



Aprofitaments tradicionals

EL BOSC S'HA EXPLOTAT INDUSTRIALMENT I ES CONSIDERA FONT DE BENESTAR MENTAL, PERÒ, DES DE TEMPS IMMEMORIAL, HA SIGUT REBOST PER A LA VIDA QUOTIDIANA

Montse Parada i Joan Vallès > TEXT

Ja fa uns anys que es reconeix la necessitat de passejar per la natura, per al benestar emocional humà. Pel camp, pel bosc o vora mar, s'ha demostrat que el blau i el verd de l'entorn natural ajuden a asserenar la ment, a part que, tot caminant-hi, s'hi poden recollir plantes de les quals podem treure profits físics diversos. Aquesta relació tan necessària era molt més fonamental en temps reculats, on aquest entorn era una important font d'aprovisionament i una contribució necessària a l'economia domèstica. Els banys de bosc actuals eren abans rutes programades, sovint identificades com 'anar a bosc', diferents segons les estacions i les finalitats, per recollir el que el bosc aportava a la vida quotidiana dels nostres avis. Així, a la primavera s'hi agafen espàrgols, a l'estiu s'hi solen collir fruits, la tardor és època de castanyes i bolets i a l'hivern s'hi troba algun fruit tardà com la serva, a més de llenya per escalfar.

En aquest article fem una pinzellada –aturant-nos un xic en alguns exemples i simplement esmentant-ne altres, dels molts que hi ha– dels usos etnobotànics que la gent de l'entorn de l'Albera i les Salines feia dels seus boscos i que han estat recollits pel nostre grup de recerca en etnobotànica catalana. No hi ha ni

totes les espècies botàniques de l'àmbit forestal usades ni tots els aprofitaments que els alt-empordanesos en feien o en fan, car ens limitarem a aquelles informacions recollides bàsicament pels autors d'aquest article i pel que fa únicament a arbres, arbusts, mates i lianes. Deixem de banda l'obtenció de carbó i de suro, àmpliament explicada en altres articles d'aquest mateix número de la revista.

Hem comptat més de 60 espècies botàniques que compleixen els requisits abans esmentats i ens referirem a algunes d'aquestes, que agruparem segons l'aprofitament que se'n fa.

Fusta i llenya. La primera cosa que fem quan diem 'bosc' és pensar en arbres, grans productors de fusta. Després, filant més prim, se'ns acudeixen molts altres usos, però és cert que la utilització del bosc per a fusta és primordial, i per això comencem per aquí.

Anar a 'fer llenya' per encendre el foc, lloc de reunió familiar i d'elaboració de cuinats, suposava aprofitar fustes ben diverses, entre les quals es valoren aquelles d'alt poder calorífic i que cremen lentament com l'alzina (*Quercus ilex*), el pi (*Pinus* sp.) i el roure (*Quercus pubescens*). Aquestes fustes solen ser

denses i dures, i s'aprofitaven també per fer mobles, bigues, cairats i mànecs d'eines. Les rabasses de bruc (*Erica* sp.) eren molt apreciades per cremar, perquè deien que cremen tota la nit, i s'usaven per fer pipes de fumar, com la del roser bord o roser de pastor o roser silvestre (*Rosa canina*), encara que amb molta menys freqüència, i les del boix (*Buxus sempervirens*) i el xuclamel (*Lonicera* sp.) per fer-ne les decoracions. Es diu «el vern deixa morir sa mare de fred», perquè la seva llenya no crema bé.

Es feien talles –figures, baldufes i joguets d'altra mena– de fustes toves, de bon treballar, com les d'auró blanc (*Acer campestre*), auró negre (*Acer monspessulanum*), freixe (*Fraxinus angustifolia*, *F. excelsior*), àlber o arbre blanc (*Populus alba*), arbre poll (*Populus nigra*), vern (*Alnus glutinosa*) i blada (*Acer opalus*). D'algunes d'aquestes fustes, se'n feien també esclops de mala qualitat, perquè es malmetien aviat –es deia que els de vern no podien tocar aigua perquè es podrien–, mànecs lleugers per a escombres i diferents eines, i baiards, una mena de fusta semblant a una taula amb quatre forats a manera de nanses per transportar, per exemple, els fems. Amb la fusta dels pins (*Pinus halepensis*, *P. pinaster*, *P. pinea*, *P. sylvestris*) es feien esclops, els

Procés per a la fabricació d'una pipa: des de la rabassa, passant pel carrat i la forma final, a càrrec de Segimon Baulenas de Maçanet de Cabrenys. Any 2005 // FOTOS: Joan Vallès.

de millor qualitat, ja que la resina actua com a repel·lent natural de la humitat. Amb les tiges de saüc o sabuc (*Sam-bucus nigra*) es fabricaven petadores: es buidava la medul·la i s'usava per llançar projectils, habitualment lledons, el fruit del lledoner (*Celtis australis*).

Es feien estris diversos per al seu ús a la llar i a les feines de pagès, com bastons, mànecs, perxons, escombres i estris de cuina amb fustes tan diverses com les de boix, castanyer (*Castanea sativa*), usada també per fer semals i botes considerades de no massa qualitat, faig (*Fagus sylvatica*), ginebre (*Juniperus communis*), bedoll (*Betula pendula*), trèmol (*Populus tremula*), aladern (*Rhamnus alaternus*), server (*Sorbus domestica*), om (*Ulmus minor*), cartellatge (*Viburnum lantana*), espinavessa (*Paliurus spinachristi*), ximbla o aloc (*Vitex agnus-castus*), avellaner (*Corylus avellana*), garriga (*Quercus coccifera*) i també alzina i roure, considerades fustes de més durabilitat.

La fusta de lledoner era la més preada per fabricar bastons de ganxo. Del boix, se'n fan instruments musicals: xiulets, flautes i, fins i tot, tibles i tenores, tot i que és una fusta tova i les claus hi acaben ballant. Les tiges de didorta (*Clematis flammula*) s'usaven per lligar els garballons de canoques –tiges– de blat de moro. Del saule (*Salix alba*), se'n feien mànecs; i amb les tiges de la saula vimera (*S. fragilis*), i, amb menys freqüència, del salit, salitera o sarga (*S. eleagnos*) i del castanyer –el tronc, llescat–, es feien coves, cistells,

gambines, cabassos i banastes. La murtra (*Myrtus communis*) s'havia usat en cistelleria i per fer estris de pesca en zones d'interior, on no hi havia joncs.

Aliment. Les plantes alimentàries, tant per menjar-les directament com per preparar-ne diversos plats o diverses begudes o per fer-ne confitures o conserves, són un recurs forestal molt important.

Pel que fa a fruits comestibles –la majoria crus, però també en forma de confitura i formant part de licors–, trobem la cirereta d'arboç o llipota (*Arbutus unedo*); castanya, menjada generalment torrada, i de la qual es diu que en millora molt el gust si, al moment de coure-la al foc, s'hi tira unes branques d'estepa negra (*Cistus monspeliensis*); lledó; avellana; faja, el fruit del faig; ginebró; grosella (*Ribes rubrum*); gla d'alzina; perelló (*Pyrus pyrastrer*);

rosier silvestre; romeguera (*Rubus ulmifolius*, *R. canescens*, *R. bifrons*); saüc; gerds (*Rubus idaeus*); serva; aranyó; pinyó de pi pinyer (*P. pinea*).

Del xuclamel, tal com el seu nom ens suggereix, se'n xuclaven les flors per assaborir-ne el nèctar dolç. Del llentiscle (*Pistacia lentiscus*), se'n treia una resina gomosa per fer xiclets. A la cuina eren i són molt apreciades com a condiment aromàtic les fulles de romaní (*Salvia rosmarinus*), el qual, a més, forma part de nombroses receptes de ratafia. La didorta es recollia com a menjar d'hivern per al bestiar, un cop s'havia fet assecar.

En aquest apartat, no podem deixar de banda els bolets. Tot i que, com de les plantes herbàcies, no ens n'ocuparem amb detall –això requeriria un article independent–, no podem pas no esmentar aquests elements del món vegetal que a les nostres contrades no es cullen, sinó que es cacen, com els espàrgols. Evoquem-ne només uns quants noms: múrgola a la primavera, rovelló, cep, cama-sec, ou de reig, trompeta, i tants altres a la tardor.

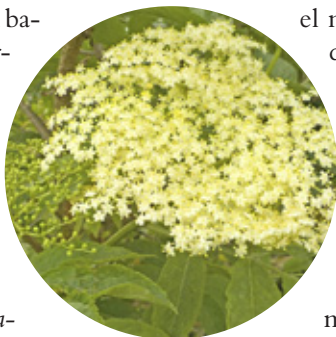
Medicina. Moltes de les plantes amb un dels dos grans usos que hem comentat fins ara tenen, a més, virtuts medicinals, i n'hi ha alguna altra que té les propietats medicinals com a principals o úniques.

Pel que fa als usos medicinals de les espècies típiques del bosc, s'atribueixen propietats saludables per al sistema digestiu a la castanya, el lledó, el ginebró, la serva, el barretet de capellà –fruit de l'espinavessa– i l'aranyó; a les fulles de castanyer, murtra, matapoll (*Daphne gnidium*), romaní, server, ginebre, llentiscle, esbarzer, aloc i om; a les flors de romaní, saüc i aloc; a l'escorça d'om i d'alzina; i als llucs tendres d'esbarzer.

Per a afeccions del sistema respiratori, són apreciats: les parts aèries de l'estepa blanca, la negra i l'estepe-rola; les fulles de freixe, heura, ginebre, romaní i arjól (*Smilax aspera*), els fruits de ginebre i llentiscle; les flors d'arç blanc (*Crataegus monogyna*); flors i estròbils dels pins, i inflorescències i infructescències del saüc.

Per a problemes del sistema genitourinari, s'usen les fulles de castanyer i ximbla; les tiges de bruc; els fruits d'arç blanc i espinavessa; i inflorescències i infructescències de saüc.

Per a lesions de la pell i el teixit subcutani, es recullen fulles de romeguera, romaní, heura, ginebre, boix, didorta o vidiella (*Clematis vitalba*; *C. flammula*),



De dalt a baix, aranyons, flor de saüc i castanyes torrant-se // FOTOS: Joan Vallès.



fructificació de càdec (*Juniperus oxycedrus*) i ginebró; fruits d'arjól, castanya, avellana; escorça d'arç blanc i d'alzina; segona escorça –dita 'segona pela'– de la surera (*Quercus suber*); resina de pi, i inflorescències i infructescències de saüc i flors de ximbla.

Per a patologies del sistema musculoesquelètic, es fan servir fulles de didorta, freixe i ginebre; fructificacions de càdec i ginebró; castanya; flors i fulles de romaní; inflorescències i infructescències de saüc, i escorça de pi.

Per a millorar el sistema circulatori s'empren fulles de castanyer, estepa

negra, lledoner, avellaner, romeguera; flors i fruits d'arç blanc, barretets de capellà, i flors i fulles de romaní.

Per a problemes de l'estat nerviós, s'usen flors d'arç blanc i de romaní, i quan recollien la vidiella, fresca, no deixaven pujar els nens a dalt del carro perquè els vapors que fa els provocava son.

Per a augmentar el sistema immunitari, es fan servir fulles de castanyer i fruits de roser silvestre.

Usos miscel·lanis. A part dels tres grans i principals grups d'utilització

dels productes llenyosos del bosc, acabem esmentant-ne alguns altres, de caire divers.

Començant per un aprofitament amb rendiment monetari, l'arrel del galzeran o gallaranc (*Ruscus aculeatus*) s'havia recollit per vendre a la indústria farmacèutica –es creia que per a remeis per fer venir gana–, i les seves tiges, fructificades, per fer-ne rams de Nadal. Semblantment, del grèvol (*Ilex aquifolium*), se'n feien rams de Nadal, tot i que ara és protegit a les nostres contrades perquè és escàs i és una font d'aliment d'hivern per a ocells i bestiar que viuen al bosc.

Amb la cendra dels pins, es feia la bugada i s'hi fregava el terra, que actuava com a lleixiu. La segona escorça de la surera es bullia per tenyir la roba. Dels flocs del suro, se n'havien fet matalassos. Les fulles d'avellaner es fumaven, com les tiges i les fulles, que deien que irritaven en coll en empassar el fum, de vidiella. El matapoll servia per lligar la cua dels xais a l'hora de tallar-la i que no s'infectés la ferida, i s'aixafava i es tirava al riu per pescar els peixos, que, deien, 'sortien a respirar'.

De la noguerola (*Pistacia terebinthus*), se'n treu la que és considerada la millor trementina que hi ha al mercat, i de l'estepa negra, la resina que supurava en forma de boletes de l'escorça per fer-ne pega. Es recullen informacions ben curioses com ara que, si dorms al bosc envoltat de fulles de freixe, les serps no s'acosten, i que les varetes màgiques de les bruixes es feien d'avellaner.

Finalment, per mostrar la importància d'un arbre més enllà d'ell mateix, la terra del voltant dels castanyers era molt apreciada per afegir a jardins i a testos, perquè les plantes hi creixen més ufaneses 🌱.

A dalt, en Josep Matés, de Fonteta, carregant d'estelles de pi bord i de llei un forn de pega. A l'esquerra, elaborant un flabiolet amb pela de freixe. A la dreta, obtenció d'essència de saüc // FOTOS: Ernest Costa Savoia.