un color entre marró i escarlata que ixen als vessants més secs del Benacantil, el tossal margós que domina la ciutat; malgrat l'escatològic fitònim de «cagalló de flare», o el no menys explícit grecollatí de *Cynomorium* (“penis de gos”), ha estat un aliment típic dels beduïns, que pelen les puntes tendres i mengen l'interior, blanc i fresc, de polpa suculent i dolça.



■ TIGES I TUBERCLES

Molt preuats per la xicalla, els brots tendres de la vinya oferien una medul·la una mica àcida, mos efímer assaborit sota l'amenaça d'una bescollada si l'amo del vinyet t'agafava. Més fàcils d'aconseguir, els espàrrecs silvestres (*Asparagus* sp.) encara es recullen per xiquets i adults. Hi ha tiges bones per rosegar: les rametes de fenoll (*Foeniculum vulgare*), d'aroma suauament anisat; i la soterrada, blanca, tendra i refrescant base dels joncs/juncs de capçales (*Scirpus holoschoenus*; la dels altres joncs, *Juncus*, sol ser tòxica). Molt refrescants pel punt acidul que ofereixen són els agrets (*Oxalis pes-caprae*), que encatifen els cultius de cítrics durant l'hivern; i les poligonàcies agrelles (*Rumex scutatus*), consumides a la Cerdanya pirinenca.

Capítol a banda mereix el margalló (*Chamaerops humilis*), ja que, a més dels dàtils, hi ha unes altres parts comestibles: la base de les fulles; el «copet» o part tendra de la qual han de sorgir les noves fulles o ulls; i, per sota, la «cabota», més compacta i amb un sabor que evoca la castanya; i, sobretot, les saboroses «filloles», origen de les futures inflorescències. «Anar a fer margalló» a la muntanya era una festa, en efemèrides com Sant Antoni (17 de gener), Sant Blai (3 de febrer) o Pasqua. També, per als qui no anaven a la muntanya, es venien margallons pels carrers, i durant les dècades del quaranta i cinquanta del segle passat, encara se sentien per València les venedores ambulants de margalló amb el crit musicat de «Margallons! Ne voleu?».

Una de les tiges més preuades ha estat la canyamel o canya de sucre (*Saccharum officinarum*), cultivada fins mitjan segle XX en alguns bancals de l'Horta d'Alacant, la de València, a la Safor... Les tiges eren difícils de tallar o trencar, però si es demanava als llauradors solien tallar-te'n alguna. Amerada d'aigua, es mastegava i es xuplava el suc que desprenia, com recull la següent cançó popular, tot i que calia escopir les fibres que restaven, prou molestes si es claven entre les dents:

Dinguilindinc,  
dinguilindonc.  
Qui s'ha mort?  
El retor.  
Quin retor?  
El del cel,  
xupla, xupla  
canyamel.

**«LES MENGES ATÀVICAMENT  
INFANTILS A PENES HAN  
ESTAT RECOLLIDES EN  
LES ARTS LITERÀRIES  
NI EN LES PLÀSTIQUES,  
POTSER PERQUÈ SE LES HA  
ASSOCIADES A ACTIVITATS  
POC DIGNES D'ATENCIÓ»**



Daniel Climent

Malgrat l'escatològic fitònim de «cagalló de flare», aquesta inflorescència que naix en algunes zones àrides ha estat un aliment típic dels beduïns.



Daniel Climent

Resulta cridaner l'ús mengívola que se li donava a unes excrescències trobades sobre tiges de la bracera i l'oriola. Eren menjades per la xicalla en èpoques de fam; però només mentre eren tendres, ja que després són immenjables.

També podies comprar-ne al canyameler, en fires i porrats, o beure-hi el suc obtingut en passar la canya entre dos corrons metàl·lics o de fusta.

Un exsudat ben interessant és el mannà del fleix o freixe de flor (*Fraxinus ornus*), que forma unes estalactites de sabor dolç, molt consumides pels xiquets de Sicília i el sud d'Itàlia. Però, potser allò més cridaner és l'ús mengívola que es donava a unes excrescències

trobades sobre tiges de la bracera (*Centaurea aspera*), de capítols florals purpuris, i l'oriola (*C. melitensis*), d'inflorescències grogues. Es tracta d'engrossiments produïts per la picada de les petites vespes *Isocolus lichtensteini*, que hi dipositen els ous; aquestes agalles, «albercocs de marge», eren menjades per la xicalla en èpoques de fam; però només mentre eren tendres, ja que després s'endureixen i són immenjables.

La base d'algunes gramínies era considerada «canyeta de menjar»: el xirixó de la sisca (*Imperata cylindri-*



Daniel Climent



Una de les tiges més preuades ha estat la canyamel o canya de sucre. Amerada d'aigua es mastegava i es xuplava el suc que desprenia, tot i que calia escopir les fibres que en restaven, prou molestes si es claven entre les dents.

ca); el fenàs de canonet o arròs de pardalet (*Oryzopsis miliacea*); el margall (*Lolium* sp.); i fins i tot d'alguns cereals com el blat/forment (*Triticum* sp.) i l'ordi/civada (*Hordeum vulgare*), dels quals també es podien menjar els grans encara verds, tot i que era ben desagradable encarar-te amb les arestes de les bràctees.

Més enterrades es podien trobar arrels tendres comestibles, com la del panical (*Eryngium campestre*), que pelada té un mos dolç. I la nyàmera o pataca de canya, nom dels tubercles feculents i un poc dolços d'espècies com *Helianthus tuberosus*, *Bunium* sp., *Conopodium thalictrifolium*; aliment de xicons i de pastors, té un sabor a mig camí entre castanya i avellana. Una de les llaminadures més esteses eren les tiges subterrànies de la dolça regalíssia o palodul (*Glycyrrhiza*

*glabra*); els «puros» o soquetes de diferent llargària i calibre, recollits o comprats a les paradetes dels diumenges, han estat un dels plaers gustatius amb més adeptes.

#### ■ PER ACABAR, UNA LLEPOLIA ARTÍSTICA

Tot i la seua empremta, les menges atàvicament infantils a penes han estat recollides en les arts literàries ni en les plàstiques, potser perquè se les ha associades a activitats poc dignes d'atenció. Hi ha, és cert, alguna pintura de tanta qualitat com *Nens menjant raïm i meló* (c. 1650), de Murillo, on dos xiquets pobrament vestits, amb les camises estripades, mengen amb golafreria unes peces de fruita segurament furtades; però, es tracta d'un ambient urbà on els fruits provenen segurament del mercat, no de la recol·lecció de menjar silvestre. D'entre les poques obres que sí que hi paren atenció ens plau especialment *La filla del llenyataire* (1850-1851), del pintor preraphaelita John Everett Millais, basada en la novel·la homònima ja esmentada. El pintor, amb el preciosisme que el caracteritza, descriu l'escena d'inicial aproximació posant en les mans del xic, com a fruits, unes seductores fraules o maduixes (*Fragaria vesca*), potser silvestres, llepolia infantil d'èxit garantit.

Llepolia, això sí, vicària de la d'una altra classe, la memorístic-afectiva, que és la que hem intentat oferir en aquest article. Bon profit! ☺

**Daniel Climent Giner.** Catedràtic de Secundària de Ciències de la Natura. IES Badia del Baver (Alacant).

**Carles Martín Cantarino.** Professor Titular d'Ecologia del departament de Ciències del Mar i Biologia Aplicada. Universitat d'Alacant.

**Emili Laguna Lumbreras.** Cap de Secció de Protecció dels Recursos Naturals. Centre per a la Investigació i Experimentació Forestal – Servei de Vida Silvestre (Quart de Poblet).

instituto de medicina genómica  
**imegen**

**Què ens fa singulars?**

- Diagnostiquem més de 1.000 gens
- Resolem 2.500 casos clínics cada any
- Posem a punt 20 nous diagnòstics cada mes
- Exportem servicis a 15 països

L'Institut de Medicina Genòmica té com a missió millorar la salut i qualitat de vida de les persones proporcionant estudis genètics amb valor diagnòstic, pronòstic i preventiu.

Si vols saber més sobre les malalties genètiques, visita la nostra web o segueix-nos en Facebook

[www.imegen.es](http://www.imegen.es)