

COLORS, OLORS, SABORS, LA TRILOGIA PERFECTA PER A UNA PASSEJADA PEL COLLSACABRA

Per sort, en aquests verals encara queda gent que atresora l'autèntica saviesa que alguns menyspreen: la immensitat de la botànica. Nosaltres, a més d'admirar-la, tenim el deure de conservar-la.

Fa anys que intento aprendre dels "antics" tantes coses com em vulguin ensenyar, i la veritat és que mai no en tindrè prou. Un d'ells, en Joan de Ripoll, em va dir una vegada, mentre anàvem a collir til·la a Milany: "darrera de cada fulla del bosc hi ha un duro amagat, només cal saber-lo trobar".

Ara que ja és primavera, el rebost dels boscos és a la nostra disposició i ben ple perquè l'aprofitem, però l'hem de respectar al màxim.

Gairebé tothom coneix alguna herba remeiera. Qui no s'ha fet mai aigua de camamilla, de til·la, de farigola...? Però la flora del Collsacabra és àmplia i generosa, posa a la nostra

disposició plantes per als més variats usos. Els medicinals i els alimentaris són els més coneguts, però n'hi ha d'altres: fabricació d'eines, obtenció de pigments, perfums i cosmètics, per adobar pells, teixits, etc. La gamma és tan alta, que aquells que tot ho bategen amb noms difícils d'entendre en diuen etnobotànica.

Pel que fa als colors, podeu gaudir tot l'any d'una varietat cromàtica absolutament deliciosa i variada:

A finals d'hivern, les primeres flors són blanques (lliri de neu, viola, buixol), grogues (ranuncle, narcís), liles (viola, herba fetgera,

foixarda) i apareixen petites pinzellades de blau, les veròniques.

Entrada la primavera, els grocs s'intensifiquen (ginestell, orval, herba de cop), apareixen els rosats (trèvol de prat, malva, conillets, trepadella).

I amb la calor, esclaten els vermells (gallarets), els blaus gairebé elèctrics (blauets) els rosats intensos, alguns gairebé porpres (centaura, gladiol, salicària). Llavors, la natura sencera es prepara per a la nostàlgia de la tardor, on els blancs (sajolida), els grocs (vara d'or) i els rosats (bruguerola) conviuen amb el vermell cridaner de les gavarreres, tots ells envoltats pels boscos afables de mil i un colors que atresoren, entre d'altres coses, el verd etern de les falgueres.

I, de les olors dels boscos d'aquesta terra feréstega, hi ha tant a dir! Des de l'aroma gairebé clandestina de les violes, passant per l'in-

Conillets. (Antirrhinum majus)

Fotos: Santi Jávega



Consolida menor (Symphytum tuberosum)

Foto: Santi Jávega



Muntanya de Llibres
Llibreria de muntanya i viatges

c/ Jacint Verdaguer, 31 -08500- Vic
Tel. i Fax 93 885 0 885
info@muntanyadellibres.com
Botiga Online: www.muntanyadellibres.com



Torn de Pa d'Era

Pl. Era Nova, 1 Tel. i Fax 93 852 20 46
C. Manya, 4 - Tel 93 852 20 50

tens i gairebé excessiu perfum dels narcisos i de les calabruixes, per la dolçor del saüquer i de la filipèndula, per la frescor exultant del poliol, la menta d'aigua i la rebenderola, fins a plantes omnipresents i cosmopolites com la farigola, l'orenga, la sajolida i el fonoll, entre d'altres bons companys de cuina.

Existeix un tipus de teràpia anomenada aromateràpia, que tracta les malalties amb els olis essencials que contenen moltes de les espècies que es troben a qualsevol època de l'any i a qualsevol indret del Collsacabra; es tracta d'olorar; i qui no es troba millor després de caminar al costat d'una sàlvia, d'un barballó o d'una tarongina?



Cua de gallina (Verbascum sp.)

Foto: Santi Jàvega

El cas és que, sense fer cap mena d'escarafall, les àvies sabien que posant determinades plantes sota el coixí dels infants, aquests dormien plàcidament, i el que és més important, sense efectes secundaris.

Però el que molta gent desconeix és que podem estimular un altre dels nostres sentits, el gust, tastant moltes de les plantes que tenim a l'abast. Poncelles que es maceren en vinagre (herba de les morenes, margaridolia), fulles tendres que tenen gust de nou o de cogombre (arç blanc, pimpinella), flors dolces (malva, viola, acàcia), granes picants (draba), arrels dolces que ens fan passar la set (polipodi) i tants sabors, que quan es descobreixen es tornen gairebé imprescindibles.



Amanides, sopes, arrebossats, verdures, condiments i postres que poc tenen a veure amb els que consumim habitualment, els podem preparar sense grans esforços mentre passem per un mercat amable, gratuït i on mai no hi falta el tiberi. Però, alerta, també cal conèixer aquelles plantes que, lluny de proporcionar-nos alegria al paladar, ens poden provocar alguna cosa més que un mal de panxa. N'hi ha unes quantes (buixol, esperó de cavaller, cicuta, corniol, etc) i algunes són veritablement perilloses, malgrat la seva bellesa.

Ens queden dos sentits que no podem deixar de banda, el tacte i l'oïda. Fulles de vellut (pota de cavall, cua de guilla), pètals de seda (gallaret, estepa) polpes refrescants (consolva, bàlsam, crespínell), arrels meloses (malví)... Tocant plantes podeu experimentar tota mena de sensacions, fins i tot la coïssor de l'ortiga és un bon remei per als dolors! I si teniu paciència, escolteu-les, no trigaràn gaire a explicar-vos alguna de les coses que a mi ja m'han explicat.

Sens dubte, no hi ha res més generós que les plantes.

Santi Jàvega
L'herbolari de Sau

Herba fetgera (Anemone hepatica)

Foto: Santi Jàvega

Vara d'Or (Solidago virgaurea)

Foto: Santi Jàvega



Pericó (Hypericum perforatum)

Foto: Santi Jàvega

