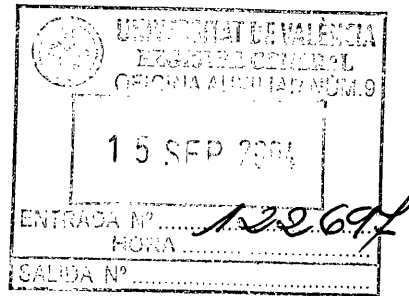


BID. T 6328

*UNIVERSITAT de VALÈNCIA*

*Facultat de Medicina i Odontologia*

*Departament d'Història de la Ciència i Documentació*



*Recerques Etnobotàniques al Territori Diànic  
o Comarques Centrals Valencianes*

*Tesi Doctoral*

*Presentada per:*

*Joan Pellicer Bataller*

*Dirigida per:*

*En Josep Lluís Fresquet i Febrer, professor titular  
d'Història de la Medicina de la Universitat de València*

*VALÈNCIA, a 1 dia del mes de setembre de l'any 2004*



UMI Number: U607535

All rights reserved

INFORMATION TO ALL USERS

The quality of this reproduction is dependent upon the quality of the copy submitted.

In the unlikely event that the author did not send a complete manuscript and there are missing pages, these will be noted. Also, if material had to be removed, a note will indicate the deletion.



UMI U607535

Published by ProQuest LLC 2014. Copyright in the Dissertation held by the Author.  
Microform Edition © ProQuest LLC.

All rights reserved. This work is protected against  
unauthorized copying under Title 17, United States Code.



ProQuest LLC  
789 East Eisenhower Parkway  
P.O. Box 1346  
Ann Arbor, MI 48106-1346

CB 0001904107

UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

FACULTAT DE MEDICINA I ODONTOLOGIA DE VALÈNCIA

En el día de hoy se ha procedido a la lectura de la tesis titulada:

RECURSOS ETNOBOTÀNICS AL TERRITORI DIÀNIC  
o COMARQUES CENTRALS VALENCIANES

de D. JOAN PELlicer BATAUER

que ha obtenido la calificación de Excelente Cum Laude

Firmado El Presidente del Tribunal, Dr. D. Guillermo Olafie de Los

El Secretario, Dr. D. Carla Piles Aguirre Marco

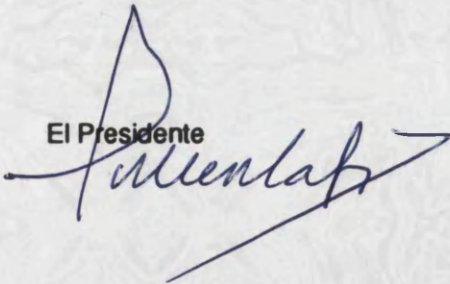
El Vocal Dr. D. Juan Antonio Mico Navarro

El Vocal Dr. D. Emili Casanova Herreró

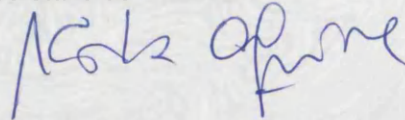
El Vocal Dr. D. José Pardo Tomas

Valencia 21 de ENERO de 2005

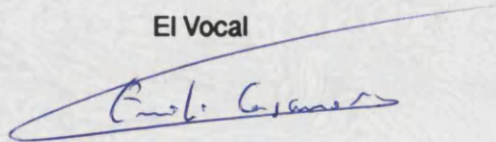
El Presidente



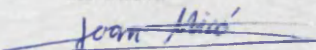
El Secretario del Tribunal



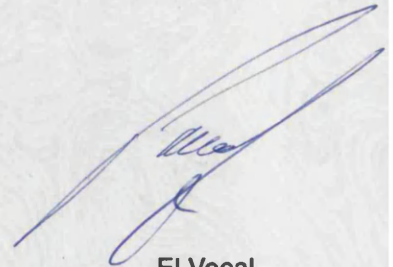
El Vocal



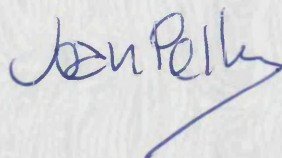
El Vocal



El Vocal



Firma del Alumno



UNIVERSITAT DE VALENCIA  
BIBLIOTECA DE SALUT

Nº Registro.....9351.....

DATA.....24/02/06.....

SIGNATURE.....BID.T 6328.....

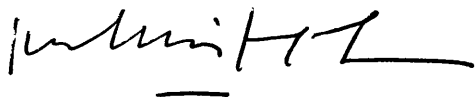
DOBIS: b 17257992

LIBIS: e 1991118X

Josep Lluís Fresquet i Febrer, professor titular d'Història de la Medicina de la Universitat de València,

CERTIFIQUE: Que la tesi doctoral adjunta que duu per títol:  
“ Recerques Etnobotàniques al Territori Diànic o Comarques Centrals Valencianes “ ha estat realitzada sota la meua direcció per Joan Pellicer i Bataller.

València a 1 dia del mes de setembre de l'any 2004



Josep Lluís Fresquet i Febrer



*A Jaumet de Penya i Lola la de la Plaça*

*i a Anna i Julieta, naturalment*





Sense cap desig de garbellar-li l'aigua a ningú, ni rentar-li la cara, ni untar-li les rodes ni portar-li la botija, ni menys encara, llepar-li la cresta, puix la llagoteria imperant ens embasca, voldíem fer constar ací la nostra sincera reconeixença a tots els membres del Departament d'Història de la Ciència i Documentació per l'acollença, el recolze i l'exemple que ens han ofert a fi que poguérem realitzar aquesta tesi, especialment a Josep Lluís Fresquet i Febrer per acceptar la seua direcció i donar-nos entenimentats consells, com també a Joan Micó, Maria José Báguena Cervellera, Carla Aguirre Marco i Josep Lluís Barona. Molt especialment voldríem expressar la nostra admiració pel professor Josep Maria López Piñero per aquelles classes en les inquietes aules dels anys 60 i les no menys vibrants i inoblidables del doctorat. Un bell record de gratitud servem encara per Pilar Soriano, professora del Departament de Biologia Vegetal de la Facultat de Farmàcia, per les instructives eixides a la muntanya i l'horta marjalenca i pels seus aclariments i generositats.



## TAULA GENERAL

1. Introducció .....	10
2. Quadre cronològic sobre els orígens històrics de l'etnobotànica .....	14
3. Objectius de la recerca etnobotànica .....	30
4. Metodologia etnobotànica .....	35
5. Marc geogràfic .....	42
6. Breu avanç de l'estructura del treball .....	48
7. Lectura i anàlisi de les dades i informacions recollides. Conclusions .....	52
8. Llistat d'informants més importants .....	53
9. Fitxer o catàleg florístic general .....	76
10. Altres remeis populars d'origen no vegetal .....	965
11. Cuina rural silvestre .....	978
12. Formes de preparació o formulari popular ordenat per accions terapèutiques ..	1.039
13. Flora domèstica .....	1.053
14. Flora veterinària i ramadera .....	1.065
15. Flora màgica .....	1.075
16. Flora festiva i religiosa .....	1.083
17. Flora rondallística .....	1.103
18. Fitonímia popular diànica .....	1.108
19. Vocabulari rural .....	1.156
20. Glossari de termes utilitzats .....	
21. Índex alfabètic de noms científics .....	
22. Índex alfabètic de noms populars diànics .....	
23. Bibliografia .....	1.195
24. Apèndix iconogràfic .....	

*Altres poden fer millor, però nosaltres fem.*

T. de Aranzadi

*La ciència combat la ignorància, però de cap manera l'emotivitat. La ciència és tot el contrari de la fredor. És el fruit d'una passió: de la passió per descobrir un univers, per aclarir coses desconegudes.*

Ramon Folch i Guillén. De l'Illa - 15

*Les Muses, les nou egrègies sorelles habitadores del Mont Parnàs no han cura sinó de hòmens de gran ciència, i no podent-me yo ajudar dels dons de lur gràcia, ab humil e baix parlament proceyré axí com sabré.*

Curial e Güelfa

## 1.- INTRODUCCIÓ: Concepte i abast de l'etnobotànica.

En un sentit ampli es podria definir l'*etnobotànica* com la cultura de les plantes, i més concretament la cultura de la flora d'un determinat territori, bastida, al llarg dels segles, amb mirada lenta i mitjançant una llengua, pels hòmens o pobles que l'habiten. Un concepte on els quatre elements bàsics són: terra, flora, poble i llengua, observats diacrònicament i com un tot integrat. La terra que nodreix una flora i el poble que la utilitza, la interroga i la interpreta mitjançant una llengua per tal de satisfer les seues necessitats físiques, intel·lectuals i esperituals. Vist així *etnobotànica* és tot allò que els hòmens de les distinties societats i cultures han dit i fet, han contat i imaginat, han cregut i esperat de les plantes que els voltaven.

El concepte que l'*etnobotànica* abraça és tan antic com l'home mateix, encara que el mot oficialment va aparéixer dins del camp de la ciència fa només una centúria i a casa nostra és d'ús molt recent. Des de sempre i en totes les terres i continents i en totes les ètnies i cultures, l'home s'ha servit dels vegetals per a nodrir-se, vestir-se, construir-se i moblar-se la casa, fer les més diverses eines, enriquemells i estris; i, també, per a guarir-se amb elles o amb substàncies extretes d'elles, associant-les a virtuts i poders. Així mateix les ha anomenades, donant-les un nom propi, i s'ha fet preguntes sobre el seu significat, fent-les formar part de les seues rondalles i mites, festes i rites. Fins i tot algunes han arribat a ser motiu de veneració i de temença, i per ser capaces de produir substàncies que afecten les fondàries del cervell, la ment o l'esperit, a ser considerades com a mediadors sagrats entre l'home i el món sobrenatural o com a regals dels déus o la residència de les divinitats i de d'altres forces esperituals, i algunes fins i tot han estat reverenciades com els mateixos déus. Àdhuc la idea mateixa de la divinitat i de la geografia esperitual pogué haver nascut en els orígens de vivències i experiències amb alguna o algunes d'aquestes misterioses i poderoses plantes.

Certament, una part que no es pot negligir, tant des del punt de mira material com esperitual, en considerar la Història de les Civilitzacions és la corresponent a les relacions de l'home amb el món vegetal que l'envolta estretament d'ençà la seua aparició sobre el planeta, és a dir, l'omnipresent paper i la profunda significació que han tingut les herbes i els arbres en la formació material, social i esperitual dels pobles anomenats primitius i en les cultures avançades, en l'evolució cultural de l'espècie humana, en la seua història, art, arquitectura, cuina, medicina, filosofia, mitologia i religió.

Bo i evitant la unilateralitat i la fragmentació i prenent un esguard vast, amb una perspectiva global i integradora, cal entendre l'**etnobotànica com l'exploració i estudi científic interdisciplinari, en l'espai de confluència de les ciències naturals i humanes, que s'ocupa del paper que juguen les plantes en el complex entramat d'una societat humana, de les relacions de l'home amb les plantes, de les societats humanes amb el món vegetal que les envolta, amb mires d'entendre i explicar la naixença i el progrés d'aquestes societats, o si es vol, de les plantes usades per les distintes cultures primitives i tradicionals i del conjunt de sabers, de recursos i de pràctiques a elles lligades, remarcant especialment el component social i cultural. Mai no s'ha de perdre de vista, com recorda i remarca Arturo Argueta a la magnífica introducció a l'*Atlas de las plantas de la medicina tradicional mexicana*, que les plantes remeieres són només una part únicament dels recursos materials d'un sistema de salut que conviu des de fa segles amb altres dos, el domèstic i l'oficial, el recurs material més divers i valuós de la medicina popular autòctona, i que " no són entitats abstractes, ni poden reduir-se solament a contenidors de principis actius i dispositaries d'accions farmacològiques, encara que també ho són, puix que ensems que entitats físiques i bioquímiques, tenen un lloc en l'univers interpretatiu de les diferents cultures, depenent què siga allò que s'espera d'elles, el que se n'obté, o més important encara, allò que simbolitzen ( Carlos Viesca Triviño, 1993 ) "**

La necessària i àrdua col.laboració interdisciplinària i entesa entre els conreadors de les ciències naturals o biològiques i els de les ciències socials o humanes, encara continua estant a casa nostra molt més lluny que fora desitjable, en bona part degut als problemes intrínsecs que planteja el desenvolupament d'una nova disciplina, no gens fàcil d'organitzar i portar endavant, accentuats en aquest cas per la progressiva desvinculació entre la cultura popular i l'acadèmica, entre el camp i la ciutat, entre el bosc i l'home, mentre el temps fuig jugant en contra ja que els dipositaris del saber etnobotànic autòcton per raons elementals d'edat risquen en pocs anys a desaparèixer.

Com exposa J.L.Fresquet, en aquesta necessària col.laboració interdisciplinària cal comptar en primer terme amb la botànica però una **botànica viva**, allunyada de gabinets i despatxos, estretament lligada a l'entorn paisagístic i a l'etnografia de camp.

La **farmacologia** que confirme científicament els usos empírics de les plantes utilitzades en la medicina popular i en la cuina silvestre, aïllant els seus principis actius i comprovant els seus efectes biològics i les seues accions.

L'**etnologia** per a una aproximació a la societat i la cultura que empra les plantes i altres productes naturals i és objecte d'estudi.

La **història** que ofereix una imatge diacrònica de l'ús dels remeis vegetals, animals i minerals com també de les distintes doctrines i teories en que es fonamenten, entre moltes altres aportacions.

El concurs de la **filologia** i la **lingüística** per tal d'esbrinar els possibles orígens i el significat dels noms populars de les plantes i de rastrejar la valuosa informació que des del més remot passat atresoren i transporten els fitònims populars sobre els usos, costums, creences, trets morfològics, fenològics, ecològics o geogràfics i d'altres característiques dels vegetals que denominen, informació de gran interès per a l'estudi i comprensió de la cultura tradicional d'un territori. Els pobles han sabut anomenar de manera hàbil i sovint molt expressiva i significativa les plantes que els voltaven i utilitzaven generació rere generació fins a desenvolupar un extensíssim i complex *corpus* de fitònims propi de la seua llengua i de la seua cultura i alhora amb components

comuns a totes les altres llengües i cultures; aquests noms i aquest *corpus* de fitònims són un bé per ells mateixos com a testimoni de la riquesa lingüística d'una terra i una gent i com una part rellevant del seu patrimoni cultural però valen més encara per l'abundosa i valuosa informació que atresoren i transporten, la qual només amb les rigoroses eines de la filologia i la lingüística es pot sondejar i traure a la llum.

També caldria que es feren o, si més no, es plantejara la possibilitat de fer propostes i treballs etnobotànics des del camp de l'**agricultura biològica**, recuperant antigues labors i llavors, sistemes i eines i tot el seu ric món lingüístic amb les velles dites, festes i cançons, com les de batre; o des del laberíntic i fantàstic univers de la **rondallística** i el **folklore**; o des de l'**art** i la **història antiga i clàssica** o de qualsevol altra època cultural, reportant dades sobre el paper que han jugat les herbes i els arbres en la literatura i l'art, la religió, la mitologia i la simbologia, la història i la vida quotidiana.

Cal considerar que no es poden estudiar els remeis populars curatius o les virtuts i els usos de les plantes de forma isolada, ignorant la cosmovisió del grup humà que les utilitza; entenent per cosmovisió o *Weltanschauung*, el conjunt articulat de sistemes ideològics, relacionats entre si de forma relativament congruent, amb el qual, l'individu o el grup social, en un moment històric, preten aprendre l'univers; en aquest cas el cosmos relatiu a la salut, la malaltia, el dolor i la mort de l'organisme humà.

L'ús popular de les plantes cal entendre'l integrat dins del món empírico-màgicocredencial de la medicina popular, la qual està constituïda pel corpus de pràctiques i de creences, rites, cerimonials, ensalms i oracions populars que es realitzen davant de la existència de la malaltia i a favor de la recuperació de la salut.

La cultura mèdica popular parteix d'una soca primitiva comuna a totes les cultures i és homologable a les formes prehistòriques de medicina empírico-credencial. L'home antic, del qual els nostres informants són la darrera baula, portava una vida regida i ordenada dins d'un món en íntima connexió amb l'univers sencer que l'acollia i del qual formava part. Aquest univers sencer no era una cosa estàtica i sense vida, un decorat cec i mut, sino dinàmica i animada i pletòrica de forces, d'esperits de tota llei, grans i petits, que el regien a tots els nivells, des de les estacions de l'any fins a les més menudes qüestions quotidianes; calia doncs saber relacionar-se bé amb aquesta "gent", tan real com ells mateixos, cosa que obligava a conèixer les fórmules del tracte més favorables, a fi de poder invocar-los per a lliurar-se de les malalties, les desgràcies i conèixer els perills i els esdeveniments futurs.

Aquestes recerques no poden aspirar a ser més que una mera aproximació. Som, lamentablement, profans en cadascuna de les disciplines o ciències esmentades, no ens considerem, doncs, capacitats de cap manera per a interpretar fefaentment les moltes o poques dades que hem pogut recollir al llarg de més de vint anys i que aportem amb el desig que en el pervindre puguem servir per a recerques interdisciplinars dutes a terme per estudiosos més aciençats i especialistes qualificats treballant en comú i en sincronia.

Quant a la formació d'especialistes i a la preparació dels investigadors del País en l'etnobotànica, cal assumir, fent un seriós examen de consciència, la feixuga feta que hi ha quasi tota la faena per fer encara. Acadèmicament, hui per hui, l'etnobotànica valenciana no existeix. Ni n'hi ha estudis universitaris d'etnobotànica, ni un

departament universitari o una altra institució que assumisca el paper d'aglutinador i capdavanter dels pocs recercadors voluntaris d'aquesta matèria, la més gran part d'aportacions dels quals sorgeixen de l'autodidactisme i òrfenes de plantejaments teòrics.

Com constata Joan Vallès i Xirau (1993) “ no hi ha, de fet, etnobotànics amb dedicació a temps complet o almenys, preferent. No hi ha ensenyaments que incloguin matèries d'etnobotànica, encara que si que hi ha algunes assignatures amb continguts - pocs- d'etnobotànica. Per tant, sembla clar que si volem que la recerca en aquest àmbit prengui volada i s'estabilitzi, una de les primeres coses que cal fer és organitzar la formació de professionals de la matèria que puguin arribar a constituir una escola. “

Nosaltres en aquest treball hem sofert aquesta terrible mancança i hem anat avant tot i el gran desavantatge que significa, bo i tenint com un dels seus objectius el de contribuir, mal que siga de lluny i a tall d'ínfima semença, a que temps a venir, un venturós jorn hi haja un espai universitari especialitzat o càtedra d'etnobotànica en la Universitat de València, una cadira, un espai, un fogar dedicat exclusivament a l'estudi, la recerca i la divulgació de la cultura de les plantes valencianes, mediterrànies i de tot el planeta.

Fet i fet, és tant el retard de l'etnobotànica a casa nostra, que de moment urgeix fer treballs, mal que siga, només de recollir ordenadament dades etnobotàniques fidedignes o fer-ne estudis encara que siguen tancats a una sola parcel·la o unes poques més. Tractem certament, amb els últims indígenes, amb les últimes veres veus d'un passat mil·lenari. Som davant les darreres anelles de la cadena trencada de transmissió oral de la vella ruralia, de l'última perla del collar desfet de la cultura de l'antiga agrura valenciana.



## 2.- QUADRE CRONOLÒGIC sobre els ORÍGENS HISTÒRICS de l'ETNOBOTÀNICA

Shanidar, nord d'Iraq, 1960, un equip d'arqueòlegs dirigit per Ralph S. Solecki de la Universitat de Columbia descobreix mentre excava unes caveres funeràries de seixanta mil anys d'antiguitat grups de pol.len de huit plantes florals dins d'una de les tombes, a tocar d'un esquelet adult masculí, entre les quals, la famosa palinòloga francesa, Arlette Boyer, muller i estreta col.laboradora d'Andre Leroi-Gourhan, va poder identificar set espècies botàniques pertanyents a plantes que encara juguen un paper remarcable en la medicina popular de la mateixa contrada i en el Vell Món, com són ara, la mil-en-rama ( *Achillea millefolium* ), el malví ( *Althaea officinalis* ), l'herba-foc ( *Senecio vulgaris* ) o la trompera ( *Ephedra sp.* ). La presència d'aquestes restes de plantes de provat valor medicinal, que bé podien haver format part de l'equipament medicinal del sanador o bruixot d'una tribu neanderthalenca, ens fa pensar que, si més no, alguns d'aquells rudes ancestres nostres ja coneixien bé el món de les herbes (Andre Leroi-Gourhan,1969)

A més d'haver superat el molt arrelat i nefast prejuí etnocèntric, que presuposa que l'únic coneixement vàlid és el de la ciència moderna europea, no s'ha de caure en l'error comú d'equiparar la complexitat tecnològica amb la capacitat intel.lectual; pobles materialment poc complexos, quan han estat estudiats a fons han demostrat que rivalitzen en riquesa i complexitat metafísica i en imatgeria poètica amb algunes de les més grans religions institucionalitzades; fins els pobles considerats els més primitius recol.lectors d'aliments posseeixen sofisticats i efectius sistemes tradicionals de classificació del medi ambient natural i alguns d'ells ja descobriren fa molts segles com preparar complexos compostos farmacològics i terapèutics que el món industrialitzat només ha començat a tindre al seu abast d'ençà del naixement de la biologia moderna.

Les grans Cultures Arcaiques:

Mesopotàmia:

**2650 a. C.** Gilgamesh, sobirà de la ciutat sumèria d'Uruk.

*L'Epopeia de Gilgamesh.* (Jean Bottéro,1992). Els planys i els afanys de l'ardit verdanc d'Uruk, el fill de Ninsuna, la Búfala, la Vaca Sublim, " aquell que obrí els passos entre els serrals i excavà pous en la nuca de les muntanyes ". La llegenda de l'home que no volia morir, del bon rei que pretengué esquivar la sort comuna a tots els hòmens. Obra mestra immortal, ruina soberga i opulenta de la més antiga de les cultures arcaiques, la versió ninivita de la qual, " clàssica ", i definitiva, atribuïda a Sínleke' unnenní ( *Oh Déu Sin, rep el meu prec!*, en acadi ), exorcista i erudit, dataria en conjunt de finals del segon mil.lenni.

Hi trobarem:

*El Jardí Encantat dels arbres de Pedres Precioses*, on figura el garrofer entre altres arbres fantàstics com el cornaliner o el lapislazuler, ubicat més enllà de les Muntanyes Bessones i del seu fondo i fosc congost, vigilat pels Hòmens-Alacrà, devers el Sol Naixent, en una contrada meravellosa on els arbres, fruits i flors són de pedreria fina.

El Gran Savi, Utanapishtí ( *He trobat la meua vida eterna*, en acadi ), el Rèku ( el Llunyà, en acadi ), l'heroi que va sobreviure el Diluvi, coneixedor de l'*Herba de la joventud recobrada*:

*Gilgamesh, tu vas arribar ací  
Amb gran dolor i fatiga:  
Què et donaré  
Quan te'n tornes al teu país?  
Vaig a revelar-te  
Un misteri,  
A comunicar-te  
Un secret dels Déus:  
Es tracta d'una planta  
Amb l'arrel pareguda a la del gesmiler bord,  
Les espines de la qual  
Són com les de l'albarzer  
Llestes per a punxar-te les mans.  
Si aconsegueixes fer-te amb ella,  
Hauràs trobat la Vida Rejuvenida.*

*...aquesta és la planta  
Contra la por a la mort:  
Amb ella,  
Es pot recobrar la vitalitat.*

*...el seu nom és  
" El vell rejuveneix "*

I amb esments repetits i elogiosos del cedre ( la Muntanya dels Cedres, casal de Déu) i de la seua perfumada i sòlida fusta tinguda de luxe més que cap altra, l'ideal per a la construcció del més rics edificis oficials, palaus i temples; de la murta; del xiprer; de la canya aromàtica; de l'herba *Tullall* ( Tu purifiques ); de plantes màgiques per a fregar-se el cos i autoprotegir-te; de la preada fusta de l'arbre *Elammaku*; del *Mashatu*, farina o pólvors perfumats per a cremar en ofrenes fumigaròries, etc.

Tabletes d'argila de la biblioteca de Nínive: SIN, déu mèdic mesopotàmic, a qui les plantes deuen les seues virtuts.

**1900 a. C.** Hammurabi, rei de Babilònia. En el seu cèlebre Còdig, gravat sobre una columna de pedra negra conservada al museu del Louvre, dedica esments sobre el cultiu i ús de les plantes medicinals més preades aleshores, unes dues-centes, entre les quals destaquen l'all, la mandràgora, el cascall, el ricí o el jusquiam.

**1600 a. C.** Egipte. Isis, dea mare de les plantes. Papir d'Smith, Tebes, on s'esmenten un gran nombre de receptes terapèutiques en les que intervenen més de 700 plantes, com és ara, el sen, la regalíssia, el cascall, el jusquiam, el cànem o la mandràgora.

- Pèrsia. Avesta. Ormuz, déu de la bondat i instructor en la coneixença i ús de les plantes.

-L'Índia. Època Veda; s'enceta amb l'arribada a aquest enorme subcontinent de tribus àries del nord, devers l'any 1500 a. C., i finalitza uns set segles més tard. Els Vedes o les Ciències o Camins són els quatre llibres sagrats escrits en llengua sànscrita i són les

primeres creacions de la literatura índia, si bé recullen doctrines que fins llavors es transmetien verbalment memoritzant-se pels sacerdots i els cantants itinerants.

Rig-Veda o ciència dels himnes, Sama-Veda o ciència de les melodies, Atharva-Veda o conjunt de conjurs i diccions per al culte domèstic; i Ayur-Veda o ciència de la vida on es recullen les doctrines i coneixences de la medicina índia durant aquell període essencial de la seua història. La medicina ayurveda també incloïa l'ús de les plantes medicinals, de les que descriu set-centes varietats, entre d'altres substàncies curatives extretes de la natura.

Època o període brahmànic i de la medicina indostànica ( 800 a.C. - 1000 d.C. ). Desenvolupament i refinament de la primitiva saviesa Ayur-Veda portada a cap principalment per l'obra mèdica de tres grans personalitats: Xaraca (s.I d.C.), Susruta ( s.V.d.C.) i Vagbhata ( s.VII d.C.). Entre les plantes utilitzades per la medicina brahmànica hi ha una que mereix una especial atenció: La *rauwolfia*, descrita per Xaraca com un medicament actiu contra les mossegades de serps, els estats febrils, els espasmes intestinals i també contra la malenconia, la por, la inquietud i l'insomni.

-Xina i Japó. Dinastia Han o clàssica. S. III d. C. Huang Ti, l'Hipócrates xinés. Dinastia T'Ang. S. VI-XII. Organització de la medicina xinesa.

#### 800 a. C. Medicina homèrica:

- La rossa Agamede, la més gran de les filles d'Àugias, *conexedora de tots els remeis i verins que la vast terra alimenta* ( *La Ilíada*. Cant XIé, 739-741 )

- Polidamna la d'Egipte, *on és gran el que lleva la gleva espeltera de simples, molts que són bons barrejats amb molts de funestos; i allí tothom és un metge, que enlloc del món n'hi hauria de més acienciats...* ( *L'Odissea*. Cant IV, 228-236 )

- Helena l'argiva, de la vall barrancosa de Lacedemònia, la més bella de les donzelles de Grècia, conexedora d'enginyosos i bons remeis que Polidamna la d'Egipte li havia donat, i amfitriona perfecta al seu bell casal d'Esparta: “ Llavors pensà en un recurs Helena, de Zeus engendrada: en el vi d'on bevien tirà de sobte una droga ( *nepenthes* ) contrària al dol i a la ira i que feia oblidar tota pena.” ( *L'Odissea*. Cant IV, 219-236,)

- Circe, la gran metzinera de bells bucles. ( *L'Odissea*. Cant X )

*Moly*, l'herba de vida: “ Té ben negra l'arrel; per la flor, una llet en diries; *moly* és com l'anomenen els déus; i collir-la és difícil per als hòmens mortals; “

-Macàon, pastor de tropes i metge irreprotxable ( *La Ilíada*. Cant XI, 518 ), i Podalírius, fills d'Asclèpius, metge i deixeble del centaure Quiró.

Les arrels amargoses, que el dolor alleugen, la sang estronquen i la ferida sequen, picades amb les pròpies mans, que Patrocle aplica damunt de la ferida d'Eurípil, que una fletxa d'Alexandre li produí en travessar-li la cuixa dreta, remei que va aprendre d'Aquil·les, el qual, com Asclepi, pare dels prínceps i metges Podaliri i Macaó, va tindre de preceptor al mític rei Quiró, el més savi, just i civilitzat dels salvatges centaures, el qual els havia ensenyat les arts marcial, medicina i moltes més coses ( *La Ilíada*. Cant XI: 828-48 ). Els comentaristes antics pretenien saber que es tracta de les arrels de la planta anomenada milenrama o milfulles ( *Achillea millefolium L.* ), una herba ( hemicriptòfit escapòs ) eurosiberiana, rara al nostre país, pròpia de pastures humides suprameditarrànies i prepirinenques, com les que es fan als boscos de Gudar o de Sant Joan de la Penyalosa. Però ben bé podria tractar-se de la nostra centaura ( *Centaurium linarifolium* ), que no debades porta aquest nom tan per a la ciència com per a la més gran part del poble.

Peò, el metge de l'Olimp i els seus miraculosos remeis. La cura rabent d'Ares ferit per Diomedes: *i per sobre va escampar-li Peó remeis que els dolors eliminen i a l'instant del tot va guarir el fogós Ares ( La Iliada. Cant V: 900-905 )*

Hesíode: *La Teogonia. Els Treballs i els Dies.*

**Segle V a. C.** Els orígens de la medicina racional. L'escola de Cos i de Cnido. *El corpus hipocràticus* o col·lecció de 53 tractats mèdics. L'ambientalisme: Tractat *sobre els aires, les aigües i els llocs.*

Menestor. Escriptor, fisiòleg i filòsof pitagòric, fundador de la biologia botànica.

**Segle IV a. C.** Els Rhizòtoms grecs: Diocles de Karystos. *El Rhizotomicon*, llibre que és l'herbolari o la farmacopea més antiga.

Fànias. Tractat *Sobre les plantes.*

**371- 280 a. C.** Teofrast, deixeble dilecte d'Aristòtil i successor seu en la direcció del Liceu. Naixement de la botànica. *Historia plantarum*. Primer tractat botànic grec; breu exposició de la ciència botànica del seu temps. Descripció i classificació de més de 500 plantes repartides per diversos llocs de la terra explorada fins aleshores; no solament les plantes de la Grècia continental, sinó també de remotes regions, unes per observació directa, a voltes mimuciosa, i d'altres mitjançant la comunicació d'observadors fidedignes. Dividit en IX llibres, l'interès de Teofrast no s'aplica únicament al estudi de la botànica en els seus diversos aspectes: morfologia, fisiologia, distribució geogràfica, edafologia, classificació, etc. sinó també a qüestions que hui diríem etnobotàniques, atés el seu refléx en l'agricultura, en tots els seus aspectes - hi ha tot un tractat d'arboricultura -, la vida, economia, construcció i cuina rural, la indústria, la mitologia, i, principalment, la medicina. El Llibre V, s'ocupa de les qüestions relatives a la fusta, la seua elecció i elaboració. I el IX que alguns han cregut apòcrif, tracta del suc de les plantes i de les propietats medicinals de les herbes, és l'avantpassat de les matèries mèdiques de l'antigor, i com parla llarg del rizotomistes i d'arrels de les plantes s'ha cregut que el contingut de la perduda farmacopea de Diocles de Karystos deu estar arreplegada en aquest llibre o almenys una reelaboració parcialment abreujada.

**Segle II i Segle I a. C.** Crateuas, metge de Mitrídates III, rei del Ponto. Autor d'un tractat de matèria mèdica i d'un compendi sobre plantes medicinals il·lustrat amb figures que va influir poderosament en els tractats posteriors tocant a aquesta matèria, com el mateix Dioscòrides.

Nicandre de Colofó, autor d'una obra o *Theriaca* sobre els símptomes i el tractament de les mossegades de serps i d'altres animals verinosos; i d'una *Alexipharmaca* sobre els principals verins i llurs antídots.

**28 a. C. P.** Virgili Maró: *Les Geòrgiques* o la lloança de l'agricultura i la poesia de la vida i les faenes del camp amb cura especial per al conreu de la vinya, l'olivera i la mel i amb nombrosos esments d'arbres i herbes silvestres com la murta, el safrà, la tarongina o melissa, la cama-roja, els oms, la frigola, la llepassa o la genciana.

*L'Eneida: La Branca d'Or:*

“ Dins l’ombra d’un arbre s’amaga una rama que d’or té la tija lleugera i les fulles, consagrada a Juno immortal. Per tot una arbreda l’escondeix, i d’ombriu el volta la fosca collada. Hom no pot penetrar, però, dins el cor de la terra sense arrencar primer la branca d’or d’aquell arbre. És el do que a la seua beutat Prosèrpina ordena d’oferir. ( Cant VIè, v. 136-143 ); també, v. 187-211; 406-407; 629; 636.

Circe, la filla opulenta del Sol, mestra en l’ús de les herbes potents ( Cant VIIè. v. 10-20)

**100 d. C.** Pedaci Dioscòrides: *La Matèria Mèdica*. Primer gran tractat d’etnobotànica mèdica i farmacològica de la nostra cultura, escrit en grec originalment, la llengua de l’autor. L’obra sobre les plantes de major influència de l’Antiguitat clàssica al llarg de més de mil cinc-cents anys i on es descriuen, a banda de productes d’origen mineral i animal, sis-centes plantes entre medicinals i verinoses, i amb altres aplicacions. Dioscòrides, natural d’Anazarba de Cilícia, als peus del mont Taurus, Àsia menor, fou metge i cirurgià de l’exèrcit romà, i tingué ocasió de viatjar pels més diversos països i recórrer les més variades terres a la recerca de la coneixença de les virtuts i els secrets de les plantes i d’altres remeis naturals, i la seua *Matèria Mèdica* representa la realització escrita de tot aqueix ric i dilatat saber mèdic i farmacològic arreplegat pacientment al llarg de tota la seua vida.

*E vidi il buono accoglitor del quale,  
Dioscoride dico:*

I vaig vore al bon ordenador de qualitats ( medicinals de les plantes ),

Dioscòrides anomenat. La Commedia. Infern. Cant IV; v: 138-139

Per a que es compregua la gran importància de l’obra i la personalitat de Dioscòrides al llarg de la història cal dir que el Dant en la seua magna i fabulosa *Commedia* situa el mestre Dioscòrides dins del *prat florit del màgic Castell dels Herois i dels Savis*, símbol de la saviesa humana, junt a savis com Heràclit, Demòcrit - *que l’atzar fa creador* -, Plató, Sócrates, Hipòcrates, Galé, Avicena, Sèneca o Averrois, i herois i heroïnes com Eneas, Hèctor, Orfeu, Pentesilea, Lavínia o Camil.la.

Caius Plinius Secundus, Plini l’Ancià ( 23- 79 d C. ). Infatigable lector, erudit de passions innumbrables, fou un escriptor prolix i un dels espírits més encuriós del seu temps. *Història Natural*. La enciclopèdia més antiga que tenim; tota una biblioteca sencera dels coneixements de l’època. En la base de tota la cultura científica posterior. Trenta set llibres. El Llibre XX consagrat als remeis trets de les plantes amb bones descripcions i útils indicacions inspirades en un saber empíric i en l’experiència acumulada al fil dels temps, entremesclades amb supersticions i atribucions màgiques i fantàstiques, i un tractament d’algunes plantes modern i entusiasta com en el cas de les cama-roges, les roselles, els créixens, les lletugues, el poliol, el fenoll o la ruda entre d’altres.

**622 L’Islam.**

*La Matèria Mèdica* de Dioscòrides traduïda a l’àrab esdevé el text del qual partirà el gran desenvolupament dels estudis botànics en el món islàmic medieval, tant a l’orient com a la Península Ibèrica, arribant a duplicar el nombre d’espècies botàniques descrites.

En l'Europa medieval fou girada de l'àrab al llatí esdevenint també el text etnobotànic central.

- Mesué el jove. *Matèria Mèdica*.

**978.** Ibn Sina o Avicena. *Canon Medicae*.

- Abd-al-Rahaman-abu-Mathreph. Granadí que al segle XI va escriure una obra d'agricultura en la qual parla de plantes del Montgó i voltants.

- Abd-il-Salt Umayya metge dianenc, nat a Dènia el 1067 i mort a Tuníssia en 1134. Féu un *Tractat de Medicaments Simples*, que va ser traduït i comentat segles més tard per Arnau de Vilanova en *De medicinis simplicibus*.

**1203.** Ibn Baithar, el malaquí o el coneixedor de les plantes. *Liber Magnae Collectionis* amb 1.400 medicaments d'origen vegetal. Cim de la botànica hispano-àrab.

- Muhammed as-Safra. Metge crevillentí, va recol·lectar i estudiar les virtuts remeires de les plantes del Baix vinalopó i dels territoris veïns.

**1232 - 1316.** Ramon Llull. Dedicà el *Llibre V del Fèlix* o *Llibre de Meravelles* a les plantes i els arbres. Es tracta possiblement del primer text en llengua catalana que fa referència a qüestions botàniques i de matèria mèdica. N'hi ha comentaris i anotacions sobre la generació i la corrupció dels arbres, de les plantes *en lo die del Ram*, de *com sap lo ca destriar que erba és bona menjar per a purgar la humor que en lo ventre té per la qual és en malaltia*; i de la virtut de les plantes com el safrà, *que ha virtut a confortar e alegrar lo cor, e fa bona sang*; o el ruibarbre, *qui és calt e sech, e és bo a curar fetge scalfat, e a clarificar la vista e mundar los ulls és molt profitable*.

Les plaents tribulacions de Llull ! El flum de llum de Llull. El verb inaugural, la paraula auroral de Llull. Car, sense cap ombra de dubte, el valencià més reeixit és el de Llull. El més bo d'aspirar i de fruir, el més dúctil, el més net, el més fluent, el més plaent... N'hi ha prou amb només acostar-te als seus fulls i entrar a peu nu en el boscatge sagrat de la seua prosa per a confirmar-ho una volta més.

*Cantava l'aucell en un ram de fulles e de flors, e lo vent menava les fulles e aportava odors de les flors...*

*En un prat, pres de una font, estaven gran re de pastors qui guardaven bestiar...*

*Mar, terra, hòmens, aucells, bèsties, peixs, plantes, herbes, e totes coses vivents, e tot quan és, és a servii de Nostra Dona.*

**1238** Arnau de Vilanova. Regiments de Sanitat. Aforismes. Consells. *Antidotarium*. Versions de l'àrab al llatí. Comentaris a textos clàssics de medicina. Tractat generals i especials de medicina.

**Segle XV.** El Màcer o *Lo llibre que féu Macer de les erbes quina virtut han*. Traducció valenciana d'un ric i ben nodrit tractat gòtic sobre herbes medicinals basat en la Història Natural de Plini l'Ancià, la Matèria Mèdica de Dioscòrides i la Medicina de Marcialis.

**1450.** La Impremta. El començ de l'expansió de la divulgació científica.

El Renaixement o el retorn als ideals, als sabers i les pràctiques de l'Antiguitat clàssica de Grècia i de Roma i l'apertura a nous espais geogràfics i culturals.

**1490.** Lluís Alcanyiz, metge universitari, escriu en romanç el seu *Regiment preservatiu e curatiu de la pestilència*, primer text mèdic originàriament imprès en català.

**1492.** El descobriment d'Amèrica. La introducció a Europa de les plantes americanes. Primeres notícies i descripcions.

Els texts colombins: *Les Décades* de Pedro Màrtir de Angleria ( 1494-1526 ).

*Historia General y Natural de las Indias* de Gonzalo Fernández de Oviedo ( 1535 ).

*Historia de las Indias* de Francisco López de Gómara ( 1552 ).

*La Crónica de Perú* de Pedro Cieza de León ( 1553 ).

Primers estudis plenament científics i punt de partença i referències obligades dels treballs posteriors entorn a les plantes americanes:

-Francisco Hernández. *Historia de las plantas de Nueva España*. Primera expedició científica europea que va estudiar la història natural americana recorrent la pràctica totalitat dels territoris llavors descoberts de la Nueva España entre 1570 a 1577; obra concebuda des d'una vasta perspectiva de naturalista i no com una mera contribució aplicada a la matèria mèdica; les tres mil plantes mexicanes estudiades per Hernández no les ordenà en epígrafs terapèutics, ans provà d'agrupar-les segons criteris botànics, recolzant-se principalment en les denominacions locals, en nàhuatl i altres llengües ameríndies; dedicà a les piteres una sèrie de dotze capítols, i una altra de quatorze a les cactàcies, entre les que tractà la palera comuna i el peiot; entre els fongs inclogué el "teyhointi seu fungus inebrians" o *Psilocibe mexicana* Hen., els efectes enteogènics del qual destrià dels productes pel peiot. També distingí les dues principals espècies de tabac i va descriure l'estràmoni, congènere americà del métel asiàtic; els seus estudis més llargs i detallats foren els dedicats a la dacsà i l'arbre del cacao, amb les formes de preparació mexicanes de la xocolata.

-Nicolás Bautista Monardes: *Historia Medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales* ( 1565-1574 ). Una de les obres científiques més reeditades a l'Europa de l'època, on es tracten més d'un centenar de *nuevas medicinas* a part de nombrosos animals i minerals. Escrita enterament a Sevilla, port i escala de totes les Índies Occidentals

" La introducció de les plantes americanes a Europa va conduir a un canvi de la vida dels seus habitants de primer rang històric. Tots els aspectes, des de l'alimentació, els fàrmacs i les drogues, fins les fustes, els colorants, els disolvents i la jardineria resultaren profundament modificats. " ( J.M.López Piñero)

Bernardino de Sahagún: *Historia general de las Cosas de Nueva España*.

Jacinto de la Serna: *Manual de Ministros de Indias para el conocimiento de sus idolotrias y extirpacion de ellas* ( 1656 )

Diego Duran: *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de Tierra firme*.

Les Índies Orientals:

*Coloquios dos simples, e drogas he cousas mediçinais da India* ( 1563 ), primer estudi europeu de gran altària científica sobre les plantes de l'Àsia Oriental del metge portugués Garcia da Orta format a la Universitat de Salamanca i resident a Goa des del 34 al 68.

*Tratado de las drogas y medicinas de las Índias Orientales, con sus plantas debuxadas al bivo* ( 1578 ) de Cristóbal Acosta, metge lligat també a l'imperi portugués i que probablement havia estudiat a Salamanca. Acosta que conegué Orta a Goa, posà com a subtítol de la seua obra *En el cual se verifica mucho de lo que escribió el doctor Garcia de Orta*, tot reconeguent els mèrits de Orta i el deute amb ell però es tracta d'una obra original que estudia seixanta-nou plantes, algunes de les quals no havien sigut descrites, afegint la novetat de les il.lustracions *debuxadas al bivo*.

Tant Acosta com Orta assimilaren nombrosos aspectes dels sabers botànics i terapèutics de la medicina índia i, de forma indirecta alguns de la xinesa.

**1533.** Francisco Bonafede rep l'encàrrec de dictar les lliçons de matèria mèdica a Pàdua i proposa la creació d'un hort o jardí de simples per a acompanyar les explicacions teòriques.

**1543.** Lucca Ghinni inicia a Pisa des de la cadira de simples o *lectura simplicium*, les lliçons de botànica i la creació d'un hort de simples, considerat el més antic del món, en tant que jardí científic i docent.

**1545.** S'aprova la creació de l' *Orto Botanico Padovano*, al qual seguiran altres a Florència en el mateix any i a 1547 a Bolònia. El model italià s'estengué arreu d'Europa amb la creació de cadires i horts de simples tals com els de Zurich a 1560, Leiden a 1577 i Leipzig a 1579 o Motpeller a 1568 i París a 1597.

### **La botànica mèdica de la Universitat de València del segle XVI.**

La Cadira d'herbes i simples:

Pere Jaume Esteve. Nat a Morella. Format a París junt a Jacobus Sylvius i més tard a Montpeller sota la direcció del naturalista Guillaume Rondelet. Refinat renaixentista va publicar una edició ( 1552 ) de la *Theriaca* de Nicandro de Colofon, dedicada als verins i els seus antídots. Com a botànic de camp va realitzar nombroses campanyes d'herborització per les nostres terres, fruit de les quals fou la redacció d'un *Diccionario de las yerbas y plantas medicinales que se hallan en el Reino de Valencia* que no arribà a publicar i del qual només es conserva un resum portat a terme per Escolano, ja que el manuscrit original es va perdre.

Joan Plaza. La figura principal de la Cadira valenciana d'herbes durant el segle XVI, la qual va ocupar des de 1567 al 83. El nomenament de Plaza coincideix amb la fundació del primer jardí botànic universitari dels regnes hispànics.

A banda de dictar les classes teòriques, la cadira de simples obligava a Plaza, a realitzar les herboritzacions contemplades en les ordenances, i a tindre cura de l'hort o jardí botànic de la universitat com era ordenat:

*que tinga compte ab hun ort en lo qual se planten les erbes que adaquell parexeran necesaries, donantli loch oportu hon se fasa dit ort e ortola que tina carrec de cultivar aquell.*



Relació científica amb el naturalista flamenc Charles de l'Escluse, *Clusius*, que el visità a València pel 1564, encetant una relació que es mantingué després a través de la correspondència, i que li procurà a Clusius molts materials de Plaza que va incloure en la seua obra *Rariorum aliquot stirpium per Hispanias observatorum historia*, on figuren plantes com la saüllà o el lliri de mar.

*Oficina medicamentorum*, primera farmacopea valenciana publicada pel col·legi d'Apotecaris en 1.601.

Geroni Paget, metge moric de l'amable vila de Gandia, a qui uns il·luminats frares del convent de Santa Maria de Simat de la Valldigna se li apareixien en la serra diverses voltes per a ensenyar-li les virtuts i secrets de les herbes, amb les quals féu moltes guaricions, inaccessibles al bo i millor de la medicina oficial de l'època. Un altre bon valencià, força singular i remarcable, que roman en l'espessa ombra del llarg oblit d'aquest poble.

Jaume Honorat Pomar. València 1.550. *Atlas de Historia Natural o Códice Pomar* (1.590).

La ruptura amb el saber mèdic tradicional: Paracels i el paracelsisme. L'alquímia o art separatòria. Naixement dels remeis químics. Teoria de les signatures.

La creació de la cadira de medicaments químics a la Universitat de València ( 1591 ): Llorenç Còçar o la recerca de les propietas ocultes de les plantes, separant el pur de l'impur.

Francesc Franco. Xàtiva. *Tratado de la nieve y del uso della*. Herboritzacions.

Andrés Laguna: Primera traducció castellana de la Matèria Mèdica de Dioscòrides a Amberes ( 1555 ). L'obra de Laguna, metge segovià culte, indagador i viatger, basada en els rigorosos treballs del seu amic i insigne botànic Pietro Andrea Mattioli, no és una mera traducció, sinó conservant íntegre el text original, hi afegeix saborosos i nodridors comentaris o anotacions personals.

**Segle XVII.** Melcior de Villena. Herboritzacions. *Herbari de la flora valenciana*.

Gaudenci Senach i la mesa en obra del nou hort o jardí de plantes medicinals.

**1694.** Publicació de *De sexu plantarum epistola* de Rudolf Jakob Camerarius ( 1665-1721) on, recollint els avanços enregistrats en la morfologia floral gràcies a l'ús de les lents d'augment, fa la descoberta de la sexualitat de les plantes per mitjà d'un seguit d'experiments amb el ricí, la dacsà, la mercurial, el llúpol i el cànem.

**Segle XVIII.** La botànica d'aquesta centúria es pot caracteritzar sumàriament en tres grans direccions: una gran creixença de la descripció dels vegetals o expansió dels estudis sobre la flora, tan europea com exòtica, i de qualsevol contrada del planeta; l'intent de classificar i denominar les plantes, de sometre tot aquest enorme material aplegat, mitjantçant la formulació de sistemes, a un ordre i a una nomenclatura racionals i pragmàtics; i l'origen dels estudis experimentals sobre fisiologia vegetal.

1717. La tesi de la sexualitat de les plantes rep la seua articulació sistemàtica en el *Discours sur la structure des fleurs, leurs differences et l'usage de leurs partie* pronunciat en el Real Jardí Botànic de París per Sébastien Vaillant ( 1669-1722 ).

1753. Publicació de les *Species plantarum* de Linné, on s'apleguen totes les plantes conegudes fins aleshores, donant-les a cadascuna un nom fixe d'acord amb uns principis de nomenclatura binomial; aquesta obra serà el punt de partença per a la descripció de noves espècies i confecció de flors.

José Quer Martínez ( Perpinyà,1695-1764). Primer director del Real Jardín Botánico de Madrid. *Flora Española*.

Casimiro Gómez Ortega ( Toledo,1740-1818). Successor de Quer com a director del Real Jardín Botánico de Madrid. *Continuación de la Flora Española* de Quer. Edició de la *Historia de las plantas de Nueva España* de Francisco Hernández, d'acord amb els borradors originals ( 1790 ). Coordinador de les grans expedicions botàniques a Amèrica, que encapçalaren en general naturalistes formats en la seua escola del Jardín Botánico de Madrid.

1777.- 1787. *Real Expedición Botánica a los Reinos de Perú y Chile* dirigida per Hipólito Ruiz y José Antonio Pavon.

1783.- *Real Expedición Botánica del Nuevo Reino de Granada* dirigida per José Celestino Mutis Bosio ( Càdis,1732-1808 )

1788-1802. *Real Expedición Botánica de Nueva España*, per a continuar, il.lustrar i actualitzar l'obra de Francisco Hernández dirigida pel metge Martín de Sessé, i integrada també pel deixeble de Gómez Ortega, Vicente Cervantes, primer catedràtic de botànica de Mèxic, el naturalista José Longinos, un farmacèutic, dos artistes, i descollant entre tots, José Mariano Mociño ( Temascaltepec,1757-Barcelona,1820 ), primer botànic mexicà, i Atanasio Echeverria dibuixant i aquarelista indi de quinze anys, il.lustrador, en ple camp amb exemplars vius, de la majoria de les làmines de la gran flora.

1789-1794. *Expedición a la costa occidental americana y el océano Pacífico* de Alejandro Malaspina amb una dotació de més de doscents científics i tècnics.

Tomàs Villanova Muñoz ( Bigastre 1737-1802 ). *Flora Valentina inchoata*. Herbari. Manuscrits de botànica i hidrologia mèdica.

Antonio Josep Cavanilles, València ( 1745-1804 ).

Edició de les *Observaciones sobre la Historia Natural, Geografia, Agricultura, Población y frutos del Reyno de Valencia* ( 1795-1797 ) amb belles i certeres anotacions sobre plantes i les seues associacions, i amb alguns remeis populars: Contra la rabia ( Foia de Castalla ) i contra la picadura de sacre, “ remei conegut en el Regne que es compon dels pòlvors de quatre plantes, anomenades vulgarment bufalaga vera, panical, sardineta i polioli ( a Vilafranca i Ares del Maestrat ).

Les *Icones et descriptiones plantarum* ( 1791-1801 ), la major part dedicades a plantes americanes, filipines i del pacífic procedents principalment de les expedicions de Sessé i de Malaspina, i també a les que creixen espontàniament a Espanya, entre aquestes vàries exclusives del territori valencià.

L'inacabat *Hortus Regius Matritensis*.

Vicent Alons Lorente, Jarafuel ( 1.758-1.813). *Descripció de la Ipomaea sagittata*.

Rectificacions a les *Observacions* de Cavanilles.

Monografies sobre plantes medicinals i d'ús alimentari o colorants...

**1798.** 13 de juliol. Aparició, com una floració espontània i necessària de l'esperit, de *Lines written a few miles above Tintern Abbey. On revisiting the banks of the Wye during a tour*, escrit per William Wordsworth per a les *Lyrical Ballads*.

**Segle XIX.** L'estudi de la flora de tot el món va avançar tant que des de les acaballes del segle anterior fins a mitjans d'aquest segle es descriviren més de setanta mil espècies noves, abastant una xifra total d'unes cent mil.

**1804.** Retorn a França rere cinc anys de periple per Amèrica del Sud d'Alexander von Humboldt, un dels fundadors de la Fitogeografia.

Simón de Rojas Clemente i Rubio, Titagües ( 1.777-1.827 )

Màxim Blasco i Jorro, Callosa d'En Sarrià ( 1.778-1.804 ). *Compendio de Matèria Mèdica* ( 1.804 ).

Carlos Pau , Sogorb (1.857-1.927). Herbari i biblioteca.

Manuel Calduch. Almassora. Herbari.

Publicació entre 1839-1845 dels dos volums de l'excel·lent *Voyage botanique dans le Midi de l'Espagne* del botànic ginebrí Edmon Boissier ( 1810-1885 ), que en 1881 visità les illes Balears i les muntanyes del migjorn valencià.

**1855.** Ernst Freiherr von Bibra publica *Die narkotischen Genussmittel und Mensch (Narcòtics de plaer i l'home)*, un dels primers tractats sobre plantes psicoactives i on se n'estudien dèsset.

**1856.** Publicació de la monumental *Géographie botanique* de Alphonse de Candolle; constitució com a disciplina científica de la geografia de les plantes encetada per Alexander von Humboldt.

**1860.** Publicació de *The seven sisters of sleep. Popular history of the seven prevailing narcòtics of the world ( Les set filles del son. Història popular dels set narcòtics predominants del món )*, un treball pioner interdisciplinar sobre plantes psicoactives, de Mordecai Cubitt Cooke, un micòleg britànic, que publica, a més, diversos estudis especialitzats sobre fongs.

Publicació entre 1870-1893 dels tres volums i del suplement del *Prodromus Flora Hispanicae* de Heinrich Moriz Willkomm ( 1821-1895 ), primera flora hispànica moderna, i que aporta informació sobre l'hàbitat i la distribució dels vegetals.

**1873.** Richard Spruce, botànic britànic, publica en el *Geographical Magazine*, *On some remarkable narcotics [ sic] of the Amazon Valley and Orinoco, Ocean highways*, on descriu per primera volta les seues descobertes sobre les plantes i substàncies psicoactives de l'Amazònia.

**1883.** Aparició a París de *L'Origine des Plantes Cultivées* de Alphonse De Candolle, el gran botànic francès i pioner dels estudis sobre l'apassionant qüestió dels orígens de l'agricultura.

**1890.** Primera edició anglesa ( 2 vols. ) de *The Golden Bough* ( La Rama Daurada ) de Sir James Georges Frazer. L'edició monumental ( 12 vols. ) es féu entre 1907-1914, i l'abreujada per l'autor en 1922. La primera edició en espanyol de la versió abreujada és de 1944.

**1898.** Naixement oficial del terme **etnobotànica**, el 4 de desembre, durant una sessió de l'Associació Arqueològica Universitària de Pensylvània ( USA ), pel botànic, John W. Harshberger com a **l'estudi de les plantes utilitzades pels pobles aborígens i primitius.**

**1900.** Primera tesi doctoral d'etnobotànica o de l'estudi de les plantes en relació amb la cultura humana.

**1902.** Publicació a París entre aquest any i 1910 de *l'Atlas linguistique de la France* de Jules Gilliéron. Naixement de la *Geolingüística* o Geografia lingüística com a conseqüència d'un corrent filològic centrat no en el temps sino en l'espai per tal d'observar la diversitat de trets lingüístics, els seus límits, les seues causes i la seua difusió. Antoni Griera, deixeble de Gilliéron, introduí la Geolingüística en les terres ibèriques. Aquests treballs centrats en principi en la tasca d'establir els anomenats Atlas lingüístics o mapes de distribució de noms en els territoris de les distintes llengües han propiciat l'aparició dels actuals estudis específics sobre fitonímia popular, vastíssim i complex camp dins de l'Etnobotànica.

**1908.** Publicació a Londres dels dos volums de *Notes of a Botanist on the Amazon and Andes* ( *Notes d'un botànic sobre l'Amazonà i els Andes* ) de Richard Spruce. Traducció castellana i impressió en la universitat central de Quito a 1938; i reimpressió anglesa a Nova York a 1970

**1911.** Karl Hartwich publica a Leipzig, Tauchnitz, *Die menschlichen Genussmittel: Ihre herkunft, verbreitung, geschichte, anwendung, bestandteile und wirkung*, on s'estudien extensament i amb un enfocament interdisciplinar al voltant de trenta plantes psicoactives, a banda de les esmentades tot passant.

**1924.** Louis Lewin, una de les figures més influent en la psicofarmacologia de l'època, publica a Berlín la seua *Phantastica- die betäubenden und erregenden Genussmittel* ( *Fantàstica- drogues de plaer, estupefaents i estimulants* ), un llibre d'extraordinària profunditat interdisciplinar, on presenta la història completa de vint-i-huit plantes i d'uns quants compostos sintètics.

**1925.** Començ de les expedicions ruses a Amèrica Llatina, dirigides per l'insigne genetista Nicolai Ivanovich Vavilov, nat en 1887 i mort a causa d'una bàrbara persecució política en 1942. Aquestes expedicions recorreren les regions muntanyoses, col·leccionant el més valuós material de germoplasma acumulat fins a les hores. Els resultats publicats pels científics rusos estan continguts en el llibre de Vavilov dedicat a la memòria d'A. De Candolle, *Estudios sobre el Origen de las Plantas Cultivadas*, del qual hi ha la versió castellana de Felipe Freier, editada per Acme Agency de Buenos Aires en 1951.

**1928.** Heinrich Klüver ( 1897-1979 ), gran llum de la psicofarmacologia moderna, impulsor dels estudis interdisciplinars entre les ciències i investigador incansable, publica a Londres *Mescal, the " Divine Plante " and its psychological Effects*. Una edició corregida i augmentada apareix en 1966 a Xicago amb el títol *Mescal and Mechanisms of Hallucination*.

**1938.** Weston La Barre, titular de la cadira d'Antropologia en la Universitat de Duke, reconegut pel seus brillants treballs de camp en tribus indígenes d'Amèrica del Nord i del Sud i al llarg del món, publica a Yale *The Peyote Cult*. Edició castellana en 1980 a ciutat de Mèxico.

**1939.** Publicació de *Teonanacatl, the narcotic mushroom of the Aztecs* ( Amer. Anthrop. ) del genial etnobotànic Richard Evans Schultes, director del Museu Botànic de Harvard i titular de la cadira P. C. Magelsdorf de Ciències Naturals en la mateixa Universitat.

**1941.** L'estudi etnobotànic ha d'abraçar les relacions entre l'home i les plantes, tant les derivades de seus usos com a aliment, habitatge, vestimenta, eines i remeis en les diferents societats com també les derivades del comportament humà i de la societat en relació amb les plantes ( Jones, reconegut etnobotànic americà ).

**1950.** L'etnobotànica com una ciència ecològica capaç d'enllaçar entre si la geografia, la botànica i l'ecologia ( Carter )

**1958.** Publicació a Paris de *Les Champignon sacré au Mexique contemporain* de Roger Heim & Robert Gordon Wasson, associat honorari de recerca del Museu Botànic de la Universitat de Harvard.

**1961.** Publicació de *Las Plantas Medicinales: el Dioscórides renovado*, primera gran aportació etnobotànica a casa nostra, del mestre Pius Font Quer, pare de l'etnobotànica catalana i peninsular.

**1971.** Publicació de Frank Bruce Lamb a Estats Units d'Amèrica de *Wizard of the Upper Amazon. The story of Manuel Córdoba-Ríos (Un brujo del Alto Amazonas. La historia de Manuel Córdoba-Ríos*, publicada per Olañeta a Palma de Mallorca en 1998)

**1978.** Primera edició en anglés de *El camino a Eleusis: una solució al enigma de los misterios* de R. Gordon Wasson & Albert Hofmann & Carl A.P. Ruck. Primera edició en castellà en 1980 a Mèxic en Fondo de Cultura Económica.

**1979.** Primera edició en anglés de *Plants of the gods: Origins of hallucinogenic use* (*Les Plantes dels Déus: orígens de l'ús dels al·lucinògens*) de Richard Evans Schultes i del genial psicofarmacòleg, Albert Hofmann, director dels Laboratoris de recerca farmacèutica- química de Sandoz, Ltd. Edicions en castellà ( Fondo de Cultura Económica, México ) en 1982 i reimpressió en 1993.

**1981.** Publicació de: *Les plantes Medicinals baleàriques* de Palau Ferrer.  
*Els noms de les plantes als Països Catalans* de Francesc Masclans.

**1982.** Publicació de *Plantas medicinales* de Margarita Fernández de la Universidad de Navarra.

**1985.** Creació a Barcelona del Grup Català d'Etnobotànica.

Primers treballs del grup de recerca etnobotànica de Jaca, impulsat per Lluís Villar i José M. Palacín.

Creació de l'equip etnobotànic dels doctors Manuel Costa Talens, Gerardo Stübing, Juan Bautista Peris i Luis Mulet Pascual al País Valencià, i de l'equip de Granada dirigit per J. Molero Mesa, M. Casares Porcel i Reyes Gonzalez-Tejero.

Etnobotànica és la ciència que estudia l'ús donat a les plantes silvestres o no per part de la cultura tradicional popular, allunyada de la metodologia i de l'academicisme científics, dins del fet coherent que constitueixen l'home, el seu hàbitat i la forma de vida condicionada per aquest ( Reyes Gonzalez-Tejero ).

**1986.** Edició a la Universitat de Yale ( New Haven ) de la darrera obra de R.G.Wasson, *Persephone's Quest: Entheogens and the Origins of Religion*, amb la col·laboració de Carl A. P. Ruck ( Poetes, filòsofs, sacerdots: els enteògens en la formació de la tradició clàssica ), d'Stella Kramrisch i Jonathan Ott. Traducció castellana a México, Fondo de Cultura Económica 1992.

Creació a l'octubre de la *Société Française d'Ethnopharmacologie* per tal de promoure l'etnofarmacologia, realitzant i afavorint els estudis i les recerques sobre les plantes medicinals i els productes d'origen natural emprats pels metges tradicionals, bo i facilitant els intercanvis d'informacions, organitzant reunions científiques i desenrotllant tota sort d'activitats en relació amb els objectius perseguits.

**1988.** Publicació del *Catálogo de las plantas medicinales de la flora canaria: Aplicaciones populares* de Inmaculada Medina Medina i Pedro L. Pérez de Paz

**1989.** Edició del *Manual de Plantas Económicas de Bolivia* del professor Martín Cárdenas H. de la Universidad Mayor de San Simón ( Cochabamba )

**1990.** Celebració a Metz del 22 al 24 de març del 1er Colloque Européen d'Ethnopharmacologie.

*Definició d'Etnofarmacologia: "Estudi científic interdisciplinar del conjunt de remeis d'origen vegetal, animal i mineral, i dels sabers i pràctiques sobre aquest, que*

***poseeixen les distintes cultures per tal de modificar els estats de l'organisme amb fins curatius, preventius o diagnòstics".***

Creació de la Societat Europea d'Etnofarmacologia.

**1991.** Aparició de *l'Estudio etnobotànic de la província de Castellón* Luis Mulet Pascual.

Publicació del tercer volum del "*Nou compendi de la Matèria Mèdica xinesa*" de Xiao Pei-Gen, Wu Zheng-Yi i Zhou Tai-Yan, formidable treball que conté al voltant de sis mil plantes.

**1992.** Celebració del Seminari d'Etnobotànica, organitzat pel Laboratori de Botànica de la Facultat de Farmàcia de Barcelona i la Institució Catalana d'Història Natural, amb treballs de Cèsar Blanché, Antoni Agelet, Joan Vallès, M. Àngels Bonet, Joan Muntaner, M. Dolors Llopart, Montserrat Gispert, etc.

**1993.** Publicació de *Handbook of African Medicinal Plant* de Maurice M. Iwu, professor de Farmacognòsia de la Facultat de Ciències Farmacèutiques de la Universitat de Nigèria; treball iniciat en 1978 en la Universitat de Nigèria, Nsukka, que ofereix informació sobre més de mil espècies emprades en la medicina tradicional africana.

**1994.** Publicació a Mèxic, D.F. per l'Instituto Nacional Indigenista de *l'Atlas de las plantas de la medicina tradicional mexicana*, treball interdisciplinari coordinat per Arturo Argueta Villamar, Leticia M. Cano Asseleih, Maria Elena Rodarte, Abigail Aguilar, Carlos Zolla, Alfredo López Austin.

**1999.** Publicació de *Plantas Medicinales o útiles en la flora Canaria: Aplicaciones populares* de Pedro L. Pérez de Paz i Consuelo E. Hernández Padrón

Altres publicacions:

**Josep Mascarell i Gosp:** *Amics de Muntanya: Excursionisme i plantes medicinals.*

- *Els noms populars de les plantes a la comarca de l'Alacantí.* ( Quaderns de Migjorn 1. Revista d'Estudis Comarcals del Sud del País Valencià ) Alacant: Associació Cívica per la normalització del valencià 1993

- *Aproximació a la fitonímia popular del Baix Segura.* ( Quaderns de Migjorn 2. Revista d'Estudis Comarcals del Sud del País Valencià ) Alacant: Associació Cívica per la normalització del valencià 1995

**Daniel Climent i Giner:** *Les Nostres Plantes.*

- *Els noms populars de les plantes al migjorn valencià.*

- *Els noms populars de les plantes a la comarca de l'Alacantí.*

- *Aproximació a la fitonímia popular del Baix Segura.*

- *La Recerca de Regularitats en la Natura.*

- *¿ En qué mundo vives ? Biología y Geología.*

**& Carles Martín:** *Les formacions vegetals de la Ciutat d'Alacant.*

- **& Soler Soriano, Jaume.** *Des del Cantó d'El Mercantil.*

- **& Solanas i Ferrándiz, Josep Lluís & Pont i Solbes, Anna:** *Aproximació a l'etnobotànica de Callosa d'En Sarrià i de les Valls de Guadalest i de Tàrbena i Bolulla.*

**& Solanas i Ferrándiz, Josep Lluís:** *Botànica i botànics al migjorn valencià*

i *Etnobotànica i divulgació*.

**Toni Conca i Ferrús:** *Plantes medicinals de la Vall d'Albaida.*

- & **Rafael Mahiques Santandreu, Ricard Aparici i Fernando Garcia Alonso:**

*Bolets de la Vall d'Albaida.*

- & **F. Garcia Alonso:** *Estudi botànic de la Vall d'Albaida ( Zona occidental ).*

**Peris Juan Bautista, Gerardo Stübing & Ramón Figuerola:** *Guia de las plantas medicinales de la Comunidad Valenciana. Les Plantes medicinals dels Ports i el Maestrat.*

**Josep Lluís Fresquet i Febrer:** *Plantes i remeis d'ús medicinal als municipis riberencs de l'Albufera i L'ús popular de les plantes medicinals en la Ribera Alta.*

**Luis Mulet Pasqual:** *Flora tóxica de la Comunidad Valenciana*

**Josep Enric Oltra i Benavent:** *Fer Herbes a Quatretonda*

Relació de botànics actuals l'obra dels quals ens ha resultat imprescindible:

Oriol de Bolòs i Capdevila

Josep Vigo i Boada

Abelardo Rigual Magallon

Ramon Folch i Guillén

Manuel Costa Talens

Pilar Soriano

Antoni Aguilera Palasí

Emili Laguna Lumbreras

Gonzalo Mateo Sanz

Manuel Benito Crespo Villalba

Hermini Boira Tortajada

Ramon Figuerola Lamata

Josep Lluís Carretero Cerveró



### 3.- OBJECTIUS de la RECERCA ETNOBOTÀNICA

*Crear una floreta és una labor de segles.*  
William Blake

*Si poguerem comprendre una sola flor sabriem qui som i qué és el món.*  
Alfred Tennyson

*Els meus documents de flors tenen com a objectiu contribuir a reinstaurar la relació amb la Naturalesa, a despertar novament el sentit per la Naturalesa, a fer referència al ric tresor de formes que existeix en la Naturalesa i a estimular l'observació pròpia de la nostra flora natural.*  
Karl Blossfeldt, 1932

*Els hòmens m'han ensenyat a pensar i a discernir, però les coses m'han revelat la bellesa dels misteris sense explicació. Davant d'un bladard onejant, una surera descordada, un estepar florit, sent que la vida és més ampla que un sil·logisme i més bella que un vers ben mesurat.*  
Miguel Torga: *Cant lliure de l'Orfeu rebel* ( 106 )

*T'adones que escampen les flors llurs perfums preciosos  
i ningú no pot dir com d'un cor tan petit vénen tantes dolceses,  
oblidant que dins aquell cor l'Eternitat ben obertes  
té les portes que sempre perduren...*  
William Blake: del *Llibre Segon*, Milton.

*And I have felt  
A presence that disturbs me with the joy  
Of elevated thoughts; a sense sublime  
of something far more deeply interfused,  
Whose dwelling is the light of setting suns,  
And the round ocean and the living air,  
And the blue sky, and in the mind of man:  
A motion and a spirit, that impels  
All thinking things, all objects of all thought,  
And rolls through all things.*

( I io he sentit  
Una presència que em mou el cor amb la joia  
D'elevats pensaments; un sentit sublim  
d'alguna cosa entrelaçada molt més profundament,  
que el casal en la llum dels sols de posta,  
I al rutund oceà i a l'aire vivent,  
I al cel blau, i a la ment de l'home:  
Un impuls i un esperit que mou  
Totes les coses pensants, tots els objectes de tot pensament  
I flueix a través de totes les coses )

William Wordsworth. *Lyrical Ballads: Lines written a few miles above Tintern Abbey. On revisiting the banks of the Wye during a tour, July 13, 1798* ( fragment )

*'Tis Nature's law*

*That none, the meanest of created thing*

*The dullest and most noxious should exist*

*Divorced from good, a spirit and pulse of good.*

*[ És llei de la Natura que cap, ni la més vil de les coses creades, la més deslluïda i nociva pugui existir separada del bé, un esperit o batec de bé. ]*

*William Wordsworth: Prelude. XIII, 45-7*

*És només un esperit sobirà i inexpressable, que amb rabent seny recorre tot l'univers.*

*Empédocles*

*Qui no s'ha sentit corprès per les exquisides corbes de les tiges d'herba, la meravellosa inexorabilitat de la fulla de card, l'acre juvenesa dels brots que esclaten; a qui mai no ha captivat la forma massissa d'una arraïl, la força increbantable de l'escorça que s'ascla, la fina flexibilitat de la branca de bedoll, la gran serenor de les amples escampadisses de fullam, bo i sentint-se commogut en el més pregon de la seua ànima, res no sap de la bellesa de les formes.*

*August Endell, 1909*

*Tentemos pois com abandono assíduo*

*Entregar nosso esforço à Natureza*

*E nao querer mais vida*

*Que a das árvores verdes.*

*Ricardo Reis. Odes.*

*Anem anant anant*

*de formes plenes de supèrbia*

*a les de la naturalesa*

*lluminoses i brillantment anònimes.*

*Joan Climent. Contraclaror: Itinerari*

*Feliç el país, on l'home no fa malbé la terra on viu.*

*Alexander von Humboldt*

*- Bell amich - dix l'ermità-, considerar devets que aquest món és per alguna ocasió de bé; car sens ocasió de bé no poria ésser tan bell món com aquest.*

*Ramon Llull: Libre de Meravelles*

*I van malmetre els cims que a l'horitzó puc veure*

*menjats per les pedreres, on per l'Ascenció*

*s'anava a fer herbetes, boiges que s'assecaven*

*penjades en manolls al bigam del corral.*

*Hem perdut la paraula ? Hem perdut la història ?*

*Només ens queda el plor per a tota la vida ?*

*I ens sentim els darrers d'una estirp, com captaires,*

*un sentiment banal que tothom ha viscut:*

*l'últim que sap quelcom i veu com va perdent-se.*

*És com si es capgirés el progrés de la vida.*

*Gaspar Jaén i Urban. L'Antic Jardí d'Ítaca*

*Una cultura que mata les àguiles i les libèl·lules i arrasa els coralls i les orquídiades, que afavoreix les rates de claveguera que porten sutzures i les tristes morelles que encomanen alèrgies, per no dir coses infinitament més terribles, és una cultura miserable i d'ànima malalta, per molts oripells que es tire damunt i se li faça la boca aigua parlant de progrés i de qualitat de vida.*

*L'humà sembrador  
sembla contra el present,  
sembla com a vident  
l'espiga del futur,  
sense saber si el terròs és dur  
i acull la sement.*  
Miguel Torga: *Cant Lliure de l'Orfeu rebel* ( 11 )

*Sóc l'herba que treu lluc  
després de la sequera.*  
Joan Vinyoli. *A Hores Petites. Feina de Vell* (2): *Circuit Clos* ( fragment )

*L'heure vient, à l'aube du troisième millénaire, où doit naître et va naître sans doute, à partir de la  
sensibilité et de l'éthique écologiques, un nouveau monde.*  
Jean Marie Pelt: *Actes du 1er Colloque Européen d'Ethnopharmacologie* - 1990

1.- Recuperar i preservar el que encara resta del nostre valuós saber popular sobre les plantes o llegat etnobotànic tradicional, com a una fràgil i encara útil parcel·la del l'antiga saviesa popular i del patrimoni cultural del País, i com a part integrant del gran patrimoni planetari del saber popular, que en aquest novell segle resultarà del tot imprescindible si és que es vol construir un món solidari i ecològic, divers i integrat, un món planetari amb una més equitativa i justa repartició de la riquesa entre les gents i les nacions, respectuós amb els drets de l'home, dels pobles i de la natura.

Aquesta tasca de rescat dels coneixements populars sobre les plantes, que tants segles ha costat de bastir-se, es presenta, a hores d'ara, amb una certa urgència i obliga a actuar ràpid i en tots els fronts, ja que es troba actualment en franca regressió i amb risc de desaparèixer, atés que els posseïdors de les coneixences i de les pràctiques etnobotàniques, per raons d'edat, i els vegetals que s'hi utilitzen, per la brutal eroció ecològica existent, corren tots dos el risc de desaparèixer alhora, amb la consegüent i lamentable pèrdua de diversitat cultural i genètica.

Cal, a més, considerar, seguint els lúcids raonaments que apunta Joan Vallés Xirau (1999) reflexionant sobre el futur de l'etnobotànica catalana, que no es tracta d'una tasca només científica, d'obtindre i acumular informació i reorganitzar-la, tractant les seues coneixences i les seues pràctiques amb la mateixa seriositat, rigor i dignitat que les restants disciplines científiques, sinó també, en un segon pas, de difondre-la, reensenyar-la i de restituir-la a la població mitjantçant la divulgació a centres d'ensenyament, publicacions científiques especialitzades i per al gran públic, cursos, conferències, etc, i encara també, fent un pas més endavant, d'utilitzar-la per a bastir *unes condicions de vida més respectuoses amb la Natura i arrelades amb les tradicions culturals del País.*

2.- Aportar dades per tal de propiciar un millor i més exhaustiu coneixement científic del nostre llegat fitoterapèutic tradicional i de la nostra medicina popular.

En aquest sentit cal recordar allò que Rudolf Hansel ressaltava ( *Medicinal Plants and Empirical Drugs Research* ): *L'experiència de la medicina popular té un paper molt important en el descobriment dels constituents vegetals actius...freqüentment indicant el tipus d'acció farmacològica que cap esperar i més tard verificar... La recerca farmacològica del regne vegetal no està, ni de bon tros prop del final.*

I tindre en compte que *el regne vegetal representa una reserva no explotada de nous compostos químics, extraordinàriament biodinàmics molts d'ells... L'onada de recerques fitoquímiques originada pels medicaments meravella no ha fet més que fregar la superfície del regne vegetal...Dels constituents orgànics dels angiospermes, no coneguem ni el deu per cent; si més no el noranta per cent continua allí per a ésser descobert i investigat...*( Richard Evans Schultes: *The Future of Plants as Sources of New Biodynamic Compounds* )

3.- Ajudar a controlar i preservar les espècies botàniques útils amenaçades o marginades, a fi de poder evitar-ne la pèrdua, i que puguen conservar-se en bancs de germoplasma i en jardins botànics, i aportar informació i dades fidels per a una més gran i precisa coneixença de la nostra biodiversitat botànica, com a valor integrant del patrimoni natural, mitjantçant el catàleg dels vegetals autòctons utilitzats amb llurs noms vernacles, virtuts, usos, creences, festes, curiositats i tot allò que s'hi relaciona.

Al cap i a la fi, allò que es proposen aquestes recerques, junt a d'altres ja fetes en el País i en camí de realització, és poder oferir al ciutadà del pervindre, un corpus de dades i d'informacions etnobotàniques locals el més ordenat i exhaustiu possible, i un quadre global de la medicina i cultura herbolària popular autòctona de les darreries del segle vint.

4.-Assumir el compromís del científic i de l'intel·lectual, per minúscul que siga el seu treball, en la divulgació dels valors medioambientals en l'àmbit de la societat de la qual forma part, aportant dades, informacions i arguments per a una més alta consciència, sensibilitat i ètica ecològiques.

5.- Permetre a d'altres especialistes - antropòlegs, etnòlegs, folkloristes, sociòlegs, historiadors, filòlegs, lingüistes, psicòlegs, etc.- treballar sobre un material vernacle fidedigne en perill d'extinció, recollit amb cura i estima.

6.-Insinuar possibilitats per a potenciar l'economia de les comarques més empobrides, on amb més puresa es conserva el saber popular rural, proposant cultius d'espècies autòctones aromàtiques, medicinals, mengívoles i ornamentals; revalorització dels sistemes agrícoles tradicionals i del maneig i aprofitament dels recursos vegetals silvestres; processos de reconstrucció paisagística; disseny i construcció de mobles i habitatges tradicionals; creació d'espais d'esplai i sendes culturals i ecològiques, etc; i detectar i contribuir al coneixement de nous recursos naturals o noves fonts d'aliments i de medicaments i d'altres sorts de beneficis per a l'home en el marc d'un aprofitament sostenible d'aquests recursos i fonts naturals.

7.- Contribuir a recuperar el respecte i la dignitat del poble rural i els seus coneixements mil·lenaris, tan desprestigiats en els darrers anys a favor dels coneixements urbans i acadèmics, ignorància que ha sigut causa, entre d'altres, del despoblament de la ruralia i d'una política forestal i medioambiental no poques voltes nefasta, desconixedora de l'autèntic territori amb la història, la seua fauna i flora i que ha afavorit estèrils enfrontaments.

8.- Finalment contribuir a una major i millor coneixença i entesa entre els valencians. No ens estranyem els valencians, ens reconeixem de seguida, però no ens coneixem prou, perquè ignoren, sovint, bona part de les singularitats i peculiaritats locals i comarcals, que ens enriquirien, tan geogràfiques i paisagístiques, com lingüístiques i humanes.

Fet i fet, aquest modest treball aspira a contribuir, mal que siga una mica, a mantindre encara ben viva *l'ànima pagesa*, a afavorir la continuïtat, física i espiritual, de la vida rural tradicional, la cultura de la nostra clara i polida ruralia, la del superjardí ecològic, *avant la lettre*, del nostre ric secà i de la nostra ubèrrima horta tradicionals, amb la seua cuina, medicina i artesanía. L'artesanat que és eficàcia i bellesa. L'artesanat que està a la base de l'art i del millorament espiritual dels hòmens. L'artesanat que demana una atenta aplicació, una coneixença mai prou completa de la noble matèria primera, sia la terra, la fusta, el ferro, el fang, la penya, l'espart, la paraula, etc. L'artesanat en un temps que no n'hi han oficis sinó nòmies. L'artesanat que és treball fet amb cura, que el temps atura i l'esperit madura.

Un món antic i diferent, com tant vivíssimament i mestrívolament ha descrit i esculpit Enric Valor al llarg de tota la seua vasta i impagable obra, continuant, acreixent i polint l'alta tasca ja tot just encetada per Azorín i Gabriel Miró.

Un món, parafrasejant Valor, de sòlida coherència, digne del més acurat i rigorós estudi i de la màxima consideració, amb unes formes de tècnica i de vida ancestrals, de vella civilització, però de provada eficàcia i encara vigents i útils, tot i trobar-se desbancades i a punt de ser arrasades per cómodes i supèrflues mecanitzacions i engolides per la voraç gola del lucre i del consumisme.

Un món de vida rústega i senzilla, abrasida de faena però lliure de manaments aliens i amb totes les necessitats fonamentals cobertes amb una natural autenticitat. Pa del seu blat i del seu forn; oli de l'almàssera del mas; fruita abundant quan n'és la temporada; vi pàl·lid i escumós natural, de grau baix, de sabor exquisit, propi d'una taula refinada, fet del seu raïm en el celler propi amb fórmules antigues; carn abundant criada i seleccionada.

Un món on la utilitat i la poesia encara podien anar juntes, i l'aventura humana era encara molt arrelada a la natura i acordada als seus cicles i les seues estacions, i el treball era d'una tranquil·la varietat que no eixugava l'esperit humà amb una monòtona divisió de la faena, i on l'home, arrelat al seu terror, i que arreplegava en la seua ànima pagesa una inconscient i profunda admiració i amor pel misteri de les forces infinites que palesava la muntanya, era rei humil del seu tros i de les solituds ferrestes.

#### 4.- METODOLOGIA ETNOBOTÀNICA

Hi ha l'opulenta i prodigiosa cultura de les catedrals i dels palaus i dels amples boulevards de la poesia i de les arts; però també hi ha la l'encisadora cultura de les cabanes i de les barraques i dels polsosos caminalets anònims de l'agura. La cultura és un bé de tots i és l'eix vertebrador dels pobles.

*Cada volta que un dona major o un vell llaurador o pastor de la nostra ruralia mor és com si una petita biblioteca s'esfondrara o esclatara en flames.*

*L'ecòleg ha d'estar amatent a recollir amb simpatia les creences que es perden. Tal volta hi trobarà suggerències per a nous estudis sobre les relacions entre l'home i la naturalesa. Els usos de diverses plantes, la composició de les dietes alimentàries, les creences en ritmes, etc., de tots els pobles, haurien d'arreglar-se i estudiar-se, abans que siguen oblidades per les darreres generacions en les quals acaba la seua cultura.*

Ramon Margalef: *Ecologia*

*I és molt convenient també que, a més, parreu amb els vells, que ho saben tot, o quasi tot, del costumari poble. Hi ha costums que han desaparegut per complet, però que romanen vius a la memòria d'aquells que un temps, més o menys llunyà, els van conèixer. Els vells són els arxius vivents i, com que no tenen res més a fer, llevat de prendre el sol, quan algú els pregunta per qualsevol cosa, aprofiten l'avinentsa i trauen el millor del seu record per oferir-lo al curiós que mostra sana curiositat per tot allò que envolta les seues vides aparentment anodines, però realment carregades de molt de sentiment, gràcia i, sobretot, originalitat i agudeses.*

Bernat Capó. Costumari valencià I. El rosari del genollet.

*El món rural és, sens dubte, l'autèntic creador i el més fidel dipositari del nostre patrimoni cultural, que ha anat enriquint-se i donant llum al medi urbà, desconixedor de tantes facetes de la pròpia cultura. Desconixedor per pura abúlia, per deixadesa, per comoditat, per ignorància. Als nostres paisans de les capitals, els plau anar el cap de setmana als llogarets a gaudir de la cuina autòctona, a tastar l'embotit, el conill i les costelletes, si es desplacen a la muntanya; a menjar arròs a banda, el cruèl o els molls de roca si van prop de la mar. Ningú, però, no té temps, ni possiblement ganes, per a xerrar amb els vells, per a demanar a les mestresses que desvetllen llurs secrets culinàries, per a comprovar com les paraules oblidades per falta d'ús no s'han perdut, romanen vives. Cal furgar fins a trobar les pròpies arrels, que hi són. Res d'això no fan. Si burxessen amb interès, descobririen el regal d'un feix de llum que els mostra un camí sense cruïlles, que ve de lluny i que s'endinsa en l'horitzó del nostre futur.*

Bernat Capó. Costumari Valencià. Els humils usos de les graneres.

*Los peus que calciguen la terra són los pagesos qui la colren e la exerciten per llur ofici tostemps.*

Fra Francesc Eiximenis. Lo Regiment de la Cosa Pública: Capítol I

*La paraula és l'home.*

Dita popular tradicional valenciana.

*Tot és un do, un regal, un obsequi de Ceres, la primera a enfonsar l'arquejat forcat en la feraç i dura gleba i a donar a les terres fruits i collites i lleis assenyades per als hòmens.*

Ovidi. *Les Metamorfosis*. Llibre V.

*...extrema per illos*

*Iustitia excedens terris vestigia fecit.*

...és entre ells que la verge Justícia, en abandonar la terra - quan finí l'edat d'or - va deixar l'última traça del seu pas, diu Virgili, *Geòrgiques*, II; v: 473-4, dels camperols, dels pagesos, dels mugics, dels felàh, dels darrers muntanyards diànics com Tonet de Rosa Maria de Planes, Vicent el pastor de Famorca, El Morenet de Beneixama o la tia Obdúlia d'Alcalà de la Jovada o Pepica Penadés de la Font de la Figuera.

*From mouths of men obscure and lowly, truths replete with honour.*

William Wordsworth. *Prelude*, XIII, 183-4

*I com que la imaginació era lliure, jo la treia de la gabieta del meu cap i la feia volar com si fos un verderol o un gafarró o un paixarell, i a un dels indrets on més li agradava anar era vers les muntanyes, l'Aitana i el Puigcampana, aqueixes que es veien llunyanes i mig emboirades i pareixien les muntanyes*

*d'un poble perdut. Però eren una realitat que ressaltava del fons del paisatge per la banda de migjorn, i els qui havien pujat pels seus vessants fins aplegar als cims, i havien baixat als barrancs llurs, ho sabien ben bé i parlaven de les plantes i dels arbres que es criaven entre aquells penyals: heura i falzia, escabiosa i cards, fríula i aurons, teixos i argelaga, albarzers i freixes, dauradelles i vesc. I els homes cercadors d'herbes remeieres amunt i avall amb el cabàs i el falconet i l'aixadeta, i en haver arreplegat la collita per vendre-la sempre es quedaven uns grapats, perquè amb el poliol i la saüllà farien tassetes d'herbes, la pebrella serviria per a perfumar les olives que dormien sobre llits de sal dins de les gerres, i el timó i la sàlvia i la camamirla posats a remulla en aiguardent convertien aquesta beguda en altra més bona que es deia Herbero.*

*Carmelina Sánchez- Cutillas. Matèria de Bretanya; p. 189-190*

*E anava per los boscatges, per munts e per plants, e per erms e per poblats, per castells, per ciutats; e meravellave's de les meravelles qui són en lo món; e demanava ço que no entenia, e recomptava ço que sabia; e.n treballs e en perills se metia.*

*Ramon Llull: Libre de Meravelles o Fèlix*

La manera o pla d'actuació que s'ha utilitzat per a dur a terme la laboriosa i minuciosa, delicada i apassionant tasca de recollida de dades del nostre valuós llegat fitoterapèutic tradicional i la resta de coneixements populars sobre les plantes, o altrament dit, per a obtenir informació solvent sobre els usos medicinals i culinaris i tot altre ús i relació dels vegetals autòctons a casa nostra, ha estat basada fonamentalment en el treball de camp, sobre el terreny a estudiar, mitjantçant el contacte o comunicació directa amb *les fonts*, és a dir, amb el camp i les muntanyes on creixen els vegetals, que no són abstraccions sinó realitats sempre vivents, fins i tot després d'arrancades, i amb els pobles, llogarets i masos immersos, en més o menys grau, en el món rural tradicional, que són cada dia menys, i on resten persones d'edat que fan servir, recorden i es relacionen directament encara amb les herbes i els arbres.

Aquests contactes i comunicacions s'han dut endavant per mitjà de nombroses visites als pobles i d'altres eixides al camp i de moltes i diverses entrevistes o converses amb persones conegudes com a enteses o expertes en plantes, especialment en les medicinals, mengívoles i màgiques, o bé com a simples posseïdors del bagatge cultural propi i normal de la nostra ruralia tradicional.

S'ha cercat que les entrevistes es realitzen en un ambient cordial, campal, comunicatiu, agradable, confiat, veraç com en una tertúlia familiar o amistosa, cosa que no sempre es presenta fàcil i que demana un respecte total al comunicant, que no és cap màquina d'escopir informació ni una eixuta abstracció, sinó un ser humà sensible i únic. Per això han sigut ells i elles qui han triat el lloc, l'hora i el rumb de la conversa, si bé ens hem reservat la cura de redreçar-la en certes avinenteses, defugint, tostemps, de no intervindre ni interferir mai en les respostes, que hauran de ser sempre espontànies, sense suggeriments ni mediacions nostres, posant especial atenció i la màxima fidelitat en les expressions, girs idiomàtics, conceptes, termes i noms populars emprats pels comunicants al.lusius al món de les plantes i de les seues utilitzacions en qualsevol dels seus aspectes ( medicinals, culinaris, cosmètics, agrícoles, forestals, artesanals, tèxtils, domèstics, arquitectònics, festius, rituals, ornamentals, simbòlics...), car a través d'aquests noms, d'aquests termes i d'aquests girs espontanis, transcendeix un món i un saber antics i aflora el solatge de multitud d'experiències, coneixences i pràctiques atresorades i transmeses al llarg dels segles relatiu a aquest món i aquest saber antics, el qual és distint en la seua visió del cosmos i en la seua forma d'expressió, *diferent* del

coneixement acadèmic, però vàlid i eficaç, lògic i funcionant, i encara arrelat harmònicament en la natura i els seus cicles i en les més fondes i nobles aspiracions del cor de l'home. Hem anat sempre a l'aguait de les locucions i imatges de màxima irradiació afectiva, dels mots plens de saba, tibants de càlides ressonàncies quotidianes i casolanes, els mots que trobats per instint arriben al cor. L'important és el testimoni directe, vivent, de l'expert comunicant, de l'home antic amb el seu món i la seua llengua pròpia, la llengua del terrer.

Sovint hem realitzat una segona o tercera entrevista o més, per concretar i aclarir algunes dades i per allargar i arrodonir les informacions ja arreplegades. La duració d'aquestes entrevistes ha estat molt variable, des d'uns quarts a tres o quatre hores, i en tot cas, hem abandonat al menor signe de fatiga o de pèrdua d'interés per part del comunicant.

En general, no s'ha utilitzat per a dur a terme les entrevistes, enquestes reglades ni cap fitxa ni qüestionari estructurat i elaborat prèviament més que a primeries, per a no trencar l'espontaneïtat de l'informant ni el fluir ni la vivesa de la seua conversa i convertir un diàleg viu en un fred i eixut interrogatori, però a l'hora de les converses sempre s'ha tingut en compte en parlar de cadascuna de les herbes, quatre preguntes o qüestions imprescindibles relatives als noms vernacles, les virtuts o propietats, la part que es fa servir i la manera de preparar i realitzar aqueix utilització. Sí que ens servit d'un centenar llarg de fulls d'herbari, a fi de tindre sempre a l'abast les plantes medicinals i etnobotàniques tingudes per més representatives; com també d'un petit qüestionari relatiu a la fitonímia, per tal de posar més llum en les espècies botàniques amb noms populars rics en polisèmia o en sinòmits.

No s'ha rebutjat cap informació o ús popular per estrany o sorprenent que semblara, i hem procurat sempre esbrinar l'origen de cada informació obtinguda, si era personal, de la família, del poble, de la rodalia o per influència d'una àrea forana.

Per a la identificació fidedigna del material o determinació de l'espècie botànica fins als nivells més exactes ( subespècies, variants... ) i del seu nínxol ecològic òptim, el primer pas ha estat comptar sempre amb mostres de plantes que testimoniaren fefaentment que corresponien a la planta anomenada, mostres unes voltes provinents dels comunicants per donació directa durant la conversa o de nosaltres en plec preparats o fent una collita selectiva abans de l'entrevista per la rodalia, i en altres casos, a la planta viva en el seu terreny, marcant-la o recollint-la en el camp acompanyats de la comunicant. S'ha bandejat, en general, tota informació mancada de mostra. En un segon pas, hem consultat els millors treballs botànics, especialment *La Flora dels Països Catalans* d'Oriol de Bolòs i el *Manual de la Flora Valenciana* de Gonzalo Mateo i Manuel B. Crespo, excel.lents i impagables companys de viatge, i, així mateix, s'ha utilitzat la *Flora Ibèrica* del C.S.I.C, i un ampli ventall de publicacions il.lustrades sobre la flora general i medicinal, les referències dels quals es poden trobar en l'apartat de la bibliografia, i, encara hem comptat, en els casos més ardues, amb l'ajut inestimable de professionals de la botànica local i de camp, als quals mai no es podrà fer responsables de les possibles errades i mancances del text.

Hem inclòs, sempre que hem pogut, davall de la descripció botànica de cada planta, la descripció literària, no pas com un simple ornat, sinó com una visió complementària. *De*



*vegades, diu Arístides Maillol dins L'Ocell Tranquil de Josep Sebastià Pons, anem a rondar pels camps, el meu amic Vilarem i jo. Ell és un científic. Ho explica tot. Coneix les plantes com un professor. Però el color i la forma, de l'esperit de les plantes, no en sap ni un borrall. Així ens instruïm l'un a l'altre.* Caldria fer algunes matisacions a aquesta observació de l'escultor rossellonés, però diu molt dretament allò que volíem donar entenent amb la incorporació de la visió del poeta o artista.

El contingut etnobotànic de les converses s'ha recollit per mitjà de notes preses, al vol, en quaderns, quasi tipogràficament, procurant tostemps de ser fidels a les expressions, girs, locucions i mots utilitzats durant el transcurs de les entrevistes, les quals tot just arribats a casa o la tenda s'han reescrit i reordenat per espècies botàniques, passat a net pacientment, per tal de poder a l'endemà o el més prompte possible tornar a visitar l'informant a fi que confirme i complemente, si cal, les notes i dades preses. Posteriorment s'ha entrat tota la informació en l'ordinador per tal d'estructurar-la, reorganitzar-la, esporgar-la d'impureses i enmagatzemar-la en documents i arxius. De començ, i intermitentment hem fet ús de la gravadora, però durant molts anys vam acabar bandejant-la o arreconant-la per soltesa i comoditat, a fi de no crear distanciament ni desviar l'interés, ara i adés, cap a la gravació més que en el diàleg, ja que no sempre és fàcil caminar pel camp i inclús estar asseguts a casa i aconseguir una bona gravació; amb tot hem fet per tindre almenys una gravació testimonial de les persones que hem considerat més acenciades o interessants, i durant els darrers anys hem fet servir de nou la gravadora tan sovint com ens ha sigut possible.

El primer pas ha sigut sempre la transcripció a ploma de l'entrevista sencera, ajuntant tota la informació rebuda per a després entrar-la en l'ordinador en el document on estan ordenades per comarques i pobles totes les entrevistes, anomenat justament, *Etnobotànica Poble a Poble*. Cada entrevista va ordenada per espècies botàniques i va encapçalada pel nom del poble, seguit del nom o noms dels informants, amb l'ofici i la data de naixença i d'altres dades d'interés, i porta també el nom del lloc i el dia en que es va realitzar. Com la informació de cada entrevista s'ha desglossat i ordenat per espècies botàniques, i el següent pas ha sigut entrar-la, a fragments, una per una, en el *Fitxer Florístic General*, dirigint el seu contingut al camp o apartat corresponent, siga tocant als noms, ecologia, etc., com es pot vore, al final, a l'esquema d'una fitxa del *Catàleg Florístic*.

En la transcripció de les entrevistes, tot i que s'ha respectat el llenguatge directe, espontani i col·loquial, s'han bandejat sistemàticament alguns dels castellanismes més comuns i empobridors com és ara: entonces, puesto, cerdo, hasta, madera, etc.

També hem acolorit i encalidit, tant com hem sabut, la freda terminologia acadèmica, el rígid argot científic i els eixuts tecnicismes oficials, bo i procurant sempre que no es perdere rigor i precisió.

Hem visitat també els mercats populars de llegums, fruites i hortalisses; les tavernes típiques on es fa encara una cuina local; les licoreries on s'elaboren begudes amb herbes autòctones, - inoblidables les d'Aielo de Malferit i de Beneixama - , com així mateix els museus, els arxius i les biblioteques municipals, les exposicions arqueològiques o folklòriques a la recerca d'informació interessant.

Quant al perfil o característiques dels informants, en general s'ha tractat de gent camperola del País de tots dos sexes, persones grans, amb una edat oscil·lant entre seixanta i noranta anys, camperols i bosquerols habitants de viles, pobles, llogarets i masies rurals, de qualsevol ofici tradicional o posició social: herbolaris, curanderos, sanadors, apanyadors d'ossos, eixarmadores, versadors, saurís, pastors, criadors de bous i de vaques, grangers, llauradors, talladors de fusta, esporgadors, netejadors o decimaladors, sequiers, melers, caçadors, paranyers, enviscadors, buscadors de caragols o d'esclata-sangs i boletaires, cuineres, carnisers, oliveros, palmissers, herbessers, xareros, gavellers o llenyaters, carboners, calciners, fusters, moliners, cadirers, matalafers, cistellers, boters, aladrers, mulers, rossiners, carreters, mestres d'aixa, pedrapiquers, margenadors, poueros, guardes de terme o forestals, i naturalment dones d'edat, ancianes mestresses de casa, que a més de conèixer la cuina i els altres afers importantíssims i imprescindibles de la casa, sabien, sovint, o havien sabut fer bon ús del llegó i de la corbella.

Amb predilecció hem anat a conversar amb la dona o l'home assenyalats per la seua petita comunitat com el millor coneixedor de les herbes, els pocs que encara en queden, a la recerca dels darrers indígenes arrelats al terror nadiu, dels més vells i venerables dels nostres ancians, *els que tenien més anys i brillaven per la paraula i sabien un sens fi de coses antigues*; però tret d'aquests feliços casos, ens hem deixat portar per l'estratègia de l'atzar, de l'encontre més o menys fortuït, sorprenent el comunicant a casa o al camp en plena faena, sense descartar ningú, i segons com era de fecunda la collita etnobotànica, la continuàvem i allargàvem en d'altres ocasions, aprofitant sempre l'avinentsa per a recaptar noms d'altres persones del poble i de la rodalia que es tenen per bons coneixedors de plantes i del saber rural.

Així s'han realitzat entrevistes amb llauradors mentre plegaven oliva, espolsaven l'ametla, batollaven o ensacaven garrofes o simplement esmorzaven i es fumaven un cigarret davall la pampolada d'una figuera o d'un taronger, d'un garrofer o d'una anyenca carrasca; amb pastors esbeurant el ramat en els rústics òlbits d'una font o remuntant un barranc solitari o a punt d'eixir o de tancar en el corral. Especialment grates i profitoses han estat les tertúlies improvisades amb un rogle d'ancians quan enraonaven bonament en un recer o aombraats davall del benlloamat olm de la plaça, o amb un vell matrimoni conversant a l'escalf de la llar domèstica, o amb un rogle de dones mentre cosien, cordellaven espart o trenaven llata, assegudes i entretingudes a la porta de casa al grat de la fresca o del bon sol, o passejaven bo i collint herbes salvatges pel terme i els veïnatsges del poble.

Considerant l'edat avançada dels informants, de les poques persones que continuen immerses encara en el món rural tradicional i practiquen la seua cuina i la seua medicina, darreres generacions portadores d'aquesta antiga saviesa popular que sovint no es transmet a les generacions següents per creure's de poc interès, es constata fàcilment i tristament la fragilitat de la cadena de transmissió oral del saber etnobotànic i popular en general i l'imminent perill de ruptura amb la consegüent pèrdua d'aquesta parcel·la tan rellevant del patrimoni cultural del país, i se'n dedueix una certa urgència en la pacient i minuciosa tasca de recollida de dades i informacions etnobotàniques i de qualsevol altre aspecte del món rural, dades i informacions vives, brollant encara de la font mil·lenària, i que lamentablement seran les darreres.

Ben escaient per a il·lustrar la fragilitat de la cadena de transmissió oral del saber etnobotànic i del món rural en general, resulta el resignat testimoni, a peu de bancal, d'un ben colrat llaurador de la muntanyenca i hortolana vila de Cocentaina, confirmant-ne molts d'altres del tot pareguts, el qual s'expressava així:

-Els meus fills no és que no m'ajuden en cap faena, o que ni tan sols no vinguen mai al camp ni de visita, és que no saben ni volen saber res d'on paren les terres que un dia heretaran.

O aquest altre també d'un vellard llaurador de Cocentaina: - Ni les fites dels camps de son pare no sap el meu fill.

O aquest altre novament de Cocentaina: - Io tenia més terra que vergonya però els que vénen darrere no volen saber-ne res.

O aquest d'un vell llaurador d'Oliva, amb un bri de tristor: El meu fill té quaranta anys i ni sap sembrar un fesol.

O aquest tantes voltes escoltat, amb que s'esclamava un vell llaurador de Benirrama: “ Mon pare si que li ho havera dit tot “

Mentre relligim els papers de camp en el tombant solitari de la vesprada, ens adonem, entre mil i un records i evocacions, que en realitat després de tantes visites i converses als nostres pobles, masades i alqueries al llarg de tants anys, potser, només he enraonat amb un sol home, un sol vell llaurador de no importa quin racó de les terres valencianes; un home d'edat que tenia sempre una dona al darrere dins l'ombra de la parra o de la casa, que al seu torn com un suau degotís paraules de seny sempre murmurava. Un sol home que al llarg dels segles i mudant de llengua i de religió ha passat la rella per nombrosos bancals, ha plantat l'arròs, ha segat l'alfals, ha batut el blat, ha espolsat l'ametla, ha plegat l'oliva, ha ensacat la garrofa, ha pasturat el ramat, ha trenat el vímen, l'espart i la palma, ha fet llenya i carbó, ha tallat la mel, ha traguinat la neu, ha tret el peix de la xàrcia i ha fet la verema...Una sola veu que és la memòria i la destil·lació de l'experiència de totes les dones i hòmens que treballaren i estimaren aquestes muntanyes i valls, aquesta mar i la llum d'aquests celatges. La veu dels nostres esforçats avant-passats, que en duo d'amors sempre sonava. L'única i última veu de la nostra mil·lenària ruralia. La vella veu d'un món arrelat a la terra i acompassat pels astres i on encara ressona l'antiga saviesa de la terra.

Però no tot el camí ha estat enramat de murtes i de roses. Especialment en els darrers anys, a causa de les generacions novelles de menys de 50 anys, en clar contrast amb les generacions més velles, la d'aquells que foren jòvens en les tres primeres dècades del segle passat. Tal com el llenyater o el caçador ha d'eludir les punxes i les espines de les plantes, les mossegades i picades verinoses de les salvatgines i els clots i estrets de la senda, així en aquest treball has de saber dominar l'ardu art d'esquivar o sortejar o de passar per alt o de llarg a tota llei de borinots, tavanots, rabosots, trompellots, manifasserots i restant fauna impertinent del nostre país tan avergonyit d'ell mateix, fins a poder arribar a les veres fonts de la seua substància: l'indígena, l'home i la dona nadius que saben de la ruralia i de les plantes, el vell llaurador o la mestressa de casa d'edat orgullosos, com els seus pares i els pares dels seus pares, de la rude i sana vida camperola.

*A voltes, quan arribe a l'hort i entre en el bancal pareix com si els tarongers m'esperaren, ens deia un vell llaurador de la nostra comarca, confirmant-ne d'altres*

casos semblants, a tan alt grau arriba, a voltes, l'estima que el llaurador pot sentir pel seu tros i el seu mil·lenari ofici.

És ben cert que la Universitat porta a bon terme molts treballs i recerques d'alt nivell científic i intel·lectual i fa contínues publicacions encomiables, i que tot plegat no seria possible sense una mínima entesa i un seguit de col·laboracions eficaces. Però val a dir, encara, que tampoc no ens ha ajudat massa a dur a bon terme la nostra tasca, l'aferrissat esperit competitiu que amera, en general, les relacions humanes dins de l'àmbit universitari. No és el cas del *Departament d'Història de la Ciència i Documentació* i d'altres honroses excepcions. Però allò que hi impera és el neodarwinisme social més refinat i ferotge, una sort d'atàvica religió actualitzada, apta per a tothom, ateu i creients, sense gaire escrúpols o no gens. *Tenen los pits inflats, axí com si aquella sciència ocupàs loch molt gran e que als pits no ls cabés*, diria, pel cap baix, l'autora del *Curial e Güelfa*. Açó és una cosa que escama o afronta a aquells que venen de fóra amb una mica només d'innocència i ganas d'aprendre. Un assumpte que demana urgentment una tesi doctoral des d'algun departament de psicologia social o de sociologia. Una tesi, naturalment, que mai no es farà, perquè allò més ardu i perillós, per als individus i les institucions, és atrevir-se a observar-se a si mateix amb una mica d'objectivitat i comprovar com és de llarga la pròpia ombra.

Quant a la bibliografia emprada en la simbologia, mitologia i rondallística esmentada al treball, així com les referències al món de l'art i de la literatura, de primer hem procurat cenyir-nos el més possible al món local o simplement mediterrani, i hem acudit als autors clàssics més eminents, Homer, Hesíode, Calímac, Teòcrit, Apol·loni de Rodes, Catul, Horaci, Virgili i Ovidi especialment, sense oblidar les referències dels grans naturalistes antics com Teofrast, Dioscòrides i Plini l'Ancià; també s'ha consultat l'obra dels grans compiladors i estudiosos sobre aquestes matèries, com James George Frazer, Robert Graves, Carl Gustav Jung, Joseph Campbell, Mircea Eliade o Juan Eduardo Cirlot; com així mateix la literatura catalana, i especialment la valenciana, antiga i moderna referida d'alguna manera a aquestes qüestions, on descollen autors com Joan Amades, Enric Valor, Manuel Sàncnis Guarnier, Josep Pla, Vicent Andrés Estellés, Gaspar Jaén i Urban, Carmelina Sánchez-Cutillas, Caterina Albert i Paradís, Joaquim Ruyra, Martí Domínguez Barberà, Josep Carner, Guerau de Liost, Carles Riba, Salvador Espriu, Joan Vinyoli, Tomàs Garcés, Marià Manent, Joan Alcover, Miquel Costa i Llobera, Josep Sebastià Pons, Bernat Capó, Joaquim González Caturla, Pep Coll, Toni Cucarella, Josep Bataller i Calderon o Joan Soler i Amigó. Les obres i traduccions utilitzades de tots aquests autors poden trobar-se al capítol final dedicat a la bibliografia.

Especialment i gotjosament estimades i valuoses ens han estat les magnífiques traduccions de *L'Odissea* de Carles Riba i les de Virgili - *Les Èglogues*, *Les Geòrgiques* i *L'Eneida* - de Miquel Dolç - veres i velles joies i companyes de camí -; així com *La Iliada* de Miquel Peix i la de Manuel Balasch i Recort, i les meravelloses *Metamorfosis* d'Ovidi traduïdes en vers per Jordi Parramon i en prosa per Ferran Aguilera; i així mateix les *Carmina* de Catul de Josep Vergés i Antoni Seva, i Miquel Dolç; i *La Commedia* del Dant, traslladada i saborosament comentada per Sagarra.

## 5.- MARC GEOGRÀFIC

*Jo sóc d'una petita terra  
sense rius de debò, sovint assedegada de pluja.  
Pobra d'arbres, gairebé privada de boscos,  
escassa de planures, excessiva de muntanyes,  
estesa per llevant al llarg de la vella mar  
que atansa el difícil i sangonós diàleg  
de tres continents.*

*Unes palmeres que amb els ulls closos  
miro sempre immòbils sota l'oreig  
tanquen el meu país pel migjorn.  
Pel nord, unes maresmes. I a la posta de sol  
hi ha unes altres terres que anuncien el desert,  
les nobles, agostades, espirituals terres germanes  
que jo estimo tant.*

Salvador Espriu. *D'una vella i encerclada terra: M'han demanat que parli de la meua Europa*

*...damunt la terra d'aquell món mediterrani solejat i salobrenc...La meua terra mare nerviosa i calma,  
amorosa i esquerra.*

Enric Valor. *L'ambició d'Aleix: p.164*

*Per damunt les serres de l'altra banda de la foia, si ens hi giràvem, ja es veien pics que romanien  
amagats per a les terres de baix: el poètic i remot Montcabrer, de la Mariola, les aspres crestes de la  
Serrella i el grandios nuu orogràfic de l'Aitana; és a dir, un món immens, caòtic, trencat i laberíntic, que  
estenia als nostres ulls esbalaïts la seua espectacularitat.*

Enric Valor: *Contalles de la boira*

*AMA la tierra el hombre  
con gran fuerza,  
por una ciega ley del corazón.  
Todos los hombres saben  
que un dia han de llorar  
de amor por ella.*

*La ley del corazón es la ley mia.*

Francisco Brines: *Palabras a la Oscuridad: La Vieja Ley ( fragment )*

*Fins i tot entre els europeus actuals perdura el fosc sentiment d'una solidaritat mística amb el terror  
nadiu. És l'experiència religiosa de l'autoctonia: els hòmens i les dones se senten gent de la contrada,  
fills d'aquell bocí de planeta Terra, i és aquest un sentiment d'estructura còsmica que ultrapassa a  
bastança el de la solidaritat familiar i ancestral.*

Mircea Eliade: *Terra Mater*

*And I have felt  
A presence that disturbs me with the joy  
Of elevated thoughts; a sense sublime  
of something far more deeply interfused,  
Whose dwelling is the light of setting suns,  
And the round ocean and the living air,  
And the blue sky, and in the mind of man:  
A motion and a spirit, that impels  
All thinking things, all objects of all thought,  
And rolls through all things.*

William Wordsworth. *W. Tintern Abbey*

*... abunda en precioses herbes, especialment en les muntanyes, on se'n fan de tals que, si eren conegudes en la virtut, seria gran excel·lència de la terra; les quals, no res menys, són fort precioses, així com és romaní, qui molt hic abunda, hisop, eufràsia, moraduix, sàlvia, julivert, menta, alfàbega, ruda, clavelina, sajorida, gesmir, maravelles, pom d'amor, gavig, anglentina, lliri, roses, violes d'Ultramar e d'altres fort precioses, moltes balàusties, celedònia, besoludí, fragasta, herba pastoral, herba Beatae Mariae Virginis, buglosa, gram, donzell, artemisa, gauda e d'altres infinides, les quals serien llongues de comptar.*

Fra Francesc Eiximenis. Lo Regiment de la Cosa Pública: Proemi. p. 26-27

*En aquest regne hi ha dues muntanyes que són sobre les altres: una l'anomenen Mariola i l'altra Penyagolosa ( " roca confitera " en llatí diries ) a les quals acut un tropell de metges i herbolaris: car en elles hi ha una gran abundor d'espècies i herbes més rares.*

Óriel ( 1584 )

*La mar renta la cara al meu país,  
és el consol per mi, que tant m'estime  
embarcar amb gent digníssima de mar  
que em deixa sumar les meues mans a les mans seues  
i halar la xàrcia amb ells  
i compartir l'amarg del preu tan baix  
de l'aladroc a la subhasta i ser un poc  
com ells i discutir-los el vent on rolarà.*

Tono Fornés. Diapasó amerat: Riu

*...enyorances d'una mar que llepava els carrers, que acariciava una penya, que reflectia una torre.*

Encarnació Giner i Parodi: *A la Vora de la Mar*

*...l'olor amable i casolana de la mar.*

Carmelina Sánchez-Cutillas. *Matèria de Bretanya.*

*Aquell que vullga aprendre bé l'exercici de la medicina ha de fer allò següent: Considerar primer les estacions de l'any i la influència respectiva que cadascuna hi exerceix, perquè no solament no s'assemblen unes a d'altres, sinó que, inclús, les vicissituds i mudances de cadascuna presenten diferències notables; després examinar quins són els vents càlids i freds, sobretot aquells que són comuns a tots els països, i de seguida els que són propis de cada localitat. Cal també conèixer les qualitats de les aigües, aquelles que, si bé es diferencien pel sabor i el pes, no difereixen menys per llurs propietats. Bon punt, doncs, que un metge arriba a una ciutat per ell desconeguda, haurà d'observar la seua situació i les relacions en que es troba amb els vents i amb l'eixida del sol, perquè no produeix els mateixos efectes l'exposició al nord, al migjorn, al llevant o al ponent. Adquirirà nocions molt exactes sobre la natura de les aigües que en fan ús els habitants, si són llacunosos i blanes, primes o grosses, si naixen de llocs elevats i pedregallosos, o són crues, salobres i indigestes; així mateix estudiarà els diversos estats del terreny, si és sec i despullat d'arbres, o humit i frondós, o bé una vall baixa abrasida per les calors sufocants, o si és indret alt i fred. D'ací, segons aquestes nocions, és d'on el metge ha de començar per a jutjar els restants assumptes.*

Hipòcrates: *Tractat dels Aires, Aigües i Llocs*

El Territori Diànic\*, - l'explorat i estudiat en aquest treball -, és, entre els distints territoris o espais naturals en què ha estat dividit el País Valencià i els restants de parla catalana, amb criteris principalment de geografia física, prenent en consideració factors com el relleu, el clima, el sòl o la vegetació, un territori que forma part dels

sistemes muntanyencs anomenats prebètic i subbètic banyats per les aigües mediterrànies, els quals topogràficament representen els ramals terminals més nord-orientals de la gran serralada Bètica, una de les principals unitats morfoestructural de la Península Ibèrica, que des de la gola del Guadalquivir i la roca de Gibraltar remunta i travessa el migjorn de la península fins als promontoris costaners dels caps de la Nau i el de sant Antoni, perllongant-se cap al NE pel fons de la mar Mediterrània sense interrupció i emergint de bell nou per a constituir l'illa d'Eivissa i la serralada de Tramuntana de Mallorca. Dins del Territori Diànic, aquest sistema muntanyenc prebètic acaba en un front o traç de confluència i d'interferència amb el sistema muntanyenc Ibèric en la falla o ensellament de Xeresa o sud-valenciana o nuc muntanyós del massís cretaci del Montdúver, Buixcarró i serra Grossa, que arranca junt a la mar de la població esmentada, passa per Barx, Pla de Corral i Xàtiva i tota la vall de Montesa i es perllonga pel corredor d'Almansa cap a terres de La Manxa.

Aquest tros de planeta terra, - més aviat eixut i aspre però criador i amable -, que bé podria comparar-se, gràficament, a una punta de fletxa o una nau amb la proa apuntant al sol naixent o a una illa cenyida per les aigües de tres rius i de la mar: el riu Xúquer per tramuntana, el riu Vinalopó per ponent, el riu de la Vila per migjorn i la mar nostra per orient -, abraça, si fa no fa, allò que administrativament serien les comarques centrals del País Valencià, és a dir, les comarques de la Marina Baixa i Alta, l'Alcoià, el Comtat, la Vall d'Albaida, la Costera i la Safor, i es troba solcat i drenat per una molt complexa, sinuosa i esquerpa xàrcia de barrancs i barranquines que a la fi van a confluïr en modestos rius locals com els tres ja esmentats, i altres no menys remarcables i familiars com l'Albaida o Clariano, el Vaca o Xeraco, el Negre o de sant Nicolau, el Serpis, Alcoi o Blanc, el Bullent o Vedat, el Racons o Molinell, el Girona o Alcalà, el Petracos o Gorgos, l'Algar o de La Salut, la Torre i el Verd o Castalla; i al seu damunt es drecen serres tan imposants i importants com el Montdúver, Mariola ( 1389 ), el Benicadell ( 1027 ), el Carrascar de la Font Roja, el Maigmó, els Plans, el Rontonar, Aitana ( 1558 ), Serrella, Xortà, Bèrnia, Almudaina, Cantacuc, el Cavall Verd, els Cavals, Segària, la Foradà de Gallinera, l'Albureca o la Safor ( 1013 ).

El relleu del Territori Diànic més jove i més escarpat, crestallut i vigorós i, també, amb una major activitat sísmica que no l'Ibèric, que té la seua punta més sud-oriental en la formidable i criadora serra de Corbera o de les Agulles i en la preciosa illa de la Muntanya de l'Or de Cullera, està constituït majoritàriament per roques calcàries originades en el Cretaci i, en menor proporció, en el Juràssic amb algunes dolomies intercalades, que constitueixen els punts culminants del relleu, al peu de les quals s'estén un vast mantell de materials més recents, margues blanquinoses del miocè, que cobreixen la més gran part de l'extensió del territori i sobre el qual s'ha desenvolupat l'activitat agrícola tradicional de secà, basada en el cultiu del blat, l'olivera, la vinya, l'ametler. Aquest relleu calcari prebètic, s'articula en un munt d'amples dorsals o llargs plegaments muntanyosos en caiguda cap a la mar, és a dir, orientats de ponent a llevant, la qual cosa origina i configura un paisatge de serres i muntanyes que deixen entre elles passadissos, reclots, foies i valls pregones recorregudes per rius, rierols, barrancs i rambles, obertes com un ample ventall al benèfic baf fertilitzant i temperant de la mar.

Els cursos alts i mitjants d'aquestes valls corren i s'eixamplen sobre un gruixut llit de margues blanques miocèniques d'origen lacustre marí, al damunt de les quals, a voltes, cauen, des dels vessants de les muntanyes i serres, les argiles roges quaternàries, com amb tant de llustre podem observar en la Foia del Comtat, especialment a l'alçada de les ardents solanes que davallen des de la penya Roja i la cresteria de la Penya de Benicadell fins el castell de L'Orxa. Superada la barrera de les darreres muntanyes, apareixen ja en contacte amb la mar, els dilatats ventalls deltaics farcits de materials quaternaris, sedimentats pels rius, rambles, rieres i barrancs, sobre el qual es cria l'ubèrrima horta i el bosc de tarongerars. Al litoral alternen valls de costa baixa i arenosa, predominants al nord, amb dorsals que perfilen imposants penyasegats.

Entre el secundari i el terciari l'orogen bètic es va formar com a resultat de la interacció entre la placa euroasiàtica i l'africana, amb algunes microplaques interposades; i fa 21 milions d'anys comença la fase de col·lisió de que sorgeixen els principals plecs i encavalcaments. ( Vicenç Roselló Verger, *Geografia del País Valencià*, un llibre que reclama una edició molt més acurada, i que com el de les *Observacions* de Cavanilles hauria de figurar en totes les cases valencianes i ser objecte d'habituals, saboroses i aclaridores consultes.)

Els fenòmens càrstics, les formes causades per la dissolució de les roques, són habituals als grans massissos calcaris: congost, grottes, covals, balmes, arrimalls, atansos, avencs, carcalls, cadolles, lapiaz d'acanaladura, brolladors, poljes, dolines o engolidors, hi abunden. Les coves i més encara les balmes o buits llaurats en les cornises calcàries de diverses grandàries i fondàries, tenen un valor especial ja que han estat sovint utilitzades pels hòmens com a habitatge i com a llenç de les seues realitzacions artísticoreligioses.

A migjorn de les Muntanyes Diàniques, abraçant la punta més meridional del País Valencià, es troba el Territori Lucèntic o Alacantí, format per planures al·luvials amb contraforts calcaris interiors; és de clima mediterrani però molt més sec i càlid, netament subàrid i de terrenys margosos freqüentment salins.

Al nord del nostre territori, separat pel riu Xúquer, es troba el Territori Mediovalentí que pràcticament és una ampla plana al·luvial, terra baixa marítima, de clima mediterrani marítim de tendència, en general, subàrida i d'hivern temperat, i que arriba fins al riu Millars.

I en el costat nord-occidental, fitant amb la Costera, es troba el Territori Serrànic, el més muntanyós del País, format per les estribacions sud-orientals de la serralada Ibèrica, a cavall entre la plana mediovalentina i l'altiplà manxec. Té un clima més o menys continental.

El territori diànic gaudeix d'un clima mediterrani de tendència general marítima i subhumid, amb una pluviositat relativament alta. L'espai de més pluviositat és La Safor i Pego, és a dir, el nord-est del territori, la qual minva a mesura que entrem cap a ponent o baixem cap a migdia. Però tot i tractar-se d'un secà agraït i criador, com a tota la mediterrània, la domesticació i l'economia de l'aigua ha jugat un paper fonamental en la configuració i el modelatge dels paisatges del territori, resultat i



testimoni de la qual és la rica i rude arquitectura de l'aigua, des dels monstruosos pantans i embassaments, i els magestuosos assuts fins el més senzill trestellador o petit safareig, passant pels canals, sequials, galeries, partidors, sifons, fonts, ponts, pous, cisternes, aljubs, alcavons, albellons, cadufades, abeuradors, etc. Àdhuc poden esmentar-se les caves, cases, clots i neveres i tota la forçada arquitectura de la neu. Com tan aclaridorament diu, el mestre Vicenç Roselló Verger: “ No vivim al desert, els valencians, però tampoc al paradís hidràulic; som més a prop de l'oasi que de la disponibilitat d'un europeu *temperat* “. “ Potser un poc agosaradament, podem afirmar que la història de l'ocupació humana del territori valencià no ha estat més que la història de la lluita per la domesticació de l'aigua portada a cap per l'enginy i els braços dels llauradors. “

“ Els bancals guanyats, pam a pam, a la muntanya, són la nota dominant en aquesta terra “, diu encertadament Bernat Capó quan admirat per la puixança de les penyes i les roques, entra en la tranquil·la soledat del llogaret d'Abdet, caminant, guaitant i espigolant pel rostoll morisc. “ Pàtria filla també, perquè es va fer amb les pròpies mans, hom la va veure créixer i li consagrà tota una vida “.

Com en les restants comarques costaneres del país i de la mediterrània, es tracta d'una geografia molt trescada pels peus i les peüngles dels segles, totalment entreteixida amb la vida i la cultura humana que la volta i l'amera íntimament; una geografia sobre la qual s'han desenvolupat i han deixat empremtes molts diferents pobles i cultures i en que graviten segles i segles de cacera, de pastoreig, d'agricultura, de carboneig i dels mil usos i aprofitaments humans més; sense poder oblidar la robusta arquitectura de la guerra amb les seues torres, muralles i castells.

Un territori, a més, pinçat i ben pinçat, actualment, per la flagel·lant fèrula industrial ponentina ( tèxtil, calcer, joguet, etc. ) i el gruixut i asfixiant cinyell turístic-residencial de llevant, i tots dos en creixement imparable i amb tota la voluntat d'escurçar distàncies i de trobar-se i d'abraçar-se.

La sensació de natura dura i salvatge, deserta i feresta, només es veu i es viu en els cims, cresteries, carenes i ombries més altes on encara prosperen alguns esquinçalls del bosc caducifoli de gal·lers, fleixeres i aurons que poden donar refugi a alguna parella de teixons o d'àguiles, i en algunes felices i poques raconades, fondalades i flocades esparses ça i lla. La resta és geografia humanitzada, amerada, patinada, tatuada de trets i traços humans, amb bells i encisadors rodals de la més fina, feraç i fruitosa ruralia, la qual ha sigut fins ara l'autèntica geografia nostra des de molt abans dels ibèrics fins fa quatre dies.

Fins i tot, a sobre aquesta privilegiada geografia més virginal, rude i silvestre, i més encara, en la restant, s'estén un tapit, pintoresc i evocador mantell toponímic, perquè no n'hi ha muntanya, tossal, agulla, puntal o penyal, ni cova, cau o forat, ni pla, foia, clot, font, corrent o taca d'aigua que no tinga un nom distintiu, personal, i no haja estat repetidament xafat, visitat i palpat des de fa segles; i encara, a voltes, hi porta lligada alguna llegenda, contalla o succeït.

I encara, caldria parlar de la mar com a part integrant del nostre territori, amb tota la fondària i l'amplària que es mereix; de la presència de la mar i del significat cabdal i de

la gran influència i importància de la mar en la nostra geografia física i humana, sense la qual res no seria igual ni tendria el mateix sentit ni es podria entendre a terra nostra: ni la temperatura ni la humitat ni el clima, ni la configuració ni espessor dels paisatges ni cap forma de vida animal o vegetal ni, tampoc, la història, l'economia, la cuina, els costums, el sentir i el tarannà del seus habitants per al quals la seua presència sentida o presentida és quasi una necessitat sentimental i vital imprescindible, tan gran és la influència i la puixança de l'ample respir i el verd esguard de la mar.

La mar que és el primer i el darrer paisatge, ecosistema o espai natural del territori diànic, del País i de totes les terres que banyen i besen les seues aigües.

La mar amb els seus ocults fondals i serrals i les seues vagaroses forestes i ondulants praderies subaquàtiques, i la diversitat de virolats i nutritius peixos i d'estranyes i exòtiques criatures que hi fan cau i amagatall.

La mar que ens fa el regal de la sal elemental i utilíssima, i el do dels més clars i edènics estius, i és el càlid hàlid i el caliu, a recer del qual prospera la feraç i fogosa marjal, la més fructosa horta, el taronger, el garrofer i la palmera.

La mar davant, present, ingovernable, venint tostemps com una fabulosa llengua blava, com una dona enjoiada, seduïda i guanyada per la virginal arena, l'ubèrrima horta i la soberga roca.

La mar que és l'onejant espill on es reflexen les nostres més vastes alegries i les més pregones tristesses, l'amiga més fidel, la companyia més antiga, i la solitud més flagel.lant i l'enemiga més amarga.

La germana mar, l'amant, la mare mar, el gran bressol, el gran rebost, el gran brou de la vida, on es couen i es congrien tots els més subtils, enginyosos i ardits projectes i miracles del seny creatiu de la Natura.

La mar i el seu oneig i la seua remor que duren des de l'alba dels inicis del món. La mar vella i tostemps novella, que ens transporta sempre als virginals orígens i ens crea la fresca il.lusió d'un nou començament.

La mar que és fita i frontera, i porta del radiant i reviscolador sol naixent i dels fascinadors i enigmàtics plenilunis, i la ruta i la planura sempre oberta a la desafiant i enriquidora llunyania. La mar que

*sembla somriure i alenar,  
com una verge qui somnia;  
de món a món sembla passar,  
com una immensa correntia. \*\**

\* Aquest nom tan ben trobat per l'insigne botànic Oriol de Bolòs, deriva de l'antiga Dianium, nom que tenia en temps romans l'actual vila de Dénia, principal centre urbà aleshores entre Saitabis i Ilici, i significa ciutat de la Dea Diana, la comare celeste, la sobirana de l'arc enamorada de la caça i de les soledats intactes dels boscos, i personificació de la prolífica natura virginal, tant animal com vegetal.

\*\* Joan Alcover. Cap al Tard: Miramar.

## 6.- BREU AVANÇ de l'ESTRUCTURA del TREBALL

*L'home té l'amplària dels horitzons que li caben en els ulls. En els veritables i en els de la imaginació.*  
Miguel Torga: *Cant Lliure de l'Orfeu Rebel* ( 104 )

*Nature never did betray  
The heart that loved her.*  
William Wordsworth. *Lyrical Ballads: Lines written a few miles above Tintern Abbey. On revisiting the banks of the Wye during a tour, July 13, 1798*

*Tota singularitat afirmada és la soledat social assegurada, fins i tot si tal singularitat lluny de perjudicar procura servir els interessos col·lectius.*  
Miguel Torga: *Cant Lliure de l'Orfeu Rebel* ( 104 )

*Què més podia haver fet ? Ésser un altre ? Canviar les faccions i la factura ? Vinclar-me a les lleis de la raó pràctica ? Entrar en el chor dels encancers del poder ? No ho hefet i no me'n penedesc... Som una cadena de tossuts solitaris incòmodes, desconeguts uns dels altres, corredors d'una marató que no té punt d'eixida, ni meta.*  
Miguel Torga: *Cant Lliure de l'Orfeu Rebel* ( 78 )

Es dona primerament en la introducció una definició i una aproximació dels espais i els horitzons de l'etnobotànica amb una orientació cultural i integradora; en segon lloc, s'enumeren els objectius de la recerca, adreçats principalment a la recuperació d'aquesta parcel·la del nostre llegat cultural i natural i del gran patrimoni universal del saber popular, i a tall d'una vindicació de l'espai i del món rural, de la cultura i la saviesa popular en general, com una necessària compensació dels valors urbans i de l'allau d'uniformitat imperants, i un tresor de cara a un pervindre on caldria que la cultura del respecte ecològic i del desenvolupament sostenible, anara imposant-se a la cultura actual del consum desenfrenat i de l'esbalafiament gratuït dels recursos naturals.

Tracta després de la metodologia utilitzada, eminentment de camp, en contacte amb les fonts, és a dir, les plantes silvestres i les persones grans.

Uns traços sobre el marc geogràfic, llargament escorcollat, del qual es compta, afortunadament, amb bons estudis especialitzats.

Com a contingut principal es dona un llistat, fitxer o catàleg de les plantes ( autòctones sobretot, però també algunes exòtiques, asilvestrades i cultivades ) utilitzades en el territori estudiat, donant per a cadascuna els noms científics i populars referits a cada localitat; unes breus dades ecològiques amb localitzacions en el territori; i les dades etnobotàniques on s'inclouen totes les categories d'ús de les plantes:

- 1.-Medicinals / 2.-Farmacològics
- 3.-Alimentaris / 4.-Forestals: utilització de pasturatges, carbó, llenya, margallons...
- 5.-Artesanals i cistelleria / 6.-Fusteria i moblatge
- 7.-Arquitectònic rural i vivenda i habitatge populars / 8.-Tints i adoberia
- 9.-Tèxtils / 10.-Ornamentals / 11.-Agrícoles
- 12.-Construcció d'instruments musicals
- 13.-Festius, lúdics, simbòlics. L'ús i la significació en el decurs de determinades celebracions i festes de caràcter religiós o profà...

- Altres remeis populars d'origen no vegetal.

## *Esquema d'una fitxa del Catàleg Florístic:*

### NOM CIENTÍFIC

### FAMÍLIA BOTÀNICA

### NOMS POPULARS DIÀNICS

- ALTRES NOMS POPULARS

- TOPONÍMIA REFERIDA a la PLANTA

- NOMS de les VARIETATS si la planta en té.

### DADES ECOLÒGIQUES

- Corologia i regió o àrea de distribució.

- Tipus biològic

- Morfologia

- Ecologia o localització en el territori.

- Descripcions literàries. A més de la descripció científica de l'espècie botànica, bo i tractant-se d'un treball sobre la cultura de les plantes s'ha volgut incloure la visió i l'opinió dels artistes i poetes sobre les plantes tractades, com una dada etnobotànica a considerar.

- Arbres vells i venerables

### DADES ETNOBOTÀNIQUES

#### 1.- MEDICINALS

##### I.-Patologia de l'aparell digestiu:

Antisèptics buco-faringis.

Anti-odontàlgics.

Digestives.

Tònics amargs.

Antidispèpsia.

Antiespasmòdics.

Carminatius.

Afeccions hepatobiliars. Protectors hepàtics. Antilitiàsics.

Antiinflamatoris i antisèptics intestinals

Antihemoroïdals

Laxants: mecànics, colagogs i dràstics

Vermífugs.

##### II.-Patologia de la otorrinolaringologia i sistema respiratori:

Antiotàlgics

Afeccions faringe i laringe.

Afeccions bronco-pulmonars:

Anticatarrals. Bèquics i expectorants i antisèptics

##### III.- Patologia Cardio-vasculars:

Estimulants de la circulació

Hipoviscositzants / Hipotensors / Depuratiu

Antimicrobianes

Antialèrgics

Febrífuges.

Detoxicants. Antiverins.  
Hipoglucemians

IV.- Dermatològiques:

Emol.lients  
Antiacneiques  
Tòpics dèrmics  
Vulneràries  
Antiberrogosos  
Callicides  
Antialopèciques

V.- Patologia del SNC

Antimigranyosos  
Sedant i hipnòtics

VI.- Patologia oftàlmica.

VII.- Reumatologia.

VIII.- Patologia ginecològica.

Demulcents i antisèptics vaginals  
Emmenagocs  
Avortius

IX.- Patologia Renal.:

Diurètics. Antilitiàsics.  
Cistitis.

X.- Parasitologia:

Fer fugir els insectes.  
Polls. Sarna.  
Raticides.

2.- CULINÀRIES:

A.- CONDIMENTÀRIES

B.- COMESTIBLES:

FULLA ( verdura ) / FLOR / BROT / ESPÀRRECS / ARREL / FRUIT.

DOLÇOS, LLEPOLLIES i DARRERIES o POSTRIMERIES

3.- VETERINÀRIES:

MEDICINALS

VULNERARIS

ANTIPARASITÀRIES

OBSTÈTRIQÜES

FARRATGES i PASTURES

4.- USOS relacionats amb la casa, el camp i la vida rural:

AGRÍCOLES

DOMÈSTICS: Elaboració de lleixiu.

FUSTA, LENYA i CARBÓ

Altres OFICIS RURALS:

CARRETER / CACERA ( ELABORACIÓ del VISC) / Elaboració del VI

SUCCEDANIS del TABAC

DADES ANTROPOLÒGIQUES

I.- CANÇONS I CANTARELLES POPULARS

II.- REFRANYS, DITES I ENDEVINALLES

III.- DADES FESTIVES

IV.- DADES MITOLÒGIQUES

V.- DADES LITERÀRIES

En el Formulari, s'ordenen les mescles i preparats medicinals populars segons els òrgans i afeccions del cos humà, com així els altres usos.

Cuina rural silvestre. Plantes silvestres utilitzades en la cuina rural tradicional. Les comestibles ( fulles o verdura, fruits, flors, arrels, bulbs, brots...); les aperitives; les condimentàries; i les estomacals o digestives.

- Formes de preparació o formulari popular ordenat per accions terapèutiques.

.- Cuina rural silvestre.

.- Flora veterinària i ramadera.

.- Flora màgica.

.- Flora festiva.

.- Flora rondallística

-Fitonímia popular diànica.

.- Personatges etnobotànics. Els llistat de tots els informants, que junt a les plantes són els protagonistes del treball, amb trets sobre els seus oficis i caràcters.

.- Glossari de termes botànics i etnobotànics amb un vocabulari rural local.

.- Índex alfabètic de noms científics.

.- Índex alfabètic de noms populars diànics.

.- Bibliografia.

Apèndix iconogràfic.

Hem deixat fóra, a contracor, la col.lecció de fotos de les plantes esmentades i dels paisatges que ocupen dins del territori.

Tampoc no s'ha pogut incloure el document que arreplega tota la informació recollida comarca a comarca, poble a poble, amb el nom dels informants, el lloc de la entrevista i la data.

Un altre document no inclòs és aquell que recull totes les espècies botàniques que no s'ha pogut classificar científicament per informacions parcials o dubtoses. Tots tres documents resten a disposició de qui volgués

## 7.- LECTURA i ANÀLISI de les DADES i INFORMACIONS RECOLLIDES. CONCLUSIONS.

Donem raó de 514 espècies botàniques, després d'eliminar-ne un bon grapat per informacions dubtoses o incompletes. Lamentablement i de moment no s'han pogut fer ni lectures ni recomptes ni anàlisis. No per manca de temps sinó de mitjans, de recursos, d'avantatges. Sens dubte, fer parlar les dades, la tasca final, és la més saborosa i lluïdora de tot el procés. Però aquest treball que va començar a primeries de l'any 1971, continua creixent. No cerca crèdits ni efimers avantatges acadèmics, ni creu que mai els aconseguiria. Aspira, ara, només, a traure's a carregador, per utilitzar una expressió rural, a fi de poder continuar avant amb menys entrebancs i amb una mica més de facilitat. És un treball menut, modest, però alliberat, no mercenari ni de sometiment. Un treball que és fruit del compromís, del goig i de la llibertat. Un treball encara inacabat però fet, i creixent encara, lentament, pacientment, donant-li temps al temps, amb cura, amb cor, amb estima. Com escrivia Ada Castells: *Quanta gent que encara creu en la lentitud de les coses ben fetes s'ha quedat pel camí ? Molts, però a qui li importa ? Cada cop a menys gent. Els joves d'ara han vist l'èxit ràpid i han après que els diners no es fan treballant sinó especulant. Els productes es valoren segons les vendes. A un el reconeixen pel cotxe que té o pel barri on viu. Tant se val si l'ànima se li ha podrit. Hi ha cosmètics per a dissimular-ho.*

La conclusió, momentània, és que cal continuar la recerca d'informació i la recollida de dades etnobotàniques, atesa l'edat avançada dels darrers bons informants. Pensem que resta encara, si més no, una tercera part del total d'informacions per recollir i enregistrar. Fet i fet, com més informació es tinga, millors seran les lectures i les anàlisis.

Fa bo recordar, ara, finalment, allò que, fa ja quasi vint anys, reclamava, sense que hi haja perdut gens d'actualitat ans guanyant-ne, Enric Sòria, en el lúcid article *Medicina Popular a la Safor ( I )*, aparegut a la Revista Ullal de Gandia, i que malauradament per a la nostra cultura no va tindre continuïtat: *Per acabar direm el més important: per una complexa i coneguda sèrie de causes, les formes de vida rurals tradicionals han esdevingut inoperants i tendeixen a la desaparició. Arreu del món, però, l'historiador i antropòleg poden recórrer, per estudiar-les, a una immensa recopilació de documents, fruits de recerques llargues i continuades dels estudiosos de camp. Al País Valencià, en canvi, la nostra tradicional incúria ha permès que aquest treball estiga quasi totalment per fer. A banda d'alguns pocs estudis encomiables, com el modèlic de Núria Vilaplana sobre La Salpassa a la Safor, la principal font per conèixer les creences i les formes de comportament dels nostres predecessors és, encara, l'arxiu de la memòria dels nostres vells. No cal que remarquem quina cosa fràgil és la memòria humana. Quan desapareisca serà per sempre.*

*Nosaltres voldríem encoratjar tots aquells que puguen aportar alguna informació sobre aquests temes o bé sobre d'altres relacionats: costums, festivitats, cançons, refranys, etc. ens la comuniquen.*

*No repetirem prou que cada nova aportació per insignificant que puga semblar, és una contribució inestimable del nostre propi passat, ni tampoc que hem d'afanyar-nos-hi.*

*El nostre propi passat és aquesta parcel·la de la història que sols entre tots podem començar a rescatar.*

## 8.- LLISTATd'INFORMANTS més IMPORTANTS ( 50 )

### *L'ALCOIÀ / EI COMTAT*

#### **Agres**

Antoni Pons Reig. Nat el 16 de giner de 1932. Llaurador, bracer, peó, camioner, de xiquet a voltes anava a pasturar les cabres de mon pare. He fet de tot menys anar en globo.

Enric Reig Puente. Nat el 28 de febrer de 1907. Llaurador sense parar. Pastor de xicotet, als set anys. Caçador. Tres filles i un fill. En total dènou néts. Pilar Reig Pascual, la filla major amb sis filles i quatre fills; Jesús el fill pastor del mas Abab, en la Solana.

Maria Olcina Tomàs "Tremolines". Nascuda el 3 de Maig de 1916. Casada a Almoines.

#### **Alcoi**

Perfecto Sempere Benavent. Nat el 25 Abril de 1925. Senyor del mas de Borratxina, on viu des del 72. Fill de Librada i Miquel, i marit d'Araceli Camarasa Riera. 60 anys (31 d'Agost). I Bel, Tobi, Matxín, Tatxa, Willi i Lubo. C/ Banyeres, 35-pis 3er, enfront del taller Alonso. Rafael Valls Villanueva. Nat el 29 de febrer de l'any 1924.

#### **Cocentaina**

Enric Oltra Bravo. Nat el 26 de novembre de 1927. C / Bisbe Mallol, 24.

Vicent Pérez Semper. Llaurador. Nat el 24 de maig de l'any 1930. - Vaig nàixer en la caseta del Pantano de l'Alqueria i estic batejat en l'Alcúdia.

Helena Ribelles Pastor. Nada el 13 de març de l'any 1931. La dona, és germana de la mare de Rafa Enguix. Líster, el gosset blanc i boterut de vora 12 anys.

#### **Alcoceret de Planes**

Rigobert Silvestre Silvestre " Rigolet ". Tallador de canyes. Nat a Alcoi el 4 de gener de 1936, i habitador d'Alcoceret des de xicotet.

Carme Torregrossa Santjuan. Nada l'1 d'abril de 1936. Pares d'Alcoceret. Dona de Rigolet.

#### **Beniarrés**

Miquel Jordà Castanyer. Nat. 40 anys tallador de fusta del riu Serpis, des d'Alcoi a L'Orxa.

Pep de les Ventas, fill del tio Camilo, el Rei.

#### **L'Orxa**

Antonio Moncho Calafat, " El Pallús ". Nat el 17 de gener de 1922. Caçador. No tenia 8 anys i li furtava l'escopeta a ma huelo i me n'anava a caçar; una escopeta d'un canonet.

### *BARONIA de PLANES / VAL d'ALCALÀ*

#### **Planes**

Antonio Andrés Alemany, " Tonet de Maria Rosa ". Nat l'11 de febrer de l'any 1918. Llaurador, pastor, saurí. Fill de Maria Rosa Alemany Lledó, filla de Benirrama. Pare de Planes. Teresa Oltra Moltó, la dona, filla de Planes.

#### **Catamarruc**

Benjamín Alós Calabuig. Tio Malaia. Mare fornera. 85 anys. Quinta del 33. Nat el 13 de Desembre. Maria Cervera Miralles. Nascuda a Beniaia el 19 de Març de 1919, i casada en guerra amb Benjamín

#### **Alcalà de la Jovada**

Tia Obdúlia Alcaraz Gisbert. Nada el 21 de Novembre de 1921. Perfecto Conca Miró, l'home; nat el 13 de juny de 1916.

Tobies Català Serra " Tio Tobies ". Pastor, llaurador, buscador d'esclatasangs, caçador de conills, al rastre i al furó, i no res. Nat " en camiseta " el 24 d'abril de 1921. Pares d'Alcalà. Eugénio, el fill. Carme Camps Mateu, la dona. Nada a Benirrama el 2 de febrer de 1919.

#### **Beniaia**

Joaquina Mesquida Cervera. Joaquina de Roc o Quita. Viuda de Josep de Roc. Nascuda el 21 de juny 1915.



Juanita Vidal Giner. Nada el 14 de maig de 1928. Senyora del Racó del Condoig i telefonista del poble. Ricard, el fill forestal i caçador.

#### **Bocairent**

Manolita Molina Micó. Nada al mas dels Congregants, per les Guidelles, el 10 de desembre de 1952, a les 5'30 de la vesprà en un fred que pelava. Néta del tio Pep de Guidella. Sóc de Mariola pura.

#### **Banyeres**

Pedro Leal, l'herbero. Santa Llúcia, 19.

Diego Pastor Martínez. Curadero. Caçador. Industrial. Carrer Morera, 28.

#### **Beneixama**

Josep Sirera Candela "Pepet el Morenet". Cabrer. Nat el 20 de gener de 1931. C/ Nou de l'Aurora, 53

Joan Pérez Paya. Nat l'1 de juliol de l'any 1939. Llaurador assenyat i entenimentat.

Vicent Luna Camús. Mestre d'aixa, rovellaire i caragoler. Secretari de la Llar del pensionista. Nat el 29 d'Agost de 1919.

Manuel Sánchez Barceló "Aranya". Nat el 10 de juny de 1928. Pares de Beneixama. Carboner, calciner i tallador de pins.

#### **Biar**

Lluís Galvany Candela "Nica". Nat a Biar el 6 de febrer de 1927, fill de Vicent Galvany Tortosa, llenyater. Carrer Serreta de sant Nicolau.

Maria Gràcia Sanjuan. Nada l'11 de setembre de 1926. Dues filles. Cura de gràcia. C/ de la Talega, 19. Fa 23 anys morí l'home d'accident, conduint el tractor, sense culpa, 6 anys més tard en plena desgràcia de mala salut començà a curar. És especialista en ossos i junctures i herpes.

Manuel Martínez Martínez "Jandrillo", fill de "Jandro". Pastor, llenyater, pescater, escorxadador, carnicer i jardiner. Nat el 6 de novembre de 1929

#### **La Canyada**

Vicent Ballester Galvany. Nat el 30 de juny de 1927. Llaurador des de que vaig nàixer, només vaig poder caminar ja anava darrere la mula. Joana Payà i Quiles, la dona. Pares de tots dos també de La Canyada.

#### **Petrer**

Vicent Verdú Mollà, *Tonyina* o *Vivi*. President del Centre excursionista. Coneixedor d'herbes i de muntanyes.

Pepa Leal Payà *la Sogalla*. Biòloga a l'institut d'Elda. Nada el 5 de gener de 1954. Avda d'Elda, 103. Filla del *Sogall*. Pares de Petrer com l'avi de la mare. Avis del pare de Castalla, l'avi va vindre a Petrer a fer algeps a una era amb una mula i un ruló.

#### **Castalla**

Paco Martí "El Desbarraet". Nat a Onil el 30 de desembre de 1916 i habitador de Castalla des dels 18 anys on es va casar. Pastor de xiquetet i llaurador de tota la vida, amb 15 anys de fàbrica.

Manuel Payà Pérez. Nat el 5 de gener 1939. Llaurador de tota la vida. Fill de l'antic mitger de La Ballestera.

#### **Tibi**

Maravilla Mira Cremades. Nada el 26 de maig de 1916; descendeix de Xixona. C/ dels Llorers, 2; casa cantonera.

Teresa Bernabeu Mollà. Ama del bar La Torreta. Cuinera i de tot.

Pasqual "El masero". Nat el 13 de gener de 1923. Pastor, caçador, furonero, llenyater... i 15 anys de coeter a Barcelona. M'he criat en la muntanya escombrant pins i fent garbons de llenya. No n'hi ha un pam de muntanya des de la Peña Migjorn al Maimó que no haja xafat.

#### **Xixona**

Rafel, el "casero" del mas de la Garbosa.

Paco Pérez Llinares. Batle de La Sarga. Llaurador. Nascut al mas de Carrasco, dalt del Port, el dia 28 de maig de l'any 1929.

#### **La Torre de les Maçanes**

Vicent Verdú Garcia Nat el 3 d'abril de 1921. Llaurador de tota la vida i criador de conills.

José Luís Ivorra Orts. Nat el 24 de juny de 1932. Germà de Paco, el pastor, Salvador, Amando, i de Carmen i Maria. Senyors del mas de la Foia Boix. Mare de la Torre i pare d'Alcoleja. Cati, la gossa pirinenca.

#### **Penàguila**

Enric Ortiz Matarredona " Veneno ". Llaurador, però he fet de tot.. Nat el 9 d'octubre de l'any 1915. Maria Llorens Llorens, la dona. Maria Teresa Ortiz Llorens, la filla.

Antonio Picó Gozábez. Nat a Benifallim el 30 de juny de 22. Passa a viure, als 5 anys, al mas de la Manca. Orfe, als 7 anys mor sa mare i als 8 anys son pare. Viu més tard al mas de La Moleta, després el dels Escudellers, i al pla del Cirer de xicon. Només era un criadet, que només cobrava el menjar. Ara viu a Penàguila. Home de seny i muntanyard total.

#### **Alcoleja**

Jacinto Lloret Soler. Nat el 14 de desembre de 1926, l'any que va caure un talló de neu de dos metres. Maria Aznar Miralles. Nascuda a Benifallim i crià en el mas de Pinçano de Penàguila d'on era sa mare. Pare de Benifallim, germà de Micalet de Fenàs.

Jacinto Lloret Aznar. Nat el 9 de maig de 1964. C/ Nou.

Dolores Navarro Garcia. Nascuda a Alcoi. Lídia

Pep Picó Ivorra " El Castillo ". Nat el 18 de desembre de 1911

Salvador Soler Serra. Llaurador tota la vida. He nascut ací, he viscut ací i crec que em soterraran ací com als meus pares. I la seua gosseta llesta i assenyada, Negra.

#### **Ares del Bosc**

Joan Baptista Company Picó. I el seu gosset Xelín. Nat el 24 de febrer de 1922. Llaurador.

Amparo Gadea Soler. Nada el 5 de maig de 1919.

#### **Benasau**

Josep Català Oltra. Pastor, llaurador, caçador, forestal. Nat el 12 de desembre de 1930. Berta Bardissa Fuster, la dona, d'ulls d'aiguamarina. Nada a Confrides.

Vicent Mas Grau. Nat el 5 de giner de 1927. Llaurador, " al camp tota la vida ".

#### **Sella**

Benjamí " el Cabo ", senyor del mas Sanxet. Pió caminer. Nat el 14 de desembre de 1936. Cuca, la gossa.

Andrés Giner Pérez. Nat el 20 de juliol de 1922. Meler, llaurador, panader, ferrer, maquinista de cine, he tingut " ganao ". M'han desrinyonat les terres, per voler-ho dur tot endavant.

Pere Sebastià Català. Tomàs Pérez Soler " Pepito el Llop ". Nat el 13 d'octubre de 1923. Pares de Sella. Vicent " El Llop ". Carboner

#### **Relleu**

Antoni Manero Cantó. Nat el 13 d'agost de 1925. Llaurador, pastor i caçador.

### *VALL de SETA*

#### **Famorca**

Vicent Maçanet Maçanet " Vicentet d'Elvira " " Vicent el Pastor de Famorca ". Nat a Famorca el 10 de febrer de 1923. Pares de Famorca. Casat a Fageca amb Maria Vidal Maçanet, amb qui viu des de fa més de 40 anys. Mitger, " el meu ofici ha segut llaurador tota la vida com els meus pares. Com les perdis en estes muntanyes he nascut, he viscut i em moriré ". Dos fills. Sara la néteta de Dénia.

#### **Fageca**

Rosàrio Seguí Alemany, supermestressa de casa, i Ramon Seguí Alemany. Nat el 20 de juliol de 1934. Joan Seguí Seguí, el fill etnòleg, de 30 anys. Carretera Nova, 9. La Casa Roja.

Fernando Gilabert Vidal " El Roig ". Nat el 27 d'abril de 1938. Pastor de menut, llaurador, caçador, meler i sobretot margenador i muntanyard que se sent tan soles a Alcoi com acompanyat trescant per les muntanyes. Adela

Chiquillo, de Quatretondeta, casada amb Martí, el fill, i Fèlix, el nétet. C / Sant Antoni, 19.

#### **Quatretondeta de Serrella**

Juanito Ortà Ripoll, " El Provincialet ". Pastor. Pare del Viti. Tots els anys per Sant Joan anava a fer herbes. "

Xavier Vercher Bonet. Nat el 18 de novembre de 1935. L'aurador oracular.

Amador Xiquillo Alós. Nat el 10 d'abril de 1930. L'aurador. Pares també de Quatretondeta.

#### **Tollos**

Kosé Seguí Nadal. Nat el 7 de març de 1926. Pastor, llaurador, margenador, caçador i perdigotero.

Paco Frau Lillo. L'aurador. Nat el 27 de novembre de 1936.

Francesc Nadal Seguí. L'aurador. Nat el 21 de desembre de 1926

Vicent Nadal Seguí. Nat el 20 d'abril de 1936. L'aurador, pastor, he fet de tot.

Joaquim Seguí Nadal. L'aurador. Nat el 20 de març de 1933

#### **Benimassot**

Rafael Cano Ferrándiz. Nat el 30 d'abril de 1922. L'aurador tota la vida, i també he fet de pastor. Viudo de fa tres mesos. Té una filla casada a Parcent, allà baix, al Marquesat, i un fill, Rafael, que treballa les terres d'ací, i Lluïsa López, la nora d'Alcoi.

#### **Balones**

Maria Martí Coderc " La Noia ".

Pepica Blanes Pérez, " La Casera ".

Cirilo Segura. Vora 90 anys.

Júlia " La Colaua ". Vora 93 anys.

Pepica Blanes Polo. Nada el 22 de febrer de 1926

#### **Gorga**

Ximo Brotons Company " El Curro " Nat el 3 de juliol de l'any 1942. L'aurador. Jutge de pau.

Milagros Aracil Barrachina. Nada el 24 de gener de l'any 1928.

Pedro Alemany Català " Perera ". President de la Societat de Caçadors.

Joaquim Pasqual Aracil. Nat el 10 d'octubre de 1950. Pastor. Pare pastor, uelo carreter i hostaler. Vaig naixer pasturant.

Patrocíni Aracil Barrachina. Nada el 23 d'abril de 1933.

Joan Pasqual Ferrando. L'aurador i pastor. Nat a 1928.

#### **Benilloba**

Rafael Verdú Verdú. Nat al mas del Moreral i criat al mas de Cantó fins els 24 anys. Casat i habitador de Benilloba des de fa 40 anys.

Conxa Domènech Ibàñez, nata el 30 juliol de l'any 1938. Pares de la Torre de les Maçanes

Joaquim Llinars Llinars " Xinxilla ". L'aurador. Nat l'11 de gener de 1930.

#### **Millena**

Emílio Nadal Català. Nat el 18 de desembre de 1945.

Fernando Mont . Pare de Millena, mare de Muro. Nat l'11 de novembre de 1925

#### **Benillup**

Rosa Jordà Agulló. Nada a Alcoi el 22 d'agost de 192... i batejada a l'església de Sant Francesc. Habitadora de Benillup des del tres anys. Marina, la mare, Toni, el pare. Uelo nascut al mas de Jordà i criat al mas del Fardatxo de la Font Roja d'Alcoi.

#### **Benimarfull**

Pilar Palàcios Vilaplana. Nada a Benimarfull i des de l'any 50 que viu a Alcoi.

### *La VALLI de TÀRBENA*

#### **Tàrbena**

Teresa Ripoll Molines " Tinera ". Nada el 25 de febrer de 1921.

Hermenegildo Seguí Marcó. Nat el 21 de gener de 1914. Agricultor.

Francisco Soliveres Vila " Paco Tordo ".

Fernando Ripoll Sifre. Nat l'1 d'abril de 1929. Pastor tota la vida.

Josep Sifre Monjo " Simeón ". Nat el 12 de juliol de 1937. Entrevistat vora la font de Benissalim.

Paco Pons Soliveres " Garrit ". Nat el 18 de febrer de 1927. Pastor i carboner.

Josep Ripoll Soliveres. Nat el 14 de maig de 1917.

Vicent Ripoll Zaragossa " Xoriç ". Nat l'1 d'abril de 1915.

#### **Bolulla**

Joan Antoni Sellés Montiel. 79 anys el dia 27/3/89. C/ Terrer,6.

Llúcia Ferrer Ferrer.

#### **Callosa d'En Sarrià**

Salvador Saval Mayor. Panader, llaurador, espartenyer de canem i músic ( clarinet i requinto ). Nat el 15 de maig del 33.

#### **El Castell**

Josep Gadea. Nat fa 83 anys, i habitador de Callosa d'En Sarrià des de fa 40 anys. Pastor i mitger del mas de Sacarés, darrere del crestut Cabal.

Pepe Gadea Pasqual. Nat en el mas de la Mona el 10 d'octubre de 1922.

Llaurador de tota la vida. Pastor de xiquet quan eixiem d'escola dos cabretes que teníem les trea un ratet. Caçador de tord paraet, no de vol. Pares també del Castell.

Josep Pasqual Escortell " Pep d'Ondara ". Nat el 23 de febrer de 1923. 41 anys al mas d'Ondara, de Benimantell, davall de la Penya Roja i després del mas de Sabater. Helena, la germana. Set germans i una germana que es va quedar en el mas amb el uelo fins després de la guerra. Els amos eren principals de la Vil.l.a, quatre germans, dos fadrins i dos que feen polítiques i el 36 els van fusilar. Ara ho han heretat els retors.

#### **Benimantell**

Frederic Pla.

Josep Mora i Mora. He nascut en un mas que es diu del Sabater el 29 de juliol de 1913, sóc el segon de quatre germans, i allí m'he criat. El mas està en terme de Benimantell però part de les terres estan en el del Castell. Mon pare era del Castell i també ma mare. Als 26 anys em vaig casar i des d'aleshores que visc a Benimantell. Només em queda un fill i un nét. Antigament no dien Guadalest, dien el Castell i el Raval.

#### **Benifato**

Miquel Romeu i Frecés. Ex-batle.

Andreu Romeu i Bou.

Adolf Ribes.

Miquel Fracés i Fracés " El Ventero ". Nat el 13 de gener de 1937. Pastor fins els 23 anys, i després ja m'he dedicat a l'agricultura i a viure per ací i en pau, a viure.

Miquel Beltrà i Fracés " Quelet ".

#### **Confrides**

Càndido Ferrer i Ferrer. Nat el 1943. Entrevistat a peu de bancal el 10 de febrer de 1995.

Pepe Giner Beltran. Nat el 19 de setembre de 1918. Pastor d'adolescent, després treballador de la terra. Casat amb Maria Romà.

#### **L'Abdet**

Palmira Buades i Gomis. Nada el 19 de maig de 1936. Pares del poble. Germana menuda de 12 germanes. L'home és pastor. Eduard, el fill.

Enric Alejandria Picó. Nat el dia 13 de juny de 1932. Pastor, treballador del camp.

Pep Gomis Bardissa. Nat el 8 de juliol de 1920. Pares d'ací.

Consuelo Picó Ivorra. Nada el 20 de març de 1931. Pares i sogres d'ací.

Maria Magdalena Ivorra Ivorra. Nada a Alacant l'1 de gener de 1927 però als dos o tres anys ve a l'Abdet d'on són els pares. Habitadora d'Abdet des 1980.

Paco Ivorra Ivorra. Nat el 4 de juliol de 1942. Pastor i caçador.

#### *La VALL de POP*

#### **Castells de la Serrella**

Evaristo Verdú Carreres. Pastor de cabres blanques. Llaurador, carboner i senyor dels cims i de les soledats castellines.

Pep Estalrich Reig. Pastor. Gendre d'Evaristo. " Monte " el gos. Nat el 4 d'Abril de 1938. C / Verge del Carme, 17.

José Vicente Estalrich Verdú, " Cerdà ". Nat el 13 de Maig de 1919. Fill de pastor i pastor de tota la vida, que fa de tot; casat amb Mercedes Tomàs Tomàs

José Verdú Moragues "el Blaio ". Nat el 24 de Març 1907. Llaurador i caçador.

José Antonio Tomàs Tomàs, José " el Flare ". Nat el 13 d'Abril de 1925. Pastor de tota la vida, vaig començar als 11 anys, el primer any de guerra.

Antoni Pérez Tomàs " Tonet de Bosc ". Nat el 10 de Juliol de 1926. Pastor de cabres ( 20 anys ), llaurador, caçador.

Miquel Pèrez Tomàs, germà de Tonet. Nat el 24 de Febrer de 1923. Llaurador.

Joan Pérez Verdú " Brunet ". Pastor, caçador, a escopeta i a furó, matador de porcs. Nat el 9 de novembre de l'any 1941.

çAntoni Vaquer Mas. Nat el 18 de Febrer de 1938. Antic pastor, un muntó de temps.

Alejandro Tomàs Verdú. Nat el 24 d'Abril de 1936.

José Tomàs Tomàs. Nat el 5 de Juny de 1926. Pastor, caçador, tramperet de rateretes amb formiga d'ala; podador a Toulouse.

Fernando Reig Alemany. Nat a Bellreguard el 12 d'Octubre de 1936. Viu a Castells des del 73, d'on és la dona. Caçador i llaurador

José Romà Bataller " Moragues ". Nat el 13 de Març de 1920. Viu a Muro i estiu a Castells.

Àngel Moltó Verdú. Nat el 7 de Juliol 1932. Llaurador

Joan Ruiz Tomàs, Juanito " Romero ". Llaurador, pastor, caçador, matador de porc, tallaor de pins. Casat amb Mercedes.

Andrés Vaquer Bataller. Nat el 17 d'Abril de 1926. Pastor, caçador, llaurador. Casat amb Juanita.

Joan Carreres Mas. Saurí. Joan El Saurí. Nat el 29 d'Abril de 1922.

Salvador Carreres Carreres i el seu gosset " Melú ". Nat el 29 de febrer de 1920. Llaurador, senyor dels olivars del racó del Forat de santa Maira.

Pasquala " Bacalé ". Mare de Joanet de Plo, la més vella de Castells. Cega però com una xicona de 15 anys.

Batiste Serra Vaquer. Nat el 5 de maig de 1920. Llaurador, un poc pastor, caçador, buscador d'esclata-sangs i músic ( saxo alto ). Va servir a Melilla. Filla pobila, casada a Orba.

Adela Reig Mas. Nada el 13 d'agost de 1920. Mestressa de casa i dona de Batiste

Manuel Tomàs Tomàs " Sabre ". Bouer. Nat el 12 de març de 1939.

Josepa Pérez Mas. Nascuda fa 81 anys, ens diu, un 21N'98. Veïna d'Enric Valls

Alexandre Verdú Mas " Mitxoles ". Nat el 29 de juliol de 1936. Llaurador, l'obra, ... he fet de tot, tot coses pesades.

Josep Verdú Pérez. Nat el 12 de febrer de 1917 a Castells i criat amb una germana a Callosa. Llaurador.

Salvador Carreres Zurdo. Nat el 1920.

#### **Murla**

Vicent Riera Sirera, "Vicent el Manyà". Nat el 25 de juny de 1915.C/ Dr.Llorca,6

Josepa Reig Ballester. Nada el 16 de giner de 1931. Emigra a 1963, i porta ja 20 anys vivint a Benitaia.

#### **Parcent**

Joaquim Mora Pérez " Maldo ". Nat el 14 d'abril de 1936. Tel. 640 50 80, casa.

Antoni Mora Poquet " El Piolet ". Entrevistat vora el pou de Rates el 18 / 5 / '86

#### **Xaló**

Manolita l'estanquera.

Jaume Noguera Fullana " Ribereta ". Nat el 28 de febrer de 1949. Llaurador i pelotari.

Andreu Guardiola Sàncnis. Nat el 3 de juny de 1942. Pastor, llaurador, de tot hem fet.

Domingo Escoda Mestre. Nat l'11 de març de 1935. Llaurador, pastor de xicotet. Rai, el fill. Meler.

#### VALL de LAGUAR

##### **Benimaurell**

Joan Batiste Mas Moll " Roc ". Pastor d'ovelles, cabres i bous. " Em vaig criar dins del ganao ". Nat l'1 de juliol de 1921. Maria dels Àngels Arbona Ballester, dona de Roc. C/ del Pou, 24.

Salvador Ballester Oliver "Tomàs" . Pastor de rama. Nat a Fleix el 20 de set. 1942, i habitador de Benimaurell des del 12 anys. C/ Príncep

Josep Oliver Mengual " Pepet el Tarat ". Llaurador, muler en guerra. Nat el 25 Oc. 1913.

##### **Campell**

Elòdia Barber Ballester. Nada el 7 de set.1923.

##### **Fleix**

Josep Riera Mas. Nat el 20/ Oc./1926. Casat a Campell.

Vicent Mas Ballester. Nat el 8F'22.

Vicent Ballester Riaño. Nat l'11 de Setembre '67

#### *RETORIA*

##### **Dénia**

Pepita Bertó Reig. Nada el 19 d'agost de l'any 1932.

##### **Jesús Pobre**

Teresa Signes Pons, La Carrana. Nada el 23 de desembre de 1939. Pares de Jesús Pobre.

Lluís Fornés Costa, El Granero. Nat el 10 de giner de 1941. Llaurador els dissabtes. Pares de Jesús Pobre.

Rosa Mas Signes. Nada el 21 de juny de 1919. Amant de les herbes. Pare de Tàrbena, morí als 89 anys, tres anys abans va pujar a soletes al Montgó " per a despedir-se ". Salvador, el germà pastor i caçador.

##### **Setla**

Francesc Bixquert Peretó. Llaurador. Nat a Setla el 2 de juny de 1932; casat i habitador del Verger.

##### **Ondara**

Blai Giner Pérez. Nat el 21 de maig de 1941 a les 7 del matí. C/ Santo Domingo, 11. Llaurador de terra fins els 25 anys. Venedor ambulat de fruita i verdura.

##### **Pamis**

Pepita Cervera Ballester. Nada a Pamis el 17 de giner de 1911.

Antoni Gil Soler. Nat el 28 de desembre de 1917. Mecànic.

Antoni Peris Gil. Nat el 27 d'abril de 1923. Llaurador.

##### **Beniarbeig**

Ximo Roig Llorens. Nat el 10 d'agost de 1937. Sóc obrer però sóc més del camp que Sant Isidre.

Vicent Rosselló Ballester. Nat el 12 de juliol de 1923. Melero, netejador i empeltador.

##### **Sanet i Negrals**

Salvador Riera Ballester. Llaurador des de xiquet. Nat a Sanet i casat a Benimeli. I la seua gosseta Francis, nascuda fa 9 anys a França, tocaeta de bretona.

##### **Benimeli**

Pasqual Carrió Gisbert. Nat a Sagra i habitador de Benimeli. Sa mare germana de la mare de la tia Abdúlia d'Alcalà de la Jovada.

Martí Moreno Juarez i Rosa Pons Bequio de Gata amb bisavi de Nàpols. Caseta a l'ombria de Segària.

Andrés Ginestar Ribes. Nat el 27 de desembre de l'any 1917. Pares de Benimeli. Casat l'any 1951 i té una filla i dos néts, tots veïns de Benimeli. Fa versos.

Pep Mut Català. *Pep el de Quico*. Nat el 3 d'agost de 1934. Pares d'ací.

#### **Ràfol d'Almúnia**

Joaquim Peretó Torrents. Nat a Tormos el 29 de setembre de 1920, a les 10 de la nit. Casat i habitador del Ràfol.

Vicent Vidal Lull. Nat al Ràfol el 21 d'Abril de 1927. Ajudant del casino.

#### **Sagra**

Alfredo Morant Ferragut, i les seues gossetes " Pequi " i " Linda ", mare i filla. Llaurador. Nat el 6 d'abril de 1939.

Josep Oliver Estela. Nat el 19 de març de 1933. Llaurador, " m'ha criat al camp ", i caçador, " encara tinc tres gossos ".

#### **Benidoleig**

Joaquina Ordines Mas. Nada el 5 de juny de 1940. Pares d'ací. M'ha criat en la casa Durà del Seguilí. Ama del Bar.

Amparo Pavia Perelló. Nada l'11 de setembre de 1946 a Sagra. Viu a Benidoleig des que es casà amb Juan Gilabert Ballester.

Vicent Garcia Prats. Pastor de tota la vida i de tot, llaurador, municipal, rejolaire de la teulera. Nat el 12 de març de 1926. Pares d'ací.

Vicent Pons Tur. Pator i llaurador. Nat el 16 de desembre de 1929. Pares d'ací.

Paquita Mas Mengual "Cerila". Nada el 2 de febrer de 1946. Pares d'ací.

#### **Pedreguer**

Francisco Carrió Ballester " Paco Peña ". Nat el 10 de maig de 1925. Llaurador, a la terra sempre. Senyor de la Caseta del Campell als peus del tossal dels Caragols. Pere, el fill. Héctor, el nét.

Teresa Calomarte Mulet. Nada el 3 de giner de 1930, Mare de Gata. Joan Miralles Simó. " Juanito Catxete ". Nat el 3 de febrer de 1926. Llaurador i caçador.

Antoni Miralles Calomarte " Catxo ". Nat el 3 d'agost de 1961. Maite Ballester Fornés. Senyors de la caseta de Torre Benimarmut i del casup i el diví secanet de la Corona dels Poets. Lluna, la filla.

Josep Durà i Fornés " El Bolet ". Nat el 31 de giner de l'any 22 o 23. Llaurador de tota la vida. Senyor de la Caseta de les Bardaneres.

Miquel Serra Serrat " el Sapo ". Nat a les onze de la nit del dia dels Innocents de 1921. Llaurador.

Vicent Cantó Miralles. Nat el 15 d'octubre de 1932. Pare de la Llosa de Camatxo.

Joan Sastre Ramis " Juan de la Mare de Déu ", " Jou ". Nat el 18 de febrer de 1931. Llaurador, caçador de jove. " La meua escola va ser segar el blat, fer herbes per als animals i ajudar els altres en lo que fora "

Sebastià Martí Nadal. Nat i criat a Pinella, ara anomenat Torre Carrals, el 16 de febrer de 1928. Casat i habitador de Pedreguer des de fa 44 anys.

#### **Gata de Gorgos**

Mariví Pastor Cots. C/ Dr. Moratal, 1. Nada el 21 d'octubre de 1977 a la una de la nit. Maria Mestre Larios. Nada a Sant Juan de las Chimbos ( Argentina ) de pares emigrants d'Altea ( mare ) i Xaló ( pare ); Als 18 mesos tornen a viure a Altea on viu fins els 12 que se'n van a Xaló, a Marnes; casada a Benissa; a l'Oltà, baix del Dit, a Canelles. Vora ja 40 anys vivint a Gata. Maria La Cadena, perquè fou guardagulles. Damaciana " Miana ", la besàvia de Mariví..

Miquel Boronat Blasco. Nat el 10 d'abril de 1923. Llaurador.

Joan Torres. Pastor, carnisser i llaurador. Perico, el gos llanut negre i Cati, la gossa llanuda rossa.

Rosa Soler Puigcerver. Nada a Jesús Pobre el 8 de desembre de 1920, dia de la Immaculada; i habitadora de gata des dels dos anys. Amiga de la infantesa de Rosàrio l'àvia de Mariví. Majoralessa de la Mare de Déu d'Agost. " El premit de la Mare de Déu d'Agost, la meua alfabega sempre. "

Maria Diego Signes. Nada el 3 de maig de 1929, dia de la Santa Creu. " Per això m'agraden tant les flors "

#### **Xàbia**

Manolo Cardona Bas, " El Retoret ". Llaurador i criador de vi. Nat el 9 de desembre de 1942. Pares de Xàbia. Quatre filles, Teresa la menuda.

#### **Benissa**

Manolo Ivars " Bigot ".

Batiste Banyuls i Pérez. Biòleg arrelat al terror. Avda. del País Valencià, 144.

Pepa Elisa Sendra Giner i Josep Llopis Ivars. Nat el 9 octubre de 1926 a Benissa d'on " no he eixit en tota la vida ". llaurador fins els 40 anys, després a l'obra però portant les terres de casa " i m'ho esporgue i empelte tot ".

Teresa Ivars ibáñez, nada a Pinos el 14 de juny de 1923 i Francisco Ferrer Ausina, nat el 8 de desembre de 1914.

Vicent Tur Ivars " Xacal ". Nat el 18 d'octubre de 1912 a Argentina. Habitador del Mas a Canelles de Benissa. Llaurador, pastor, caçador, encara cace.

#### **Calp**

Pere Molines Moragues. Llaurador. Nat el 20 de setembre de 1963. Carrer Alacant, 4 - 2º G. Tel: 96 583 78 24. Mari Àngels Tur Ivars.

Antoni Tur Saragossí. Nat el 6 d'agost de 1927. Tota la vida treballant pel camp i si tornara a nàixer tornaria a fer igual. Vicent, el germà. Nat el 14 de maig de 1931.

#### **Altea**

Josep Ripoll Ripoll. Pescador i llaurador. Nat el 25 de juny de 1932.

Manuel Pasqual Iborra. Llaurador.

Pere Joan Martínez Martí " Polaco ". A mi em diuen Pere Joan però tots em diuen Polaco. Nat el 22 de giner de 1924. Pares, avis i besavis d'Altea. He pasturat, he llaurat, he segat, he netejat i en Maó vaig ser jardiler 23 mesos.

Pep Lledó Riera " El Flare ". Nat el 7 de desembre de 1931. Pares també d'Altea. Llaurador. Partida del Pontet.

Roc Fuster Pèrez. Nat el 10 de febrer de 1923. Criad a la partida de l'Ama, només passes les Fonts. Pare del Barranquet i mare de l'Horta. No anava a l'escola per anar a pasturar. M'he criat baix les Penyes Roges. He fet de tot: pastor, llaurador, jornaler, jardiler, on m'han cridat he anat.

#### *La VALL d'ALBAIDA*

##### **Fontanars dels Alforins**

Enric Sànxis Belda. Nat el 8 de maig de 1913.

##### **Ontinyent**

Antonio Mollà Pla " Grau ". De la casa Les Figueres. Nat el 17 de novembre de 1931. Tel: 238 65 39. Rafael i Josep, germans. Rafael casat amb Maria Llinars Pastor, de mare de Montixelvo; Esther, la filla llesta i bonica com una

vara florida de salze o una daina.

Paco i Lluïsa, matrimoni d'edat, entrevistat, mentre collien l'oliva, oliva grossal, als bancals dels volts de la seua caseta de darrere de l'ermita de sant Antoni del Porquet de Bocairent

##### **Aielo de Malferit**

Vicent Mira Martí " Aiximenes ". Nat el 7 de novembre 1925. Llaurador, plantador d'arrós, segador. El pare de Cristina. Maruja Malchirant Juan, Maruja de Genaro, la mare.

Salvador Vidal Martí. Nat el 6 d'abril de 1926. Anar al camp a tot lo que s'ha presentat.

Joan Juan Xàfer " Juanito d'Hel.lena, l'àvia. Nat d'any 1939. Gendre de Vicent, el soci de Paco.

Joaquim Aparisi Vidal " Ximo Canut ". Nat el 16 d'octubre de l'any 1942. He segut de tot, llaurador, fontaner... sóc un tot terreno.

Salvador Doménech Calabuig. Nat el 22 d'abril de 1935. Llaurador, llenyater, forner.



### **Albaida**

Rafael Vidal Sempere " Serrana ". Nat el 15 de desembre de 1931. Llaurador, caçador i treballador de la cera. Tl. 96. 2390248

Emílio Bernabeu Guerrero " El Blanco ". Nat el 27 d'octubre de 1937.

Carme Soler Vila. Nada el 15 d'abril de 1932 i batejada a l'esglèsia de Sant Domènec de Guzman; i Joan Blanquer, l'home, nat a Sitges el 8 de març de 1931, i criat a Albaida; residents a Castelló de Rugat, on els vaig entrevistar el ple migdia del 15 de gener de l'any 2002, anant a fer verdura pels margens del terme.

### **Atzeneta**

Joan Tormo Quilis. Nat el 14 de gener de 1940. Esparter com els uelos i els pares.

Salvador Nàcher Soler, " Borrasca ". Nat el 23 de novembre de 1927

Josep Pla Miró. Nat el 5 de juny de 1921 a Agres. Venedor ambulat antic ( a peu, en mula i en carro ) com son pare. Adela Durà Nàcher, la dona. Sa mare és la més vella d'Adzeneta ( 96 anys ) viu al carrer Sant Roc, 5.

Joan Durà Vanyó " Ceba ". Nat el 25 de juliol de 1932. El que tocava el bombo tota la vida.

### **Carrícola**

Pura Xàfer Pasqual. Nada el 29 de setembre de 1936. Juan Blasco Altabert. Nat el 17 d'agost de 1935. Pares d'ací.

Conxa Sanz Quilis. Nada el 4 de setembre de 1935. Pl / de la Constitució, 2.

Rafael Sanz Quilis. Nat el 6 de juliol de 1930. Pares d'ací. He fet de tot però principalment la terra.

Carme Blasco Blasco. Nada el 20 de juliol de 1932.

### **Otos**

Antoni Cardona Ribes. Toni " Pelosa " pastor del mas de Suagres i gran llaurador. Nat el 21 de març de 1941 a Benissa i al mes dut al mas del Rentonall d'Otos, on s'ha criat. Actualment és el senyor de la Casa Suagres. Pares masovers de Benissa, 14 anys a un mas d'Almansa i des del 39 a Otos. La Mare de Déu de Suagres.

Toni Cabanes Serrano " Manuel ". Nat el 10 d'abril de 1926. Boletari, llaurador, tota la vida en la terr. Pares també d'Otos. Fadri. C/ Sant Josep, 62.

Pau Alfonso Santamaria. at l'11 d'octubre de 1928. Llaurador, menos anar en avió i prendre pel cul he fet de tot.

Ramon Mateu Ferrero. Nat el 25 de maig de 1935. Llaurador.

Enric Pla Lillo. Nat el 17 de febrer de 1939. Llaurador però he fet de tot.

Manolo Cabanes Alfonso. Nat el 6 de maig del 36.

Evaristo Olivares Cabanes. Nat el 7 de setembre de 1941.

Rafael Cabanes Blasco. Nat el 16 de març de 1941. Pastor dels 8 als 12 anys, i llaurador en avant.

### **Beniatjar**

Ricardo Pardo Giner. Nat el 1918. Llaurador. C/ sant Roc.

Llúcia Ballester Pla. Nada el 8 de novembre de 1937. C/ Rosari, 10.

Santiago Semper Santjoan " El Surdo ". Nat el 9 de setembre de 1909.

Júlio Pardo Giner. Nat el 4 de maig de 1920. Pastor i llaurador de tota la vida.

Salvador Codina Bañuls. Nat el 9 d'octubre de 1909. El més vell del poble. Obrer.

Josep Gomar Pardo. Nat l'1 de gener de 1916.

Josep Pérez Prats " El Quintanero ". Nat el 5 de novembre de 1920. Casat a Beniatjar " perquè em van enganyar " fa 54 anys i on viu.

### **Salem**

Enric Gilabert Minyana " Pícola ". Nat el 2 de juny de 1937. Maruja Guerola Xàfer, la dona. Nada a Beniarrés el 4 de març de 1942, i habitadora de Salem des dels 17 anys, mare de Salem. Anna Maria, la filla. Plaça de la Pau, 24.

Maria i Amparo Sanz Alborç, germanes. Nades el 24 de setembre de 1926 i el 4 de febrer de 1933. C/ Sant Francesc d'Assís.

Francesc Orts i Orts. Nat el 28 d'octubre de 1925. Llaurador, forner i caçador. He fet de tot.

Eugenio Giménez Orts. Nat el 23 de desembre de 1934. Sóc llaurador però tota la vida he estat en la fàbrica. Caçador de conills i de tords.

#### **Ràfol de Salem**

Albert Millet Fenollar. Nat el 16 de juny de 1932. Llaurador. He fet més coses però m'agrada molt el bancal iestic sempre en el bancal. C/ de les Ànimes, 20. Albert Millet Fenollar, el fill metge a Conselleria de Sanitat.

Enric Pastor Fenollar. Nat el 28 d'abril de 1933. Llaurador.

Salvador Cloquell Fenollar. Nat el 24 de febrer de 1917. Llaurador.

#### **Castelló de les Gerres o de Rugat**

Lluïsa Hernández Sánchez. 19 de Maig 1940. Savina, la filla.

Domingo Tomàs Vidal i Vicenta Capsir Calatayud. C/ Camí de Salem, 16. Tel: 962 813 693. Forestal 27anys.

Batiste Garcia Garcia. Nat el 20 de desembre de 1909; home de Carme Minyana Gil. Nada el 21 de desembre de 1911; pare de Tibúrcio. Carnisser. Cura berrugues sense que ho sàpia qui les té.

Pep Ferrer Carbonell. Nat el 18 de juliol de 1927. Pastor de serra, rejoler, llaurador, esporgador i empeltador. Pares de Castelló, avi patern de Cocentaina.

Milagro Bataller Boronat. Nada el 10 d'octubre de 1915. Pare de Cocentaina.

Josep Gomar Juan "El Coeter". Marit de Milagros. Nat el 18 de març de 1918. Picaor de pedra per a fer carreteres.

#### **Aielo de Rugat**

Manuel Escofet Alabern. Nat el 17 de febrer de 1924. Pastor i de tot, vaquer, llaurador, pilotari, torero...

Enric Peiró Gil. Nat a Alcoi el 6 de juliol de 1931 i habitador d'Aielo des dels cinc anys. Pare d'Ibi. Pastor quan era xiquet, - la serra la conesc pam a pam - , margenador, llaurador, obrer, lluídor. !4 anys a França.

#### **Montitxelvo**

Batiste Faus Penalba. Nat el 15 o 16 de giner 1919. Obrer, llaurador, boletaire, envisgador...

#### **Benigànim**

Josep Part Moscardó. Nat el 24 de juliol de 1944. Llaurador i nét i fill de llauradors.

#### **Pobla del Duc**

Adela Bataller Ferrer. Nada el 3F'27. C/ Ausiàs March, 16. Adelita, la filla.

Àngel Ureña Berenguer. Nat l'11 de giner de 1915 a la casa Sarient i habitador de la casa Andarell des dels 21 anys. Pastor una temporà, llaurador. Pares caseros, ell d'Anjor i la mare d'Ontinyent.

Vicent Santjoan Garcia. Nat el 13 de setembre de 1936 a Daia Vieja ( Oriola ) i habitador de la Pobla des dels 6 anys. Llaurador, bodeguer, manobre, de tot. C/ Sant Cristòfol,17.

Vicent Durà " Lluneta ". Nat el 30 de desembre de 1934. Agrimensor.

Adelaida, Vicentica, i Èlia Bataller Bataller, filles de Vicent Bataller Climent de la casa Tarranet partida font de Trena on hi ha la carrasca del Sargento.

Vicent Santamaria Bataller. Nat en novembre de 1933.

Julia Ferrer Miquel. Nat el 8 de juny de 1927. Del comerç, llaurador, artiste-cantaor.

#### **Quatretonda**

Josep Enric Oltra i Benavent. Botànic arrelat al terror. Maria Benavent Oriola, sa mare, nada el 2 de desembre de 1939. Josep Oltra Ferrando, el pare llaurador, nat el 3 de març de 1936.

Josep Alberola Oltra " Catarro ". Nat el 28 de maig de 1932.

Vicent Llàcer Bixquert. Vint anys fent de pastor, llaurador. Nat el 17 de març de 1931.

Rosa Benavent i Benavent. Nada el 3 d'octubre de l'any 1926. Pares llauradors: Isabel Benavent i Benavent i Emilio Benavent Llàcer. Totes les arrels de Quatretonda. Ma mare sabia de tota classe d'herbes, tenia el rebost ple d'herbes: el mestó, l'alborcer, l'arenària, el gorròmino, de tot, dins d'uns saquets que penjava en els clauets d'uns llistons que li havia fet el fuster a postes. C/ Benigani, 12.

Josep Oltra i Banyuls, el Blanco. Nat el 20 de setembre de l'any 1926. Tretze dies més que la dona. Nét del tio Xé Remígio i del tio Vicent el Bou. Pastor de xicotet, des dels 7 anys a la serra tots els dies, a pasturar cabres per a fer llet per al poble. També llaurador i comerciant. Io és que no he anat mai a l'escola, no podia anar, tenia la meua mare tan malament, io tot lo que sé m'ho he ensenyat perquè Déu m'ho ha donat aixina. Era tot serra i ganao, serra i ganao tots els dies, treballar molt cada dia eixe ha segut el meu mestre.

#### **Llutxent**

Juanito Valencieta, herbolari.

Pep Canet Prats. Nat el 22 de desembre de 1940. Pare i mare de Llutxent. Llaurador de tota la vida, boletaire i cantaor d'albaes. L'any 57 emigra a França, al costat de Marsella i a Aigües Mortes, vora Nimes, on treballa l'arròs i les hortalisses. Dona d'Almoines, Tere, on viu actualment, al carrer del Castell o Ecce Homo, 48. Un fill i una filla.

#### **Terrateig**

Joan Moreno Bataller. Nat el 6 de maig de 1905. Pastor fins als 18 anys i netejador d'arbres la resta dels anys. Agostí Moreno Ferrer, el fill, té una cosina casada a Bellreguard: Rosario Moreno Prats.

Fina Garcia Ferrándis. Nada el 26 de desembre de 1926. Té un fill que és professor a Albaida: Casimiro Romero Garcia, i una néteta anomenada Rosella.

Enriqueta Navarro Garcia. Nada el 31 de maig de 1927. Pare molt caçador i llenyeter. Norbert Sanfèlix Nolasco, l'home, nat a Montitxelvo.

Rosario Climent Santamargarita. Nada el 28 de desembre de 1908. Crià al molí Julià de Benicoleig. Pares també de Terrateig, com així mateix l'avi Pasqual i l'àvia Adelina Santamargarita Moreno, que era una gran entesa en herbes. Araceli Igualde Climent, la filla nada l'11 d'abril de 1951. " Mon pare, Ricardo Igualde Gilabert, ve de la casa ", del País Basc, i es va criar a Castelló de Rugat.

Enric Moreno Ferrer. Nat el 7 d'agost de 1935. Pastor des dels huit anys i també he treballat la terra. Entrevistat el matí del 6 d'octubre de l'any 2002 als riberals del riu Serpis, prop del pont de Daimús al Grau de Gandia, mentre pasturava el seu ramat de cent ovelles, huit mardans, 15 cabres i dos mascles de cabra, ajudat per la seua gosseta pirinenca anomenada Murta.

#### *La VALL d'EBO*

Vicent Mançanet " Mecu ". Pastor des dels huit anys. Senyor del corral de Beni i Felip l'assenyat gos

#### *La VALL de GALLINERA*

##### **Benirrama**

Isabel Vercher Alemany. Nascuda el 3 de Març de 1902.

Ximet Vercher Pardo. Nat el 17 de giner de 1922.

Manolo Vicent Alemany Camps. Nat el 14 de març de 1930. Llaurador.

Josep Boronat Carrera, " El Nostre Senyor ". Nat el 23 de juny de 1945 a Benirrama i casat a Bellreguard

Josep Vercher Camps. Cabrer ( cada cabra tenia un nom ), salaor d'olives, pió caminer i caporal a la força. Nat el 28 de febrer de 1923. Dos fills.

Josep Maria Morell Camps. Nat el 14 d'octubre de 1931 i criat a Benirrama. Als 17 anys a França. Casat a Pego on viu des de 1973. Nascut llaurador, i després serrador, treballador del bosc, agricultor...

Carme Morell Camps. Nada el 7 de juliol de 1934. C/ Major, 37

Rosalía Camps Camps. Nada el 25 d'agost 1937. Julio Alemany Vercher, l'home. Nat el 26 d'agost de 1926. Tota la vida en la terra.

Jesús Vercher Camps. Nat a Benirrama però habitador de Pego. Senyor del castell de Gallinera.

##### **Benialf**

Adelaida Mengual Alemany, nascuda el 24 d'Abril de 1909 a Benissivà. Habitant de Benialf des que es casà. C/ del Mig n.3.

Roberto Alemany Muntaner. Nat l'1 d'abril '35. Senyor dels bancals del Xap.  
Vicent Ballester Alemany " el Moia ", senyor de la càbila del Clot de Benialí.  
Nat l'11 d'abril'39 a Benidoleig, i des del 74 casat i habitador de Benialí, amb  
Àurea Alemany Verger, de mare de Benirrama.

Francerc Agrasot Mengual. Nat a França, el 25 de març de 1924; fill de pares  
de Benialí. 40 anys de pastor. Carme Doménech Cervera, la dona.

#### **Benissivà**

Assumpta Alemany Boronat " Tia Sunion ". Nada a Benitaia el 12 de maig  
de 1904. Pare de Benitaia i mare de Benialí. Home de Benissivà, nat el 1903.

Conxa Vercher Alemany. Nada a Benissivà el 25 de juliol de 1937.

Josepa Palmer Cortell. Nada a Benissivà el 13 de novembre de 1939.

#### **Benitaia**

Rafa Verdú, arquitecte. Marisa, la dona. Alba, la filla.

#### **La Carroja**

Vicentico de la Carroja, senyor de les soledats de la Foradada. Pastor de tota  
la vida. Només ha eixit de la Vall quan va anar a servir a Madrid.

#### **Alpatró**

Laureano Alemany Camps. Nat el 24 d'agost de 1924.

Joan Camps Alemany, " el Pardalí ". Pastor

Enric Pavia Gascó. Nat el 27 de març de 1937. Emigrant a Austràlia.

Vicent Puig Seguí. Nat el 6 de maig de 1914. Pastor i llaurador.

#### **Benissili**

Maria Camps Massanet. Nada el 8 d'octubre de 1928. Mare de Lfrios. Avis  
provinents de La Carroja.

Evaristo Domenech Senabre, l'home de Maria. Nat el 30 de juny de 1923.

#### **L'Adzúbia**

Batiste Sendra Mas " Panet " Nat a Pego el 22 d'octubre de 1920; habitador  
d'Adsúbia: c/ Raval, 5

Joan Pons Canet. Nat el 12 d'agost de 1933.

#### **Pego**

Carlos Ferrer Penya. Nat el 31 d'agost de 1933. Esporgador des dels 20 anys.  
Mare, herbolària. Duviquis. C/ Capità Sendra, 44

Carmelo Sendra Rodríguez. Nat el 13 de desembre de 1933. Llaurador.

Ramon Oltra Banyuls. Nat l'1 de novembre de 1916. Llaurador de tota la  
vida. Teresa Moll Torres, la dona. C/ De la Vall d'Alcalà

Carlos Sendra Banyuls " Regalo ". Nat el 29 de març de 1937. Llaurador.

Carles Banyuls Miralles. Nat el 27 de desembre de 1936. Llaurador només.

#### **Forna**

Pepita Feliu Canet. Nada el 24 de juny de 1930, la mateixa Nit de Sant Joan,  
per això volien posar-me Juanita, però com el padrí, cosín germà del pare, li  
dien Pepe... La menuda de 7 germans. Pares també de Fornà. Sa mare va  
morir als 55 anys, quan ella tenia 13 anys. Pare pastor. Rambo, el gos. Josep  
Eduard Sampere Gosp, nét de Pepita. Bernat, el fill d'una germana de Pepita.  
Consol Girau Alemany. Nada a Oliva el 4 de setembre de 1936, any de  
guerra, quan anaven els maquis per dalt de les teulades. Casada i habitadora  
de Fornà. Josep Lluís Gosp Girau, el fill caçador.

Àngel Alemany Pons. Nat el 27 de maig de 1922. Netejador i empeltador,  
llaurador tota la vida. Als 14 o 15 anys feia de pastor amb mon tio. Pare i  
mare de Fornà. Avi herbolari. Rosa Seguí Roig, dona d'Àngel. Nada el 27  
d'abril de 1928. Pare i mare de Fornà; tres germanes, ella la mitjana, Pepa la  
menuda i la major que va faltar.

Liduvina Feliu Gosp. Nada el 4 d'octubre de 1919. L'àvia curava de gràcia.  
La germana de l'àvia ja li deien Liduvina i també a sa mare. Actualment viu a  
l'Atzúbia. En la carretera, N, 41, al costat de correus.

Fernando Cortés Garcia. Nat a Alcalà el 12 de setembre de 1915. Casat a  
Fornà. Pepita Cortés Ascó, la filla, casada a Vilallonga amb Andreu Calafat "  
de Pelut "

## *La CONCA de la SAFOR*

### **Bellreguard**

Lola ataller Sala. Ama de casa. Nada el 4 de juny de 1919. Pares del poble.  
Francesc Bohigues Millet, Paco Garberes “. Llaurador. Nat el 28 de juny de 1928. Mare de la Font. Entrevista feta, al seu bancal de vora séquia mare, el 2 de juny de l'any 1998

Joaquim Capellino Terrades. Nat el 21 de setembre de 1943. Llaurador.  
Entrevista feta a la seua marjaleta de Rodafam el 7 de setembre del 2001.

Dionís Borràs Rocher. Esporgador. Nat el 26 de febrer de l'any 1929.  
Entrevista feta ran del camí de Gorxa, partida de Rodafam, el matí de l'11 de setembre de l'any 2002. Salvador Minyana Gadea. Nat el 30 d'agost de l'any 1931. Sequier. I el seu fogós gos Blai, nat el dia de Sant Blai. Entrevista feta a peu de bancal, mentre endreçava l'albardissa de l'hort de tarongers, en el terme de Gandia, ran de l'antiga via del tren, el matí del 25 de març de l'any 2003.

Miquel Arlandis Borràs. Nat el 5 d'agost de l'any 1927. He segut de tot, llaurador i l'últim obrer. Entrevista feta a l'ombra d'un banc de la mar de Sotaia, el matí del 8 d'agost de l'any 2004

### **Palmera**

Amèlia Femenia Muñoz. Nada el 2 de giner de 1916. Dona de Josep Todolí Català,  
“ El Melero “

### **Alqueria de la Comtesa**

Salvador Pajaron Fresquet. Nat el 14 de maig de 1930. Dona d'Alpatró.

### **Rafelcofer**

Elòdia Rocher Crespo. Collidora d'herbes mengívoles. M'agrà de lo més l'horta. Casada a Bellreguard.

Rosa Escrivà Bas. 65 anys Nada el 3 de febrer, i nevava.

Eduard Part Máñez. Nat el 16 de giner de 1939.. C / Xiquet, 50.

Vicent Llodrà Gadea. Nat al Ravalet el 19 d'abril de 1939. C/ Xàtiva, 1. Pare de Vicent, “ Lico”, el càmera de Gandia televisió.

Doloretas Pardo Alvarado. Mare del Xato. Nada el 27 de juny de 1912. Pares de La Font d'En Carròs. Van entrar en un forn i van vindre a viure ací. Ma uelo anava a fer nyenya amb el burro per als forns. Érem 8 germans, quatre germanes i quatre germans i un que fea 9 que va morir. C/ Major, 7. Carmela, la néta.

### **Alquerieta de Guardamar.**

Andreu Ciscar Cabrera. Llaurador de tota la vida. Nat als Pedregals el 17 d'agost de 1915; casat i habitador de l'Alquerieta des del 43. Consol Ciscar Climent, la filla. Paco Sánchis Serralta. Gendre d'Andreu. Nat a Quatretonda.

Francisco Breco Sempere. Nat el 2 de giner de 1930. Llaurador.

Joan Domínguez Caudeli. Sequier. Llaurador i criador de vaques i bous durant 50 anys. Nat el 25 de febrer de 1919

### **Miramar**

Ismael Mut Marí. Nat el 13 de març de 1918, l'any de la “ cucaratxa “. Io naixia i mon pare moria de la “ cucaratxa “. Glòria Torres Escoto, dona; nada el 1923.

Salvador Vicenç Escoto. Nat el 1924.

Joaquim Marí Sanfèlix. Nat el 23 d'agost de 1930. Esporgador tota la vida, no he fet altra faena com mon pare.

Asséncio Llorca Marí. Llaurador. Nat el 26 d'octubre de 1928.

Antonio Marí Moreno. Nat el 1926.

Joan Martí Marí “ Batistet de la Fesa “. Llaurador i comprador de taronges. Nat el 29 de juny de 1923. “ Per no saber, els meus fills no saben que és una penca o una bleada “.

Andreu Cànoves Cànoves. Nat l'11 de giner de 1934.

Batiste Llorca Collada. Nat el 1927.

Vicent Escrivà Caudeli. Nat el 12 de març de 1924.

Mercedes Vivó González. Nada el 12 de maig de 1919.

Enric Bertó Caudeli. Nat el 27 de febrer de 1938. Llaurador.

Jesús Torres Caudeli. Nat el 15 de gener de 1915. L'aurador.

Joaquim Cànoves Cànoves. Nat l'11 d'abril de 1930. Tota la vida he segut llaurador.

Joaquim Torres Torres. Nat 1929. Tota la vida a la terra, des de que vaig nàixer. Entrevistat a peu de bancal, mentre netejava uns solcs de caraïlles i de faveres, a la partida de Rodafam el dia de Sant Jordi de l'any 2003

Salvador Marí Marí, àlias el Rull. Nat el 6 d'agost de 1943, el dia de San Salvador. A mi em diuen Salvador per nàixer el dia de Sant Salvador. L'aurador. Quan tenia 7 o 8 anys ja fea brossa i taronges de terra en cabassets de mitja barcella de llata i cobrava tres duros i un cigarret. Dos germanes, una en Miramar, Carolina, i una altra en Oliva. Tota la naturalea l'ha mort l'herbicida.

#### **Daimús**

Jesús Julià Falquet. Nat el 29 de novembre de 1925. Casat a Bellreguard amb Remedios.

Antoni Sabater Frasset. L'aurador. Nat el 28 de març de 1935; i habitador de Gandia des de fa un grapat d'anys.

Josep Maria Sendra Ferrer, Pep el Fuster. Nat el 30 de gener de 1923. Avis de part de pare de Bellreguard. Fill i nét de fuster i ell mateix un excel·lent fuster. Des del huit anys que ja ajudava a mon pare. Mon pare va morir en 1946 i en pena perquè no va acabar d'ensenyar-me el seu ofici, però io seguint els seus plànols i els del meu avi vaig poder reixir. Però he fet de tot Salvador Moncho Estruch. Nat el 8 de setembre de 1919. L'aurador de tota la vida.

Salvador Ferrer Martínez. Nat el 25 de gener de 1925. llaurador.

Eugenio Peiró Ortolà. Nat a Gandia l'1 de novembre 1924. Casat a Daimús. Mare de Benissa, pare de Gandia. L'aurador de tota la vida.

Julià Planes Femenia. Nat el dia de Santa Anna, el 26 de juliol de 1926.

Antoni Ferrer Millet. Nat 1935. Casat a Bellreguard. L'aurador i criador de conills.

Joaquim Julià Vidal. Nat el 2 de febrer de 1927. L'aurador i 14 anys de jardiner.

Alfredo Cavanilles Pardo. Nat el 18 de juliol de 1931. Tota la meua faena ha segut de llaurador. I un manoll d'hòmens més.

Josep Bertó Pasqual. Nat el 20 de febrer de 1929. L'aurador tota la vida.

#### **Piles**

Onofre Barber Pons. Nat el 3 de febrer de 1929. L'aurador, vint anys guarda del terme. Salvador Morant Climent

Emili Ciscar de la Cruz. Nat el 2 de febrer de 1932. L'aurador i criador de bous i borregos.

Salvador Climent Pons. Nat el 8 d'abril de 1932. Panader i llaurador.

#### **Oliva.**

Maria Torres Mayans " La Ramona ", perquè a ma mare li dien Ramoneta i com no li agradava a mi en va posar Maria. Nascuda el 15 de juny de 1934 en Oliva, en el carrer Sant Vicent, casada en Oliva i encara visc en Oliva en el carrer Sant Vicent. " Criadora de vaques per a fer llet tota la meua vida. Ja mon pare de fadrí tenia alguna vaca, i encara ha arribat a anar per Gandia a vendre llet amb la vaca pel carrer amb l'esquellot i esmonya pel carrer. C / Sant Vicent, 26.

Joan Malonda Sánchis, l'home de Maria. Nat el 2 de març de 1935. Empeltador.

Maria Calatayud Oltra. Nada el 7 d'abril de 1913. C/ Sant Francesc, 5. Pares d'Oliva. Ma mare era una persona bona, no volia mal per a ningú ni criticava a ningú, era més bona que el pa, i mon pare era més alegret i era també bona persona, on treballava, a ca Canyamàs, el volien en " locura ". Tres perles de fills, Vicent Benimeli, Francesc i Pep, l'obrer, aquest darrer finat fa un parell d'anys, que porte una pena ací que no me se'n va mai, jove, bonico i faener, ho tenia tot; i un altre que va morir als 11 mesos, més " guapo " que les estrelles. Isabel i Vicenteta, germanes. " M'ha faltat l'ensenyança, no sé lletra,

de lletra res, però els meus xiquets ja saben “ algo “. Abans no ensenyaven a quasi ningú, no feen escola per als xiquets quasi, i les mares no passaven ànsia d'enviar-los. Una ignorància, abans una ignorància, una antigor ignoranta era abans. Ho reconec. Maravilla, la de la planta del “dinero “, veïna bellíssima.

Maria Albelda Llàcer. Nada el 5 de desembre de 1931, dona de Miquel. Senyors del Clotal.

Domingo Ortiz Vidal. Nat el 19 d'Oc. de 1919. Placeta de sant Roc.

Juan Salazar Sánchez i la seua gosseta ratereta, Cati. Nat el 21 de gener 1930.

Consol Girau Alemany. Nada a Oliva el 4 de setembre de 1936, any de guerra, quan anaven els maquis per dalt de les teulades. Casada i habitadora de Fornà. Josep Lluís Gasp Girau, el fill.

Vicent Salort Vallés. Nat el 7 de gener de 1932. Mare procedent de Gandia; pare forner i xarero, com el fill fins els 38 anys, que emigrà a París. Llaurador. Caseta a Terra Nova-Clotal.

Vicent Pous Tur. Nat el 14 de juliol de 1936. Obrero; i llaurador.

Antoni Tercero Tur. Nat a Oliva el 6 de novembre de 1936. “ Hem vaig passar tota la guerra mamant “. Casat a Ròtova als 32 anys, on encara viu. Pare i mare d'Oliva. Llaurador, tota la vida al terme. Jordí, el gosset de color canella.

Pepe Gisbert León. Llaurador. Nat el 5 de novembre de 1931. Senyor de la font de Benirrama i del Racó de Gisbert.

Salvador Barber Devesa. Nat el 29 de juny de 1938. Sequier del motor de Catiu.

Pepe Llorca Morató “ El Pallissero “. Sequier. Nat l'11 de juliol de 1961

Salvador Sàncnis Pizarro. Llaurador. Nat el 2 de gener de 1929. Luky, la gosseta.

Antonio Moreno Minyana. Auxiliar de farmàcia. Nat el 19 de setembre de 1926

Vicent Moreno Ortolà. Nat el 5 de setembre de 1923. Llaurador.

Carlos Payà Valls, nat a Ibi, el 5 de gener de 1925, l'any de la nevà grossa ( quasi un metre de neu dins del poble ). Pares també d'Ibi. Isidro, el pare llaurador i fill de llaurador, fea 50 mil cànters ( 11 l. ) de vi a l'any, a la seua finca de La Caseta Nova de Castalla. Fill únic, se li morí una germaneta als tres anys. Habitador d'Oliva des dels anys 60. C/ Verge de la Mar, 110 - 1er. Esquerra. Platja d'Oliva. Tel: 696861728. Joan Miquel Payà, el fill, gelater, casat i habitador a Oliva, i nat a Ibi.

Diego Vidal Garcia. Nat el 20 de març de 1925. Llaurador i de tot. Pares i avis d'ací.

Alfred Peiró Llorca. Nat el 31 de desembre de 1940. Llaurador.

Andreu Gràcia Morató. Nat a l'Alqueria de la Comtesa el 22 de gener de 1939, però he viscut a Oliva tota la vida.

Salvador Llidó Escrivà. Nat el 28 de gener de 1940. Llaurador.

Josep Vives i Verdú “ Banlet”. Nat el 14 de març de 1942. Bodeguer dels bons.

Francesc Tomàs i Ortolà. Llaurador. Nat el 4 d'agost de 1937. Llaurador.

Enric Escrivà Pons , ”El Bessó”. Nat el 9 de setembre de 1918. Llaurador tota la vida. Pares també d'ací. Pl. Espanya, 6.

Aurelio Mahiquez Llàcer. Nat el 8 de març de 1924. Netejador o esporgador.

Francesc Vida Vidal. Nat el 18 de juny de 1924. Obrero, mecànic, fontaner, rejoler...i cinquanta oficis més. Casat amb una xitxolina de Bellreguard.

Miquel Llorca Tur. Llaurador tota la vida. Nat el 14 de maig de 1931. El meu fill té quaranta anys i ni sap sembrar un fesol. La dona és de l'Alquerieta de Guardamar i viuen a Oliva.

Antoni Alemany Parra. Nat el 28 de febrer de 1925. Netejador. I Pilar Puig Escrivà, la dona. Nada el 4 de setembre de 1924. Quatre fills i dos xiques. Els dos majors també són netejadors o asporgadors. Cinquanta quatre anys junts.

Paco Savall Gregori. Nat el 12 de juliol de 1937. Netejador. Casat en una germana de la mare de Xelo Miralles.

Fernando Berbegall Costa. Nat el 30 de gener de 1942. Netejador. Pares d'Oliva.

#### **La Font d'En Carròs**

Josep Maria Escrivà i Mascarell, "Sinforosa". Nat el 12 de Febrer de 1902 i batejat el 13. C/ Calvo Sotelo, 25. Tel. 283 30 77. Dolores Àngel Puig, la dona, nascuda el 30 d'Agost 1912

Paco Cabrera Monzó. "Paco de Faus". Nat el 30 de novembre de 1921. Netejador o podador. Amàlia Moratal, la dona.

Ramon Puig Peiró. Nat el 23 de setembre de 1930. Llaurador, tota la vida per baix dels cèrcols. He fet de tot, segador d'arròs, pedrapiquer..., menys de lletra.

Francesc Escrivà Moratal "El Curro". Nat el 7 de març de 1910. Obrer, he treballat en l'obra des de xicotet. Pares i avis del poble. Ara als 92 anys viu amb la filla casà a Bellreguard en un fill de mobles Pellicer.

#### **Potries**

Enric Domínguez Garcia, per a servir a Dios i a vosté. Educació més que un carro; formalitat cap. Torero als quinze anys a Sevilla; i des del setze anys, sequier del motor del Cristo Vellet, fins els 65 anys que ara tinc. A més, treballador de la terra; i dels forns de coure calç per a obrar.

Conxa Morant Ascó. Nada el 14 de novembre de 1933. "Conxita l'herbolària".

Passa les canyes, cura berrugues i l'amfit. Senyora de la caseta del la partida del racó de Porra. Mare de La Font d'En Carròs i casada a Potries. "La mare de ma mare sabia molt d'herbes, i a ma mare tota la vida li han agradat també molt les herbes". Casada amb Vicent Garcia Sánchis, nét de Salvador Sánchis Cambra, herbolari d'Agres, fill d'una filla també d'Agres. Matilde, la mare, i Rosa l'àvia, nades a Agres.

#### **Beniarjó**

Lola Benavent Estruch. Nascuda el 8 de Juliol de 1929. C/ Lluís Vives, 1.

Conxín Esquerdo Cuevas. Nascuda a Almoines el 7 d'Abril de 1936. Fornera. Experta en "Passar les canyes". L'Esquerdo ve de Teulà i Cuevas del Real.

Josep Lorente Morant. Nat el 24 de febrer de 1923. Senyor del mas de Trenelles de la partida de l'Alcubla, ran del camí de part de Xàtiva, enfront de la partida de la Quatorzena de Beniflà. Caçador, venedor ambulant de fruites, camioner transportant taronges, llaurador...i cura de gràcia amb l'ajud de la Santíssima Trinitat. Mare i pare (Alejo) de Beniarjó. Dona madrilenya. Tres fills i una filla menuda, Maite.

#### **Beniflà**

Josep Verdú Estela, Pep del Molí, pare de Rosanna. Nat el 17 de desembre de 1930. Als setze mesos el van portar a Beniflà en quedar-se sense pare ni mare. Es va criar al molí de Beniflà. Tres mesos abans de nàixer va morir son pare i als setze mesos sa mare. Eren cinc germans i el era el més menut. Llaurador. Buscador d'esclata-sangs. Casat amb Vicenta Costa Frasquet, nascuda a la casa Florència de Bellreguard. Pare de Rosanna.

#### **Almoines**

Maria Garcia Pérez. Nada el 20 d'octubre de 1912. Mare de Pego.

Jesús Banyuls Garcia. Nat el 5 de novembre de 1943

#### **Vilallonga**

Maria Dolors Martí Estevan i Paco.

Violeta Rocher Palmer, fornera. Eulàlia Pérez Rocher, la filla també fornera. Marc, el fill d'Eulàlia.

Andreu Espí Estruch "Julia".

Joan Baptista Espí Mascarell, "Julio Ventura" que ve dels avis. Nat el 21 de juliol de 1923, al carrer de Santa Teresa, No, 11, barri de l'Alcúdia. Pastor fins als 26 anys. Bracer de faenes del camp. Emigrant a Perpinyà, on féu totes les faenes per a traure el suc del raïm o vinassa. Pares també nadius de Vilallonga. Pare pastor i després guarda de muntanya, portava carabina i tenia permís per portar també pistola.



Emilio Moratal Mira " Granera ". Nat el 4 de setembre de 1932 a la plaça de Sant Josep. L'aurador tota la vida menys dos o tres anys que vaig anar als rejolars. Criador de conills.

Josep Mascarell Pérez " Geroni " de uelo i de pare. Nat el 25 d'abril de 1931. Claridor ( = esporgador ). Quan tenia 10 anys ja feia de tot, cavar, rascar, traure brosta.... Viu al carrer Sant Llorens.

Àngels Espí Mascarell. Mestra. Antonio Espí Garcia. Nat el de setembre de 1921. C / Sant Llorens,7.

#### **Ador**

Joan Bataller Mascarell. Nat l'11 de desembre de 1946.

#### **Palma de Gandia**

Carles Vidal Minyana. Nat l'1 de gener de 1929. Consol la dona de Daimús. Matrimoni molt amant de les plantes.

#### **Real de Gandia**

Eduardo Morant Ferrairó. Nat el 31 de gener de 1924. Viatjant de la casa Nogueroles i llaurador.

Salvador Signes Faus " Sauret de Barbeta ". Nat el 8 de gener de 1924. L'aurador de tota la vida. Mare de Lloc Nou i crià ací.

#### **Gandia**

Andreu Pasqual Aznar. Herbolari de rama. Nat el 30 de novembre de 1940, al voltant de mitja nit. descendent de Manuel de Cambra d'Agres, tio de son pare.

Sor Josefina Navarro Ferrer. Nada al Raval. Monja al Convent de la placeta del Segó.

Josep Romero. Senyor de la Granja del Rifalet de Bonamira de Lloc Nou de Sant Jeroni. Dora, la dona.

Francisco Vicent. Nat el 3 de juny de 1933. Casat a Bellreguard, on té terra vora la séquia mare. Podador.

Francisco Bou Burguera. Nat el 9 de març de 1923. L'aurador. Pare de Gandia. Marian ( Maria dels Àngels ), la neboda, la filla de Carmen Belda, la de Modesta.

#### **Grau de Gandia**

Vicent Segura Lletges. Nat a la Devesa el 5 de setembre de 1933, d'on és habitador.

Antoni Vicent Pérez Calamardo. Mariner i pescador com son pare i el seu avi. Nat el 19 de juny de 1978. Tel: 96 284 16 19. Barca " La Safor "

Vicent Mascarell Llopis " El Mellaet ". Nat el 2 d'abril de 1925. Pescador, llaurador i portuari.

Paco Escrivà Hernández, pescador, de la barca *Miralba*, nebot de Salvador Escrivà Sànxis, pare de Laura.

Gil Ramos Matoses " Andreu ". Nat a València el 4 de setembre de 1922, i de xicotiu que em van portar ací. Mariner. El pare era el busso del port.

#### **Marell de Rafalcaid**

Josep Martínez Ros. Nat el 20 de març de 1936. L'aurador. Pares també de Gandia. Caseta al Marells de Rafalcàid.

Josep Andrés Gregori Ibàñez, senyor de l'Alqueria de Tòful de Martí. Ell rebesnet de Tòful. Antic camioner, i excel.lent llaurador. Rosa Pérez Alborch, la dona, nada a Gandia i des dels 7 anys habitadora del Grau. Anna, la filla tan bonica. Ximet, el fill espeleòleg. Jaume, el gos.

#### **L'Ermida de la Marxuquera**

Vicent Montllor Ordines "El Piles". Nat l' 11 de Juny de 1926,

#### **Beniopa**

Àngel Aparicio Peiró. L'aurador. Nat el 23 d'abril de 1928. C/ L'Església, 8.

Agostí Sabater Abad. Nat el 9 de desembre de 1928. Antic guarda de terme.

Salvador Minyana Santacatalina. Nat el 18 de febrer de 1934. L'aurador de tota la vida. C/ Llarguer, 34.

Josep Gómez Sabater. " Jesús de Blantxà ". Nat el 26 de juliol de 1926.

Jesús Selfa Torres. Nat el 22 de gener de 1930.

Pep Martínez Martínez. Nat a Beniopa el 26 d'Abril de 1927. Habitador de Benirredrà des de fa més de 30 anys. Maria, la dona. Una filla.

Paco Albanell Màñez. Nat a Moncada el 15 de maig de 1933 i criat a Beniopa des que era de bolquerets. Guardalínies d'alta tensió, caçador des que em van parir, encara no caminava i ja anava amb ma uelo a caçar dins d'un cuarneló del burro; llaurador.

Vicent Piera. Llaurador. Entrevistat tot passant per la font de Sant Joan, camí del castell de Bairén el 10 de maig de l'any 2003

Josep Llopis Castellà. Nat el 14 de desembre de l'any 1927. Llaurador tota la vida. Pares d'ací.

#### **Xeresa**

Pep Armengol Minyana. Nat el 3 de setembre de 1921. Llaurador de tota la vida, llenyater, i florista a París. Fanki, el gosset pelut i geniüt. Antoni "Ranquero", el germà gran de 83 anys, que viu a Natzaret, darré l'iglèsia.

#### **Xeraco**

Vicent Rodríguez Escoto. Llaurador. Nat el 19 de maig de 1924. Pares d'ací.

Josep Luís Leno "Pep El Pelat", el fill de la tia Leonarda. Llaurador de tota la vida. Nat el 4 d'abril de 1925. Isabel Ariaga Bernabeu, la dona. Nada l'11 de febrer de 1929. C/ de la Gola o de la Mare de Déu del Carme, 15.

Francesc Alcaraz Pastor. Coeter. Nat l'any 1941.

Vicenta Martorell Romero. Nada el 4 d'octubre de 1919 a Xeresa, i habitadora de Xeraco d'ençà que es va casar amb Batiste Rubio Martí, nat el 16 de novembre de 1914. Sogres de Josep Iborra. Escriptor. Tel: 96 289 06 74

Pere Torres, "Borregà". Saurí.

#### **Ròtova**

Joan Balbastre Polop. Nat el 29 de febrer de 1932. Encarregat de la custòdia del convent de Sant Geroni, com son pare, que va morir als 92 anys, i el seu avi. Joan, el fill muntanyer; i Màrius, el músic. Marilín, la gosseta d'11 anys. Tercera generació de guades de la família Balbastre. Ma uelo va ser qui va començar venint ací al convent, era el guarda de la finca i el "guadaespaldas", diríem, del senyor baró quan eixia a la pinà. Ací va nàixer mon pare i vaig nàixer io. Io conesc totes les pedres. Vaig anar a l'escola de Ròtova i als 14 anys vaig començar a treballar, i he fet de tot.

#### **Alfauir**

Vicent Balbastre Canet. Nat a Ròtova el 22 de juliol de 1933; criat, en morir sa mare, i habitador d'Alfauir des dels tres anys. Cabrer, caçador, llaurador i colombaire. Àngela Peiró Fernández, la dona de Vicent, mare barcelonina que als 17 anys va vindre a viure a Alfauir on es va casar, i pare esporgador, caçador i un foll dels bolets. Nada a Alfauir.

#### **Castellonet de la Conquesta**

Vicent Estruch Puig "El Penyet". Fill de Maria Pepa "La Penya", de Ròtova. Pare d'Ador. Llaurador tota la vida; a voltes, alguns dies, pastor. Tete, la gosseta de dos anys. C/ La Font, 1.

#### **Almiserà**

Enric Camarena Artés. Nat el de desembre de 1932. Jardiner, llaurador, un poc caçador i pastor de xiquet; quan no podia caminar ja anava darrere del ramat per eixes muntanyes. No he anat mai a escola. Dona de Bunyol. Cinc fills, un n'ha faltat.

Amparito Pérez Minyana. Nat el 25 de juny de 1914 a Ròtova. Habitadora d'Almiserà al mes de nàixer. Pare i mare de Ròtova. Pare barber. Té un fill i una filla.

Josep Martínez Faus. Nat el 19 d'octubre de 1928. Llaurador. Dues filles i una que es va morir.

Salvador Climent Camarena. Nat l'1 de maig de 1938. Forner. Mare de lloc Nou. Neus, la neteta.

Teodor Sanfèlix Espí. Llaurador. Nat el 1938. Lluïsa, la dona.

### **Pla de Corral**

Rafael Hernández Mahiquez “ Pelleco “, i el seu gos de tres anys Kiri. Nat el 22 de giner de 1948. Pastor de tota la vida, des que em van parir com aquell qui diu, des que podia portar el garrotet. Pastor de cabres blanques. Ara tanca a Barx i duu un ramat de 210 ovelles i 6 mardans. Caçador.

### **Barx**

Joan Miquel Donet Climaco.

Maria Donet Donet. Nada el 20 d'agost de 1941, filla de Maria Donet Minyana. Salvador Camarena Mestre “ Sauret de la Drova “. Nat el 29 de juliol de 1947 a la Drova i habitador de Barx des dels 43 anys. Llaurador, pastor des dels 7 als tretze anys, enlloc d'escola anava a guardar “ ganao “, carreter de casat amb un matxet que era lo millor que es puga passejar. Teresa Donet Montagut, la dona. C/ Gandia 52

Batiste Climent Minyana. Nat el 14 de juliol de 1917. Pedrapiquer. Fer màrgens.

Antonio Rovira Palomares. Nat el 2 d'abril de 1925.

Antonio Donet Ivars. Nat el 3 d'agost de 1920. Pastor, als huit anys ja fea de pastor.

Salvador Donet Donet i el seu gosset “ IOGUI “. Nat el 17 de setembre de 1935. Margener. Porte 40 anys posant pedra.

Vicent Climent Pasqual. Margener. Nat el 25 d'octubre de 1936. Viu actualment a Gandia. Cosí dels Pasquals, herbolaris.

Carles Ripoll Serrano. Nat a Simat el 19 de juny de 1950. Viu a Barx. M'ha criat dins d'un bar tota la vida, fins que vaig dir ja està bé, io me'n vaig a la muntanya, perquè io pesava 110 quilos i ara 78 i estic millor, i em guanye la vida a qui em llogue.

### **LA VALL DIGNA**

#### **Tavernes**

Vicent, 96 anys. Avi d'Esther Landete Bermell i de David, forestal.

Joan Grau Martínez. Nat el 1935. Bouer, collidor i llaurador.

Pepe Sànxis Reig. Nat el 24 de novembre de 1930. Senyor de l'Hort de Mesquida. La filla Inés Reyes Altur Palomares.

Vicent Ordinyana Moreno. Cosin germà de Toni Ordinyana. 40 anys vivint a la Vall, a Tavernes: C / Cervantes, 10. Ma uelo Ordinyana va tindre 14 fills i no sabia ni firmar ni escriure i va fer una casa per a cadaú. Tenia dos ramats d'animals, tres matxos i dos burros i anaven a vendre gerres a la Manxa, i quan pujava dalt del port d'Almansa, enviava a casa a un matxo, i tornava l'animalet sol a casa. I mon pare tota la vida ha anat pel món també venent gerres i trea tots els comptes de cap i no havia anat en la vida a escola ni sabia que era.

Joan Fèlix Magraner. Nat el 27 de desembre de l'any 1933. Fill de llauradors i ell també fins als 18 anys, “ i en acabant he segut industrial, però les arrels del llaurador em tiren molt, hi tinc molta afició “.

Joan Servà Grau “ Vitero “. Nat 1955. He segut llaurador, vaquero i de tot. Ma uelo era de la casa, el pare de mon pare, Servà Expòsito.

Kosé Simó Gascon “ Napoleon “. Ma uelo, el uelo de ma uelo, mon pare, ma mare i io hem nascut ací, a la Vall, i les dos filles que tinc i els quatre nésts, - dos nétes i dos nets -, també han nascut ací. Tota la família ha nascut ací i tots estem prou bé, gràcies a Déu. Mon pare tenia 12 vaques i un bou, però io quan em vaig casar no tenia animals i vaig entrar en una casa de rossiner, anava en dos cavalls grans llaurant els camps, i després me'n vaig anar a París, on vaig estar 33 anys, i quan m'he jubilat, ja estic ací.

Joan Alminyana Galiana. Nat l'1 de setembre de 1919. Pares d'ací i el meu fill també està ací. Io de menut cavava soquetes. Io m'he criat tota la vida en l'horta.

#### **Simat**

Maria Josep Vercher Mansanet, mestra a Ròtova, després al Roís de Corella de Gandia. On vaig conèixer-la, ara a la Vila Joiosa, i filla de Joana Mançanet i Mansanet, la de Maria Pepet. C/ Font Menor, 50; primer pis. Joan Mansanet. Josep Bataller Mas. Nat a Cullera el 14 d'abril de l'any 1927. L'aurador. Casat i habitador de Simat des de fa més de 50 anys.

Maria l'Amància, Maria Mogort i Climent, mare d'Encarna. Nada l'any 1928. Remígio Català Garcia. Cavador i versador. Nat a Llutxent el 7 de març de 1921, - " demà en 8 dies faré els 83 anys ". Però quan tenia un any ja vaig vindre ací.

Lluís Soler Faios. Nat el 22 de giner de 1928. He anat a la terra. Té caseta al Flare de les Foies.

## LA COSTERA

### Xàtiva

Xavier Nadal Senabre, Josep Cerdà Ortiz, senyor del mas de Romero, el gendre. Tel: 96 2273957 ( Xalet ). Josep Esplugues, metge.

Toni Cucarella. Nat 1959. Escriptor. Ha fet de manobre, peó, veremador, fuster, ferrer, barrejador, peó, collidor de maduixots, aprestador de teixits, repartidor, caeter, agent comercial, llibreter i escatador de taüts. Ara viu a Rotglà.

### Canals

Edelmir Pérez Cuenca. Nat el 16 de desembre de 1918. He fet molts oficis: barber, vaquer, treballador del camp, arplegador de remulla, he fet radolins

### Alcúdia de Crespins

Mili i Narcís Gómez Belda. Germans jardiniers i venedors ambulants. Pare i avis d'Alcúdia. Besavi de Villarruengo.

### La Llosa de Ranes

Raül Vidal Huertas. Nat el 26 d'abril de 1971. Pare de Montesa. Llicenciat en Dret. Escriptor. C / Sant Roc, 4.

Vicent Tudela Aliaga. Nat el 9 de novembre de 1963. Mare de Novetlè. Fuster, llaurador.

### Manuel

Rafael Gregori Gómez " L'Aiguader " Nat el 13 d'abril, Dijous Sant, de 1922. Leoncio Lledó Micó. Nat el 13 de giner de 1925. Caçador, jornalier, pescador. Pares de Manuel.

Manola Pallàs Pedrós. Nada el 23 de febrer de 1929

Vicent Grau Aparicio. L'aurador. Nat l'11 de Novembre de 1924.

### La Font de la Figuera

Leandre Lorente Biosca. Nat l'11 d'agost de 1949.

Pepica Penadés Cambra. Nada a la Casa Soler de Moixent el 26 de desembre de 1928. Allí vaig viure 23 anys, em vaig casar de 23, i me'n vaig anar al Barranquet a casa el meu sogre, i d'allí me'n me'n vindre ací al poble, i ací en el poble estic. He segut fornera sis anys. Quan tenia sis anys va morir sa mare de meningitis. Vicent Francés Bas, l'home de Pepica. Nat a Moixent el 25 d'abril de 1925. Pastor.

Jesús Gimeno López. Biòleg. Professor. C/ Beethoven, 22.

Antonio Calabuig Tortosa " Cirera " i " Bessó ". L'aurador, pastor des de vora el 50 anys. Io era feliç per les muntanyes i tancava al corral de la Basseta de Pigirri.

Vicent Joan Jordà. Nat l'11 de juny de 1923. Pastor. Des dels 11 anys tots els dies, sense rellevar-me, em deixaven a soles per la muntanya, i apanyat com pugues, arrea en el " ganaet ", io soletes, i m'agarrava por i plorava.

Vicent Botella Belda " Moliner ". Nat el 19 de maig de 1955.

## LA RIBERA

### Algemesí

Pep Girbés " Móra ".

Vicent Anacleto Espí. Nat el 26 de desembre de l'any 1937. L'aurador tota la vida, des de que sabia lligar-me les espadenyas.

### **Benifaió**

Vicent Martí Garcia. Caçador i boletaire. Amparo Grau, la dona. Víctor, el fill. C/ José Morote, 13 - 1er.

Pep Salvador Sanz. Nat al carrer del Sapo el 20 d'abril de 1933. He anat al camp, he anat a l'obra, he anat en carro... Pares d'ací.

Francisco Molina Úbeda. Nat el 22 d'octubre de l'any 1918.

Josep Marí Olmos, " Vinyes ". Llaurador. Nat el 4 d'abril de 1946.

Martí i Garcia, nat el 30 de desembre de 1942

### **L'Alcúdia**

Vicent Boix Martínez. Nat el 14 d'agost de l'any 1961. Guarda de terme. Pares i auelos també d'ací. Francesc Martínez Garcia, el uelo. Nat fa 95 anys a Ibi. Va morir just l'any passat als 94 anys: " Vingué a l'Alcúdia de xicotet amb la família i ací es va criar i es va casar amb ma uela Isabel. Ma uelo ha seguit tota la vida llaurador des de xicotet. Era netejador d'arbres, podador, i fea verdures i coses d'eixes.

Josep Alandete Boluda, Pep Patxal o de la caseta o casa Patxal. Nat el 4 de juliol de 1933, ara este mes que ve farem 71 anys. Tota la vida llaurador i els meus pares i els meus uelos també llauradors, tota la vida van treballar la terra i no van fer cap gallet, io i els meus fills hem treballat però mos hem lluit.

Gràcia Vendrell Sanç. La dona de Pep. Io sóc de Carlet però visc en Alcúdia quasi 44 anys. A Carlet la parona és Maria i Gràcia i el patró sant Bernat.

Quico, el bon gos de casa, de nissaga valero.

### **Sollana**

Ramon Ibor Oroval. Mestre i barquer per "capritxo". Nat en la marjal, allà en el Fumeral, una caseta que té un fumeral allí, l'únic fumeral que queda en el terme de Sollana, el 2 d'octubre de 1948. Allí començà el part, després vaig nàixer en el poble, però ma mare sempre m'ha dit que el cap ja l'havia assomat en la marjal.

Ramon Jiménez Alapont, el Brasel. Llaurador de tota la vida; ha treballat a França a l'arròs i la verema; pescador i caçador. Ho he tocat tot. Nat el 22 de juny de 1942. Més anys que la muntanya de l'Almàguer.

Federico Estarells Campos, àlies el Capotet. Llaurador de tota la vida, criador de bous, company de treball a França del Brasel, de peixca i de cacera. Abanderat de la banda de música. Ha patit el mal de la rata: "de cada cent se'n salva un i t'ha tocat a tu", em va dir el metge. C/ Capità Ibor, 13. Sussi, la dona i Laida, la gosseta coixeta de 10 anyets.

Salvador Almarques Rodríguez. Llaurador. Nat el 12 de març de l'any 1934. Trenta anys criant alfàbegues.

### **Silla**

Filibert Sanramon Primo. Nat el 7 de febrer de 1960.

Lorenzo Carbonell Zaragoza. Escriptor. C / Llaurador, 1-2.

Josep Vicent Primo, peixcater.

Empar Alba Celda. Pares també del poble. Flors La Mora. C / Colom, 67.

Vicent Salvador Martí. Nat el 26 de febrer de 1926. Pares també d'ací i llauradors.

Àlvar Zaragoza Mas. Llaurador des que m'han parit, i mon pare i ma uelo també, tota la família llauradors.

Pep Martí Ibàñez. Nat el 29 de juliol de 1946. Treballe en la cooperativa.

Jesús Llopis Ramon, àlies Barrenyo de Silla, i Palmira Antich de Llopis.

Maria Teresa, la filla. C/ Sant Roc, 49 - 1ª.

Rafael Magalló i Tronchoni. Nat el 10 de març de 1955. Fill de llauradors, de pescadors i caçadors. Totalment indígena. Encarna, la mare.

Rafael Magalló i Tronchoni. Nat el 10 de març de 1955. Fill de llauradors, de pescadors i caçadors. Totalment indígena. Encarna, la mare.

### **Vilamarxant**

Julio Zarzo Montesinos " El Gros ". Llaurador. Nat el 29 de maig de 1932.

Vicent Betoret Adobes " Rual ". Nat el 17 d'abril de 1927. L'laurador, llenyater, asparter. L'únic representant viu de la darrera generació de muntanyards que visqueren la llima com a mitjà de vida, fent espart, la fornilla o recol.lectant herbes medicinals.

Lola Ferrero Mollà, " La Mamelluda ". Nada el 8 de maig de 1929. C / de les Rodanes, 22.

Catalina Sànxis Betoret " La Gitana ". Nada el 25 de novembre de 1924.

### *SERRA ESPADA*

#### **Artana**

Josep Vilar Villalba " Pepet ". Nat el 9 de maig de 1923. Gavellero.

Joan Vilar Llidó " Pero ". Nat el 18 de setembre de 1931. Treballador de la terra, gavellero, caçador de conills i traedor de suro: " Vaig entrar a traure suro l'any 58 i vaig acabar l'any passat. I va entrar Pasqualet Vilar " Guinda ". Les conilleres Liger i Romera.

Josep Pla Bagan " Molló ". L'laurador, Jardiner de convent de monges valencianes i catalanes; i ermità de santa Cristina. Nat el 21 de novembre de 1921.

#### **Ain**

Josep Piquer Lengua. Nat el 8 d'agost de 1924.

Pasqual Esteve Tomàs. Nat el 29 de desembre de 1932. Ermínia, la dona. Amos del bar.

Josep Piquer Gómez " el Taponero ". L'laurador i traedor de suro. Nat el 28 de desembre 1918.

Pasqual Tomàs Salvador. Nat el 12 d'octubre de 1920.

Ambrosio Lengua Esteve. Nat el 23 de febrer de 1907. El més vell del poble.

### **Alfondeguilla**

Ivette " Miralles ". Fillola del tio Galan " Avelino ". Plaça Diputació, 7; 2n pis.

Fanny " Mistos ". Belinda " Xolina ". Imma " Llàntia " o " Puceta ". Alicia " l'Artanera ". Rosa " Xovereta ". Estudiant de periodisme a Barcelona.. Noemí " Mosca ", la filla de l'alcalde.. Rosanna " Gitana ". Bea ( Carne Beatriu ) " Noé "

#### **Vistabella**

Forn de Tometila Safont Peris i Amadeu

Joaquim Claret Tena. Nat el 18 de febrer de 1934. Tender. Pares del poble.

Joan Mirabet Gual. Nat el 29 de març de l'any 1937. Pastor. Mon pare i io hem tingut ganao sempre. Pastora, la gossa, i la filla.

### *DJEBALA*

#### **Xauen**

Mohamed Zecari. Nat a 1924 ( el 20 d'agost de 1936 ). Professor d'àrab quaranta anys. Fadila, la dona..

Mohamed El Maatí Amrani. Entomòleg.

Baki. Apotecari, llicenciat en farmàcia per la Universitat de Granada.

Abdú el Uahid Zroudi. Nat el 15 de febrer de 1963. Hadad o ferrer del fondac de la Medina de Xauen. Rue khairoubi, 11. Barri Andalús.

Mohamed de Nabor, herborista centenari de carrer.

Especiers i herboristes de la Medina i dels mercats de Xauen i Lau de Gomara.

Fadal, el pastor de l'aduar d'Alcalà, barri Almudín, o del Coll dels Cedres o *Bab Lars*. Els pastors del prat de Milain de Buhala.

Abdul Salam de la Partida d'Adrar.

Els llauradors de Agerman, Buslaf, Aksur i de Tifrauen, descendents dels moriscs de Terol, enllà de Beni Handilà i Agrand Cadi.

## 9.- FITXER FLORÍSTIC GENERAL

de l'Hort de Diània ( *Herbes medicinals, mengívoles, màgiques i festives del Territori Diànic* ). *Contribució a la coneixença medicinal i etnobotànica de la flora del País Valencià. Primeres dades.*

La natura es caracteritza per un ordre que transcendeix la nostra capacitat d'ordenació i per una complexitat *a priori* que ultrapassa de molt la força de la imaginació humana.  
*Barbara McClintock*

*El nostre esperit cartesià voldria classificar-ho i simplificar-ho tot, però la vida és molt més complexa, rica i desconcertant.*

*Jean-Marie Pelt: Les Plantes: Amors i civilitzacions vegetals.*

Hom pot assajar de resumir en una taula la composició específica habitual d'un alzinar típic, i també l'estructura espacial de la comunitat. Cada alzinar concret, òbviament, diferirà en això o en allò del model que ara proposem. *Que ningú no s'escandalitzi: la vida és difícilment reduïble a una matriu matemàtica sense fissures.*

*Ramon Folch i Guillèn. La vegetació dels Països Catalans. P: 66*

*Que la Natura siga llei per a la raó, no la raó llei per a la Natura.*

*Giordano Bruno*

*La raó és la més presuntuosa i la menys fecunda de les nostres facultats. No té el do d'imaginar ni el coratge per a transgredir.*

*Miguel Torga: Cant lliure de l'Orfeu rebel ( 59 )*

*Interrogar les flors*

*ofertes en silenci: calzes, corol.les de secret,*

*és un destí per a lliurar-hi*

*tota una vida.*

*Joan Vinyoli. Interrogar les Flors. Les Aigües Aturades. El Callat.*

*En aquell clap de muntanya hi creixien bona barreja d'herbes medicinoses que les pageses dels masos coneixien prou bé, recollint-les a son temps amb intent de fer-ne begudes i cataplasmes per a bèsties i persones.*

*Caterina Albert i Paradís. Solitud: cap. XIV: En la Creu*

*Al mig de la plaça de la ciutat, amb el riu a banda i banda, hi ha l'arbre de la vida, que fa fruit dotze voltes; cada mes dóna el seu fruit, i les seues fulles serveixen per a guarir tots els pobles.*

*Apocalipsi de Sant Joan: 22-1*

*La mitologia és un producte tan natural com les plantes, els animals o els elements químics.*

*Carl G. Jung. Paracélsica. P: 82*

*La mitologia que parla de les fondàries i de les altàries humanes. Allí on no arriba la llum o llumeta de la llàntia de la nostra raó, hi ha la flameta o la flama de l'evocador cresol auroral dels mites.*

## 1.- *Acanthus mollis* L.

### *Acanthaceae*

#### *Acantàcies*

Noms populars diànics: Herba carnera ( Alcalà de la Jovada, Alcoleja, Pedreguer, ), carnera ( Forna, Benirrama, Benissili, Alcoi, Beniatjar, La vall de Laguar, Calp, Benissa, ), carnassa ( Ontinyent ).

Herba del cascat ( Gata, Jesús Pobre, )

Bledera borda ( Piles de Mar, ).

Altres noms: Acant; herba geganta.

Dades ecològiques: Mediterrània. Vigorosa i gegantina herba, com arreplega un dels seus noms populars, que viu a les altes i més ombrives i humides ribes dels rius i dels barrancs, i als volts d'algunes fonts, bo i encatífant, amb el seu ample, rutilant i ben retallat fullatge el davall dels oms que encara resten de l'antiga omeda fluvial o d'altres arbres o arbredes que l'han substituïda. La carnassa es criava per les ribes humides ( Ontinyent )

Dades etnobotàniques:

Fulla damunt dels grans per a xuclar i traure el pus ( Benissili ).

Unglejar una fulla i posar-la damunt dels grans i “ bultos “ per a rebentar-los i traure el pus. Xupla tot lo brut del “ mal “ ( Alcoleja )

La fulla, picat, en un poquet de vinagre, i en forma de cataplasma, per a posar damunt dels colps i morats; és molt bo per a que no s'inflame ( Gata )

Pegat d'herba del cascat xafà per a posar damunt dels talls i ferides. Se'ns refereix el cas d'un llaurador que es va tallar un dit de la mà a la redona amb la destral, que es va tornar a posar al lloc i se'l va voltar amb un pegat d'herba ben xafà, i es va unir al cap d'una setmana ( Gata )

Si el pegues un bac i el sacses la cama o el braç i això el fa mal, es matxica una miqueta la fulla i s'enrotlla damunt. I si en un perolet li poses una miqueta de segó i herba dins millor ( Gata )

El “ caldo “ de bullir les fulles per a netejar les ferides en pus ( Alcoleja )

Això si tens “ mals “ i pus, això s'ho menja. Xacat i posat damunt, i embenat. Té un suc que en dos dies es menja el pus i tot. Per això li diuen carnera perquè es menja la carn ( Pedreguer )

Si pegaves un colp, la picaves i et feies un pegat d'això, igual que la berbena ( Jesús Pobre )

Ho gastaven per a un giró de peu, un retorçó. I això ho picaven i agarraven un pedaç de roba i un pedaç dalt i un altre baix i entremig l'herba, ho posaven damunt ( Jesús Pobre )

Per a curar “ mals ”, colps. Es fan pegats de la fulla en vinagre ( Calp, Benissa, )

Fulles begudes per a la inflamació ( Fleix )

Fulles per a fer rams ( Gata )

La carnera es cria baix del llavador. Això ho gastaven les dones per a fer ramells ( Forna )

La segàvem quan era el temps, ho dessecàvem i feem ramells per a posar-los com un adornament dins de casa. Només l'espigó que tenia flor, la fulla moria ( Forna )

“ Si prens les fulles i les bulls i fas una cataplasma amb elles, tindràs un bon emollient per als grans; vullc dir que els reblaneix i els madura “ ens diu l'entusiasta i pioner de



l'etnobotànica valenciana Josep Mascarell i Gosp al seu inoblidable *Amics de Muntanya*.

**2.- *Acer opalus* Miller subsp. *granatense* (Boiss.) Font Quer & Rothm [=Acer granatense Boiss ]**

*Aceraceae*

*Aceràcies*

Noms populars diànics: Auró ( Alcoi, ), oró ( Benifato, Benimantell, ), uró ( Alcoi ), l'oro ( Confrides, Abdet, Benifato, Benimantell, El Castell de Guadalest, ), l'arbre de l'oro ( Benifato ).

Altres noms: Blada, erable.

Dades ecològiques: Mediterrània Occidental, té l'àrea de creixement al Nord-oest d'Àfrica, les illes Balears i la meitat meridional de la Península Ibèrica, si bé remunta cap al Nord en la part oriental, de bioclima meso i termo-mediterrani subhúmit, sobre sòls generalment calcaris. Preciós arbre o arbricell que pot abastar fins als 10 a 15 m. d'altària, de corfa llisa, i de boniques fulles caduques, les quals són oposades, simples, palmatilobades, - palmejades o apampolades -, de tres o cinc lòbuls o puntes, amb el marge irregularment dentat, i un llarg peçó esmaltat de color grana. Fa el grum i la florida ja entrada la primavera, coincidint amb l'esclat de la nova brostada. Les flors són poc vistents, de color verd grogós, disposades en corimbes sèssils. Grana, de maig a juny, en disàmares típiques, dotades d'unes ales estirades en angle recte.

L'auró és un habitador de luxe de les ombries i obagues tramuntanals més enlairades de l'alta muntanya valenciana, l'arbre que marca els paratges més freds i ferèstecs, més abruptes i inaccecibles i per això més virginals i intactes, dreçant-se esponerós sobre els arduos runars, els empinats pendissos i els ardots cingles, embolcallats de frescor i d'húmitat, sovint en solitari o formant bosquetons caducifolis, més o menys espessos o clars, amb el gal.ler, el fleix, la moixera, el corner i el teix.

El gran temps de l'auró és la tardor quan estovat enmig dels runars o arrambat a les sopalmes de les altes i aspres cingleres, muda de color el frondós fullatge que inventa les mil i una tonalitats, matisos i subtiletes del groc, l'ocre i el vermell per al grat dels vents i delícia dels venturosos visitants.

Entre els rodals on encara l'auró es mostra ufanós caldria esmentar el bonic bosquetó d'aurons del formidable runar dels Teixos d'Aitana, encatifat de valerianes roges de fullatge estret, al terme de Benifato, entre el Cantalar i el Penyó Mulero.

Els preciosos i nombrosos aurons del frondós i valuós bosc del Carrascar de la Font Roja d'Alcoi, fent costat als gal.lers, els teixos, els fleixers i les moixeres, a més, dels coscolls i les carrasques.

El bosquetó mixte d'aurons de les altes ombries del coll del Rontonar;

Els aurons de les braves ombries que baixen del Buixcarró de Quatretonda a la Penyalba de Barx.

Els dos gegantescs aurons del barranc del Teix d'Agres de Mariola, possiblement els més grans de Diània.

L'auró solitari i elegantíssim del runar de la font Cerquera de L'Orxa.

L'auró feliç i ardit, nascut, com un bonsai, del clavill d'un alt arrimall, que s'enlaira, arquejada la soca, sobre el teix mare, cinc voltes centenari, del Circ de la Safor.

Dades etnobotàniques:

Arbre de grandíssim interès ecològic i estètic. Arbre a protegir. Arbre altament ornamental. Trobem a faltar l'ús de l'auró en la jardineria valenciana actual, especialment, per a ornar parcs, carrers i avingudes, que a la tardor esclatarien en madurs colors.

L'auró s'ha gastat, abans, com a vulgar combustible, a tall d'una llenya més, als pobles on creix amb una certa presència.

Dades antropològiques:

L'auró, com el plataner, en virtut de la forma i la muda de la fulla és un símbol de renovellament; la fulla de cinc puntes pareix la palma d'una mà verda oberta, que representa la mà creadora de la Deessa Terra amb els dits estesos en el gest de beneïr.

*Si fossin el meu fat les terres estrangeres,  
m'agradaria fer-me vell en un país  
on es filtrés la llum grisa i groga, en somrís,  
i hi hagués prades amb ulls d'aigua i amb voreres  
guarnides d'arços, d'oms i de pereres...*  
Josep Carner: *Bèlgica*

*A l'estiu és agradable vore la ciutat plena de bells aurons: llargues avingudes de verd i or.* Escriu Herman Melville, a la fi del capítol 6 de *Moby Dick*, anomenat *El carrer*, referit a New Bedford.

*Que quina herència  
vos llegaré ? Doncs pètals  
per primavera,  
cucuts per la canícula  
i aurons per la tardor...*  
Monjo Ryókan (1757-1831)

L'anyenc auró, tan bonic, les branques i les fulles del qual a la Tardor formaven una teulada d'or sobre el sostre de canya, de la humil i xicoteta ermita que el príncep Genghi, *el Resplendent*, “ el més gran seductor que mai haguera esbalaït Àsia”, es féu bastir a les faltes d'una muntanya apartada, per tal de dur, a les seues velleses, lluny dels afalags i dels records del passat, una vida rude i senzilla a fi d'aprendre a ben morir, i on, sense esperar, viurà el seu més dolç i darrer amor, com ens reporta el fèrtil magí i l'encisadora força evocadora de Marguerite Yourcenar a les seues delicioses i crues Rondalles Orientals: *Van tardar tres dies a arribar a l'ermita situada en ple camp salvatge. La caseta s'alçava al peu d'un auró centenari; com era la tardor, les fulles d'aquell arbre tan bonic formaven una teulada d'or sobre el sostre de canya.*  
L'últim amor del príncep Genghi.

### 3.- *Achillea ageratum* L.

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Herba cuquera ( Quatretonda de la Vall d'Albaida ).

Corona de rei ( Quatretonda de la Vall d'Albaida ).

Camamirla " loca " ( Salem )

Altres noms: Alta reina; alé de bou; agèrat.

L'apelatiu del nom científic, *ageratum*, deriva del grec i vol dir que mai no envelleix, pel fet que les daurades inflorescències una volta tallades mantenen molt de temps el vigor i el color de les flors sense marcir-se ni esvair-se; talment les semprevives o botges femateres ( *Helichrysum stoechas* o *H. italicum* ), a les quals a primer colp d'ull recorden.

Dades ecològiques: Mediterrània centro-occidental. Hemicriptòfit escapós. És una herba o planta herbàcia vivaç, provista d'un cep endurit o rabassa llenyosa de la qual trau uns tanys drets molt fullosos, d'un a tres pams d'altària. Fa les fulletes oblongo-obovades, obtuses, planes, simples i regularment serrades, dentades o lobulades, amb la làmina adherida a la tija directament, i les inferiors ordinàriament pinnatipartides a la part basal, totes cobertes de glàndules puntiformes. Les flors són en capítols menuts, grogues i globuloses, tret de les marginals de lígules d'1mm, tan petites que quasi no es veuen, i agrupades en corimbos densos, de 15 o més cabeçoles. Són inflorescències molt vistents i aromades, que esclaten al ple de la primavera i bona part de l'estiu, sobretot als volts del solstici, i tornen a reflorir a la primavera d'hivern. Viu, fent sovint matollars espessos, als herbassars, herbeis i pasturatges humids i nodrits, inundables a l'hivern, de la marjal i dels vorals de rius, de fonts i de barrancs que porten aigua, sobre terrers argilencs que retenen molt bé l'aigua. Molt rara al sòls silicis. Se'n veuen alguns rodals a les vores dels caminals de la marjal de Gandia, Xeresa i Tavernes de la Vall d'Albaida i del Pla d'Arròs d'Oliva i Pego, on fa a voltes pratell magnífics. L'hem trobada pels volts de la font de Peapa de les Fontanelles de Vilallonga, part de llevant del Marò; i a la font de Reginós, dalt del barranc de l'Infern d'Ebo i Laguar; o als prats alts del bell avenc de la Donzella de Barx.

Dades etnobotàniques:

És una herba que s'ha gastat popularment com a estimulant, emmenagoga i vulnerària, però sobretot, al territori, ha gaudit d'una bona anomenada com a vermífuga.

Pere Palau i Ferrer l'anomena alé de bou i diu que a les Illes s'usen les branques florides en infús al 1 o 2%, i se'n pren una tassa en dejú, o diverses xicres durant el dia, en l'atonía general, perquè és un bon estimulant. També l'empren per a rentar ferides.

L'herba cuquera fa unes cabotes com si fóra joca-sapos però no és. Fa rametes, no botja com la joca-sapos. Això per als xiquets que tenien cucs era bo. Si alguna dona li dia a ma mare que el seu xiquet tenia cucs ella li dia: pren bull això i fes una novena i s'acabaran els cucs. També era bona per als derrames de la regla o menstruacions abundants ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Per als cucs dels xiquets, bullideta, en dejú, novenari. L'herba ben florida ( Castelló de Rugat ).

Per als cucs intestinals. Infusió de cinc o sis cabotetes amb el peçó en mig litre d'aigua. Novena en dijú ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

La camamirla " loca " va molt bé per a tots els mals de ventre fins i tot els de la menstruació. És amarga, amarga, amarga totalment. Només cal mig gotet amb sucre. Tal i com estàs bevent-la, està passant-te el mal de ventre, com si tinguera un sedant. A mi totes les voltes m'ha curat el mal de ventre. Tire les herbes dins l'aigua i quan alça el bull apague el foc, i deixe que repose una miqueta, i després me la pose en un got. Ho faig aixina en esta herba i en general per a totes ( Salem )

#### 4.- *Adiantum capillus-veneris* L.

*Polypodiaceae*

*Polipodiàcies*

Noms populars diànics: **Falzia de pou** ( La Font d'En Carròs, Banyeres, ), falzia ( Bellreguard, Benialí, Benissivà, Benissili, Planes, Benialfaquí, ), falzies ( Jesús Pobre ); franzilla ( Benasau, Gorga, Benilloba, La Torre de les Maçanes, ), **frenzilla** ( Benillup, Alcoleja, Benissili, Benissa, ), frengilla ( Penàguila, ), **trenzilla** ( Murla, Altea, Callosa d'En Sarrià, El Castell de Guadalest, L'Abdet, ), fancija ( Agres )

**Herba de pou** ( Ondara, Jesús Pobre, Castells de la Serrella, Famorca, Benimeli, ); "heletxo" de pou ( Oliva ); falaguereta de pou ( Xeraco )

**Borronet de pou** ( L'Alcúdia )

**Herba tremolosa** ( Benimeli ), herba tremolosa ( Sagra )

**Julivert d'aigua** ( Tàrbena )

**Guarda-llobres** ( Barx, Xeraco, Carrícola ), busca-llobres ( Xeraco ), perquè la fulla es feia servir per a senyalar les planes o fulls dels llibres.

La trenzilla és molt bonica. La fulleta abans es posava dins dels llibres. És molt bonica, molt bonica ( L'Abdet )

*Toponímia:*

La penya, el barranc i la font de la Falzia d'Almiserà, per l'abundor de falzies de pou que s'hi crien, font també anomenada de Batlamala o de la Finestra.

El Mirador de la Falzia de Xàbia, arimat al Cantalar del Racó del Cap Negre, hi ha una fonteta davall.

La font de la Falzia de la Barraca d'Aigües Vives d'Alzira.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Trobarem sempre a aquesta fràgil herbeta enamorada de l'aigua i de la calç, davall de la boca de les fonts, dels salts, dels regalls i dels degotissos; en els badalls regalimants de les penyes ombrienques i de les ribes rocoses dels rius i dels barrancs llepades pel corrent; en les velles vores més empedreïdes dels estanys i dels sequials de la marjal, inclús en algunes antigues sequioletes i canaletes sempre humides per l'aigua de reg i, especialment en la fresca obaga dels aljubs i dels pous. Es cria dins dels alcavons on hi ha humitat ( Quatretondeta de la Vall de Seta ) Creix baix dels " xorraors " ( Callosa d'En Sarrià ). Creix als " xorraors " d'aigua ( Penàguila ). La falzia ix als pous ( Bellreguard ). La frenzilla es cria en els alcavons, en els brocals dels pous i rodant les basses ( Benillup ). L'herbete de pou és cria a les parets dels pous, que senta la frescor de l'aigua ( Famorca ). La trenzilla està agarrada a les parets que hi ha aigua i humitat ( Murla )

*Darrera el gros raig d'aigua, la roca, mullada pels escorrims i pels esquitxos, és tota tapissada de molsa i clapada per les primes mates de falsilla, color verd clar.*

Antoni Rovira i Virgili. Teatre de la Natura: Saltant d'Aigua

Dades etnobotàniques:

La falzia de pou és per al pit ( Banyeres )

Deien que era bona per als constipats ( Oliva )

Per a la regla ( Benissili ). Abans quan una xica deia, sí o no ? ( Estic o no prenyà ), prenia dos o tres tasses d'això ( Benimassot )

Per a això de les dones, per a avortar. Io me'n vaig prendre una volta una tasseta menudua ( Agres )

Per a ajudar a parir els animals i per a regular les menstruacions de les dones ( Benissili).

Per a fer parir les ovelles ( Callosa d'En Sarrià )

Per a netejar les cabres després de traure el xotet, o un pessiguet de safrà ( Alcoleja )

Molt bo per a les ovelles quan tenen el part malament; i per a les dones també, antigament. Tasses. Prou amb dos fulles. Bullir fins que comence a fer-se l'aigua verda, durant prou més de dos minuts ( Benilloba )

Quan les ovelles o cabres s'afollaven i no feen el llit, bulliem la frengilla o la ruda i li ho donàvem a la cabra en una botella ( Penàguila )

La frenzilla per a les cabres quan estaven de part per a porgar-les. Bollien dos o tres fulles en mig litre d'aigua per damunt de cinc minuts ( Benissa )

Es cria en les séquies i humitat. Bullit per a porgar les cabres, i en un canut ho dones que traguen ( Altea )

Bulliem herba de pou per a traure el llit de les cabres, com l'esparraguera ( Benimeli )

L'herba tremolosa es cria dins dels pous, té la soqueta negreta. La bullien per a netejar les cabres després de parir ( Benimeli )

Es cria en els marges i la humitat. Quan es quedava " la mare " dins de la burra ( o de la vaca, l'ovella o la cabra ) després de parir i no la podia traure, li donaven herba tremoloseta bullida en una botella ( Sagra )

La franzilla. Això ho arplegaven de dins dels alcavons, i ho bollien i ho bevien les dones " compradores " de poc per a avortar. Però això és molt criminal perquè espatlava la matriu i coses d'eixes ( Benasau )

La trenzilla fa el mateix efecte que la ruda i la palma marina ( Altea )

Eixa creix en les basses, no està aixina arreu, arreu. Ho feem bollit quan una cabra o un animal per a que porgara ella ( El Castell de Guadalest )

Per a rebaixar la sang al " ganao "; perquè està massa gros. La bull i li la dona. Per al " basso " que agarra un ramat de " ganao ", que es tira la sang al cap i cauen; en un brinet que entropessen cauen. També és bo per al " basso " el gram ( Quatretondeta de la Vall de Seta )

És planta emol.lient i antiinflamatòria que es fa servir com a bèquica i expectorant en bronquitis i encatarraments; es afavoridora de la micció i avortiva, útil per a les menstruacions doloroses, i descongestionant.

A Baza, La Peza i Baños de Graena el *culantrillo* es fa servir en infusió o cuïta com a verdura per a depurar la sang, i per superar la fluixera o decaïment a fi de donar-li força a la sang; a Santa Fe per als dolors intestinals; i A Dúrcal en ús veterinari per a expulsar la placenta en vaques i ovelles, bé es mescla la infusió amb l'aigua de beure els animals o es mescla la planta entre el farratge ( M.R.González-Tejero:1989 )

La posàvem dins les fulles dels llibres com a senyal ( Tàrbena )

Ho posàvem dins dels llibres per a senyalar les fulles ( Xeraco, Benialfaquí )

Quan érem xiquets i anàvem a escola, ho gastàvem per a ficar-ho dins dels llibres com a senyal ( Llutxent )

Dades antropològiques:

Popularment se li atribueix el poder de fecundar la dona que s'asseu damunt o la trepitja, àdhuc si respira el seu olor. Menjar fulles crues de falzia de pou la mitjanit de sant Joan, et fa un entés en tots els jocs i guanyar sempre.

Abans quan alguna xica perdia el " nóvio " se li aconsellava que portara fulles de falzia dins les espardenyas per a llevar-se la tristor ( Benialf, Benissivà ).

Se la posaven baix les sabates les xicones si les deixava el nóvio ( Barxeta )

*Brollava l'aigua de dins una cova no gaire fonda, més alta de sostre que un home i d'un parell de brases d'amplària. Estalactites i estalagmites adornaven singularment aquell lloc amagat, i de les parets humides i molsoses penjaven fresques garlandes de falzia que feien d'allò més bonic.*

Enric Valor. *L'Amor de les Tres Taronges*. O.L.C. vol. II; p. 147

*Augmentava l'amenitat del lloc algun petit alturó que feia el terreny, algun penyal modest rodejat d'heura i humitats, on treien l'ull l'herba falguera, la falzia i el lletsó.*

Enric Valor. *Esclafamuntanyes*: p.28. Meravelles i Picardies II

## 5.- *Aesculus hippocastanum* L.

*Hipocastanaceae*

*Hipocastanàcies*

Noms populars diànics: Castanyer bord, en general a tot el territori, també castanyer d'Índia o d'Índies ( Petrer ), l'arbre; castanya borda, o d'Índies, el fruit.

Altres noms:.

Dades ecològiques: Neòfit. És un arbre de gran port i elegància, originari de la part central de la península balcànica, un arbre mediterrani oriental, un arbre grec, de les muntanyes de Tessàlia i de l'Epir, que equivocadament se'l va creure oriünd de l'Índia, i que, a terra nostra es cultiva com a arbre d'ombra i ornamental en masos, jardins, passeigs i avingudes. Fa unes fulles grans, palmaticompstes amb 5 o 7 folíols dentats; i unes flors blanques o tocades d'un rosat o un porpra pàl·lid s'agrupaden en panícules o inflorescències de forma cònica i molt erectes. Rarament es fa subespontani al bosc de ribera. Els fruits molt semblants a les castanyes de menjar o veritables, però es diferencien d'aquestes perquè tenen la base arrodonada sense cap apèndix; i un gust molt amarg i no són comestibles.

Arbres vells i venerables:

A remarcar els rengs de castanyers bords de la font Roja del Carrascar; i els del parc del Romeral d'Alcoi.

Els dos ardots castanyers de davant de la casa de Matilde, a tocar de l'antic mas Sanxet de Biar.

El vell i gegantesc castanyer d'Índies de Catí.

Dades etnobotàniques:

Les castanyes bordes són un bon aliment per al bestiar, especialment per a les vaques, a les quals augmenten la llet, puix són molt riques en fècula ( Pere C. Palau i Ferrer ).

El nom específic d'*hippocastanum*, vol dir castanyer de cavall, perquè antigament el donaven als cavalls vells per a calmar los la tos.

Aquestes castanyes són un excel·lent vasoconstrictor, i un dels millors remeis contra les oneroses almorranes i les pesants varices. S'usa en decocció de 40 grams de fruits picats per litre d'aigua, i se'n prenen un parell de tasses per dia ( David Grinyó ); o bé en tintura o maceració durant 10 dies, al 2%, en alcohol de 60°. Se'n prenen 10 gotes de tintura al dia, diluïdes en aigua o vi ( Pere C. Palau i Ferrer ).

Com l'arrel del panical i les carxotetes de sant Joan, les castanyes bordes es fan servir a tall d'amulet màgic, portant-ne una o tres o qualsevol nombre imparell, dins de la

butxaca o en una bosseta de tela penjant del coll, o simplement tenint-les a prop sobre la tauleta de nit per a casos d'almorranes, migranyes i reumatismes.

“Ma mare quan era xiquet posava castanyes bordes en un tabaquet dins la còmoda per a les almorranes, i també, unes pinyetes ( *Leuzea conifera* ) en una bosseta” ( Beneixama )  
Portar una castanya borda a la bujaca per a les almorranes ( Pego ). Canviar quan està seca ( Rafelcofer )

Castanya d'Índies per a les almorranes. Trossejada. Tisana. Un got de matí i un altre a la nit. Una culleradeta de postre per got d'aigua. Bullir mig minut i deixar reposar. És la manera habitual de preparar qualsevol tisana normal ( Gandia )

Per a les almorranes portar dos o tres castanyes bordes o d'Índies a la bujaca, i que sempre et toque la castanya la pell de la cuixa. Io sempre en tinc ( Bocairent )

Portar damunt una castanya borda per a les almorranes, maldecaps, dolors articulars o per a l'escaldamenta. A nombre imparell, senars: 1 o 3 o 5 ( Alcoi )

Portà en la bujaca per a les almorranes ( Potries )

Dades antropològiques:

Llegim a la fi del capítol 6 del *Moby Dick* de Herman Melville, anomenat El carrer, referit a New Bedford, en terra de dacsa i de vi, ciutat on es podien trobar, mercès al dur i riscós baleneig, les mansions i els casals més superbs i luxosos, i els parcs i jardins més florits i opulents de tota Amèrica:

“ A l'estiu és agradable vore la ciutat plena de bells aurons: llargues avingudes de verd i or. I a l'agost, elevats en l'aire, els castanyers bells i magnífics, com canelobres, ofereixen al vianant els seus cons afuats i drets en floració tapida.”

## 6.- *Agave americana* L.

*Agavaceae*

*Agavàcies*

Noms populars diànics: Pitera, en general a tot el territori, la mata; pita, el fil i la corda feta amb les seues fibres.

Altres noms populars: Fil-i-agulla; atzavara ( La Jana )

*Toponímia:*

La Cova de l'Alzavara de l'Atzúbia, al pla, a ponent del poble prop dels molins de Batiste i de Tono.

Dades ecològiques: Neòfit oriünd de Mèxic, dels càlids deserts de l'altiplà mexicà, d'uns 15000 m d'altitud mitjana; introduït a Europa al segle XVI. Fa flor cada 10 o 15 anys, mitjançant una enorme espiga floral de 5 a 10 m d'altària, i s'asseca tot seguit.

Al País s'ha conreat com a ornamental i per a fixar màrgens i dunes i delimitar els camps, i des de fa segles es troba enterament naturalitzat i és un element característic del paisatge habitual de les nostres terres.

*I s'està en els penyals on mostra l'atzavara com llança medieval el seu pal enflocat...*

Josep Sebastià Pons. Divertiment: El poble.

*Al costat dels barrancs hi ha soses i atzavares;  
els mateixos cels, marges, herbes, fonts que deixaren.*

*Aquestes cases d'hort. Tantes coses, Déu, tantes !*

Gaspar Jaén i Urban. *La Festa XII: El Ternari*

Cavanilles parla de la pitera a les *Observacions*, en descriure les plantes que es crien en el terme de Canals:

*És molt comú la pitera originària d'Amèrica, i connaturalitzada ja al nostre terrer, bo i servint per a tancar els camps i frenar el pas dels ramats; refillola molt i es multiplica prodigiosament en terrenys eixuts. Totes les seues fulles són radicals, amples, gruixudes, algunes de cinc peus de llarg, acabades en punta aguda, i armades d'espines. Del centre hi surt una tija arrodonida amb algunes escates alternes, que en menys de dos mesos abasten mig peu de diàmetre, i cinc vares d'altària, acabant-se per una ampla piràmide de flors grogues. Les fulles es componen de fibres longitudinals, fermes, blanques, més o menys subtils, embolcades en un humor copiós de poca consistència, i se'n beneficien d'aquesta faisó. Al juliol i agost es tallen les fulles junt a l'arrel, triant les intermitjanes per ser massa dures les de fora i massa tendres les de dins: es xaquen sobre una pedra, i es redueixen a bolics, cadascun de dotze fulles, si fa no fa, lligats per la punta amb un cordell. Hi té l'obrer enllestida una taula en forma de pla inclinat, en la part superior de la qual hi ha una punta de ferro per a clavar el manoll. Fet açó comença a passar sobre les fulles una barra acantonada de ferro, prement amb força a fi de separar la part sucosa, i deixar soltes les fibres des de la lligadura fins al cap inferior. Canvia després la lligadura al cap oposat, clava novament el manoll, i renova la pressió amb la barra: així ja complementament netes i soltes les fibres en tota llur llargària, les estén sobre cordes per a que s'assequen, i per tal de fer-les servir posteriorment en la fàbrica de sogalls i cordons. Aquestes fibres reben amb facilitat qualsevol color, d'elles es fan els formosos cordons i regnes que els tartaners i llauradors de l'horta de València empren per als seus cavalls. Podria perfeccionar-se aquest ram d'indústria, i preparar-se la matèria, de manera que servira per a teles, i altres obres curioses. A París hi vaig vore borles, franges i cintes de fil de pita, que pareixien de seda. Treia aquell fabricant de la nostra Espanya la matèria primera; però sabia el mitjà de donar-li certa suavesa que nosaltres no coneixem pas. El mateix feia amb l'esparg, planta abundant en el Regne de València, i que hauria de conservar-se amb més cura que fins ara.*

Dades etnobotàniques:

Tradicionalment s'han fet servir les fulles per a traure les seues fibres i obtindre el *fil de pita*, amb els qual es feien taloneres i capelles d'espardenyes, cordells, fil de cosir i d'embastar, i sobretot unes resistents i blanques cordes, anomenades de pita. Per a l'extracció del fil de pita s'emprava una eina molt rudimentària anomenada *rascador de pita*, amb el qual es treia la molla d'entre les nombroses fibres que, a poc a poc, anaven separant-se. Finalment els manats de fil obtinguts es deixaven al sol a secar-se i blanquejar-se.

Quan io era xicotet tallaven les soques de les piteres a trossos i les picaven amb una maça, com l'esparg, per a fer corda. Qui tenia una pitera es guardava la soca per a fer-se corda. Cordes de pita ( Jesús Pobre )

Per a fer ramals de les haques amb pita per tal d'evitar que no se'l menjaren com els fets amb esparg o cànem ( Xàbia )



La pitera per a netejar la roba negra. Xacàvem les fulles del cóp, les més blanques, en una pedra damunt d'una post de fusta, i es feia tot sucós i ho posàvem en aigua. Per a un pantaló d'home o una falda es posaven un parell de litres d'aigua de pitera, que cubria, i ho fregàvem i després ho rentàvem ben rentat en aigua de la séquia, i es quedava un negre intens i net. Si la peça estava molt bruta la deixàvem abans mitja hora a remulla ( Bellreguard )

Ma uela la gastava per a llavar la roba negra i deixava un negre lluent ( Xàbia )

La picaven i el suc el gastaven per a llavar la roba obscura i la roba delicada ( Albaida )  
Per a llavar la roba, igual negra que de color, que blanca i tot. El " caldo " de la pitera era l'únic detergent per a llavar roba de damunt durant la guerra. Netejava molt. En això vam llavar tota la guerra quan no n'hi havia sabó. El meu germà anava al camí de la marjal a portar les fulles, i després de llevar-les les punxes dels costats, les picaven una miqueta i ho posàvem a remulla en un dibrell gran dos o tres dies amb una llepaiua de sabó perquè no n'hi havia molt. La pitera com més tendreta era més bona ( Bellreguard )

Abans hi havia qui llavava amb pitera. Agarraven pitera, la picaven ben picà, i en el suc llavaven roba negra i tot ( Fornà )

Anàvem al riu i agarràvem dos fulles de pitera, i aplegàvem a la séquia i les feem ben picaes i les posàvem dins d'un poal o safà en aigua, i posàvem la roba negra, estaven un ratet i ho menejaves, i en acabant ho rentaves i es feia una roba negra neta i bonica, i no perdia mai el color. Abans es gastava molt perquè anaven molt de dol ( Potries )

Feem lleixiu, que diem, del piteral per a llavar la roba negra ( Alcosseret de Planes )

Amb la punta de la fulla de la pitera es feien els punxonets per a bordar i es guardaven en una caixeta o tabaquet, el punxonet per a punxar la tela i fer els foradets i en acabant poder bordar ( Bellreguard )

També, talment com ací, en els aduars de Djebala el tronc dret de la colossal inflorescència del *swar* es fa servir encara com a biga de la casa; i les fulles xacades i macerades per a fer sabó.

El pal de la flor de la pitera el gastaven abans quan entoldaven, per a passar les lones d'un taronger a l'altre ( Beniarbeig )

Un meler de Xàbia ens afirmava que la flor de la pitera és de les flors que més nèctar fa. Pot fer 150 o 200 quilos de nèctar per " arbre ". De fet a Mèxic del suc que regalimen les inflorescències jòvens fan les begudes alcohòliques anomenades *mescal* i *pulque*.

Dades antropològiques:

*L'alegria del fadrí  
és un mocador de pita,  
una manteta d'Alcoi  
i una xica ben bonica.*

Deia la cançó popular enaltint la qualitat del fil de pita.

*...eren el Verí i una forastera: ell, amb sabates de vedellet, en comptes d'espardenya:  
un bon vestit de llana negra estrenat de tot just, camisa com alum, mocador de pita  
blava al coll i la barretina nova i vermelleta, acalada com la cresta d'un gall: se  
l'hauria pres per un altre, tan presumit i estirat.*

Caterina Albert i Paradís: Daltabaix

*Tots els dinerots que arreplegava els esmerçava en mocadors de pita i en flocs virolats que es lligava al coll...*

Caterina Albert i Paradís: *Idili xorc*

*...i, sota la caputxa, un mocador de pita com un llençol, color de xocolata, amb franja verda tota vora i enrampat com roba de casulles.*

Caterina Albert i Paradís: *Idili xorc*

Remei màgic contra la gelosia, per a llevar els zels dels xiquets, com també es fa amb la palera. Es penjava una pitera del sostre de casa, o si més no, s'hi amenaçava al xiquet amb la vergonya de declarar públicament la seua feblesa ( Bellreguard, Tibi, )

Piteres penjades per als zels dels xiquets. Si n'hi havia tres xiquets, en penjaven en un cordonet tres piteretes en les bigues de casa, i llevava els zels dels xiquets ( Oliva )

La pitereta per als zels dels xiquets. Agarraven una pitereta menuda i arrancaven arreleta i tot, i la lligaven o penjaven a les amulles de casa, i quan els xiquets es barallaven els dien: mira la pitereta. I això dien que era per a llevar els zels ( Oliva )

Quan tenien zels els xiquets penjaven una pitereta ( Oliva )

La penjaven de l'esmotlà per als zels dels xiquets ( Murla )

La pitera per a penjar-la enmig de casa per als zels dels xiquets ( Benifaió )

*Al cim s'arrapaven les tanques de les feixes, fetes, a trossos, amb atzavares associades, quals fulles, testes i polpudes, ferien l'espai com glavis apomellats, i, a trossos, amb tamarius de brancada bellugadissa i o rengleres d'arns que aleshores començaven sa blanca florida tota enronçada de punxes.*

Caterina Albert i Paradís: Solitud

*Allí les piteres amb llurs grans fulles simètriques i rígides com les d'una gegantina flor de metall inventada per algun artista. Allí els altíssims llucs d'atzavara, que semblen arbres convencionals i d'intenció simbòlica; gentils, esvelts, inusitats; les tornejades soques com de bronze brunyit; les branques acompassadament distribuïdes i graduades de major a menor, dues a dues tan iguals i tan elegantment corbades com els muntants d'una lira grega, llises, sense entreforcs ni ramatge, i terminant en unes grapes que es brinden al cel rublertes d'una pelusa àuria, com dient al dia esplèndid: ¡ Mira, que belles, les flotes que hem arrapat del teu pelatge de llum !*

Joaquim Ruyra: L'Idili d'En Temme.

*En els meus records més llunyans, la veig baixar de la font per la torrentera entre blavoses atzavares, amb el cantiret al cap, les mans en l'atuell i els braços graciosament arquejats i nusos, caigudes les maneguetes colzes avall. Això era en temps d'estiu.*

Joaquim Ruyra. Jacobé.

*Mentretrant ens anàvem atansant a la costa, que creixia per moments, esbadellant-se en escanyalls, per on s'obiraven verdes fondalades. Els penyals avançats se destacaven, creixent també, mostrant-nos llur figures rústegues, ornades amb figueres de moro i atzavares. Se diria que eren una colla de vells gegantins i malgirbats que s'havien posat corones i rams per celebrar, de peus en l'aigua, una festa marinera. Un estol de veles blanquejava al davant d'ells com ales de coloms que ens haguessin tirat per festejar la nostra arribada.*

Joaquim Ruyra. El Rem de Trenta-Quatre.

*La prima clou. La tenora reprèn  
amb una persistència aguda i clara,  
i s'enlaira més i més, i ara s'encén,  
voluptuosa flor de l'atzavara.*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: Per una cobla*

*Voldria jo una aroma de llaurada,  
la sorra entre les penyes de la vall,  
una atzavara confiada,  
un aire de cristall.*

Josep Sebastià Pons. *L'Aire i la Fulla: El dia clou*

## **7.- Agrimonia eupatoria L.**

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Agrimònia ( Gandia, ), gramònica, gramónica ( La Font d'En Carròs, Terrateig, Salem, Ràfol de Salem, La Pobla del Duc, Otos, Agres, Artana, )  
mònica ( Ontinyent, ), mónica ( Albaida ).

Malastrany o herba del malastrany ( Bolulla )

Altres noms: Serverola, herba de sant Guillem.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Pastures i màrgens, més o menys ombrejades i humitenques, voltants frescals de fonts, aiguamolls i rierols, com a la senda del castell de Rugat, dalt del barranc de la Font, o la senda i pratells de les engires de la font del molí de l'Encantada.

Dades etnobotàniques:

Remei molt preat per a guarir la pulmonia i les bronquitis cròniques ( Bolulla ).

La mónica per al constipat ( Albaida )

Per a minvar la sang ( Bolulla )

El meu sogre prenia tassetes de mónica per a baixar la tensió ( Ontinyent )

*Mixtura per a les inflamacions i infeccions de la boca ( Banyeres ):*

Agrimònia

Timó

Sàlvia

Malva

Gargarismes 3 voltes al dia.

Quan era xiquet anava a fer-li'n a mon pare, i se la penjava a secar. Ell 'via de traure fum, fora de gramònica, de tabaquera o qualsevol altra herba (La Font d'En Carròs )

Ho fumaven en la guerra. La gramónica anàvem a buscar-la pels màrgens ( Terrateig )

La gramónica per a fumar ( La Pobla del Duc )

Fulletes de gramónica per a fumar quan no n'hi havia tabaco, com en la guerra ( Otos )

La gramónica per a fumar també igual que la juliverda o l'estepera Ràfol de Salem )

Les fulles de gramònica per a fumar, com les de l'albarzer ( Artana )

## 8.- *Ailanthus altissima* ( Mill. ) Swingle [ = *A. glandulosa* Desf.]

*Simaroubaceae*

*Simarubàcies*

Noms populars diànics: Arbre pudent ( Beniarrés, ), pudeguera, ailant.

Dades ecològiques: Xinojaponesa. Arbre que pot fer-se de més de 20 metres d'altària.

Dades etnobotàniques:

Ornamental.

## 9.- *Ajuga chamaepytis* ( L. ) Schreber

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Herba de la inflamació ( La Font de la Figuera ); iva ( La vall d'Albaida )

Altres noms populars: Herba felera, artètica, herbeta amarga.

Dades ecològiques: Eurocircunmediterrània. Planta anual de vora un pam d'altària, de la soca de la qual broten nombroses rametes ascendents, tomentoses i molt fulloses. Les fulles són tripartites o partides en tres lòbuls liniars, estretes, oposades i amb el marge revolut. Les flors de color groc molt viu i esguitades de porpra, naixen en l'aixella de les fulles en grups de dos a tres. Es cria en matollars subnitròfils aclarits, ressequits i xafigats, de terra pobra, margosa i crostuda, guaretons, camps perduts, bancals abandonats, ermots.

Dades etnobotàniques:

Té la floreta grogueta i li diuen herba de la inflamació però és per a la diarrera. Amarga com la retama però és molt bona per a la diarrera. Això ho talla en seguida. Ara, si li para la diarrera i en beu dos o tres tassetes més després estarà uns dies sense fer res, perquè és una herba que apreta molt. Si li para cal no beure'n ja més i si no li para repetir una altra tasseta ( La Font de la Figuera )

Toni Conca reporta al seu pulcre herbari que a la Vall d'Albaida les tasses d'iva es recomanen per a fer gana de menjar i per als mals de panxa; i també per als dolors i inflamacions de l'artritis, el reuma i la gota.

## 10.- *Ajuga iva* ( L. ) Schreber

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Sempreviva ( Benimaurell ), sempreviva vera ( Benimaurell )

Altres noms populars: Iva, esquiva peluda.

Dades ecològiques: Mediterrània. Herbats eixuts subnitròfils, sendes i erms de muntanya, terrapims, pratells eixuts de corrals vells i antics castells.

Dades etnobotàniques:

Hi ha el refrany que diu: *Iva, tot mal esquiva*.

Cura " mals ". La millor herba per a curar ferides, fresca o bullida, millor encara que l'olivarda. Em va curar un tall de dos dits de fondo ( Benimaurell ).

Manollet de sempreviva picat per a damunt dels " mals " ( Benimaurell )

Per a les almorranes: Es cullen nou ulls i es posen dins una bosseta o gasseteta, i es penja del coll tocant la pell ( Beniarrés )

Per a l'almorrana s'agarra un pilotet d'això i s'enrotlla en una gasseteta i es porta dins del calçó tocant carn ( Pedreguer )

La *xendebora* era una de les poques herbes que no mancava mai en les herboristeries de Xauen i Djebala, i s'ordenaven les tasses per al mal de panxa. Algú ens va dir que abans els vells s'ho fumaven com el kif, però no ho hem comprovat.

Pere C. Palau i Ferrer, diu que l'infús de la planta entera de l'iva s'usa, al 2%, com a antiespasmòdic en estats nerviosos ( mal de Sant Pau, histerismes, esglais ), i com a tònic i antianorèxic o estimulants de la gana. Els afectats de persistents estats nerviosos, en prendran una tassa en dejú, que poden repetir, si importa, algunes vegades al dia; i en els atacs, una xicra cada mitja hora. Contra la desgana, una xicra, sense ensucrar i paladejant-ho bé, deu minuts abans dels àpats.

### 11.- *Alcea rosea* L. [ = *Althaea rosea* (L.) Cav. ]

*Malvaceae*

*Malvàcies*

Noms populars diànics: Malva o malvera reial ( Gandia, Oliva, Pedreguer, ), malva vera ( Benissili, Almudaina ); malví ( Gata )

Altres noms: Vara de Sant Josep.

Dades ecològiques: Planta d'origen desconegut; es creu oriünda d'Àsia, possiblement de Síria. Fa unes fulles trilobades sobre unes guies florals altes, de flors grosses i cridaneres, agrupades en espesses espigues, de color rosat uns peus i altres de color variat. Es tracta d'un hemicriptòfit escapós, que rebrota tots els anys de la seua gruixuda rabassa. Una planta molt cultivada en jardineria, i molt estimada, tradicionalment, a tot el territori, on encara es planta vora masos i casetes de camp, d'on sovint s'escapa i s'asilvestra en guarets i bancals abandonats i vores de camins.

Dades etnobotàniques:

La part medicinal d'aquesta esvelta i preciosa planta són les flors de virtuts pectoral i emollient, útils per a ablanir la tos en les bronquitis i gripes, i per a vèncer els estrenyiments, com les altres malves.

Malva vera per als costipats ( Benissili )

Les flors per als bronquis. És millor que totes les malves, sobretot les flors roges ( Cocentaina )

### 12.- *Allium cepa* L.

*Liliaceae*

*Liliàcies*

Noms populars diànics: Ceba, l'hortalissa. Cebollí o ceba de planter.

Dades ecològiques: Cultivada a tot el territori des d'antic, a l'horta de la plana costanera i al secà de terra endins. Entre el feix de varietats que es cultiven, les més habituals són la ceba de gra o daurada, molt útil per a guardar, que es cull rere l'estiu, i la ceba bavosa, més sucosa, de collita primaveral.

Si es planta la ceba en lluna nova ix més trompa, més flor, i en lluna vella no ix trompa i la ceba es fa millor ( Miramar )

*Sorts de cebes diàniques*

Miramar:

Ceba de garba. La que ve a la primavera. Es llarga, no redona. S'ha perdut.

Ceba bavosa. Ve al maig i l'estiu.

Ceba de gra ( o dorà ). Ve de setembre en avant. Per a guardar per a l'hivern.

Cocentaina:

Ceba de bava: ceba tendra. La més primerenca.

Ceba seca o de l'any. La collien després de les Festes, a últims d'agost.

Ceba de gra: per a guardar. Cou més que no l'altra de bava. Rostir cebes. Ceba rostida al costat de les brases i es cou. No llevés res, només li fas un tall pel peçó.

Silla:

Ceba bavosa. La més noble, més tendra, més tot.

Ceba de Lliria. És una semblança entre la bavosa i la de gra. És més tardana que la bavosa i més primerenca que la de gra.

Ceba de gra. És una ceba per a guardar, però això són pedres. És una ceba molt redura, molt fibrosa i és menys acceptable per a menjar

Dades etnobotàniques:

Per a rebentar i netejar forúncols i grans, aplicant la polpa calenta sobre la part afectada com un emplast, que es subjecta amb una bena, rere haver deixat la ceba sencera torrar-se al caliu de la llar.

Per al dit " aüllat ": una fulla de ceba calenta amb unes gotes d'oli d'oliva i es posa rodant el dit ( Gandia ) o fulla de ceba torrada amb oli d'oliva, arròs bullit amb safrà. Es volta el dit amb la fulla de ceba ( Ador )

Ceba calenta per a rebentar els floroncos ( Callosa d'En Sarrià )

Ceba fregida en oli, i encara molt calenta, es posa damunt de l'ull de poll, tapant-se amb una bena.

Es torra una ceba al caliu i es posa sobre les bambolles, i desapareixeran. Dues voltes per dia, al matí i a la nit ( Oliva )

Menjar ceba crua sola o amanida per a enfortir els pulmons i el cor i netejar els rinyons i la sang.

Aigua de ceba per al " colesterol ". Es pren en dejú el brou d'una o dos cebes partides, lleument bullides i deixades en remull tota la nit.

Una ceba crua partida en quatre trossos i posà damunt la tauleta de nit per a llevar la tos dels xiquets. També hi ha qui posa la ceba tallà a rodanxes en aigua ( Pedreguer ).

Una ceba partida al capçal del llit per a la tos ( Alcoi )

Per als prunyons. Partir una ceba al través, i amb la superfície interior al descobert fregar el prunyó. S'hi poden fer tall a la superfície per tal de facilitar l'eixida del suc ( Nàquera- Pep " Rabosa ")

Dades antropològiques:

*Plantar cebes i collir flaütes* ( Pedreguer )

" Entre les maneres i fets que tenim per a predir el temps ", ens reporta Rodolf Ivars Serra al Calendari dels Brillants, " jo faig ús d'un costum etnogràfic conegut ja pels

meus avantpassats, aquest es basa en les observacions de la nit de Sant Joan amb els clafolls de ceba i en la florida del capoll de ceba silvestre o ceba porrera.

Els clafolls de ceba de la Nit de Sant Joan es fa de la següent manera: agafes una ceba i la parteixes pel mig i traus dotze clafolls que no estiguen badats, els poses un pessic de sal i els deixes al replanell de la finestra ( per evitar la rosada ) en fila de llevant a ponent. A l'endemà els mires i segons la sal que hi haja desfeta, predirem el temps. Si no s'ha desfet és que eixe mes no plorà, si s'ha desfet un poc, plourà poc i si s'ha desfet és que eixe mes plourà. Si s'ha desfet poc, plourà poc, i si s'ha desfet plourà ( s'entén que el primer clafoll correspon al mes de gener i així successivament. ) “

Una altra versió del *Calendari de les Cebes*, ens la donen al singular poble de Gata: “ La Nit de Sant Joan es posen 12 clafolls de ceba, cadascun amb un paperet escrit baix amb el nom de cada mes de l'any, i es posa un pessic de sal dins de cada clafoll. Es deixa tota la nit a la serena. L'endemà hi ha clafolls que la sal s'ha tornat aigua que indica pluja, i segons que tiga més o menys aigua el mes serà més o menys plovedor. Els clafolls que la sal està seca indiquen que el mes corresponent serà eixut. “

Hi ha la dita popular que sentència: *La mare ceba, i el pare grill, què serà el fill ?*

A Alcoi diuen de Cocentaina: *Quan la ceba grilla i l'alficós grana, a Sant Hipòlit, bona diana.*

Les coses tan formoses que Pablo Neruda li canta a la ceba en les *Odes elementals* !:

*Rodona rosa d'aigua, globus de frescor, pètal a pètal es va formar la teua bellesa i en el secret de la terra fosca s'arrodoní el teu ventre de rosada. Voltada en delicat paper, ixes de terra, eterna, intacta, pura com semença d'astre. I sobre la taula de les pobres gents, de les mans del poble, regada amb oli, empolsimada amb un pessic de sal, mates la fam del jornalier en el dur camí...*

### **13.- Allium porrum L.**

*Liliaceae*

*Liliàcies*

Noms populars diànics: All porro, a tot el territori.

Dades ecològiques: Planta conreada d'antic com la ceba, a tota la mediterrània i al sud d'Europa, derivada de l' *Allium ampeloprasum* L.

Dades etnobotàniques: Verdura tinguda per molt sana com la ceba.

### **14.- Allium roseum L.**

*Liliaceae*

*Liliàcies*

Noms populars diànics: All porrit ( Bellreguard, Daimús, Beniflà, Benissa, Ràfol de Salem, Manuel, ), all porrí ( Potries, Castellonet de la Conquesta, Sella, ), all porro ( El Real de Gandia, Forna, Jesús Pobre, Xaló, Famorca, Tàrbena, Altea, Salem, Carrícola, Castelló de la Ribera, Benifaió, ), all de bruixa ( Cocentaina )

Dades ecològiques: Paleotemperada. Vores de sendes i camins d'horta costanera i del secà. Herbassars subnitròfils.

Dades etnobotàniques:

Mengívol a tot el territori.

Alls porros bullidets en oli i llima. Què bons! ( Beniaia )

El meu pare se'ls menjava a mosset ple en cru ( Almudaina )

Ahir en vaig fer un grapat; i la meua dona els bull ( Sagra )

Hi ha qui se'l menja ( Castellonet de la Conquesta )

Bo per a menjar ( Tàrbena )

Per fer "tortilles" ( Altea )

L'all porro per a fer una sopa com un condiment ( Salem )

Ací no se l'han menjat mai l'all porrit. Ara comencen en estos últims anys ( Ràfol de Salem )

Els torràvem i això era boníssim ! ( Jesús Pobre )

A mi m'agraden els alls porrins quan estan tendrets en " tortilla " o per a bullir-los en aigua i sal, i ja en el plat li aboque un rall d'oli ( Potries )

L'all porro és bo per a menjar, para més dolç que l'altre ( El Real de Gandia )

Els alls porros mesclats en la verdura, bollit, són boníssims ( Forna )

Anaven a plegar olives o garrofes i se'l menjaven. El meu marit l'arrancava i se'l menjava cru. L'he gastat en " tortilla " i bollit ( Forna )

L'all porro, alguns se'l mengen com un all ver, la cabeça ( Benifaió )

Alls porros en vinagre i una miqueta de sal. Es pela la casporra i un trosset de dalt i es partix en dos, i es posa a salar com la cebeta o el fenoll marí en vinagre ( Jesús Pobre )

La casporra la pots posar en salmorra. L'arranques, quan està tendre, i ho poses en sal i vinagre ( Forna )

L'all porrit es plantava a la soca del cep per al cuc de la barrineta. Ací no n'hi ha ceba porrina ni margallons ( Beniatjar )

Dades antropològiques:

Hi ha l'expressió popular quan algú va massa mal vestit que diu: *Ple de corfoll, com si fóra una ceba o un all porrit.*

*S'ha mort ara al gener, quan pode les hortències  
i en faig un planter nou amb les branques tallades,  
ara que al jardí naixen coralls, narcisos, pèsols.  
Tan arriscada estava als noranta-dos anys  
que uns dies endarrera encara va agranar  
amb un ramàs els marges del jardí i la replaça.*

*Un dia em van contar que quan era xiqueta  
féu un ramell de flors d'all porrit, tan boniques,  
i li cridà sa mare pel mal olor que feien.  
Als seus darrers moments potser tornà a reviure  
aquell instant d'infància, quan tornava a sa casa  
contenta amb un ramell de flors lila a les mans.*  
Gaspar Jaén i Urban. L'Antic Jardí d'Ítaca



### 15.- *Allium ampeloprasum* L.

Dades ecològiques: Paleotemperada. Vores de sendes, caminals i bancals d'horta, camps abandonats, herbassars subnitròfils litorals.

Dades etnobotàniques:

All silvestre un poc més tardà però que s'anomena a tot el territori com l'altre germà de flor rosada, i es cull igualment quan està tendre per a bullir-lo o fer " tortilles " i altres nutricis menesters.

### 16.- *Allium sativum* L.

*Liliaceae*

*Liliàcies*

Noms populars diànics: All, la mata; cabeça, les llavors reunides; gra, o grum ( Castells de la Serrella ), la llavor.

A Cocentina un vell matrimoni llaurador ens parlava de l'all i de l'alla. Alla és un gra d'all que ix que no és normal, que no el pots sembrar; d'eixe gra en lloc de fer una guia n'ixen cinc o sis, en lloc de fer una cabeça ix un pilotet d'allets. Però alhora de menjar són igual de bons l'all com l'alla. Una cabeça d'all pot tindre deu alls i una alla.

Forc o trena d'all.

Un forc es fa amb 50 o 60 cabeces d'all ( Jesús Pobre )

*Cúgol* ( Cocentina, Muro, Alcoi, Benimarfull, Beniarrés, Balones, Tàrbena, Carrícola, Ontinyent, Petrer, Alpatró, ), *cüol* ( Palma de Gandia, Terrateig, Castelló de Rugat, Salem, Ràfol de Salem, Gorga, Benasau, Sella, Beneixama, Ontinyent, ), *cúdol* ( Gata, Benissa, Altea, Murla, Alcalà de la Jovada, Famorca, Fageca, Tollos, Confrides, ), *cívol* ( Benillup, Millena, Benilloba, Catamarruc, ), *cúbol* ( La Font de la Figuera ), *coculo* ( La Canyada ), els grills o grillons de l'all quan s'espiga o espigons o brots incipients d'un pam o pam i mig, que es cullen per a fer truites.

El coculo de l'all és lo que ix, la guia de la mata, i era per a fregir en " aus " ( La Canyada )

El cúgol és l'ull de l'all, i si en menges quan orines fa pudor com els espàrrecs ( Beniarrés )

A Xeraco no diuen cúgol sinó el grill de l'all.

Dades ecològiques: Cultivat des d'antic a l'horta de la plana al.luvial quaternària i, més encara, en els bancals de terra endins.

L'all sembrat el lluna nova, puja; i en lluna vella no se'n puja, no salta, i l'all és millor ( Miramar )

L'all el tens que plantar en fosca i divendres i a finals de novembre millor. Hi ha qui el planta en la fosca de giner. En creixent l'all bota de la terra ( Sollana )

Els alls se planten en fosca, si n'hi ha lluna salten. La fosca és el dia que no n'hi ha lluna ( Sollana )

L'all se planta en fosca en roda, en fosca plena en roda, per a que no se n'isquen, per a que no s'apugen. Quan s'acaba el minvant ve la fosca, només un dia. El dia final del minvant, abans d'iniciar-se la lluna nova és la fosca en roda, fosca en ple tota la nit ( Sollana )

Dades etnobotàniques:

Per al reuma: Menjar grans d'all cru sec en dejú durant diuit dies, amb un got d'aigua; el primer dia se'n menja un, el segon dia dos, el tercer tres i així fins al dia nou; i després per avall, el dia deu se'n mengen huit, l'onze, set fins arribar a un ( Ador ). Igual procediment aplicat per al " rauma ciàtica ", menjant-se els grans a trossets, hem arplegat a Beniarjó procedent de Benicolet, del tio Cosé " el Tort de la Palla ", que repartia bales de palla en dos burros, i li ho va aconsellar al tio Alejo del mas de Trenelles i es va curar.

Per al reuma: Prendre en dejú tres grans d'all trossejats, engolits a grapaets amb aigua; a la nit repetir o menjar-se els tres alls en l'ensalà ( Rugat ).

Mon pare se'n menjava per al " rauma ". Nou grans, nou denes. Un gra cada dia ( Castellonet de la Conquesta )

Collar de grans d'all pelats per a curar l'aliacà. Si es fan grocs és que va curant-se l'aliacà ( Alcoleja )

Per a l'aliacà nou alls pelats al coll i a cada dia reballar-ne un i conforme anava anant-se'n l'aliacà l'all es fea groc ( La Font de la Figuera )

Per al mal de queixal lo millor és posar-se un gra damunt ( Alfafara )

Per als curar o alleujar els prunyons: S'agarra un galló d'all tendre i es frega durant dos o tres dies seguits en cada prunyó i així desapareixen ( Gandia ).

Bany en aigua ben calenta una estona primer i després es freguen els prunyons amb un all ( Daimús )

Tres cabecetes d'all bullides durant més d'un quart per a que prenga, i en eixa aigua donar-te llavats per als cucs blanquets dels xiquets o dels grandets. Ho has de fer a la poqueta nit perquè és quan els cucs ixen i molesten. Cal estar un ratet aguantant abans d'amollar-ho ( Potries )

Grans d'all picats per a fer un emplastre i posar-ho damunt de la picà d'alacrà i tapaet en um mocador ( Potries )

Gra d'all xacat per untar la picà de les vespes, i lleva la picor i la inflamació ( Potries )

Alls per a curar " borrigues ". Granets d'all. Tantes " borrigues ", tants granets d'all. Untat o fregat amb l'all, cada borriga un granet i després es tira; i a l'endemà igual amb un altre granet o granets d'all. Durant nou dies. La frega es fa en dejú ( Forna )

Per a la picà d'abella fregar-se en tres herbes o un all refregat o lleixiu ( La Font de la Figuera )

L'all contra l'alacrà, picar-lo ( Famorca )

Un all refregat és molt bo també per a la picà d'abella ( La Font de la Figuera )

Els alacrans canten de nit. A mi no m'han picat mai. Cabeça d'alls rodant a vosté quan dorm al camp, al ras; i fugien els alacrans ( Alcalà de la Jovada )

Quan eixia en el ramat m'amportava alls i al voltant fregava un all en quatre pedres i dormia tranquil. Els alacrans, els sacres i els escupions en tocar l'all se'n fugen ( Quatretondeta de la vall de Seta )

All o ceba tallats a trossos per a rodar el lloc on vas a passar la nit al ras i no anaven els animals verinosos com l'alacrà o el sacre ( Otos )

Quan èrem xiquetes agarraves un all tendre, el pelaves i buscaves un alacrà, alçant alguna llosa, i ficaves l'all, la casporreta i l'alacrà trea el fissó i li picava, i el matava en seguida ( La Font de la Figuera )

Gra cru d'all partit de través i passar-lo i refregar-lo per la barruga, i després el colgues en una maceta de terra seca sense regar, i quan es seca l'all, se'n va la barruga ( Salem )

Una compresa d'all picat o el refrec amb gasoil també calmen els prunyons ( Nàquera-Pep " Rabosa " )

Els cúvols per a fregir-los i fer " tortilla ". Abans quan plantaven una taula d'alls, diem, anem a collir els cúvols. I els havíem d'estirar sense alenar per a què no es trencaren i es quedara dins del canut la canya, i després no servia per a trenar les cabeces dels alls ( Benillup )

El cüol és la flor de l'all quan és tendre. El gasten per a fer " tortilles ", però a soles fregit també és molt bo. Hi ha qui diu que li dóna més força a la cabeça, ja qui diu això, però es llevava més que res perquè resulta que els alls abans es guardaven en trenes i si no li llevaves el bastó d'enmig no podien cordellar la corda per a la trena i guardar-los penjats, i aixina, sí. Per això diem un forcall d'alls, que són dos trenes penjant, i no d'una que no és un forc ( Salem )

Estires poquet a poquet perquè sinó enseguideta s'ha trencat. És molt bo fregit, en " tortilla " i de varies maneres ( Ràfol de Salem )

Els cüols, molt bo en " tortilleta " o en tot lo que vullgues fer-ne ( Castelló de Rugat )

Els cúgols en " tortilleta ", no està bona, no ! ( Cocentaina )

Els cúgols per a " tortilletes "; o a soles amb oli i sal ( Cocentaina )

El cúgol és l'all quan té un pam o això. Ací sempre han dit que no has d'alenar per a collir cúgols. Estires, estires, aixina com fent força i no fent-ne, i aixina es trenquen de baix, com més avall millor, perquè és la part més blanca, tendra i dolça. Lo més dur de dalt no es gasta com en l'espàrrec. El cúgol té misteri: a voltes de matí vols collir cúgols i tac tots te se trenquen; i si els pilles per la vesprà, mira, ixen, ixen ( Cocentaina )

Els cúgols és això que lleven als alls, ho frigen i fan " tortilletes " ( Benimarfull )

Els cüols es fan fregidets ( Ontinyent )

El cúgol per a fer " tortilletes " ( Petrer )

Abans fregits i feien " tortilles " ( Alcoi )

El cúbol se fregia rebolicat en ou i estava molt bo ( La Font de la Figuera )

El cúgol per a fregir-lo està molt bo, està molt gustós. Hi ha qui el gasta per a fer " tortilla ", com hi han molts que busquen l'espàrrec silvestre que fan per a " tortilla ", el cúgol també. Fregidet està riquíssim ! ( Muro )

El cüol per a fer " tortilles ", però fregidet a soles sense res també és bo. El lleven per a que l'all " grane ", si no li lleva força ( Salem )

Els cüols per a fer " tortilles " ( Gorga )

Solien fer " tortilles " de cúdols ( Murla )

Els cúvols, fregidets en oli i rebolicat ( Millena )

Una " tortilleta " de cúvols que bona és ! ( Benilloba )

Els cúdols de l'all per a fer " tortilles " igual que l'aspàrrec ( Gata )

És l'espigò que ix de l'all. Nosaltres el feem. Això és molt bo per a menjar, això és mel, boníssim. Primer bullits i després trossejaets i amb una miqueta de tumaca passats per la paella ( Altea )

Els cúgols per a fer “ tortilles “ ( Ontinyent )

“ Tortilletes “ de cebeta i cúgols ( Ontinyent )

Això ho arranquen per a fregir, per a menjar. L'all ací, en este terreno, el sembren en desembre, a *Nadal l'all en el bancal*. Sempre si pot ser en minva, diuen que si es fa en creixent tan punt ix, la casporra se n'ix dalt, i semblant-lo en minva no. El cüol ve a fer-se en primavera, de març per avant, després ja quan grana ja no es pot menjar; a maig ja està dur i això ja és per a que cordellen els reforcs d'all. S'arranca el cüol perquè així es fa més grossa la cabeça ( Beneixama )

El cüols ixen enmig dels alls. Per a fregir ( Terrateig )

Fregien els cüols i feen “ tortilletes “ ( Terrateig )

Els cüols per a fer “ tortilletes “; i fregidets en tomaqueta i pebrereta encara estàn més bons ( Palma de Gandia )

El cüol tendret per a fer “ tortilletes “ o fregir-ho en ou: i és mel, de categoria. S'han de fer sense respirar, sinos es trenquen, i és de veres en no res es trenquen ( Beniarres )

Els cúdols en “ tortilla “ és bo ( Famorca )

Cúdols per a fregir-lo com un espàrrec. Si no lleves això, la força se'n va per amunt, lo que passa és que a voltes es trenca. Si ho lleves, l'all, la cabeça, és fa més gros ( Fageca )

Els cúdols abans no estiguen granats ho friges i fas “ tortilles “ ( Benissa )

Per a fregir i fer tortilles és boníssim el cúdol a més no poder. M'estime més el cúdol que l'espàrrec ( Altea )

Els cüols per a menjar. Això és molt fi, millor que l'all. Ho estiren en l'all i feen tortilletes i tot en casa ( Benasau )

Els cüols són els alls quan estan tres mesos i fan l'ull, i si ni li fas els cüols no fan cabececs ( Sella )

Cúdols és lo que ix de l'all verdader. Tendrets feem “ tortilla “. Tendrets que en acabant fan fil ( Fornà )

Això enguany es venia el quilo a 2 o 3 euros. I abans tot això es tirava. Io en fea bona cosa de cúgols perquè fea bona cosa d'all, els fea i els donava o els tirava o barata fer-los, a persones que venien en Alcoi a la plaça ( Cocentaina )

All grillat. El grill de l'all. Per a fer tortilles ( Xeraco )

Alls blancs adobats en vinagre, pebrella, timonet i fenoll ( Cocentaina )

Abans eren molt populars les sopes d'all. No n'hi ha poble ni casa que no les coneguera. Senzilles, digestes, sanes sopes d'all.

Fins i tot “ Una sopeta d'all i una tassa de camamirla “ li demana el Gegant del Romaní a l'atemorida i servicial Enriqueta per tal de refer-se quan “ de sobte es va trobar malament “ i “ li agafà una torba “, com ens reporta Enric Valor en la rondalla del Gegant del Romaní.

Dades antropològiques:

A *Nadal l'all al bancal*, diuen els vells d'Agres, per a indicar el temps de la sembra; però si els plantes en creixent se n'ixen tots de terra; i si els sembres en minva es queden tots baix.

*El pastor, poc després d'escorxar el llebrot, guarní un fogó en un clotarall de roques, hi posà unes graelles fetes amb brocs retorts d'un server solitari que hi havia allà prop, i en les graelles hi espaterrà el cadàver, obert per la meitat a tall de llibre i ben refregat de dins i fores amb un gra d'all i quatre gotes d'oli. Amb aquell adob i el de sa mateixa sang a mig escórrer, el llebrot es rostí i ells se'l menjaren a cremadent i amb gana...*

Caterina Albert i Paradís. *Solitud*. Cap XIV. En la Creu. Pàg. 167

*Trempada com un all*, diu Caterina Albert i Paradís a Idili Xorc.

Hi ha la Festa del Cúgol en l'ermita del Pla o de Sant Josep d'Ontinyent a l'últim de maig o primeries de juny amb dansà i revetla.

Sobre aquest antic rodal d'hortolà, ara envaït de fàbriques, i la *Festa del Cúgol*, David Mira ha fet una composició poètica memorable:

*Hortes del Pla, que us cantaren un dia*

*ulls agraiats de llauradors que evoque,*

*¿ com malviviú entre les naus d'indústries ?*

*- ja ho sé, que hi ha*

*terra fèrtil a sota...*

*Clapeja el verd, i les séquies no corren.*

*Es buida el camp, i les hortes reculen.*

*Bé prou farem si venim a l'ermita,*

*passat l'hivern,*

*a la festa del Cúgol*

*primaveral, quan tot sembla que torna*

*i el verd s'acreix, i t'oblides de tanta*

*horta perduda entre polígons d'indústria.*

## 17.- Aloe vera L.

*Liliaceae*

*Liliàcies*

Noms populars diànics: Acéve' ( Bellreguard, Oliva, Rafelcofer, Benirrama, Benissivà, Beniarbeig, Pedreguer, Gata, Benissa, Cocentaina, )

Sèver ( acéber o asséber ), de *sabara / siber* en àrab.

Dades ecològiques: Oriünda d'Àfrica del Nord-Est. Herba estolonífera de fulles glauques i flors grogues. Conreada a casa i als jardins; i a voltes subespontània. Recordem amb grat la gran escampadissa de plantes tot voltant la Torre de Moraira.

Dades etnobotàniques:

Els àloes i les virtuts són ben coneguts des de l'antigor; actualment són un medicament natural i una presència benefactora a la moda.

El suc o líquid grogós que exsuda la fulla en tallar-la, s'empra per via externa com a vulnerari en ferides i cremades, i també com a hidratant de la pell; i per via interna com a estomacal, depuratiu i laxant suau.

Tradicionalment l'acéver, per la seua amargor, s'ha fet servir per a llevar el xupló a les criatures ( Bellreguard ) i deslletar els xiquets ( Benissa )

Pegats de polpa coberts per una gasseta i un drap net per a la psoriasi ( Tavernes de la Vallidigna )

*Lo Benmeine diu: qui continuara pendre açever per dies continus no veurà en lo seu cors e membres malaltia que no sia fàcil de guarir e preserva de podridura.*

Lluís Alcanyis: *Regiment preservatiu e curatiu*

Dades antropològiques: Hi ha la dit popular, que també s'aplica a la bracara, la retrama, l'oliva i la fel, que diu: *Més amarg que l'acéve* ( Bellreguard, Oliva, Rafelcofer, Benirrama, Benissivà, Beniarbeig, Pedreguer, Gata, Benissa, Cocentaina, )

*...i se n'hagué d'anar, caent-li llàgrimes amargues com l'asséver...*

Enric Valor: *La rabosa i el corb*. Obra Literària Completa. Vol. II.p 420.

## 18.- *Althaea officinalis* L.

*Malvaceae*

*Malvàcies*

Noms populars diànics: Malví.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. La trobarem, no lluny del senill i de la bova, en algunes vores de riu i rierol, i de séquies i estanys de la marjal, tan a la de Gandia-Xeraco-Tavernes com al Pla d'arròs d'Oliva-Pego, especialment pels volts de la bassa de Sineu.

Dades etnobotàniques:

D'aquesta planta, meitat malva i meitat hibisc, són útils medicinalment les flors i les fulles com la malva silvestre; però és l'arrel la que té les virtuts més enaltides.

Les arrels trossegades i bullides es prenen, com a expectorants i antiinflamatòries, en les bronquitis agudes i cròniques ( Gandia )

Hom dóna una arrel de malví als xiquets que estan dentant ( Gandia )

Dades antropològiques:

Robert Graves al capítol XVIII de la Dea Blanca: *El déu amb potes de bou*, diu que Altàmenes significa " el que te cura de la dea Altea ", i que Altea - *la que fa créixer* -, era un altre nom de la dea de la Lluna dels òrfics, Eurinome. El malví, en galés, *hocys bendigaid*, malva beneïda - era la flor d'Altea, la que estimava Dionís, el déu de la vinya; i amb ell fou mare de Deianira.

## 19.- *Alyssum spinosum* L. [= *Ptilotrichum spinosum* (L.) Boiss. ]

*Cruciferae*

*Crucíferes*

Noms populars diànics: Argilagueta de la sang ( Cocentaina ), bufalaga vera ( Cavanilles)

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Cantalars i roquissars ombriencs i alts com en els tramuntanals d'Aitana on abunda molt.

Dades etnobotàniques:

Per a baixar la sang ( Cocentaina )

**20.- *Amaranthus blitum* L. ( *A. lividus.*, *A. ascendens* Lois )**

*Chenopodiaceae*

*Quenopodiàcies*

Noms populars diànics: **Blet** ( Alfauir, Terrateig, Salem, Benimaurell, Beniarrés, L'Atzúbia, Alpatró, Ebo, Benirrama, Castells de la Serrella, Alfafara, Biar, Xixona, ), ablet ( Barx, Almiserà, Alcalà de la Jovada, Castelló de Rugat, ), diablets ( L'Orxa ), abrets ( Canals ), blec ( Rafelcofer, Daimús, Castellonet de la Conquesta, Beniatjar, Carrícola, La Font de la Figuera, ), blet roig ( Beniarrés ), blet-bacallar ( Beniarrés ), bacallar ( Cocentaina ).

**Soca-roja** ( Bellreguard, Els Pedregals, ), herba-roja ( Miramar ), brossa roja ( Gandia, Oliva, La Font d'En Carròs )

Pinet ( Benidoleig, )

Herba pudenta ( Beniopa )

Dades ecològiques: ). Paleosubtropical. Teròfit escapós. Vergers, herbats nitròfils, horts de sòl profund i relativament humit. Fulles lleugerament escotades.

Cal dir que el llaurador dóna el mateix nom i fa el mateix ús de la majoria d'espècies que pertanyen al genere *Amaranthus*, inclús d'algunes quenopodiàcies, entre les quals cal esmentar:

**21.- *Amaranthus blitoides* S. Watson.** Introduïda d'Amèrica del Nord. Molt ramificada.

**22.- *Amaranthus hybridus* L.** Introduïda. Neotropical. Mata més gracil i més fosca-verda que l'*Amaranthus retroflexus*. Horts, vinyes, vergers.

**23.- *Amaranthus muricatus* Moq.** Introduïda d'Amèrica del Sud. Contrades mediterrànies marítimes.

**24.- *Amaranthus retroflexus* L.** Erecta i robusta. Introduïda d'Amèrica del Nord. Comunitats ruderals i arvenses. Contrades mediterrànies.

**25.- *Amaranthus viridis* L. [ *A. gracilis* Desf. Ex Poiret ].** Latetropical. Comunitats ruderals. Contrades mediterrànies eixutes marítimes. Anual.

En general es tracta de plantes americanes introduïdes a Europa a partir del segle XVIII, plantes de ràpida creixença primaveral però de presència i de florida, en espiga, estiuença, les quals es crien en ambients ruderals i arvenses, horts de tarongers i altres fruiters, vores de camins i de bancals, ermots, solars, camps perduts i remoguts i herbassars nitròfils.

Dades etnobotàniques:

L'ablet és mal de tombar quan planta ( Castelló de Rugat )

N'hi ha a lo menos cinc classes de blets. Mos molesten molt perquè fan una arraïl molt fonda ( Alfafara )

Ús culinari:

Les seues llavoretetes són mengívoles, i les seues fulles tendres s'han fet servir com a verdura, amb tot és una planta amb un alt contingut en oxalats i en nitrats.

Menut, abans que isca l'espigó moltes dones ho gastaven com a verdura ( Benimaurell )

El blet ver abans per a posar en les paelles ( Sagra )

L'ablet roig es menja ( Alcalà de la Jovada )

Ús com a farratge:

La soca-roja és una brossa molt fresca, és tendra i té molta aigua, i a l'estiu els agrà molt als animals tan els conills com els borregos, vaques i bous ( Bellreguard )

S'ho mengen els animals ( Castellonet de la Conquesta )

Els blets per al " ganao ". N'hi ha de moltes classes ( Salem )

Els blecs per als bous ( Rafelcofer )

N'hi ha ablets de moltes classes, i tots són molt bons per al " ganao " ( Almiserà )

Per als borregos, cabres, bous, se la mengen tots els animals, fins i tot els conills ( Beniopa )

Els blecs descagarriten els conills ( La Font de la Figuera )

Menja d'aucells:

Quan està granà la soca-roja, les llavorettes se les mengen molt els gafarronets i les cagarneres, al llarg de tot l'estiu i sobretot de cara la tardor quan el menjar escasseja ( Bellreguard )

El gra de l'herba-roja agrada molt als pardalets com el ravanell ( Miramar )

## 26.- *Amelanchier ovalis* Medicus [ = *Crataegus rotundifolius* Lam. ]

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Pamera borda ( Agres )

Altres noms: Pomerola, corner, bellumera, galluvera.

Dades ecològiques: Mediterrània nord. Ombries tramuntanals altes fent d'estrat arbustiu del bosc caducifoliu de fleixeres, gal.lers i aurons; sovint aquest bell arbricell es fa una ardida rupícola com dalt del Pouet de la roca del Montcabrer.

Dades etnobotàniques:

Rebaixar la sang. Repelent dels insectes.

## 27.- *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. [ = *A. tomentosus* DC. ]

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Pancotxo ( La Font de la Figuera ), fancotxo ( La Font de la Figuera )

Botó de Flare ( La Llosa de Ranes ), camamirla borda.

Altres noms populars. Panigroc

Dades ecològiques: Mediterrània. Capítols o flors sempre ligulades, blanques, abundants i grans. Teròfit escapós. 1-4 dm. III- VI. 0-1100m. Molt comuna. Erms i



pastures subnitròfiles, vores de camins de secà, ermots, engires dels pobles, voreres de carrers. *Hordeion leporini*.

Dades etnobotàniques:

Digestiva.

Bo per a la panxa ( La Llosa de Ranes )

## 28.- *Anacyclus valentinus* L.

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Botó de flare ( La Llosa de Ranes ), camamirla borda.

Altres noms populars: Herba de boligs.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Teròfit escapós. Herba ascendent, més o menys pilosa, de flors grogues, reduïdes i no ligulades o molt escasses. Herbats nitròfils. Comú. III-VIII. 0-600m. *Hordeion leporini*

Dades etnobotàniques:

Digestiva.

Bo per a la panxa ( La Llosa de Ranes )

## 29.- *Anagallis arvensis* (Desf.) [ = *A. arvensis* var. *coerulea* i *A. arvensis* var. *phoenicea* ]

*Primulaceae*

*Primulàcies*

Noms populars diànics: Sabonera ( Pedreguer )

Altres noms: Morrons blaus; moragues; borriçol; picapoll.

Dades ecològiques: Mediterrània. Herbata anual, " aspatarraeta ", de tiges cantelludes, de secció quadrangular, de flors solitàries i provistes d'un fi i llarg peçó, força corrent arreu els erms i pasturatges subnitròfiles de les nostres terres, tant costaneres com interiors; i fins i tot, a voltes, apareix en els tests i cossis de les plantes ornamentals de casa. Fa dos peus diferents, un de flors blaves i un altre de flors d'un vermell lluent inconfusible; aquesta darrera varietat, menys freqüent, és *la sintilla*, de l'antic romanç, *perquè la seua fina flor de color brillant com el sol, s'assembla a l'espurna o centella per l'encés de la seua color*. Aquestes herbetes, com les seues veïnes les veròniques, constitueixen, per la seua petita i preciosa presència, una de les estampes més encisadores del camp, fent part dels mollencs pratellets que solen criar-se als vorals de les sendes, dels braçals i dels bancals de l'horta. Semblen floretes d'una botànica a l'alçada de la felicitat imaginació infantil, o eixides o transplantades de les meravelloses terres de Lil.liput.

Dades etnobotàniques:

És tracta d'una planta medicinal molt antiga, que s'usà com a pectoral, expectorant, vulnerària i detoxicant. Però la seua riquesa en saponines, fa l'ús casolà per via interna

desaconsellable. Al territori s'utilitza molt poc, i se sol considerar perillosa però hem sentit parlar alguna volta del seu ús com a expectorant i com a vulnerària.

Mon pare em deia: no faces eixa herba que es moriran els conills ( Pedreguer )

La matxuques i t'ho poses damunt dels talls. Hi havia també que se la bullia i se la repassava pel " monyo "; fa bromera i " brillo" ( Pedreguer )

### 30.- *Anagyris foetida* L.

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Fesolera mora ( L'Orxa )

Dades ecològiques: Mediterrània. Naturalitzada. Vora runes i castells. Arbrissó de fascinadora flor negra i groga que fa a ramells penjants dins l'espessa fronda.

Dades etnobotàniques:

Les bajoques que fa s'ho menja molt l'ovella i la cabra, ho busquen a l'estiu. Fa olor ella, una pudor molt rara ( Benialí )

### 31.- *Andryala integrifolia* L. [- *A. arenaria* auct.]

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Herba blanca i herbes blanques ( Alcalà de la Jovada, Beniaia, ); cama-roja blanca ( Pedreguer ); herba de l'ull ( Salem ), herba de l'ull blanc ( Salem ); punxonets ( Alcalà de la Jovada )

Dades ecològiques: Mediterrània-Atlàntica. Teròfit / Hemicriptòfit escapós. Herba en general biennal o perennant, d'arrel grossa, dreta, més o menys ramificada, tota de color verd-grisenc-blanc, o si es vol grisenca, laxament tomentosa, d'1-8 dm. d'altària. Té les fulles senceres o més o menys dividides, les basals atenuades en peçó, bo i fent un ben marcat rosetó des de la tardor a la nova primavera. Fa la inflorescència corimbiforme, més o menys espessa, d'abril a novembre, amb flors d'un groc pàlid. Creix ran de camins polsosos i carreteres, senderes, bancals, erms, caixers de riu, de vora mar fins a 1500 m.

Dades etnobotàniques:

És una herba més entre les mengívoles del territori.

Verdura ( Beniaia, Pedreguer, )

L'herba blanca per verdura és bona també. La meua dona ho fa de verdura, seguit ( Alcalà de la Jovada )

L'herba de l'ull blanc és una verdura dolça del tot. S'anomena herba de l'ull blanc pel color de l'ull del creiximent. Fa la fulla blanquinosa i com vellutà ( Salem )

### 32.- *Andryala ragusina* L. [= *A. lyrata* Pourr. ]

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Llonge ( Alcoi, Castells de la Serrella, Penàguila, Benifallim, Fageca, Benimassot, Sella, Montitxelvo, Salem, Beniarrés, )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Hemicriptòfit rosulat. Herba completament blanca o si es vol blanquinosa, densament tapissada de curts pèls estrelats. Planta perenne, dreta, ramificada, sovint pluricaule, de rabassa més o menys llenyosa. Flors grogues. Involucre sense pèls glandulífers. Herbats nitròfils, gran amiga de les rambles, dels arenys i pedruscalls i dels caixers sorrencs, eixuts i codolosos dels rius i dels barrancs.

Fa boletes en la soca. Es cria en les rambles. Ella molt blanca. Flor groga ( Beniarrés )

Vol llocs arenosos i de sol de cara, sobretot de vesprà ( Salem )

Dades etnobotàniques:

Per a fer anvisc. Cabotetes de baix, com una cagarruta. Bullir. Després picar per a que traguera la brutea, i es quedava net. Tant per llonge com de trementina, i unes gotetes d'oli. Costa menys de fer que el de lletrera ( Benifallim ).

El llonge és l'anvisc autèntic; en trementina i oli. ( Benimassot )

El llonge es fa al mes de maig, a les rambles del riu ( Castells de la Serrella )

L'arraïl de color mel negrosa s'estira i es trau i s'arrancaven les boletes que trauen una llet com la lletrera, i amb trementina i oli es feia el llonge.

Baix terra fa uns nucs, unes botifarres, unes potres com el dit polze, que d'allí trauen l'anvisc ( Penàguila )

El llonge per a fer envisc per a agarrar pardalets ( Sella )

El llonge per a anviscar. Picar i bullir i mesclar en oli i trementina; també és bo el llonge per posar damunt dels grans, els xuplava ( Montitxelvo )

El llonge es cria arrimat a les rambles. Arrancaven la mata i treem les xufetes. Es bullia en un perol unes hores i es feia una massa. Un quilo de llonge, mig de trementina i oli, el que admitiesca, o dos mesuretes ( Salem )

### **33.- Anthyllis cytisoides L.**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Botja blanca ( Xeraco, Forna, Adzúbia, Benirrama, Xixona, Sella, Altea, Callosa d'En Sarrià, Alfauir, Llutxent, Beniatjar, Manuel, La Llosa de Ranes, Nàquera, Artana, )

Albà ( Benissa, Calp, ), albaida ( Biar )

Ramassera ( Castellonet de la Conquesta, Almiserà, ), raspallera.

Botja de graneres ( Vilamarxant )

Botja condonera ( Artana )

*Toponímia:*

El Botjar Blanc de La Llanera de Ranes

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Solanes eixutes i ben acarassolades, de terres margoses i de textura arenosa, formant, a voltes, matollars extensos.

Dades etnobotàniques:

Planta mel.lífera, molt buscada per les abelles quan està florida.

Tisana digestiva. Molt mel.lífera, fa una mel encara millor que el romer i la flor de taronger ( Nàquera- Pep “ Rabosa “ )

La botja blanca per a fer ramassos quan anaven a batre ( Xeraco )

Un feix d'albaides per a fer raspalleres - graneres - per a agranar les eres ( Biar ).

La botja blanca per fer ramassos per a la era de batre blat. També per a encendre el foc ( Sella )

La botja blanca per a fer ramassets per a netejar l'era ( Callosa d'En Sarrià )

L'albà per a fer ramassos ( Calp )

Ramassera perquè servia per a fer ramassos ( Almisserà )

Per a ramassar les eres de batre el blat ( Castellonet de la Conquesta )

Per a fer ramassos per a les eres i les quadres ( Alfuir )

La botja blanca per a fer ramassos quan feiem blat a l'era, per a agranar el blat batut, el gra, i arremontonar-lo ( Forna )

La botja blanca per a fer graneres ( Artana )

Els de Benigani vénien a fer botges blanques per a fer raspalls per a dur-los a la Fira de Xàtiva i vendre'ls per a agranar l'arròs al sequer ( Llutxent )

Les abelles treballen molt això ( Calp )

### **34.- Antirrhinum barrelieri Boreau subsp. barrelieri**

*Scrophulariaceae*

*Escrofulariàcies*

Noms populars diànics: Sabateta o sabatetes de la Mare de Déu ( Beniarrés, Castells de la Serrella, Fageca, Famorca, Benimassot, L'Abdet, Cocentaina, ), sabateta o sabatetes del Nostre Senyor ( Parcent, Castelló de Rugat, Aiello de Malferit, Planes, Beniaia, ), sabatetes de Sant Josep ( Adzúbia ), sabateta o sabatetes ( Benialí , Fageca, Famorca, Alfondeguilla, ), herba sabatera ( Agres )

Gossets (Alcalà de la Jovada)

Boca de gall (Alcalà de la Jovada); boqueta de llop (Barx);

Quico-té-fam ( Albaida, Barxeta, ), quico-fam ( Salem )

L'herba sabatera fa les flors com unes sabatetes i es diuen sabatetes de la Mare de Déu ( Agres )

Altres noms populars: Brams d'ase ( Cavanilles ); trencaqueixals; gatets, gatolins; conillets, mamaconill, boca de conill; boca de dragó, gola de llop, morro de vedell; badells.

Dades ecològiques: Mediterrània meridional i occidental. Hemicriptòfit escapós. Herbats subnitròfils, sobre terrers alterats i ben tocats pel sol, vores de camins i de carreteres, on, a voltes, a la primavera, fa espesses i dilatades motades de duradores i esplèndides florides.

Dades etnobotàniques:

Planta ornamental, per les atractives flors, d'estranya forma i vistent coloració, i especialment per la curiositat que desperten quan se'ls apreta el coll i s'obrin com una boca famolenca. Les dones dels pobles del territori solen collir-la quan està florida per a fer ramells per a l'església o per a casa.

El “ ganao “ no se la menja ( Agres )

A Moró, la Plana Alta, reporta Luís Mulet, utilitzen la planta per via externa com antiodontàlgica, fent glopeigs amb el decuït o aigua de les rames per a llevar el mal de queixal i per trencar els queixals corcats, d'ací que l'anomenen trencaqueixals; ús del tot semblant al que es fa al territori diànic de la vidriella (*Clematis flammula*), que a Gata anomenen tombaqueixals.

### 35.- *Aphyllanthes monspeliensis* L.

*Liliaceae*

*Liliàcies*

Noms populars diànics: **Junça** ( Benissa, Benasau, Tàrbena, El Castell de Guadalest, L'Abdet, Confrides, Benialfaquí, Penàguila, Alcalà de la Jovada, Artana, ), **juncillo** ( Vilallonga, Alfauir, Terrateig, Aiello de Rugat, Quatretonda de la Vall d'Albaida, Beniatjar, Otos, L'Orxa, Beniarrés, Planes, Catamarruc, Ràfol d'Almúnia, Sanet i Negrals, Benimeli, Pedreguer, Biar, ), **joncillo** ( Oliva, Simat, Almiserà, Otos, ), **jonzillo** ( Benimassot, ), **junquillo** ( Ròtova, Beneixama, Alcoi, Altea, ); **donzillo** (Castells de la Serrella, Fageca, Tàrbena, Tollos, Parcent, Murla, Pego, Ebo, Pedreguer, Gata, Benidoleig, La vall de Laguar, Orba, Fornà, Benirrama, Benialí, La Font d'En Carròs, )

Dades ecològiques: Mediterrània central i occidental. Matollars calcaris.

Flocaes de donzillo ( Pego )

Dades etnobotàniques:

És l'herba de muntanya que més agrada a les cabres i ovelles, i si està florida millor; tal com la corretjola és l'herba que més agrada de les que creixen dins dels bancals de l'horta i del secà. De les herbes de muntanya les agrada molt, també, el fenàs (*Brachipodium retusum*), les fustetes o estepetes (*Helianthemum sp.*) i les bellotes de coscoll; de romer i timó, algun mos per capritxo, no per fam ni per què els agrade ( Ebo).

El joncillo és molt bo per les cabres i les ovelles. Això és un menjar que el ganao vol molt. Això es fa a la serra per allà al Pla de Torrella, al Pla d'Ararals. On hi joncillo per al ganao és una meravella. Les cabres quan menjaven joncillo feen molta llet i es feen molt grosses i feen unes xotades enormes ! ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Herba especial per als animals de corral i de quadra, matxos, bous, ovelles i cabres (Parcent).

Lo que més agrà a les cabres i les ovelles ( Biar ).

El junquillo, això s'ho menjava molt el " ganao " ( Beneixama )

Això és bo per a tots els animals. Això és molt bo ( Terrateig )

El joncillo per als animals de càrrega, conills, molt bo per a ells ( Simat )

S'ho menja molt el " ganao " ( Benissa )

S'ho menja el " ganao " una animalà ( Benialfaquí )

Els conills de la serra ho arrasen, i les cabres ( Aiello de Rugat )

Eixe menjar és molt fort de potència per al menjar. Dóna molt d'aliment al " ganao ". És una cosa especial com el llicsó ( Vilallonga )

Molt bo per als conills ( Ròtova )

Un animal només veu una mata de joncillo enseguida li tira mos ( Oliva )

El donzillo té molt d'aliment per al "ganao", per als " matxos " també ( Benidoleig )

El "ganao" s'ho menja molt, millor que tot, es fa "loco" el "ganao" amb el donzillo ( Murla )  
 Molt d'aliment per a cabres, ovelles, bous, burros, matxos i tot ( Fleix )  
 Ho arrasen les cabres ( Confrides )  
 La cabra s'ho menja molt ( L'Abdet )  
 El "ganao" es fea gord en això. Eixa se l'estimaven molt, treen la part de baix de tant que els agrada ( El Castell de Guadalest )  
 Les cabres i ovelles corren a buscar els rodals de junça ( Benasau )  
 Això també s'ho menja molt el " ganao ", quan està tendre i a tothora s'ho menja això ( Benimassot )  
 Això s'ho xuplen els animals ( Pedreguer )  
 El donzillo té molt d'aliment per als animals, és un menjar fort. Quan anava de menut a llaurar amb el matxo, mon pare em dia: ves i fes-li dos gavelles de donzillo al matxo per a dinar ( Benirrama )  
 El " ganao " això s'ho menja en deliri ( Alcalà de la Jovada )  
 Això pal " ganao " és boníssim; en això es fan grosses, té molt d'aliment per a les cabres; es sacien molt menjant-ne; això vol a ratets, en mitja hora ja en tenen prou; i després més ( Alcalà de la Jovada )  
 El " ganao " i els matxos els agrada molt el donzillo, ho arrasen ( Tollos )  
 El donzillo l'arrapen les cabres i les ovelles fins a terra ( Fageca )  
 El joncillo és molt bona pastura per al " ganao " ( Oliva )  
 Als conills de muntanya és l'herba que més els agrada ( Artana )  
 La junça per a fer raspalls per a les aspardenyas amb les arraïls llarguetes que les arrancàvem amb un pic ( Artana )  
 Dades antropològiques:

#### *Un present per a la Dea*

I vinc a tu com a suplicant  
 amb aquesta garlanda de crisantems  
 i d'agradosa junça.

#### *L'amor joguiner*

Afrodita no hi és, i el foll Eros juga com un nin,  
 cavalcant en la punta de les flors - no me les toques - de la junça.

Del poeta espartà Alcma nat entorn del 600 aC.

### **36.- *Apium graveolens* L.**

*Umbelliferae vel apiaceae*

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: Api

Dades ecològiques: Vores de camps de l'horta marjalenca, sobre terres fresques i sempre humides i ben acarassolades. Cultivat en la plana d'horta costanera.

Dades etnobotàniques:

Entra en la composició de brous depuratiu i antiinfecciosos amb l'all i la ceba.

### 37.- *Arachis hypogaea* L.

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Cacauera, la mata; cacaua, en general a tot el territori, i també cacauet, el llegum; cacauar, el camp. Hi ha qui fa distinció entre cacauet, si té un o dos gallons, cacaua, si és de tres o quatre i cacauot. Cacauar és el camp o bancal.

A Silla fan clara distinció entre cacau i cacaua. Cacau del terreno. Cacau del collaret. És de dos grans, xicotet, fa més oli. Cacau americà. Més gros, més llarg, més gra. Però fa el gra igual, és la corfa que és més grossa.

Cacaua. Si té tres o quatre grans. Té menos oli.

Altres noms populars: Chokopa ( Aymara ); inchis ( Quetxua ); kupekana ( Arawak ); manduví ( Xiriguano ); tlacacahuatl ( Azteca ), que significa "cacao de terra". En tota l'Amèrica Hispana el nom predominant és maní, d'origen haitià.

Toponímia:

La casa dels Racó dels Cacauceros, on visqué sol a la serra el gruix de la seua fruitosa vida l'honorable tio Honòrio de Quatretonda de la Vall d'Albaida.

Dades ecològiques: Neotropical. Teròfit escapòs. Planta herbàcia oriünda del sud de Brasil, possiblement en el vessant oriental dels Andes, i conreada a tota Amèrica des d'abans de l'arribada del europeus. La seua domesticació ha de remuntar-se a una època bastant remota. Herba anual d'arrel pivotant que pot afonar-se dins la terra de 20 a 40 cm., de tiges pubescents ramificades des de la base, més o menys dretes o tombades, que pot abastar de d'1 a 3 pams d'altària, de fulles alternes, paripinnades, compostes de dos parells de folíols iguals, el·líptics o ovals, llisos i de vores senceres, d'un verd daurat inconfusible, que en arribar la nit, els opostos, s'aproximen. Fa les flors a l'axil·la de les fulles, a l'estiu, de corol·la apapallonada, solitàries, grogues i molt petites.

La cacauera té una forma de fructificar molt curiosa, ja que després de produïda la fecundació i espolsades les cobertes florals, per creixement d'un meristem situat a la base de l'ovari, es desenvolupa un òrgan de forma acicular i prou consistent anomenat ginòfor, que porta en la seua extremitat l'ovari; aquest òrgan que està dotat d'un geotropisme positiu, s'adreça devers terra frenant el seu creixement una volta hi ha penetrat alguns centímetres, en el qual moment inicia la formació de la beina, que continua desenvolupant-se fins a assolir el seu complet desenvolupament sense que, paralel·lament, ocorresca igual en el seu interior amb els òvuls, els quals pràcticament, no inicien el seu creixement fins que la beina no està totalment formada. Els ginòfors poden abastar fins a 15 cm., en llur desenvolupament aeri, i un colp soterrats, continuar llur creixement fins a 8 cm. La cacauera pot produir també flors subterrànies fèrtils, situades en la base de les tiges inferiors que produeixen fruits.

El fruit és un llegum cilíndric, més o menys allargat, reticulat exteriorment, indehiscent, torulosos, amb estretaments entre els espais ocupats per les llavors, que sol contindre de dos a quatre gallons, grans o llavors, i excepcionalment, cinc, recoberts per una fràgil pel·lícula rojal o blanco-groga.

Planta cultivada a les planes al·luvials costaneres, principalment del País Valencià. Al territori es cultiva tradicionalment amb molta cura i estima, especialment en les terres litorals de marenys o marjalenques, molludes, toves, soltes i de reg a l'abast.

Les cacaues es sembren a maig i es cullen en octubre. L'arena és molt bona per a les cacaues. Es poden fer en els bancals de terra però se'n fan més en l'arena. L'any 55 en una fanecà i mitja de marenys vaig fer 430 quilos de cacaues, que anaven a 10 pessetes el quilo ( Alquerieta de Guardamar )

La cacaua se sol sembrar la primera o segona setmana de juny, però io tinc comprovat que és millor fer-ho uns dies després de sant Pere; ixen més tardanetes, i és més menuda la cacauera però fan més cacaues. Es sembren tres gallons per clot ( Daimús )  
Quan el cacau té la pell rogeta és que és vell ( Silla )

*Varietats de cacaues* ( Miramar, Piles, Bellreguard, Alquerieta de Guardamar, Daimús, Gandia ):

*Cacaues del terreno*: Llargues i grosses, fan de tres a quatre gallons, i a voltes de cinc o sis. Són les que any rera any més es plantaven a la Safor.

*Cacaues tramusseres, de dos gallonets, del collaret o d'oli*: Més curtes o xicotetes, dos o tres gallonets. Són les més gustoses. Solien fer-ne dos o tres solquets per a casa.

*Cacaues morunes*: Són més grosses que les tramusseres; fan dos gallonets també però moradencs i més grossos. Les morunes fan més quilos però van més barates que les tramusseres.

*Cacaot*: Més gros, de tres o dos gallons. Fa molta cacaua però agarraven fàcilment la manganella i el callòs.

*Cacaues de Mallorca*, més llargues i grosses que les del terreno ( Daimús )

*Cacaues bavoses* ( Daimús )

*Cacaues de l'oli*: Fan tres o quatre gallons; més primes ( Sollana )

Dades etnobotàniques: El cultiu de la cacauera és relativament recent, puix Cavanilles en les *Observaciones* ( 1791-93 ) només l'esmenta com a planta exòtica en visitar el famós jardí botànic que a Puçol fundara l'arquebisbe Mayoral; si bé més tard, 1804, va publicar un treball sobre la cacauera en el qual fa esment del considerable desenrotllament que anava adquirint aquest conreu a València. Tot pareix indicar que va ser València el lloc d'Europa on es va cultivar per primera volta la cacaua i des d'on es va estendre a França i nord d'Àfrica. Actualment el conreu de la cacauera, a més, de les dues Amèriques, abraça quasi tots els països intertropicals no desèrtics. Entre les plantes alimentàries, després de la queradillera, la cacauera és la més valuosa contribució de l'Amèrica del Sud, si es considera que a Àfrica és un aliment bàsic important.

Les cacaues són comestibles, i s'han fet servir com un aliment humà dietètic de primer orde, ric en proteïnes i greixos, i també per a l'extracció de l'oli, degut a l'elevada riquesa en matèria greixosa dels cotiledons.

El platet o el cartutxo de tramussos i cacaues que antany no podia faltar mai ni en la taverna ni en el cinema.

*¿ Hi ha millor mos, a mitjan vesprada, que una coqueta de cacau, a penes eixida del forn ?*

Martí Domínguez Barberà. *L'Ullal*

Torrans de cacau: Un any la cosina de la meua dona no tenia cacau per a fer torrans per a Nadal i ficà cacaues i no les pogué nugar perquè no tenia oli i al no tindre'n no nugava. La meua dona els fa tots els anys que si vosté en vol a Nadal ( Silla )

És una creença popular la de que les cacaues torrades estimulen el sexe i que el galló cru és indigest o, si més no, pesat per a la digestió quan es consum en quantitat, a causa de la seua riquesa en oli. Ja els cronistes espanyols de l'època de la Conquesta deien: Es menja aquest gra com a fruit regalat i de molt bon sabor, cuit o torrat; però menjat cru causa mals de cap, ois i migranyes.

Dades antropològiques:

*Hi havia, obscur, un sentiment litúrgic.*

*Es torrava el cacau, i les cacaues,*



*d'assuavides rodonors, serien  
àvidament buscades.*

Vicent Andrés Estellés. D'El gran foc dels garbons ( OC 1, p.242 )

### **38.- Arbutus unedo L.**

*Ericaceae*

*Ericàcies*

Noms populars diànics: Arbocer ( ); albocer ( Benissivà, Alcoleja, ), alborcer ( Xeresa, Jesús Pobre, Callosa d'En Sarrià, Quatretonda de la Vall d'Albaida, Ràfol de Salem, Beniatjar, Beniarrés, Benillup, Gorga, Alcoleja, Vilamarxant, ), amborcer ( Potries, Ador, Castellonet de la Conquesta, Almiserà, Alфондеguilla, ), auborcer ( Barx, ), ambrocier ( Salem, Aiolo de Malferit, ), bocer ( Benissa, Benissili, ), borcer ( L'Orxa, Pedreguer, Benissili, ), borcera ( Benissili );

Madronyer ( Biar, Beneixama, Tibi, ), madronyé ( Petrer ), madronyera ( Tibi ), modronyer ( Sella )

Arboç, alboç ( Benissivà, ), amborç ( Potries, Ador, Castellonet de la Conquesta, Almiserà, Alфондеguilla, ), auborç ( Barx, ), alborç ( Xeresa, Jesús Pobre, Callosa d'En Sarrià, Ràfol de Salem, Beniarrés, Benillup, Gorga, Alcoleja, ), ambròcio i ambrociet ( Salem, Aiolo de Malferit, ), borç, borços ( Pedreguer, Benissili, L'Orxa, ), boç, boços ( Benissa, Benissili, ), madronyo ( Tibi, ), modronyo ( Sella, ), el fruit.

*Toponímia:*

El Madronyer de Petrer, en el vessant tramuntanal o ombria de la penya del Sit.

Dades ecològiques: Mediterrània. Amant de totes les terres però preferint les descarbonatades, en ambients d'un bon equilibri entre el sol i l'ombra, la humitat i l'eixutor. Barrancs i aiguavessants frescs i assolellats.

Dades ecològiques:

L'arbocer és l'arbre més il·lustrós i pintoresc de la nostra flora. A la tardor frondós i florit i enjoiat amb la dolça i polícroma càrrega dels seus esfèrics fruits, és l'arlequí dels nostres barrancs i aiguavessants frescs i càlids; i està considerat una relíquia vivent d'èpoques remotes, d'ara farà deu o vint milions d'anys, quan encara no estaven formats els nostres litorals actuals i a les nostres muntanyes feia un clima quasi tropical; llavors formava frondosos boscos amb el llorer, el marfull i altres arbres i arbusts de fulla ampla i sempre verda que hom anomena amb el preciós nom de *laurisilva* per haver al llorer com a arbre principal.

L'arbocer, de vigorosa i alegre estampa tropical, fa coincidir la seua grogosa florida amb la maduració dels seus esfèrics i granulosos fruits, els arboços, que trigen un any a madurar, bo i mudant de color a mesura que maduren, passant de verds a grocs, per a després fer-se ataronjats i finalment d'un roig viu i cridaner que, a poc a poc va enfosquint-se, alhora que la polpa s'endolceix, es daura i s'ablaneix.

Formidable el bosc d'arbocers i feixers de l'ombria de la vall de la Murta d'Alzira. Preciosos els arbocers del riquíssim barranc de Borró de Ròtova, de l'ombria de la serra de Navesa i de la Canaleta d'Ador i del Circ i l'ombria de la font de la Mata de la serra de la Safor.

*Arbres anyencs i remarcables:*

L'arbocer del mas de Torre Redona al Polop Alt, el més vell de Diània.

L'arbocer del mas nou de la Serreta d'Alcoi, el més generós i dolç de Diània.

L'ardit i solitari arbocer de la solana del cim del Maigmó, el més enlairat de Diània.

L'alborcer de la Casa Nova d'Alfafara.

L'alborzer de la Parà del Notari a la partida del Raboser d'Atzeneta d'Albaida.

Els alborcers del Planet de Gomar de Beniatjar.

El solitari i polit arbocer de la caseta del Romangat del preciós terme de Pedreguer.

El madronyé dels algepsars del Blanquisarts ( Petrer )

Dades etnobotàniques:

En medicina popular, l'aigua de fulles d'arbocer s'han fet servir per a les inflamacions intestinals i urinàries i pedres renals, per a activar la secreció de la fel; i l'arrel, rica en flavonoides reparadors dels capil.lars sanguinis, per a millorar l'arterioesclerosi i reactivar la circulació cerebral.

Bullit de llesques de fusta d'arrel seca d'arbocer trossejada per a les migranyes i la pèrdua de memòria. Un got en dejú ( Gandia ).

Mon pare prenia tasses de tronquet tallat d'alborcer per a quan no es trobava massa bé, que tenia la tensió alta; però és molt fort. Cal prendre'n poquet, una tassa hui i l'altra despús-demà ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Bullit d'arrel de madronyo amb èrnica - *Jasonia glutinosa* - per als èccemes, granets i picors de la pell. Dos o tres gots per dia. Queda la pell com la seda ( Biar ).

Per a quan una persona tenia la sang pujà. Per a minvar la sang. Soques, nyenya vella, li tallava una rama com quan asporgaven. Ho bullien i fea roget, una cosa com si fora sang ( Benissivà )

Els arboços són el mos més agradable i complet que ens ofereix el nostre bosc, la nostra fruiteria silvestre, i es poden comparar a unes polposes i ensucrades fraules o maduixes tardorals, que no convé abusar ja que ben madurs i en abundància poden sentar mal i, inclús, arribar a produir una no massa agradable *merla* puix contenen una certa quantitat d'alcohol; s'han de triar bé i paladejar-los un a un, com un do exquisit del bosc, i els sobrants es poden dur a casa per a fer una deliciosa melmelada o confitar-los.

Xé, m'he menjat dos o tres bossos, i que bons estaven ! ( Benissa )

Els fruits tenen anomenada que si se'n mengen molts els prens avorrits. Bufen ( Barx ).

Si ne menges molt alborços et picaries, et marejaries Ràfol de Salem )

Si en menges molts d'ambrócios et torbes un poquet perquè té un poquet d'alcohol ( Salem )

És una classe de fruita que se n'ha de menjar poc perquè pot produir-te agonietes i malestar ( Salem )

Si ne menges 30 o 40, agarres una bufa de por ( Castelló de Rugat )

Un dia, al bancal, comence a menjar-ne i menjar-ne, i tornant al poble em deia: serà possible, serà possible ! ( Castelló de Rugat )

Si t'encantes menjant amborços agarres un pet com un llegó ( Potries )

Vaig començar a menjar ambrócios un dia, allà en la foia Redona, i vaig agarrar un pet !

( Aiello de Malferit )

A Djebala, on el *sasnú* és extraordinàriament present, fan confitura d'arboços i, com ací, també deien que si ne menges molts emborratxa.

El fruit sec servia per a jugar els xiquets amb un canut anellat. Pel canut es bufava i es tractava de mantindre l'esfera o bola del fruit en l'aire ( Benialí ).

Dades antropològiques:

*Més dolç que l'alborç*, diuen a Xàtiva amb gràcia i encert.

*uenit hiems: teritur Sicyonia baca trapetis;  
glande sues laeti redeunt; dant arbuta siluae;  
et uarios ponit fetus autumnus, et alte  
mitis in apricis coquitor uindemia saxis.*

Ve l'hivern: la baia de Sició és molta per les premses; sadolls de glans, tornen els porcs; donen arboços els boscatges; la tardor deixa caure els seus fruits variats i allí dalt, damunt les roques, a ple sol, acaba de madurar la verema.

Virgili. *Geòrgiques*, II; v: 519-22

*Per començar, prescriu que les ovelles han d'esbrotar l'herba dins cledes agradables, fins que retornarà l'estiu frondós, que s'ha d'escampar damunt el sol dur una capa espessa de palla i manades de falaguera, a fi de preservar el delicat bestiar de la fredor del gel i sostraurer-l a la ronya i les deformitats del poagre. Tot seguit, passant a un altre lloc, ordene que es donen a les cabres fulles d'arbocer i se'ls procure fresques aigües corrents; que llurs estables, a l'abric dels vents, rebin el sol d'hivern, girats cap al migjorn...*

Virgili, *Geòrgiques*, III; v: 295- 303

Bo i descrivint Ovidi les quatre edats dels hòmens al començ de *Les Metamorfosis*, quan glossa l'edat d'or diu:

*Fins i tot la terra mateixa, lliure de tota exigència, sense ser tocada per la rella, ni ferida per l'arada, ho donava tot espontàniament; i els hòmens, contents amb aquells aliments produïts sense conreu, tots es delien i collien cireres d'arboç i fraules silvestres, i gerds, móres arraimades en aspres esbarzers i glans que havien caigut de l'ample arbre de Júpiter.*

\*

*I sempre el vent de l'alta Sibília, que xiulava a l'esquena del casalot. Lliscava sota les teules i obligava l'arboç a exhibir tot el seu esclat.*

Josep Sebastià Pons. *L'Ocell Tranquil*.

*...si fores la meua muller, no et podrien faltar les castanyes  
ni les cireres d'arboç: tots els arbres tindràs per servirte'n.*

Li canta Polifem, acompanyat del seu flabiol format de cent canyes unides, a la filla de la blavosa Doris, la nereida Galatea, més blanca que els rams nevats d'olivella.

*Els rojos arbocers per damunt del torrent  
eixien d'un gorg d'ombra. Oh ma nimfa d'argent,  
que volia en mos braços, visió fresca i lleugera !*

*El vent era planyívol en la garriga austera,  
i el cel d'or verdosenc, i encantat era el riu...*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: L'adolescència*

Els brillosos i airosos arboços que Bernardó, el minyó llenyataire, sol i perdut enmig del bosc, veu, de sobte, moure i en veu sortir la seua estimada i hermosa Nadaleta portant la cistella de l'esmorzar per a parar la taula sobre l'herba, que ens reporta Jacint Verdaguer en el conte anomenat *Nadaleta*.

Remarcable per als valencians un del noms antics d'aquest arbre, Albuixec, aplicat a com a gentilici, com a nom d'un poble i de la seua Verge: La contarella tradicional ens ennova que en el mes de setembre de 1268, un sacerdot de la catedral de València va enviar a treballar a un bancal seu un camperol; llaurava amb un jou de dos bous, i en passar per davall d'un arbocer els bous s'agenollaven. A la tercera volta d'aquest succeït va esguardar en el tronc de l'arbre i va trobar la imatge de la Verge Maria, anomenada La Moreneta, pel seu color.

### **39.- Arisarum vulgare Targ.-Tozz.**

*Araceae*

*Aràcies*

Noms populars diànics: **Cresolera** ( Bellreguard, Miramar, Alquerieta de Guardamar, Potries, Tavernes de la Valldigna, Real de Gandia, Alfauir, Castelló de Rugat, Salem, Parcent, Benissa, El Castell de Guadalest, ), **cresola** ( Oliva, La Font d'En Carròs, Potries, Sella, ), **cresol** ( Parcent, Murla, Xàbia, ), **cresolet** ( Castelló de Rugat, Xàbia, Gata, Benissa, ), **cresolet de flare** ( Pego - la flor - ); **farolet** ( Castelló de Rugat )

**Dragoneta** (Ebo)

**Rapa** ( Pego - la fulla -, Adzúbia, Verger, Els Poblets, Ràfol d'Almúnia, Benimeli, Sanet i Negrals, Pedreguer, Gata, Xàbia, Ebo, Benissili, Castells de la Serrella, Parcent, Murla, La vall de Laguar, Tàrbena, Callosa d'En Sarrià, ),

Rapa-llengua ( Calp )

A Murla, Parcent i altres poblacions de la Marina diuen rapa a la planta o la fulla i cresol a la flor o espiga, que diuen allí.

**Cucot** ( Gata )

Altres noms: Flare Cugot.

Dades ecològiques: Mediterrània. La trobarem abundantment en pasturatges, clotades i pratells, des del pla costaner de l'horta marjalenca fins les carenes i capsers més alts de les nostres muntanyes.

Per a indicar que una terra es bona a Callosa d'En Sarrià diuen:

*Terra que cria rapa ni es ven ni es barata.*

Dades etnobotàniques:

Les cabotetes de baix de la rapa que són sucotes són per als prunyons ( Parcent )

La fulla tendra la donaven als porcs. Els javalins trauen unes cabotetes de baix terra ( Murla )

Ho fusen els porcs (Ebo)

Això els porcs comencen a furgar i van a agarrar la caboteta. Els màrgens i tot els desfan buscant ( El Castell de Guadalest )

La porreta que fa baix la cresola se la mengen els "jabalins" ( Sella )

Abans es donava als porcs ( Xàbia )

Feem cabaços de fulles de rapa per als porcs. Però no se la menjava el "ganao" ni els bous ni cap altre animal ( Benimaurell )

Fulles de cresoleres per als porcs. Però els animals tant el cavallar com els bous i els borregos han anat triant-lo i sempre se l'han deixat en el pesebre també. Ara l'agret s'ha apoderat de les cresoleres ( Miramar )

Falcats de rapa pals porcs ( Pego )

Els porcs ho fusen en la muntanya buscant l'arreleta ( Real de Gandia )

Si tens vaques i seques eixa brossa, les vaques quan estan menjant i tropessen en ella la tiren a terra, i no la volen ( Tavernes de la Valldigna )

#### **40.- *Aristolochia paucinervis* Pomel**

*Aristolochiaceae*

*Aristolochiàcies*

Noms populars diànics: Carabasseta de pobre ( Vilallonga, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Catamarruc, Benissili, Fageca, Famorca, La Font d'En Carròs, ); herba pudenta; corretjola borda; brossa de sapo ( Beniarjó )

Dades ecològiques: Mediterrània-Macaronèsica. Herbats humits, mantell herbaci del sota bosc caducifoli i semicaducifoli, caixers de riu, vores i màrgens frescs de bancals d'horta. Més gran que la germana que creix en matollars més secs - *A. pistolochia* L.- i fa les fulles amb el limbe sencer, sense dents en els màrgens i amb un peçó més llarg que el de la flor. Per al caminant encuriosit aquesta planteta fa l'efecte d'un híbrid fantàstic, d'una filla d'una corretjola i d'una cresolera, de la primera tindria la fulla i les tiges repents i de la cresolera les floretes que semblen d'una botànica llunar.

Dades etnobotàniques:

Les flors d'aquesta corretjola borda, d'aquesta herba discreta, que repta i gira ran de terra, recorden molt, certament, els òrgans sexuals de la dona. Un colpidor atreviment

més del seny imaginatiu de la dea Flora. Una boca de flor, allargada i alta, de llavis replegats i onejants que deixen vore el secret negrall que s'endinsa per una cova que munta com una vagina i que acaba en un ventre redó, gros, gràvid. Tot dissenyat i esculpit amb una discreció i una gràcia exquisides. Per aquesta raó li atribuïren els antics grans virtuts per a facilitar l'eixida del fetus al moment del part. El mateix nom científic d'aquesta herbeta expressa la mateixa idea, ja que prove del grec *aristos*, que significa, excel.lent, molt bo, i de *locheia*, secreció del preny o part. Dioscòrides la recomanava beguda amb pebre i amb mirra per a foragitar del ventre el menstru, el llit i la criatura; i afigia que fa això mateix, ficada en la natura de la dona. L'arrel d'algunes espècies d'artistolòquies s'ha utilitzat en medicina popular com a emmenagogues i per a facilitar el part.

Tot i tot es tracta d'una planta tòxica capaç de provocar enverinaments.

La refugen tots els animals ( La Font d'En Carròs )

La carabasseta de pobre creix en els margens i és "veneno" per a tots els animals ( Vilallonga )

Es cria per les hortes, en els margens i això. Dien que és "veneno" ( Vilallonga )

Les carabassetes s'usen per a reblanir les durícies, ulls de poll i callositats :

Bullir en 1 l. d'aigua sola o aigua i oli, unes 10 o 12 carabassetes trossejades.

Deixar que bullga mitja hora o tres quarts, fins que agarre un color amarronat espés.

Posar i guardar en una botella quan el líquid estiga gelat.

Untar o xopar les durícies en un trosset de cotó-en-pèl, i posar damunt i subjectar després. Reblaneix, xupla i mata; i els lleva en una setmana o menys. També va bé per a xopar les cames i les juntes adolorides. Aquest oli és bo també per a curar ferides ( La Font d'En Carròs )

La soqueta. Se li passa un fil i es penja del coll per a fer passar el mal de queixal (Beniaia)

#### **41.- *Artemisia arborescens* L.**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Donzell ( Dènia, La Xara, Benissa, Calp, Alcalà de la Jovada, Tàrbena, Alcoi, Cocentaina, Banyeres, Albaida, La Font de la Figuera, en general a tot el territori. )

Dades ecològiques: Mediterrània sud; Mata arbustiva i molt aromada, i suaument grisenc per tindre les fulles dividides en segments molt estrets i les tiges cobertes d'una sedosa pellusseta. Aplega les flors o cabotetes florals d'un groc esmorteït, en espessos ramells cimalers. Cultivada, a voltes s'escampa i es naturalitza pels voltants del antics cultius.

Donzell pels margens ( Alcalà de la Jovada )

Dades etnobotàniques:

... *la ruda i el donzell en el pati...*

Caterina Albert i Paradís: La Vella

*Margotejar com un brot de donzell* diu Caterina Albert i Paradís a *Solitud*. Cap V. Sumant Dies. Pàg. 74

És una planta que tradicionalment s'ha cultivat i es cultiva encara, en alguns masos i cases de camp, en el corral, pati o davant o prop de casa tant com a medicinal i com ornamental, i especialment per a l'elaboració de *L'Herberet*. És aperitiva; tònica estomacal; digestiva, indicada en els malestars intestinals; emprada per a traure els cucs del ventre o vermífuga; diürètica; i emmenagoga.

“ Les feuilles fraîches de *chiha* sont ajoutées au thé au même titre que la *nana* ( *Mentha veridis* ). En cataplasme contre les morsures de serpents et piqûres de scorpions; en poudre sur les plaies. ( Gattefossé, 1921 )

Les virtuts aperitives i vermífugues estan a l'origen de diverses preparacions. Burnet ( 1939 ) reporta que a Tuníssia aquesta espècie *chejret meryem* entra en la composició de la *medbach*, tisana especialment preparada en la regió de Korbous, composta, a més del donzell, de les següents herbes:

*Erica arborea*..... bruc mascle - *bou haddad*

*Globularia alypum*..... saüllà - *zeriga*

*Juniperus phoenicea*..... savina - *ar'â'r*

*Lavandula stoechas*..... tomaní - *meharga*

*Melia azederach*..... mèlia - *melya*

*Myrtus communis*..... murta - *rihan*

*Rosmarinus officinalis*..... romer - *klil*

*Ruta chalepensis* var. *bracteosa*... ruda - *figel*

*Thymus numidicus*..... timonet - *zaater*

*Pistacia atlantica*..... matissa - *betoum*

*Periploca laevigata*..... - *hellab*

*Teucrium polium*..... guisoc - *jaada*

*Centaurea suffruticosa*..... bracera - *m'rart el hanech*

Aquestes dues espècies darreres són reservades a les dones perquè afavoreixen la fecunditat. ( Edouard le Floc'h: *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne*, 1983 ).

Feixets d'ulls de donzell tendre, anomenat *xiba*, hi havia a la venda en el sóc de Xauen, capital de Djebala, a fi de fer-lo servir per a aromar el te verd, tal com sovint es fa amb la *naanaa* o herba-sana.

També hi ha qui aprofita el poder que té el donzell d'espantar els insectes, i prepara un bull de rams per a arruixar els llocs que visiten els grills, les cucatxes i panderoles. I encara, hi ha pobles com Tàrbena o Calp que l'aprofita, tendra, per a netejar espills i llanternes.

Sap per a què gastàvem el donzell ? El gastàvem per a netejar espills, ens deia un vell llaurador calpí, bo i arrancant un brot del donzell de la seua caseta i oferint-nos-el.

Dades antropològiques:

Totes les plantes anomenades científicament *artemisia* estan dedicades a la dea Àrtemis o Artemisia, també coneguda per Diana pels romans, perquè Àrtemis és la dea protectora dels parts, i totes aquestes plantes tenen virtuts emmenagògues i estimuladores de la musculatura uterina i per tan favorables als naixements.

“ Estrany serà que Àrtemis davalle a una ciutat. Viuré en les muntanyes, i només prendré contacte amb les ciutats dels hòmens quan em criden en la seua ajuda les dones turmentades pels vius dolors del part; les Moires m’assignaren, des de l’instant que vaig naixer, la tasca de socòrrer-les, puix ma mare m’engendrà i em dugué a la seua sina sense cap sofrença, i sense esforç va donar llum al fruit de les seues entranyes. Així va parlar la nina “ Artemisia, diu Calímac en el seu Himne III, el dedicat a Àrtemis. Versos 19-26.

Àrtemis originàriament era un títol més de la Triple Dea Lluna, que com la lluna tenia tres cares, tres poders, tres cultes. La seua obstetrícia correspon més aviat a la lluna o dona Vella, com les seues fletxes mortals; i les sacerdotesses de nou anys són un record de que el nombre de la mort de la lluna és tres voltes tres.

La tumultuosa Àrtemis de cor ardit, la Diana selvàtica, la *pótnia thérôn*, la *sobirana de les feres*, minoico-micènica en el seu ambient més salvatge, era una dea unida íntimament a la natura en el seu estat més ferèstec i intacte, a l’arbre, a les feres i al bosc virginal, era l’exponent de la fecunditat de la vida selvàtica.

... perquè Artemisa fou en el seu origen una gran deessa de la fertilitat, i, segons les lleis de la religió primitiva, la que fertilitza la natura ha de ser al seu torn fertilitzada. Frazer: La Branca Daurada. Cap. I, “ El Rei del Bosc “: Diana i Virbi / Artemisa i Hipòlit.

La Donzella de l’Arc d’Argent, l’Àrtemis olímpica, era el membre més jove de la Tríada d’Àrtemis originària. El seu arc d’argent representa la lluna nova. Però l’Àrtemis olímpica era més que una donzella, en altres parts se l’adorava en la seua segona persona, com a Nimfa, una Afrodita orgiàstica amb un consort baró i amb la palmera, el cèrvol i l’abella com els seus emblemes principals. Recorda *La Senyora de les coses Salvatges* cretenca, possiblement la dea nimfa suprema de les societats totèmiques arcaïques, una dea orgiàstica, que tenia a la lasciva codorniu com la seua au sagrada.

Filla dels amors de Leto i Zeus transformats en guatles mentre copulaven. La de pleplo blavenc, de formosos rínxols i turmell-graciosa Leto, la més gloriosa filla dels titans *Febe* “ Lluna “ i *Ceo* “ Seny “, la sempre dolça, benèvola i la més amable dins de l’Olimp, coneguda a Egipte i Palestina com a Lat, dea de la fertilitat de la palmera i de l’olivera, que a Roma esdevingué en Latona, *Reina Lat*. Nom que es compara amb *lada* “ dona “ a Lícia.

La gelosa Hera va enviar la serp Pitó per a que perseguira Leto per tot el món, i va decretar que no poguera donar llum enlloc on lluïra el sol. Creta i tots els seus pobles, l’illa Eubea, famosa pels seus vaixells, el traci Atos i els enlairats cims del Pèlio, les ombrives muntanyes de l’Ida i la calitjosa Lemnos, la santa Lesbos, i Quios, la més esplèndida de les illes que en la mar jauen, Claros, la lluminosa i les escarpades cimeres del Mícale, Mileto i Cos, Gnido, l’excelsa, Càrpatos, l’esventada, Naxos, Paros i la rocosa Renea: “ tota aqueixa distància va recòrrer Leto, urgida pel part, per si alguna d’aquestes terres volia erigir-se en bressol i dida del seu fill. Però elles tremolaven i tenien molta paüra. Cap per feraç que fora s’atrevia a acollir Leto. Ni el cel, ni la terra, ni les aigües no donaven acollida a la deessa; el món l’havia desterrada i ella



vagabundejava sense rumb, fins que, la venerable Leto, enduta en ales del vent de migjorn, arribà a la fi a Ortígia, l'illa de les guatles, prop de Delos, on va donar a llum a Àrtemis, que tot just nascuda va ajudar sa mare a creuar l'estret a l'illa flotant de Delos, que es va compadir d'ella i li va dir : Tu ets una estrangera que vagues en la terra i io en la mar, i li va procurar un bellugadís refugi; i allí, en la rocosa illa flotant de Delos, un pur i solitari pedregal, on els polps que viuen en la mar fan els seus caus i les negres foques tenen una estança tranquil·la i donen a llum sobre esculls desèrtics, en el vessant tramuntanal del mont delià Cint, recolzada la seua esquena sobre el tronc d'una palmera, i a tocar d'una olivera, i assistida per la mateixa Àrtemis nina, va ser mare del bessó Apol·lo, rera nou dies i nou nits traspassada de dolors de part.

Himne Homèric a Apol·lo Deli. Himne IV de Calímac, dedicat a Delos. Ovidi. Les Metamorfosis Llibre VIè; vers.185-193. Apol·lodor. Biblioteca de Relats Mitològics.Llibre I: Àrtemis i Apol·lo. Hesíode. Teogonia: 403-409

Azalais es despullà [ ] sota els seus hàbits mongívols, l'esplendor daurada de la pell clara...Restà penjada al coll la diminuta bossa de lli amb artemisa i coriandre que portaven les monges entre la roba i la pell per evitar la concepció. “

Lluís Racionero i Grau. Cercamon. p.28

*Fes de la teua veu poncelles negres, llàgrimes.*

*I, donzell amarg, plora la mort que t'acompanya.*

Gaspar Jaén i Urban. *La Festa XI: Sant Joan*

**42.- Artemisia campestris L subsp. glutinosa (J. Gay ex Besser) Batt.in Batt. Et Trabut [ = A. glutinosa (J. Gay ex Besser, -A. scoparia auct.)**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Botja rossa** ( Benissa, Calp, Gata, ), **botja pansera** ( Gata, ), herba pansera ( Xàbia ), **herba escaldaora** ( Jesús Pobre, Senija )

Altres noms: Llemenosa.

Dades ecològiques: Mediterrània Occidental. Holàrtica. Camèfit fruticós de 4 a 10 cm o nanofaneròfit. Planta de color verd brillós, ramificada, poc flairosa, glabrescent, de tiges molt lignificades, sovint rogenques i de fulles amb segments estretament liniars i involucres glandulosos i glabres. Normalment és més o menys viscosa a la summitat, devers les inflorescències. Fa la florida des del solstici fins al cor de l'estiu i grana en la primicera tardor. Capítols nombrosos estretament oblongs, xicotets, en panícula. Matollars sobre terrenys abandonats, ermots arenosos, i també, no tan abundant, damunt de sòls argilosos profunds. L'hem vista molt abundant en la partida de Cocentari de Calp; i també es cultiva, a matolls, a prop dels riu-raus, en els pobles on no creix espontàniament.

Dades etnobotàniques:

Per a donar-li color a la pansa com l'olivarda o la mata de la tomaquera ( Gata de Gorgos )

Quan escaldaven la posaven dins la caldera per a donar color a la pansa ( Benissa )

Ho gastaven quan escaldaven, això li donava color a la pansa ( Benissa )

Això fa color. Talles dos rames i les poses dins de la caldera quan bull i fa color. L'olivarda també és bona. Saps on hi ha molta botja pansera ? Allà als Fanàdixs, en tota la costa eixa pac a Calp es cria molta herba d'eixa ( Gata de Gorgos)

Quan comença a bullir la caldera, abans de passar el raïm en la cassa, passar-la només, la botja rossa, i enseguida amolla i dóna un color meravellós, com el calder quan li poses safrà. Ací se'n cria molta, de Senija i d'altres pobles pujaven a fer-en ( Calp )

L'herba pansera per a donar color a la pansa, i si no en tenien gastaven l'olivarda o inclús la tomaquera ( Xàbia )

*L'herba pansera, pel punt de color*, diu Maria Ibars i Ibars a *Vides Planes* descrivint els preparatius del forn i el treball meticulós de l'escaldó de la pansa, *el salpasset d'herba pansera que nugat de l'ansa escampava la seua substància colorant*.

A Nigüelas, Granada, la *zancahareña* es fa servir en infusió com a diürètica i per a aprimar-se; a Baza, a glopeigs, com a antiodontàlgic; i a Güejar-Sierra es fumen les llavorettes ( M. Reyes González-Tejero Garcia - 1989 )

#### **43.- Arum italicum Miller**

*Araceae*

*Aràcies*

Noms populars diànics: Cresola (Oliva, La Font d'En Carròs, Potries, ); cresolera ( Tàrbena ), cresolera ampla ( Daimús ); rapa de fulla ampla ( Pego )

Altres noms: Sarriassa, punta de rella.

Dades ecològiques: Mediterrània. Herbats humits i ombrius, horta marjalenca, bancals de terra fresca, assenyalant el territori de l'antiga omeda, especialment, la de la plana quaternària costanera.

Dades etnobotàniques:

Tinguda per tòxica a tot el territori.

No la volen ni els porcs ni ningú ( Pego )

#### **44.- Arundo donax L. subsp. donax**

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: canya, a tot el territori, la mata i la seua tija; plomall ( Bellreguard, Gandia, Oliva, Fornà, ), plomell ( Xeresa ); gim de la canya ( L'Alquerieta de Guardamar, Daimús, El Real de Gandia, ), txim de canya o de la canya ( Bellreguard, Almoines, Gandia, Grau de Gandia, El Real de Gandia, Marells de Rafalcaid, ), flor de canya (Cocentina ), aspigó de la canya (Carrícola), la inflorescència.

La paraula canya deriva del llatí *canna*, que designa el mateix vegetal.

*Arundo*, el nom científic genèric de la canya és el que li donaren els romans, que es creu derivat al seu torn de la paraula celta *aru*: aigua, per l'íntima relació de la canya amb aquest element, el qual necessita amb una certa abundor per a créixer.

El nom específic, *donax*, és un dels noms grecs de la canya ja utilitzat per Dioscòrides.

ASPINDARGA: és el canut llarg de canya fet amb la part que va de l'últim nuc de la canya al plomall, que nos feem els xiquets per a tirar pinyols de llidons i de cireretes ( Alcoi )

### *Toponímia:*

El Molí Canyar de Potries.

El Molí Canyisset de la Font d'En Carròs.

El Canyaret de la Partida de la Seniola de Xàbia.

El Canyar de Borràs de Bellreguard, antic i puixant, a la vora esquerra de l'entrada del barranc de Sotaia al pla de la marjal de Miramar.

La Lloma de Sacanyar de Castells de la Serrella, damunt del Racó Xorquet, de la Cova de Sacanyar i el Pouet de Sacanyar, "que fa auia bona i no s'acaba mai "

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Vores humides de riu, barranc, séquia o font; en el caixer del riu ve a ocupar l'espai on antany creixia l'albereda.

La canya és una herba gegant, una gramínia llenyosa colossal, el gram més elevat, de bon tros, entre els nombrosos que prosperen als nostres camps, i com el senill i la resta dels seus gràcils germans productors de grans, té un caràcter fortament tribal, tendint a formar poblacions molt espesses que anomenem amb el sonor i vibrant nom de canyars. Un clima temperat, una mínima humitat o llacor i terres toves, grasses i arenoses són les condicions òptimes per a la bona creixença de les canyes que de vegades en un sol any arriben a créixer més de sis metres.

Els forçuts i flexibles canyars, companys del riu, de l'ullal, de l'estany i de la séquia, els trobarem sempre als vorals de l'aigua i de la humitat, enlairats, fitant el cel, i ancorats en el fang, tostemp maldant, amb els seus tenaços i turgents rizomes o rabasses, per envair i ocupar els veïnatsges, sense importar-los la cruor ni les dificultats del terreny sempre que trobe una mica de llacor.

Dues sorts generals de canyars es poden distingir entre les moltes i bigarrades poblacions que la canya presenta als nostres paisatges. Per una banda el canyar feréstec, salvatge, de port espès, esbullat, desbordant, o si es vol, majestuós, "d'una majestat esvelta", el qual pren unes dimensions i un semblant d'autèntica boscúria si la frescor i la qualitat de la terra acompanyen, com en tantes i tantes vorades i raconades dels nostres rius on es crien les mostres més conspícues. I per l'altra banda, el canyar hortolà o domèstic més o menys asilvestrat o ensinistrat, que normalment planta de nou el llaurador o conserva en estret i constant combat per a fixar un marge i defensar el terreny contra l'erosió o per a rodar i marcar les fites dels camps i bancals i com a recer contra els vents aspres de la mar i els glaçats de tramuntana, a més d'altres menesters. El prototipus més extrem del canyar domèstic seria la bardissa de canyes vives, fulloses, cenyides ben estretament per mitjà de lligasses per d'altres canyes travesseres.

Considerem la canya, arbre, tal com els antics poetes de la verda Irlanda, i alcem el canyar a categoria de bosc, tot forçant a gratcient el llenguatge, no solament per l'admiració i l'estima que li professem a la canya sinó per raons objectives de pes, en primer lloc per l'abundància, la seua immensa i repetida presència en les nostres terres i paisatges, i la intensa i utilíssima relació que ha jugat amb els seus habitants des de sempre, i sobretot per la força i la frondositat de les formacions que fa allà on se li deixa ample per a criar-se al seu lliure risc i albir com és el cas del caixer del riu

Serpis i dels restants rius diànics, valencians i mediterranis, tan tocats i treballats per les mans, l'enginy i la cobejança dels hòmens des dels orígens dels temps dels antics llauradors i pastors cavernícoles, en el sòl del qual el canyar que sovint guanyava unes espessors tan impenetrables que només permet que se li associen plantes enfiladisses i lianoides com la corretjola gran (*Convolvulus sepium*), ha vingut a ocupar i substituir amb voracitat i tenacitat l'espai que antany corresponia al bosc d'àlbers i xops, a l'alegre i espitllejant albereda litoral mediterrània.

Una temporada de bell esplendor tenen els canyars coincidint amb la fenomenal florida o emplomallament, que a terra nostra sol començar a les primeries de setembre, i, a voltes, a les darreries d'agost o abans, segons l'any, i allargar-se fins a ben endins de la dolça i acollidora primavera d'hivern. Els gloriosos i poderosos canyars setembrals al cim de la crescuda amb el fullatge llis, glauc i bellugadís, i els plomalls nous de trinca, brillants i vibrants, amb tints argentats, purpuris i rojals. Els canyars enlairats i emplomallats, estremits i arrissats suaument pel grat de la brisa o sacsats furiosament pel vent més desfermat en una tumultuosa dansa folla, o ara drets i immòbils al ple de la bonança i de la calma, alçant un prec i una lloança al sol i als celatges, constitueixen un dels espectacles més fins i genuïns que hom pot trobar entre els paisatges de les nostres terres, i junt a l'or antic de la flor de l'olivarda, són les dues grans florides, els dos peculiars colors del nostre equinocci de tardor, al qual amb exuberància anuncien, engalanen i acomiaden.

Altres tres sorts de canyes es mereixen, si més no, un esment, a més del gràcil i cosmopolita senill i de la no tan abundant cesquera (*Erianthus ravennae*), veïns tan sovint de la canya a la séquia, al riu i a la font. Una és la **canyamel** que també podem anomenar canya dolça o de sucre (*Saccharum officinarum*), "la canya que produeix mel sense abelles", com la descriviren ingènuament i meravelladament els soldats de l'exèrcit d'Alexandre de Macedònia (s.IV a C.) en guanyar Pèrsia i topar-se amb els primers canyamelars que a l'Índia i les costes orientals del Pacífic es conreaven des d'un mil·lenni abans i que seguint el seu lent i innaturable periple cap a Occident poblarien amb tanta força i rendiment al segle XV i següents les nostres terres, i concretament la conca saforenca.

Una altra canya important és la **canya de bambú** (*Bambusa arundinacea*, *B. vulgaris*, *Phyllostachys venticosa*, *Ph. nigra*, *Dendrocalamus subsp.*, etc.) la robusta i impressionant canya índia amb totes les seues varietats. Tota una fenomenal meravella i una ben reixida obra mestra de la Natura.

I una tercera, la **canya d'Índies** (*Canna indica*), de les Índies Occidentals, ja que és originària d'Amèrica Central, dita també canya de rosaris, de verd o rojal fullatge ample i sumptuós i tija prima i llisa, que ateny una alçària d'un a quasi dos metres al capdamunt de la qual s'agrupen les flors color or i flama o escarlata que trobarem en els parcs i jardins més refinats i també a l'horta marjalenca ornant les vores dels nostres sequials. I encara es podria anomenar la menuda i brilliosa **canyota** (*Sorghum halepense*) o la més petita i primíssima la **canyeta d'or** (*Asperula cynanchica* i *A. aristata*) i d'altres canyes en sentit ampli, originàries del Vell i del Nou Món.

Preem la noblesa i la força simbòlica de l'arbre, i encara més la grandesa i la sumptuositat dels venerables arbres centenaris i gegants; sospesem la meravella i l'esplendidesa de les plantes i les herbes que s'engalanen amb vistents i virolades flors, però sentim una predilecció especial, una íntima estima per la sòbria i senzilla bellesa, l'estilitzada estètica, la gràcil gràcia dels grams, d'entre la miríade dels quals, la canya és, a terra nostra, la reina més alta i principal. Entre els vassalls i germans de l'esvelta i elàstica canya, excel·leixen per llur pròdiga presència i per les ressonàncies

que desvetllen a causa de l'ús que se n'ha fet, el tendre i deliciós **fenàs** o fenasset (*Brachypodium retusum*) que és el gram més genuí i feliç de les nostres muntanyes calcàries; la cabelluda i espessa **segadissa** (*Brachypodium phoenicoides*) que tan bon espatller procura al fatigat caminant a les altes i antigues margenades del seca i de l'horta; l'esmolada i talladissa **sisca** de la marjal (*Imperata cylindrica*); el tenaç **borró** o canya d'arenal (*Ammophila arenaria* subsp. *arundinacea*) el gram més capdavanter i ardit de tots; el daurat i esponjós **albelatge** (*Hyparrhenia hirta* i *H. podotricha*) dels camps abandonats, les carreteres i les vessants assolellades; la **caüla** o avena cugula (*Avena sterilis*, *A. barbata*, *A. fatua* i d'altres); el **margall** (*Hordeum leporinum* i *H. murinum*); el meravellós joiell dels estigmes i les anteres de la **panissola repent** (*Panicum repens*) o el **gram d'aigua**, altrament dit pedrenca (*Paspalum distichum*), el gram més mollut i fresc, el que fa els prats més tendrals i deliciosos, mai no superats per cap gespa o herbei de parc o de jardí, i el vegetal més abundant, possiblement, de tota la botànica fluvial.

Les gramínies o poàcies formen una gran família botànica de vora 10.000 espècies, agrupades en 650 gèneres, distribuïdes i adaptades a tots els climes i països, des del durs sòls polars a les molludes selves tropicals, des de l'aspre rocam i els capcers de les muntanyes als arenals i dunars despullats de vora mar. De fet, quasi una quarta part de la superfície de la Terra està coberta pels verds tapissos dels grams, formant part de nombrosos ecosistemes, tot arribant a generar formacions paisatgístiques singulars com els canyars, els senillars o el fenassars i inclús a configurar extensíssims biomes com els prats sabanoides del cor d'Àfrica, les estepes eurosiberianes, les planures de la pampa sud-americana, els welds australians o les praderies nord-americanes. Per tot això i per tractar-se de les plantes més humils, més laborioses i, sobretot, més resignades, els grams han estat anomenats els proletaris del regne vegetal.

Tot i que els botànics ens informen que la nostra canya és oriünda d'Àsia Central si bé molt prompte arribà a les costes i terres mediterrànies, on els plomalls mai no arribaran a ser fèrtils com al seu lloc d'origen, i s'escampà ràpidament seguint les rutes de l'aigua atés la multitud d'usos i el gran profit que en treia l'home.

El setembre comencen els txims de la canya ( Gandia )

Dades etnobotàniques:

Usos medicinals:

L'ombra del canyar és la millor de totes, la més fresca i sana ( Daimús )

Fulla de canya bullida per a enfortir la sang (Tomàs de Barx i Paco de Ròtova)

Arrels de canya per a rebaixar la sang ( Gandia )

Cendra de pell de canya en oli per a les cremaes de pólvora ( Alcoleja ).

Una altra utilització curativa tradicional molt interessant de la canya era contra la tosferina dels infants, la qual per a portar-la a terme se seguia un procediment senzill i curiós. Es triava una canya jove la qual es tallava per la seua part superior i en l'interior del canó obert s'abocava sucre i es deixava així durant tota la nit. Al matí, el suc ensucrat resultant s'administrava al xiquet o xiqueta malalt a cullerades.

Canya verda tallada per a la tos ferina. Un rebrotí de canya, dels que ixen deprés de segar un canyar. Es talla la canya en el canyar al vespre i el canut s'ompli de sucre i a l'endemà s'arplega en un gotet i es pren o es porta a casa per a que se'l prenga el xiquet malalt.( Alcoleja )

*Xarop pectoral* bo per a la gola i els constipats:

Quan els canyars es fan grans i es tallen i tornen a moure, que són les canyes d'una alçària d'un mig metre, en talle algunes i me les emporte a casa, i cada nit en talle una per dalt, ras i deixe un canut obert per dalt, queda com un gotet, i io l'omple de sucre per la banda de nit i al sandemà pel matí, en dejú, me'l bec. Ve a ser com una cullerada sopera; i durant el dia se'n poden prendre dos o tres cullerades. Va divinament ( Cocentina )

*El ritual de " PASSAR les CANYES ":*

Per a curar o adobar el " cluixit ", cruixit, vencià, estiró o esllomadura a causa d'una mala posició o d'una forçada desmesurada de la columna vertebral.

La canya o les canyes es tallen, d'una llargada concreta i secreta, el Dijous Sant o Divendres Sant, els únics dies en que es pot revelar el preg secret que acompanya el rite i la llargada de la canya. La canya és millor que estiga feta," grogueta ", perquè dura més. Si és grossa es parteix longitudinalment en quatre trossos o en creu. Si es primeta pel mig, en dos. Seran dos tires de canya les que s'utilitzaran en el rite curatiu. El pacient i una altra persona, l'acompanyant o qui vullga, un de cara a l'altre, es separen, subjectant els extrems de les canyes amb les mans, sobre la cintura, de manera que aquestes queden en alt i paral·leles. Si alguna de les persones porta corretja cal que se la lleve perquè bloqueja les canyes; la roba, encara que siga molt gruixuda, no li fa res.

La o l'oficiant passa tres voltes per davall de les canyes després de signar-se i tot pronunciant el preg secret. Primer per un costat, no importa quin, i després pel contrari. Si les canyes romanen quietes, és perquè no es tracta de cruixit, sinó d'una altra patologia com l'hèrnia discal. Si les canyes vibren, s'acosten, corbant-se fins tocar-se i creuar-se, assenyalen el cruixit. Com més mal n'hi ha més vibren les canyes. Es pot donar el cas, no freqüent, que les canyes es corben cap a fora, que s'obliguen; la oficiant consultada ens diu que això li ha passat en cinc o sis ocasions i es tractava d'embarassades, una abans de saber-ho ella. Si és psicossomàtic el dolor passa de seguida. Si és una simulació les canyes no es mouen. Les canyes es passen tres dies seguits. N'hi ha qui millora el primer dia o qui el segon o el tercer. " Desapareix sempre, cert". "En 45 anys que fa, han passat moltíssimes persones, d'ací, de fora i de molts " puestos ". Mai he cobrat res a ningú. Els diners són per a mi una ofensa. M'agrada ajudar. Ho faig perquè sóc aixina." ( Beniarjó )

A Potries una assenyada senyora d'edat ens confirma les dades Beniarjó sobre el ritual de *passar les canyes* i ens aclareix que l'oració de *passar les canyes* s'ensenya el Dijous Sant, tot el dia, com la de l'*amfit* i la de les borregues, i també la de curar els cucs blancs ( floretes blanquetes ). Si porta marca-passos el pacient les canyes no s'encreuen, es fan panxudes, s'obrin ( Potries )

Usos veterinaris:

Per a *encanyar* una cabra o ovella que s'ha trencat una pota. Canyes partides i pa mastegat. Primer es posa el pa mastegat com si fora escaiola, i damunt lligues les canyes, als 28 dies bona ( Alfuir )

Feem canuts de canya per a matar els tallanassos ( insecte xicotet, negret, que té una forqueta, com una gambeta o una cosa aixina ). Anaven a tota classe d'arbres, quan els plantaven i eren encara tendrets, en fer-se l'arbre gran ja no anaven. De banda de nit, allí arrimat a la soqueta estacàvem dos o tres canuts de canya plantats, a tots els arbres, i ells

de nit feen la faena però de dia quan venia la calor es refugiaven allí dins. Els feem traure i en un poal anàvem tirant-los dins, un poal mig ple d'aigua, perquè sinos... A voltes n'he tret d'un canut només 40 o 50. Aixina combatíem els tallanassos ( Murla )

Usos rurals:

La canya viva o tallada, sola o agrupada, sencera o partida i treballada de totes les formes imaginables ha estat fins fa poc un dels vegetals més útils per al llaurador, tant per al camp com per a la casa i un dels elements més emprats en l'artesanía de les coses necessàries. De la canya s'aprofita tot, tant els gruixuts i bonyeguts rizomes o rabasses, com les fibroses fulles, com, sobretot, les elàstiques i elevades tiges o canyes propiament dites. És enorme l'ajut que ens ha ofert la canya als hòmens al llarg d'aquests últims mil·lennis, el munt i la diversitat d'aplicacions, usos i aprofitaments que se n'ha tret i fet a terra nostra tradicionalment com arreu la restant mediterrània d'aquesta tan noble i versàtil matèria prima que és, a més, tan abundant i tan a l'abast. I tot el que es pot improvisar i inventar, i el que ens pot aportar en un moment determinat la canya quan u viu o es mou en el món de la rude i pulcra ruralia. Sempre ha estat un magnífic recurs tindre a l'abast canyes, menys ara que vivim voltats per tantes sofisticades andròmines, tanta requincalla refinada i supèrflua i coses inútils.

Abans d'encetar el dilatat i evocador capítol dels aprofitaments i utilitats de la canya i del canyar, val a dir i remarcar la gran importància que han jugat i juguen encara les gramínies en el nodriment i en els quefers de l'espècie humana, essent la canya, l'esparg, la canyamel, el bambú i, sobretot els cereals les grans aliades de l'home d'ençà la transcendental revolució neolítica que té per sòcol d'arrancada i columna vertebral el conreu dels cereals, - el blat, l'ordi, la civada i el sègol - fonamentalment per a l'obtenció de la farina, que ja el vell i diamantí Homer definia "com la medul·la dels hòmens", essent encara actualment la família botànica més important de totes des del punt de mira econòmic. Pensem, a més, que els tres grans nuclis culturals del món s'han constituït sobre el cultiu d'un cereal: la mediterrània sobre el blat, l'oriental sobre l'arròs i l'americana sobre la dacsa.

Els **rizomes o rabasses** de la canya, que abans eren la llenya o el foc del pobre, a banda de poder-se utilitzar com a reproductors o multiplicadors del canyar, bo i colgant-ne trossos escollits a poca fondària, units a la canya i afaiçonats en forma de ganxo, s'han usat per a molts menesters domèstics i agrícoles des de traure el pa del forn fins tombar les olives i les garrofes ja madures, enganxant i sacsant les rames i branques.

Però no són aquestes les úniques utilitats de les rabasses, tronxos o rizomes, que per un altre costat es presten molt bé per a realitzar fantàstiques composicions escultòriques, ja que són en aquestes parts substancials i ocultes de la canya, les seues *arrels*, les més útils com a medicinals puix contenen en reserva, a més de sacarosa, un oli essencial i d'altres substàncies d'acció diürètica i depurativa com el seu germà i veí el senill i una bona colla de grams entre els que sobresurt el gram comú (*Cynodon Dactilon*) que sovint forma ben entravats pratells en la llera del riu.

Hom talla a rodanxes o a bocins la rabassa prèviament rentada, i se'n fan tasses per a rebaixar la tensió arterial, netejar els rinyons i les vies urinàries i purificar la sang de detritus i toxines. Cal posar a bullir una mica una cullerada de trossets de rizoma per tassa d'aigua, i se'n podran prendre una o dues al dia.

Pel que fa a les **fulles de la canya**, amples, llargues i vincladisses, que llueixen un tranquil verd clarós i glauc, i que en estirar-les tallen amb facilitat per llur riquesa en

sals minerals, que arriba a un 70% de sílice, aquestes s'han fet servir com a farratge dels animals de corral, haques, vaques i cabres, collides en manolls i garbes o aprofitant els fullosos i tendres rebrots o tanys novells d'un canyar tallat o cremat. També com a coixí o llit mitigador dels cops es posava una tongada de fulles en el fons de les cistelles i basquets per al transport de les fruites i les hortalisses, com els santjoanets i l'herba falaguera. Unes poques fulles tendres de canya solen posar damunt la salmorra d'olives o tomaques per a que no alce. Amb unes fulles tendres de canya s'improvisava en el camp un tap per als cànters i les botiges, com també es posaven unes fulles de canya per a recobrir les gerretes i les orcetes de salmorra i d'olives salades per tal d'evitar que aquestes es reblaniren i es feren sabateres.

Una fulla de canya amb les puntes ben tallades de través i una pedreta damunt posa el pastor i el caçador sobre el llit de la font per a fer saltar el seu prim cabal i poder beure al raig. I els més primmirats amb una fulla es feien una copa o un got per a beure en la font, l'ullal o broll.

Les fulles de canya també han fet el seu paper en els jocs i imaginacions dels xiquets i xiquetes d'antany i potser feliçment d'alguns d'ara. Tallant el brot o full cimaller enrotllat de la canya jove es feia una sort de xiulet; amb fulles es feien unes barquetes lleugeres i veloces que es feien anar per les canaletes, braçals i sequiols de rec; i tiretes de fulles utilitzaven les xiquetes a tall de verdures i fideus en el seus jocs de dinarets.

Quant a l'ús de la canya estricta o **tija aèria**, ferma i fistulosa, és a dir, cilíndrica i buida per dins a fi de guanyar la màxima flexibilitat, i reforçada per nucs estratègicament intercalats que li confereixen fermesa, i que ja madura esdevé llisa i lluenta, prenent el color daurat tan bonic de la palla, convé d'antuvi esmentar les condicions òptimes per a la seva recol·lecció i posterior conservació.

El llaurador d'antany, així com el llaurador actual de seny i trellat, que roman fidel al ritme del rodar de les estacions i al tradicional faenejar del camp, tallava les canyes amb la corbella i millor amb el falçó quan ja no li quedaven fulles verdes i la fusta lluntejava. Les millors, les més fortes i duradores, eren les del segon any i tallades en lluna minvant, preferiblement en la lluna vella de gener. Una vegada fora del canyar, les canyes s'aplegaven en feixos o garbons que lligats amb cordell o fil d'aram es posaven en alt formant una sort de barraques per tal d'airejar-les i protegir-les de la humitat que les fa negrelloses i aconseguir un bon secat.

Les canyes es tallen en lluna vella de giner, a partir del primer ple de l'any, del primer minvant de la lluna que naix o creix dins de giner, encara que aquest minvant ocòrriga dins de febrer ( Miramar )

Si talles les canyes en lluna vella no es podreixen, o si no en divendres, perquè tots els divendres és lluna vella ( Beniarjó )

La " vinva " de Nadal per a tallar les canyes i per a tots els arbres i també per a podar i empeltar ( Alfafara )

Cal fer cabal, abans de tirar endavant en la llarga i instructiva llista de les utilitats de la canya, del capítol de visió global que Daniel Climent li dedica a les canyes i els grams al seu molt recomanable treball sobre *Les Nostres Plantes*, i especialment, de dues dones que ha sondejat amb detall, cura i sensibilitat el món dels usos i aprofitaments tradicionals de la canya a les nostres terres, Xaro Cabrera i Josepa Cucó, i als seus feliçment accessibles treballs remetem a tots aquells lectors interessats en eixamplar i esgotar el coneixement d'aquesta tan notable com noble matèria.

Per a molts quefers i menesters s'ha fet servir la canya individualment, i a tall de mostra cal esmentar la canya de pescar de llargària i grossària diversa; la canya del



cop de collir figues i bacoques que es fabricava badant una de les puntes amb cura i introduint una pedreta o figonet; la canya esteranyidora; la canya del mànec de les graneres tradicionals de fulles de palma margallonera lligades amb espart; la canya d'emblanquinar; la canya llarga i forta per a colpejar les branques i cimals en la recol·lecció de les ametles i de les garrofes; o la canya de la cordà o de la simbomba nadalenca; o la canya tallada en punta de doble flauta de les forques o pilarets tan útils per a alleugir els tarongers i els arbres fruiters de la seva dolça, valuosa i sucosa càrrega; i les canyes per a varejar o colpejar i estovar la llana dels matalafs, després de netejar-la i haver-la posada a recer en uns canyissos, encara que el més habitual era utilitzar vares preparades d'olivera o llidoner.

A una *canya d'haure ametles*, compara, Enric Valor, la bruixa flaca i alta de la rondalla de *L'Amor de les Tres Taronges*.

*Eren dies de renda i s'aprofitava al màxim cada minut de claror. L'era oferia l'aspecte d'una immensa graella amb els canyissos de raïm escaldats assecant-se al sol, perfectament ordenats. El forn d'escaldar fumejava esbargint a l'aire les olors de llenya i lleixiu. El nevater deixà el carro a l'ombra d'una garrofera i anà al riu-rau. Bullia la caldera amb la cassà farcida de raïm i sobre els canyissos bregaven mans enfundades en didals de canya per repartir els xinglots ardents.*

Pepa Guardiola. Collidors de Neu. Pàg: 85-86

D'una canya paral·lela al sostre de la cambra, del rebost o del celler es penjaven els rastres de botifarres i llonganisses, bufes, blanquets i d'altres embotits, i en els rius-raus i cases de camp, els penjolls de tomaques d'enrastrar, nyores i forcs d'all. “ Deixar les botifarres a aixamorar en els canyissos de la cambra “ ( Oliva ). Amb tres o quatre trossos de canya es despleguen els polps abans de posar-los a secar al sol: “ Els bonítols, escalats, mantinguts oberts mitjantçant canyes travessades, semblen despulles d'una guerra o trofeus d'una conquesta ” ens diu Na Encarnació Giner i Parodi destrament *A la Vora de la Mar*.

També de canya, d'un canó de canya, eren els bufadors o bufafocs d'atiar el foc i alçar les flames de les llars tradicionals; i de canya es feien aquells rústecs i encisadors canuts amb tapadoretta que duïen els matalafers per a guardar les agulles saqueres i altres ferramentes, o els de les modistes o cosidores per a estotjar les agulles de cosir i de fer calça; o els petits canuts amb tap com a saler de camp del llaurador o el més prim i llarg que els xiquets feien servir per a llançar amb força els llidons i d'altres pinyols a tall de projectils de joc. També amb una punta de canya es feien els brocals d'algunes fonts, i els brocs d'ampolla, botella, barral o de carabassí per a beure el vi al gall, fets cisellant un extrem de la canya en forma de llengüeta o de flauta. I aquells espantamosques de canya i de serrells de paperets de seda de colors que igual servien per a auixar les mosques com els xiquets.

*Al Gimennell hi ha una font benvinguda.  
Una meitat de canya és la canal  
que li han donat perquè fes la caiguda  
sobre la llosa, el seu llit natural.  
Quan hi beuràs, tu la trobaràs fina*

*i escoladissa amb el seu cantussol,  
perquè té el gust de l'arrel de l'alzina  
i del terrer que cria l'oriol.*

Josep Sebastià Pons. Canta Perdiu: El Gimènell

En un cas apurat i de molta set, una canya i una mata d'esparg ens podran ser de molta utilitat per a traure l'aigua d'un pou o d'un aljub i poder beure el preuat licor. A la canya se li fa un forat davall de cada nuc i amb les fulles de l'esparg s'improvisa una trenella per a lligar-li una pedra que faça de contrapés.

*Recordar, també, els vells estufadors:*

*Els estufadors que un dia s'estilaren  
en carnistoltes per los xics enjugassats,  
que no sabent ja que inventar-se  
traqueren canuts de canya foradats.*

Que ens reporta el bo de Martí Gadea en el seu recull de *Coses rares i curioses de la terra del gé*. Aquests estufadors eren uns canuts de canya d'un pam de llargs, foradats del tot per un cap i per l'altre en un foradet al mig del nuc, que a guisa d'eixeringues usaven els xics de les muntanyes d'Alcoi i d'altres parts, i prenint aigua i apretant el tapó s'arruixaven uns als altres que era un gust.

Cal fer un especial esment d'una part prima, petita i oculta en el canó de la canya i que té un net i concret ús medicinal, ens referim a l'implecable tel o telet blanc o medul·la del nuc o animeta de la canya, tan útil en el camp per a tallar o estroncar eficaçment les petites hemorràgies.

Tant o més que individualment, les canyes han estat útils per a la casa i el camp entrelaçades i formant conjunts com en el cas remarcable de les bardisses, les barraques i els canyissos.

Les *bardisses* de canyes ben tallades, clavades dins la terra i entravades per mitjà d'altres travesseres i lligasses d'esparg, que s'han fet servir per a tancar, arcegar i delimitar un bancal o tros de terra, i alhora, si s'escau, per a guiar unes tomaqueres o pesoleres o per a que s'enfilen i s'emparren unes fesoleres, en especial de fesols de careta, i inclús carabasseres.

Les *barraques* per a posar a resguard els planters o per a guiar i fer de suport de les tomaqueres, fesoleres, sobretot de la peladilla o garrofons. També les barraques ceberes, sòlides i estables, tan freqüents a l'horta de la ciutat de València per a conservar a l'aire lliure la collita de cebes.

Els *canyissos*, plans i mòbils, per a posar a assecar els fruits del camp, principalment les figues, el raïm o la pansa, i així mateix les ametles, les garrofes, les cacaues, la dacsca i d'altres fruites, hortalisses i verdures de l'horta. Canyissos que podran utilitzar-se també per a sostindre teulades - l'*encanyissat* -, formar cel-rasos - el *canyiset* - o fer tancats, mampares, tapiats, tabics, citales o barandats, donant-los un lluit d'algeps.

Però no s'acaba ací ni de bon tros el munt d'utilitats dels canyissos, cal si més no afegir tota la diversitat d'ombralls, bardals i parrals d'ombra fets de canyes, i l'ample ventall de persianes de canyes partides o senceres, i les *canyissoles* fetes de canyes primes o bé partides per a protegir portals i finestres.

També com a construcció culminal no podem oblidar l'ecològica i sana barraca valenciana, feta de canyes, a més d'altres materials locals com el senill i la bova, que fins no fa massa anys eren encara habituals a la Safor i les altres comarques marjalenques, tant com a vivenda habitual com estival o per a guardar les eines i estris agrícoles.

Potser el testimoni escrit més antic tocant a l'ús de la canya com a material de construcció de cases o barraques siga aquell referit per Homer en el darrer cant de *La Ilíada* quan descriu la barraca o tenda d'Aquil·les en arribar Príam al campament dels mirmídons per demanar-li a Aquil·les les deixalles d'Hèctor, el seu fill dilecte:

*Llavors a l'alta barraca del fill de Peleu arribaren, la qual els mirmídons bastiren per al seu amo bo i tallant bigues d'avet, amb un sostre de fulloses canyes que havien segat d'un prat, i als volts de la barraca tancaren un gran pati amb estaques molt juntes. Només una barra d'avet, com forrellat, guardava la porta tancada, i calien tres aqueus per posar-la al lloc quan barraven la porta i tres per a girar la barra gegant i obrir-la. Però Aquil·les, sense els altres, tot sol, podia col·locar-la.*

La canya també ha jugat un paper important en el món del treball de cistelleria, junt amb els joncs, la palma margallonera, l'espert, la sarga i el vímet. Entre els atuells, veixells o recipients fets amb canya, cal esmentar les cistelles i els cistellots, els plats i les paneres i el tabaquet de cosir o cistelleta per a alçar les agulles, fils, didal, tisoires i altres coses de cosir; i entre els diversos ormeigs de pescar fets de canya o de jonc, les *nanses* i els *mornells* que són més menuts i s'usen sobretot per a l'anguila i la cabotalla.

*Aquesta apedaçava, posada al raig de sol que entrava per la finestra de la cuina: una cadira baixa als peus, el covenet de canya al costat i les ulleres passades amb un vetó negre sobre el mocador del cap.*

Caterina Albert i Paradís. *Solitud*. Cap. XVI: Sospites. pàg. 198-9

*Entre les roentors d'aquella posta, que era un deliri de colors encesos, caminava serena, reposada, amb una majestat solemnia, com una gran deessa camperola. Son bust rublert de saba trontollava suaument, amb un ritme sever ple d'harmonia, com lo d'un poema clàssic, i, sota del gipó, s'hi endevinava el pit dret i sencer com un portent d'ivori, mentre a l'entorn del rostre, blanc i massís, com una ametlla tendra, la cabellera, rossa, mateix que espigues seques, li feia un nimbe d'or; i amb aire de corona d'un imperi xamós, fundat en les excelsituds de la matèria, duia sobre del cap una panera que no semblava d'esquerdalls de canya, sinó de llenques d'or entreteixides. Dins de la panereta resplendien, amb son esplet de vives coloraines, les primícies de la fruita novella, com un dolç Déu vos guard de primavera.*

Caterina Albert i Paradís: L'Enveja.

Fins i tot el plomall o gim es feia servir:

De xiquets feem flaütes amb el gim de canya; i també ho gastàvem, a l'estiu, per a ventallar-se els mosquits ( Daimús )

Faena i divertiment per als xiquets i adolescents era també la canya en els seus jocs, esplais i ocis. Amb canyes es construïen lleugeres milotxes, giradisses penelles, feliços molinets de vent, rústegues flautetes amb un paper de fumar a l'extrem, senzilles

barquetes i gàbies per a tancar aucellets. Esmentar també la pràctica tan freqüent abans entre els més fadrinets de jugar amb monedes al canut, que era de canya, com així mateix el canut que servia per a llançar llidons o pinyols de cirera i d'altres. Les canyes servien també per a bastir cabanes i barraques en qualsevol racó de l'horta, de la marjal o de les motes i muntar un campament, o per a improvisar una llança, una espasa o un arc, i fins per a inventar-se amb una sola canya un palafre o cavall ràpid i intrèpid per a fer trotades i cavalcades o entrar en les lluites i combats. Tan forçada és la imaginació dels infants!.

Amb la inquieta i flexible canya feien els antics guerrers grecs les fletxes de vol més ràpid i ferm, i també amb canyes els guerrers parts i cretencs, els arquers més reputats del món antic, construïen magnífics arcs per a la caça i la guerra, essent la ciutat cretenca Cidó cèlebre per les canyes utilitzades amb aqueixa finalitat, com tan bellament ho esmenta de passada Virgili a la seua X Bucòlica quan per espaiar la pena amarga de l'absència del seu amor tria partir a les forests, enmig dels penyals, dels arbres i dels covals de les feres: "Mentrestant, rodaré pel Mènal en companyia de les Nimfes, o caçaré els senglars furiosos. Cap gelada no em privarà de saltar amb els meus gossos pels congosts del Mont Partení. Ja em veig anant per les roques i els boscos sonors; em plau d'engegar amb l'arc pàrtic les sagetes de Cidó: com si aixó fos remei per a la meua follia, o com si aquell déu se sabera entendre amb les desventures dels hòmens!". Virgili, que tant sabé de les subtils i sublimes delícies íntimes de l'amor i de les seues no menys intenses tortures, però també de la vida en el camp i de les herbes i arbres, puix no debades va nàixer i criar-se en un poblet enmig d'un paisatge de boscoses i boirosses muntanyes, de barrancs, pasturatges i fonts sagrades travessat per un riu, el Minci.

Dades antropològiques:

La canya possiblement siga un dels vegetals de més amples i fondes ressonàncies i un dels més coneguts perquè no creiem que hi haja ningú per urbanícola, sedentari o aprensiu que siga per les plantes que no sàpia reconèixer una canya. Què no diria de la canya i del canyar qualsevol que s'haja criat en un poble de l'horta marjalenca o a prop d'un riu, per al qual durant la infantesa el tarongerar era el jardí encisador i inacabable, el vast i laberíntic verger; i el canyar salvatge, deixat al seu aire en el riu o en el barranc, la selva exuberant, inquietant, misteriosa i impenetrable.

La polisèmia popular del canyar, la seua espessor de significats entre les gents del poble. El canyar de canyes espesses, ben arrelades, penombroses per l'abundós fullam. *Lloc de cites per als pocs escrupulosos, camp de guerra per als que volien resoldre qüestions a bofetades i lloc de necessitats per als qui mancava l'edifici. Es tenia a gala el poder dir que " no havien xafat mai el canyar " i les de mirament que es veen constrenyides d'anar-hi alguna vegada, es feen vigilància recíprocament, diu bellament i encertadament Maria Ibars i Ibars a la entrançable novel·leta *L'últim serv.**

*A què podem reduir la flora de les rambles, la flora del Tarrafa ?. A allò que té un encís indicible: a canyars i a joncars.*

Azorin. *Agenda.*

*Els teus jònecs, ells mateixos vindran fins ací, a través dels prats, per abeurar-se; ací  
el Minci posa a les seues verdes ribes una franja de tendres canyes, i des de la  
carrasca sagrada brunzen els eixams d'abelles.*

Virgili. *Ègloga VII* ( fragment )

*Res no crida el meu cor amb més tendresa, ara,  
que aquells camins fondals de xops i de canyars.*

Màrius Torres. *Poesies. Llibre quart.* ( fragment )

*En el caixer del riu,  
canyars i més canyars  
acaricien una llengua d'aigua  
sense parlar...  
Xavier Casp. Paisatge del retorn* ( fragment )

*Riu on ceneixen l'aigua escoladissa,  
llances de canya, espases de bardissa.  
Josep Carner. Oració Pascual* ( fragment )

*el salvatge xiscle*

*del vent entre les canyes diu Salvador Espriu a Les ombres, el riu, el somni perdut.*

*¿Que em darien aquests dies  
tardorals com nou presents?  
Hi ha en ta veu les harmonies  
del canyar quan bat el vent.  
Josep Carner. Tardor romàntica* ( fragment )

*Canyar florit, oh selva del meus somnis !.  
Tota la nit tremola dolçament,  
en el fullatge prim que la lluna lliga  
amb pàl·lids fils d'argent.  
Serves encara la recordança  
de l'esguard clar i el llavi ardent ?  
Tomàs Garcés. Canyar florit.* ( fragment )

*Dessobre la terra dura  
anava fent ma drecera.  
Passava el vent, sorollant  
les canyes de la riera;  
el vern era sense fulles  
i seca la ginestera.  
Tomàs Garcés: Cançó* ( fragment )

*Enyoro el mar i la muntanya,  
la feixa verda, l'erm grogós,  
el remoreig de cada canya  
en el camí silenciós,  
i aquella veu tan tèbia i clara  
i els ulls tan purs dins de la nit,  
que fan el cel més ample encara  
i més estelada la nit.*

Tomàs Garcés: Cançó d'Enyorança ( fragment )

*Assegut sol entre les canyes,  
toque el llagut i xiule, xiule, xiule.  
Ningú no m'escolta en la immensa boscúria,  
però la blanca lluna m'enllumena.*

Wang Wei. Dinastia Tang.

*Dormint rere una paret de canya.  
Oh meravella:  
entre fins clavills  
la Via Làctia.*

Kobayashi Issa. 1763-1827

*Les nits són brises lentes al canyar.*

Joan Climent. Els Colors de l'Arc Iris: Oda a la Safor, 6.

*Canyes d'amor, canyes,  
canyes d'amor.*

*Pel voral d'un riu  
el canyar estava florit,  
canyes d'amor.*

*Pel voral d'un gual  
el canyar estava granat,  
canyes d'amor.*

Gil Vicente. *Cossante*.

*A les nits refileven  
els rossinyols dintre els canyars.  
Ai com refileven, canta  
la veu popular.*

Vicent Andrés Estellés. *Vaixell de vidre* ( fragment )

*La tarda va tornant-se una campana  
amb ocells foscos per camins de canyes.*

Joan Margarit. Pietat

*Avui tots els colors dels contes,  
com els verds de les canyes vora el riu  
i els nívol reflectits al safareig,  
llueixen en els ulls de la Joana.*

Joan Margarit: *Lhums de Nadal a Sant Just*.

\*

*I a ta mare l'han vista en el barranc de l'Assut,  
amb les cames obertes i ensenyant la palput,  
ensenyant la palput, ensenyant la palput  
a ta mare l'han vista en el barranc de l'Assut.*

*I a ton pare l'han vist en el barranc de les Canyes  
amb les cames obertes ensenyant les castanyes,  
ensenyant les castanyes, ensenyant les castanyes  
a ton pare l'han vist en el barranc de les Canyes ( Alfondeguilla )*

La utilíssima canya, en el món mitològic desenvolupa el paper genèric de la vara o bastó màgic, i en l'antigor se li atorgaven poders oraculars i era un senyal de reialesa. La canya, a més, és tinguda per uns dels vegetals de més força vivificadora i més perdurable, possiblement per la tenacitat que oposa davant de les agressions i intents d'extermini, rebrostant una i una altra vegada amb una vigoria renovellada de davall de la destrossa del falçó o de la flama.

El *Crist de la Canyeta*, diu, el poble pla valencià a l'Ecce Homo.

Joan Amades en el seu impagable *Costumari Català, el Curs de l'Any*, parlant de la festa del Corpus ens diu que: " A Nules, en terres de Castelló, fan les barraquetes. En la placeta del Rector, immediata a l'abadia, planten dues rengleres de barraques, fetes amb tres canyes verdes plantades a terra, lligades per la part superior per mitjà de cintes i garlandes, totes guarnides de flors i de verdor. Sota de cada barraqueta s'hi asseu un infant, que contempla el pas de la processó, la qual desfila per entre les dues rengleres de barraques.

També es guarnien barraquetes, per al pas de la processó, dins del recinte del convent de les monges claretres. La canya, amb la qual és construïen, com hem dit, les barraques, és considerada com un dels vegetals de més força vital".

En aquest mateix sentit cal anomenar la molt popular, festiva i exultant *romeria de les canyes* a l'ermita de la Magdalena de Castelló de la Plana.

Primer una minúscula i humil formiga, després una àguila i finalment una torre, i l'endemig una senzilla i compassiva canya verda del riu, van ensenyar a l'atribolada i tristíssima Psique quina era la seua salvació davant les proves de la ira de Venus, la canya, d'aquelles que fan una música dolça, per inspiració divina i ajudada per l'alé suau de la brisa lleugera, persuadint-la que no s'estimbara tirant-se de dalt a baix de la rocosa riba, bo i ensenyant-li la manera de poder portar-li a Venus el floc de suau llana d'or brillant d'unes ovelles salvatges lluent i daurades que pasturaven sense pastor en un bosc llunyà al voltant d'un riu, aconsellant-li que s'amagara bé sota d'un plàtan esponerós del veinatge a fi d'esquivar la seua fúria terrible i les seues mossegades enverinades i aprofitar mentre elles sestejaven per a sacsejar les branques del bosc proper per agafar la llana d'or que havia quedat enganxada pertot arreu en els rebrots retorçats i portar-li a Venus la sina plena de suau llana d'or brillant.  
Apuleu. L'Ase d'Or: Psique i Cupido.

A més del poder vivificador, també se li ha atribuït secularment a la canya, com a la vara de magraner, un poder mortífer, sobretot referit a les serps, les quals resulten més fàcils d'espantar o de matar amb una canya, a colp de canya, especialment si és verda, que amb una barra de ferro. Fins i tot es té la creença que la millor manera d'occir una

serp és pegant-li damunt la seua esquena colpets molt suaus amb una canya verda badada. Un poder que se'l creia relacionat amb certs components de la seua saba que resulten insofribles per a les bestioles i salvatgines, per una altra banda del tot innocents.

Aquest ús mortífer el recorda Maria Ibars i Ibars a “Vides Planes”: *Anna Maria, un tant esporuguida, repassà les portes, aguaità pels panys i res d'extraordinari no va columbrar. Pensant en la sep va prendre una canya verda de les que fea replega per a l'hivern, i es va asseure darrere la porta, enfilats els ulls a la claroreta que baixava pel forat rodó de la ximenera.*

Tocant a aquest poder mortífer de la canya, cal dir que la canya ja gaudia, per part dels romans, de la creença d'estar investida de poder màgic; i que Bolònia també s'ha atribuït a la canya una extraordinària virtut contra les serps; per a acabar amb elles, n'hi ha prou amb només tocar-les la canya. Entre els camperols dels Abruzos s'observa que la canya ha de ser verda, perquè la canya verda per xicoteta que siga, acaba amb les serps, mentre que els més grans pals no ho aconsegueixen. Val a dir, que amb la canya es fabriquen flautes per a ús dels encantadors i ensinistradors de serps.

*Amb greix de serp es trauen les punxes de palmera que els palmeres es finquen. I així, en matar-ne alguna, li extirpen els greix, hàbils, i en pots de vidre el guarden.*

*No se les pot matar amb pedra ni amb garrot sinó amb canya lleugera, de moviments flexibles, que els trenca l'espina, l'energia que vibra.*  
Gaspar Jaén i Urban. L'Antic Jardí d'Ítaca

La canya seca si treballes en ella és verinosa, fa rojors i et rasques els ulls, i encara més si és un dia que fa calor ( Castelló de Rugat )

La vasta i antiga importància que la canya ha jugat en la vida tradicional nostra es reflecteix també en el llenguatge i així la paraula *canya* ha generat una gran multitud i diversitat de derivats, dites, refranys i expressions d'ús molt corrent en el tracte col·loquial i, d'entre els quals cal esmentar a tall de curiosa mostra i sense voler ser exhaustius ni de bon tros:

*Acanyat*: flac, desvalgut, demacrat.

*Canell*: monyica o puny de la mà.

*Canyella, canella*: tibia o ós de la part més prima de la cama.

*Canya*: tràquea.

*Canyella, canella, canó, canuda o canya de la font*: broc, canut o aixeta per la qual surt l'aigua de la font.

*Canyufla*: flux i beneitó, covardot, de poc esperit o curt de gambals.

*Canelló*: caramell o estalagtit.

*Encanar-se*: ofegar-se de riure o de plors, normalment referit a les criatures menudes.

*Escanyall*: pas molt estret, congost.

*Escanyar*: privar algú de respirar per compressió o obstrucció de la gola, ofegar.

*Estar escanyat*: tindre la veu badada, esquerdada o rogallosa o simplement que es produeix amb dificultats.



*Escanyapobres*: usurer.

*Escanyarrals*: persona gasiva, avariciosa en extrem.

*Escanyamullers, escanyamarits*: vidu o vídua que ja ha contret terceres núpcies.

*Escanyapits*: cigar prim i dur de tirar, caliquenya.

*Escanyagossos*: corda o cap llarg amb un nuc escorredor.

*Escanyolit*: excessivament magre o prim.

*Pelacanyes*: persona sense ofici ni benefici.

*No deixar canya dreta*: sinònim de fer una gran destrossa, de destruir-ho tot sense perdonar res.

*Estar més prim que una canya*: es diu d'algú que està molt sec i amagrit.

*Si jugues amb canyes et tallaràs* o la variant *no jugues amb canyetes que et faràs tallets*.

*Estar mort a canyaes*: haver-se cansat molt.

*Còrrer canyes*: jugar els xiquets amb canyes com a llances i espases, expressió que deriva d'un antic joc militar consistent a figurar un torneig, lluitant amb canyes en lloc de llances.

*Quin canyaret!*: quin avalot de crits, especialment de baralles.

*Armar-se un canyaret*: armar-se un rebombori, avalot, acompanyat de disputes, crits, paraules grosses i si cal arraps i tirons de grenya.

*Anar al canyet*: arruinar-se, morir-se.

*Enviar al canyer*: maleir, enviar a mal viatge.

(de *canyer* o *canyet*: lloc suburbà o fossar on són soterrades les bèsties i animals.)

*No saber fer la O en un canut*: ésser un exemple d'ignorància total.

*Tindre veu de canya*: veu molt esquerdada.

*Fer la canya a algú*: mofar-se d'ell.

*Vore les canyes a algú*: vore-li la tela, descobrir les seues intencions, no deixar-se enganyar d'ell, l'expressió deriva de les canyes dels filats dels caçadors de tords i d'altres aucells de pas o d'entrada.

*Ésser com una canya vana*: ésser una persona aparentment molt forta, però en realitat molt dèbil. (de *canya vana*: canya molt fluixa, de mala classe).

*Fer canya flaca*: retre's, no poder seguir els altres.

*Parèixer una canya de traure nius*: ésser molt alt i prim.

*Cantar la canya*: cantar les veritats, parlar sense contemplacions.

*Tornar-se'n amb la canya sense peix*: no trobar el que cercava, o no poder obtindre el que és desitjava.

*No vos fieu de barques de canya*: es diu per aconsellar prudent recel envers algú o de qualque cosa.

*Qui té canyes té flautins*.

*Pescador de canya perd més que no guanya*.

*Vist una canya, pareixerà una dama, vist un bastó, pareixerà un baró*.

*Amb temps i una canya tot s'apanya*.

Més enllà dels avantatges pràctics, la utilíssima canya significa també per als ulls i la ment humana que l'observa i la considera en la plenitud del seu creixement silvestre, un símbol palmari i vivent de la conjunció harmoniosa, de l'equilibri tan difícil d'atényer entre qualitats i aspectes diversos de la vida tinguts per oposats i contraris, de la felicitat concordança entre la lleugeresa, la flexibilitat, l'esveltesa i la gracilitat tan femenines, i la solidesa, la fermesa, la vigoria i la fortària tingudes per més masculines, com també entre allò útil i aprofitable i allò més gratuïtament i

estilitzadament bell, entre la vida salvatge i la vida humana, sovint tan poc o massa humana.

Ara que tant es parla de crisi energètica tot i trobar-nos, els que estem instal·lats en la part de tramuntana del Planeta, en plena festa de l'esbalafiament més frívol i trasbalsador, el treball de la canya ens procura un bell testimoni del tradicional procedir humà basat sobretot en l'observació i imitació de la Natura per tal d'aprofitar plenament les energies i les matèries primes que l'entorn físic i paisatgístic li ofereix sense posar-lo en perill; un magnífic i alliçonador exemple de respecte, d'equilibri, d'aprofitament i d'estalvi de mitjans i materials posat a l'abast, un ben il·lustratiu model d'allò que podríem anomenar tecnologia orgànica o economia ecològica sostinguda, o si es vol, d'un estil de viure més senzill, assenyat, i al cap-davall més fecund i feliç.

*The pipe of Pan, to shepherds*

*Couched in the shadow of Macnalian pines,*

*Was passing sweet.*

La flauta de Pan, als pastors

ajaguts a l'ombra dels pins menalis,

fou dolç passatemps.

William Wordsworth: X - *On the Power of Sound*

Fabriols de canya. En fea quan fea de pastor. De canó llarg i "boquilla" de fusta de figuera o de pi. Un nuc i sis forats, més el de la llengüeta i el de donar notes de part davall, i el foraet del nuc o tap de darrera. Total nou forats (Castells de la Serrella)

Àdhuc per a construir instruments musicals s'ha fet servir com a noble matèria prima la canya. Tot un fabulós univers de treball curós i curiós, de vibracions agrests i de dolces melodies se'ns descobreix al davant en considerar l'antiga i íntima relació de la canya amb la música, de la canya com a màquina de produir ritmes i sons. Xavier Ahuir que s'ha ben ocupat d'aquesta bella cosa a casa nostra i ha tingut la lloable deferència de donar a conèixer algunes de les seues recerques i troballes, apunta que ha arreplegat fins ara en el País quinze instruments musicals tradicionals en canya i d'altres dels quals no se n'ha esbrinat del tot l'origen i el seu funcionament.

D'un trosset de fulla tendra i verda de canya tallat de forma rectangular es feia el *full o tel* que els camperols experts es posaven amb destresa en la boca per a imitar el cant i els refils dels aucellets de l'horta - verderols, cardeneres, patxarells o gafarrons.

Amb canyes es feien instruments de raspat d'una eficàcia rítmica notable com el senzill *reguerrec* i la més complexa *guitarra de canya* i, instruments de colp o de percussió com les *picacanyes*, altrament anomenades *canyes badaes*, amb les quals es poden instrumentar belles percussions amb repics força originals si es domina la seua no gens fàcil tècnica; els estridents i insistents *carrancs* que són unes modestes

carraques de canya o la *castanyeta* que iguala el toc sec i ferm de les postisses, els quals plegats amb d'altres instruments tradicionals o per separat tant de joc i ritme han aportat als balls, aplecs i festes d'antany.

També la canya ha servit per a construir un bell ventall d'instruments de bufit o de vent, en particular flautes. De canya s'han fet moltes sorts de flautes, des de la dolcíssima flauta de bec amb disseny més o menys infantil, rústec o refinat, la syrinx monocalama dels antics grecs, a l'encisadora flauta de dolçaina, passant per la *mussolera*, mena de flauta de caçador, construïda per a estrafer el cant del mussol per tal d'atrapar-lo viu; o el *rossinyol*, una flauta de joguet i de festa, que imita el cant deliciós del rossinyol, la qual està feta amb canuts de canya de grossària distinta encastats en forma de pipa, en el canut gros de la qual es posa aigua per estrafer millor els refils líquids del melodiós aucell; o el graciós *molinet*, joguina dels més menuts, que és també una flauta de bec que té a la punta engalzat un molinet de paper que roda en fer-la sonar; i encara, el *nunut* o *mirlitó* fet amb un canut de canya amb un forat en el centre i una membrana col·locada a un lateral, ideat per a cantar o taral·lejar cançons i melodies, amb el qual, acompanyat de diversos instruments de percussió es formaven conjunts anomenats Murgues que amenitzaven balls i rondaven les xiques a la nit; fins la peculiar i antiga flauta de Pan o syrinx policalama, siringa o flabiol de 8 canyes, canons o forats, coneguda al País pel cru i gràfic nom de *bufacanyes*, si bé, atenent al seu ús o procedència, se li ha dit també rondador, sonaveus, esmolet o flauta d'afilador o esmolador.

I encara, cal recordar l'ús que es fa de la fibrosa i flexible fusta de la canya per a confeccionar ben vibrants i temperades embocadures i llengüetes de saxo, oboè, fagot, dolçaina, clarinet i sac de gemecs.

Pel que fa a l'evocador *bufacanyes* o flauta de Pan cal dir que és de Grècia, de la més arcaica i florida Grècia d'on ens arriba el delicadíssim mite de la nimfa Sírinx que en recull el seu origen, i que ara referirem de la mà del més cordial Ovidi i d'altres autors antics com a immillorable fermall d'aquestes línies al voltant de les mil utilitats de la senzilla canya i dels canyars:

*En aquells temps remots, a les glaçades muntanyes de l'Arcàdia, la regió més silvestre i primitiva de l'antiga Grècia, hi havia una nàiade que li deien Sírinx, que descollava per la seua anomenada de púdica i virtuosa entre totes les sorts de nimfes dels rius i de la muntanya. En més d'una avinentesa havia esquivat la persecució dels sàtirs i de tots els déus que habiten els boscos ombrívols i els fèrtils camps. Pels gusts i per la seua virginitat era seguidora fidel de l'arquera Diana, la deessa de l'illa d'Ortígia, i com ella portava cenyits els vestits i qualsevol s'hauria pogut confondre i creure-la la dea del carcaix, si l'arc de l'una no haguera estat de banya i el de l'altra d'or; així i tot les confonien.*

*Un jorn Sírinx tornava del mont Liceu travessant prades i planes quan Pan, el bon déu del camp, assegut davall d'una carrasca la va vore passar. Pan, el fill de l'àgil Mercuri i de la tendra cabra Amaltea, és una divinitat senzilla i protectora dels pastors, caçadors i apicultors, amant del dolç sestejar en les ombrives coves i bosquets, i dels balls amb les nimfes a les nits de pleniluni. Pan duia el cap cenyit amb una garlanda d'aromat pi i es va enamorar de la gràcil gràcia de Sírinx i adreçant-se-li amb paraules de mel li pregà que acceptara la seua companyia, però Sírinx refusà els desitjos i les súpliques de Pan, i esvelta com era arrancà a córrer, fugint camp enllà encaçada pel rabassut i panxut, barbut i banyut Pan, fins arribar al cabalós corrent del riu Ladó que li impedí de continuar endavant. Llavors la casta nimfa veient Pan a punt d'abraçar-la, es llançà d'un capbussó a la sorrenca aigua i*

*suplicà a les seues líquides germanes, les nàiades del riu, que mudaren el seu aspecte exterior per tal d'ocultar-se als ulls de Pan i la transformaren en una canya entre les moltes que creixien àgils i dretes a la vora del riu. Pan incapaç de distingir Sírinx entre els milers de canyes que s'alçaven i es balancejaven a la vora de les plàcides aigües, es desesperà i s'enfurí molt, i agafant un bastó va començar a colpejar-les a tort i a dret. Però després, veient l'horrible desfeta se sentí avergonyit d'ell mateix i va començar a arregar les canyes trencades que abraçà entendrit contra el seu pit, i en sospirar, la vibració de l'aire dins d'una de les canyes capolades va produir un so tènue semblant a la veu de Sírinx fent un suau lament que sorprengué molt gratament Pan, que tot seguit amb el seu ganivet de pedra foguera va tallar les canyes de distintes mides, en va fer uns forats laterals i va lligar-les de manera que formaren una renglera. El resultat fou un nou instrument musical, la flauta de Pan. El déu enamoradís captivat pel nou art i per la dolçor dels sons va dir-se: d'aquesta manera sempre podré conversar amb la gràcil Sírinx.*

*La Siringa de Pan era una al.lota, és cert,  
abans que es convertís en tany del canyar verd.  
Pan una flauta es féu de l'amorosa canya:  
calla Apol.ló quan sent la flauta a la muntanya.  
Cap flauta ni llaüt ni cítara podran  
fer música tan dolça com la flauta de Pan.  
John Lyly: Cançó de Pan (fragment)*

#### **45.- Asparagus acutifolius L.**

*Liliaceae*

*Liliàcies*

Noms populars diànics: Asparraguera, asparreguera ( Ebo, Castells de la Serrela, Bellreguard, Gata, Alcoi, Benimarfull, Cocentaina, i a la més gran part del territori ), esparreguera ( Benidoleig, ), esparreguera borda ( La Font d'En Carròs ), aspareguera ( Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Otos, Llutxent, Quatretonda, Benigànim, Agres, Alfafara, Xàtiva, Vilamarxant, Lliria, ), la planta; aspàrec ( Ebo, Castells de la Serrela, Bellreguard, Gata, Alcoi, Benimarfull, Cocentaina, Benidoleig, La Font d'En Carròs, i a la més gran part del territori, ), aspàrec ( Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Otos, Llutxent, Quatretonda, Benigànim, Agres, Alfafara, Xàtiva, Vilamarxant, Lliria, ), el grill o brot incipient.

Dades ecològiques: Mediterrània. Sotabosc de carrascars, coscollars, omedes i matollars perennes i espessos, màrgens ombrius, fondals, peu de cingles de cara tramuntana, obacs, sempre en ambients un poc humits. Termo, meso i supramediterrani.

Dades etnobotàniques:

Els espàrecs són diürètics i beneficiosos per al rinyó i les vies urinàries, sempre que no estiguen inflamades. Són útils per als reumatismes i la hidropesia.

Els grills, brots o ulls espigats i tendres o turions són la part comestible d'aquesta mata, i són molt estimats i buscats rera les pluges, a tot el territori, per a fer " tortilles " i condimentar alguns guisats. N'hi ha veritables experts i entusiastes de l'aspàrec.

L'esparguera fa uns ulls alts i tendres per a menjar ( Alfafara )

Els aspàrecs són bons inclús per a posar-los en la *borreta*, la qual admet tota classe de verdura: bledes, espinacs, trossets de queraïlla, grans d'all, carlota i bajoquetes d'enrastrar. Es bull i es posa l'oli cru i uns trossos de bacallar, i quan ja està quasi bo, un

quart d'hora abans, es trenca i es deixa caure un ou. Cal que bullga al mínim. Ve a tardar una hora i mitja ( Agres )

Altres indicacions:

L'esparraguera és bona per al part de les dones ( Manuel )

Quan l'ovella no haja parit bé. Per a traure el llit i netejar l'ovella després del part: Un falcaet d'asparreguera segà ben bullida en 3 o 4 l. d'aigua. Fa un aigua morena. Se'n dóna 1 litre per dia, al matí o a la vesprada, mitjançant una botella, durant 2 o 3 dies si cal ( Ebo ).

Bullièm quatre soques d'asparreguera quan es moria el cabrit dins de la mare i no movia. Trau el cabrit mort, a trossos i la cabra queda estèril però no mor ( Benidoleig )

Posar asparreguera rodant el ventre de la cabra o de l'ovella quan li costa de parir, o quan no li cau el llit ( Castells de la Serrella )

Usos domèstics:

L'asparreguera borda enrotllà en el fil de la llum de les làmpares, inclús la perilla, rodant, per a adornar i per les mosques ( La Font d'En Carròs )

Feem una bola amb asparregueres i la penjàvem a les quadres; i les mosques 'naven allí ( Alcoi )

Penjaven una asparreguera gran per les mosques. Totes paraven i es quedaven allí (Gata)

L'asparreguera per a les mosques. La penjaven en les motllades, i les mosques acudien i es quedaven ajocades, i amb un sac les tiraven al pou o les cremaven ( Pedreguer )

Dades antropològiques:

L'asparreguera per a fer rams de flors a Tots Sants ( Castelló de Rugat )

A Castelló de Rugat un vell matrimoni ens plantejà aquesta endevinalla: Una cosa que naix mascle i mor femella. Això és l'asparreguera. Si la culls és mascle i si no la culls es fa femella.

#### 46.- *Asparagus horridus* L. fil. [ = *A. stipularis* Forsskal ]

*Liliaceae*

*Liliàcies*

Noms populars diànics: asparreguera, aspàrec, aspareguera, aspàrec

Dades ecològiques: Mediterrània. Comuna als matollars aclarits, sobre substrats rocosos calcaris dels faldars i les parts baixes de les serres del territori, sobretot les més litorals; desapareix a les parts més altes i interiors.

Noms populars diànics: Aspareguera borda ( Castelló de Rugat )

Dades etnobotàniques: Els seus espàrecs són menys apreciats perquè resulten més amargosos i corretjonosos que els altres.

#### 47.- *Asperula aristata* L. fil. subsp. *scabra* (J. & K. Presl) Nyman [ = *A. cynanchica* L. subsp. *aristata* (L. f.) Béguinot in Fiori et Paol.

*Rubiaceae*

*Rubiàcies*

Noms populars diànics: **Herba prima** ( Ares del Bosc, Benasau )

**Canyeta d'or** ( Fornà, Cocentina, ), canya de oro, canyita de oro (Castells de la Serrella, Benillup, Ares del Bosc, Beniatjar, Carrícola, La Pobla del Duc, La Font de la

Figuerta, ), **vareta d'or** ( ), vareta de oro ( Fleix ), varita de oro ( Beneixama, Pedreguer, ), vara de oro ( Pedreguer )

Ramell-fet ( Barx ).

Altres noms: Herba pixadora, serpentina.

*Asperula* és un diminutiu del llatí *asper*, aspre.

Dades ecològiques: Mediterrània. Amant de la pedra, del sol i de l'estiu, que és quan fa la flor. Matollars eixuts calcaris, sobre terrenys pedregallosos o arenosos, sovint sovint, brostant de la mateixa roca com un floc espars de varetes. És tan primeta i modesta que ara i adés passa desapercebuda. Fa uns plomallets de floretes de tint rosat al capdamunt de les seues fines canyetes. És amb l'espigol, l'orenga, l'escabiosa marina i la ceba porrina una de les poques espècies muntanyenques de floració estiuenca remarcable.

Dades etnobotàniques:

Ínfima, minsa canyeta per fora; però de robust i virtuòs or per dins.

A Cocentaina diuen tocant a la canyeta d'or: Em pixaràs i no en voràs.

Com indica un dels noms populars té uns potents efectes diürètics i és estupenda per a rentar i descongestionar els rinyons, la bufeta i les vies urinàries i per a dissoldre les pedres i arenetes renals i biliars. És l'herba que gaudeix popularment de més anomenada com a diürètica i amb una activitat més ràpida i forta, més encara que la coa de cavall, la trencapedres, la sanguinària o la cabellera de dacsà. S'arriba a afirmar que posada directament entre el pantaló i el ventre fa pixar. A més, és un bon tònic digestiu amb virtuts espasmolítiques i relaxants.

Per a fer orinar ( Gandia ).

L'herba més potent per a fer funcionar el rinyó; però s'ha de gastar amb precaució (Benimaurell ).

Per a mesclar-la amb la orella de llebra ( *Phlomis lichnitis* ), brinets d'açó i d'allò, pel rinyó ( Pedreguer )

Per a orinar és bona ( La Pobla del Duc )

Per al còlic de rinyó ( Carrícola )

Per a la inflamació de la orina ( Benillup )

Pel rinyó i les arenilles, com la clavellinera ( *Phlomis lichnitis* ) i la santangrano - *Herniaria hirsuta* - ( Pedreguer )

La canyeta d'or per a les arenetes ( Cocentaina )

En dejú per a curar l'aliacrà ( Castells de la Serrella ).

Lo millor per a la inflamació de l'orina i del rinyó. Dificultats de micció, fins i tot, anúries; se'ns conta el cas d'una malalta amb una anúria de nou dies que bevent aigua de

“ varita de oro” als dos dies va començar a orinar i es va guarir de seguida. Bullir en sis litres d'aigua un manollot d'herba ( Alcoleja )

Boníssima, l'herba prima , per a la inflamació d'orina ( Ares del Bosc )

Per a la inflamació d'orina amb timó i rabet de gat. Als dos o tres dies bo. Bullir un minut. Me'n faig un pitxer ple i eixe dia només bec això i l'endemà ja no en pica ( Beniatjar )

Eixa és per al mal de ventre i per a l'orina; io la gastava; quan tenia la menstruació de la regla a mi això me fea la salvació i sempre l'ha gastat i em llevava el mal de ventre. Per a persones que estan inflades, que tenen una inflor en el ventre, una inflamació d'orina, lleva el líquid i es queden bé. Eixa herba a mi no me s'acaba en la vida. I és boníssima. Ribassos amunt de la font de Pagirri i la caseta de Cabut, allí n'hi ha molta, tot una vareta finiuva de floretes blanques, que és una monà ( La Font de la Figuera )

*Tisana per a la próstata:*

Vareta d'or i coa de cavall, a parts iguals.  
Prendre en dejú tots els matins ( Simat )

*Ella és estupenda per a netejar els ronyons i el fetge de totes eixes galimaties d'arenetes... diu En Josep Mascarell i Gosp, i contra el funest àcid úric, contra la inflamació i tota mena d'impureses de la sang. En infusió, poseu un grapadet de varetes d'or per tassa, tres al dia.*

Igualment s'utilitza l'espècie germana:

*Asperula cynanchica L.*

Dades ecològiques: Mediterrània del nord.

#### **48.- *Asphodelus fistulosus L.***

*Liliaceae*

*Liliàcies*

Noms populars diànics: Vareta de Sant Josep ( Bellreguard, Rafelcofer, La Font d'En Carròs, Gandia, Barxeta, Manuel, ); vareta de la virtut ( Simat )

Gamoneta (Ebo )

Altres noms populars: Gamonet, porrassí, porrassina, porrina, porrines ( Cavanilles ), cebollí, cebollina, cebollassa, ceba de moro, caramuixa.

Dades ecològiques: Paleotropical. Hemicriptòfit escapós bienal, amb arrels fasciculades un poc engrossides. Herba glabra, de fulles en roseta espessa, més o menys dretes, cilíndriques, molt poc aplanades cap a la seua meitat basal; tiges floríferes dretes, afil·les, fistuloses, ramificades en panícula de branques erecto-ascendents. Flors de bràctees escarioses amb el nervi medial verd i tèpals patents, blancs amb el nervi medial brunenc o verdós. Herbats subnitròfils, abundant a les vores dels camins i carreteres, camps abandonats, ermots, terrenys eixuts i ressequits de les càlides planes litorals. *Hyparrhenetalia*. Planta en expansió, que remunta cap al pis mesomediterrani. És la germana menuda del gamó (*Asphodelus ramosus L* ) i la primera planta a florear de l'any, aquella que de més lluny anuncia la primavera des dels vorals dels camins i de les carreteres.

Dades etnobotàniques:

Flor ornamental, que sovint es cull per a fer rams per a la casa o l'església.

S'ha fet servir com antieccematós, fregant el tubercle fresc tallat, i com a farratge per a alimentar els porcs.

Dades antropològiques:

Se sol anomenar *vareta de sant Josep*, nom que popularment comparteix al territori amb els pulcres, pletòrics i perfumats rams florits de la celinda ( *Philadelphus coronarius L.* ) i amb la rama o vara grumada del salze ( *Salix eriocephala Michx.* ), que també floreixen i anuncien la primavera molt primerencament.

Com el lliri blanc o assutzena, la vareta de Sant Josep per excel·lència, és un símbol de candor i innocència, amb una possible al·lusió fàl·lica.

L'anomenàvem la vareta de la virtut perquè quan érem xicotetes, díem que si collíem una vareta d'eixes i la posàvem baix del llit i demanàvem un desig, nos el concedien. Eren coses de xiquetes ( Simat )

#### 49.- *Asphodelus ramosus* L. [ = *A. ceraciferus* Gay ]

*Liliaceae*

*Liliàcies*

Noms populars diànics: Gamó ( Ebo, Ibi, Benimaurell, Alcoleja, Llutxent, ), gamonera ( Castells de la Serrella, Benimaurell, Adzúbia, Tàrbena, Beniaia, Castalla, Cocentaina, Tibi, Biar, Beneixama, ); porrassa ( Agres, ); albó ( ), la mata. Gal.la ( Castells de la Serrella ), baleta ( Ebo ), la càpsula dels fruits.

*Toponímia:*

El Pla del Gamonar d'Almudaina.

Dades ecològiques: Mediterrània central i occidental. Flor solsticial, tot i es veu sovint florida des de finals de maig i tot el mes de juny. Es fa abundant en matollars arrasats pel foc o la peüngla. Fa la canyeta massissa.

Dades etnobotàniques:

Suc dels moniatets per a refregar damunt dels vèrbols o pelats de les cabres; tots els dies ( Adzúbia )

Els moniatets per als vèrbols - redolí en la cara com si fora una ascata -.Es talla el moniatet a trossets i es refrega el vèrbol; quan es seque una altra volta ( Ibi ).

Arraïl de gamó per a llevar els vèrbols, arraïl trencà o tallà i untar amb el suquet els vèrbols ( Alcoleja )

Suc de l'arrel de la gamonera per a untar els èccemes, com el de la garrofa verda ( Benimaurell )

El moniatet de la gamonera lleva els herpes que piquen, el verbos, com les garrofes tendres ( Cocentaina )

Abans els hòmens anaven a fer raïls de porrassa per a fer medecina ( Agres )

Alcohol d'arrels de gamó per als dolors de reuma i de poagre. Posar a remulla 4 o 5 gamons en 1 litre d'alcohol, almenys durant 15 dies. Es fan fregues amb la mà o amb un drapet de llana, que es podrà deixar en acabant damunt ( Emília Pastor-València )

Aigua d'arrel de gamonera per a netejar el braguer de les cabres en la " represa " de la llet, quan no ix i s'estanca ( Benimaurell )

Fulla molt bona per al ganao ( Ebo ). Fulles per a donar-les a l'hivern al ganao ( Benimaurell )

S'ho menjava el " ganao " ( Tàrbena )

Les gal.les o cabotes se les menja el " ganao " quan el gra està negre ( Benimaurell )

Segàvem la fulla de la porrassa per als porcs; també hi havia qui treia les porres de baix i les bullia també per als porcs, però com hi ha molta pedra costaven de traure les porres i no solíem gastar-les ( Agres )

La porrassa per a fer beuratge per als porcs: La fulla tallada i bullida amb uns grapats de farina de civà, segó de blat i pinyols d'oliva remòlts ( Agres )

El carbó de vara o canya de gamonera per a fer pòlvora amb les mescles de pic i martell ( Benimaurell )

Quan trau les boletes, en abril, s'estira i es trau, i la punta blanca es calfa al foc i si després es pega contra la paret fa un tro com un coet. Ho feiem en festes però trona més encara el gamó tronador - *Ruscus aculeatus* - ( Llutxent )

Els caragols van molt a les fulles de la gamonera ( Tibi )



Als caragols els agraden molt les fulles de la gamonera, per això es busquen prop de les gamoneres, com també els atrau el cagarrissal o fallegueral de conill ( Biar ).

Per les gamoneres es crien molt els caragols, buscant la frescor i la humitat (Beneixama)

Dades antropològiques:

“ Aporta moltes coses profitoses per a menjar: la canya rostida en el caliu és comestible; i la llavor, si es torra, i sobretot l'arraïl, quan es xaca amb figues; com diu Hesíode. “

Teofrast. *Història de les Plantes*. VII 13,3.

L'asfòdel es menja rera haver torrat la llavor i el bulb; però aquest torrat a la brasa, bo i afegint després sal i oli a més de ser xacat amb figues, es menja amb especial plaer, segons parer d'Hesíode.

Plini el Vell. *Història Natural* XXI 108

La significació que tenien els asfòdels en la geografia espiritual del món grec antic. *El Camp dels Asfòdels*, era la regió més propera al Tàrtar o Regne del rei Hades i de la reina Persèfone, per sobre dels quals volaven contínuament les ànimes, espectres, ombres o buf dels hòmens que havien fet una vida ni molt bona ni molt dolenta. La pàl.lida prada de perennes asfòdels on l'ombra de l'arquer encaïça, eternament, l'ombra de la cabirola.

Dues fugisseres però vigoroses imatges del *Camp dels Asfòdels* ens dona Homer al Cant XI de *L'Odissea*, el de la davallada a l'Hades d'Ulisses per a prendre consell de l'orb endeví, Tirèsias, per tal de trobar un retorn al terror nadiu i poder fer cap a Ítaca.

Una és la de l'ànima, ombra o buf d'Aquil·les, el més valent i ràpid a córrer dels d'Acaia, caminant a gambades pel *Camps dels Asfòdels*, i allunyant-se tot joiós de saber que el seu fill, Neoptòlem, era encara viu i cimejava entre els més valents amb un urc que a ningú no cedia. I l'altra és la visió del gegantesc Orió, encaïçant, pel *Prat dels Asfòdels*, la salvatgina mateixa que abans ell havia abatut per la gran soledat de les serres amb un maçot al puny, de bronze infrangible.

- De llunyanes riberes glaçades,  
de la memòria fidel de la nit, on no arrela  
el somni vagarós de l'esperança,  
ve per tu, ve per tu, petit home.

Mira com et volta el triomf dels asfòdels,  
mira com avança la dama  
sense ulls, la barca  
del vell solitari.

Ve per tu, ve per tu. A mostrar-te,  
per tot el silenci del mar, el reialme  
fidel de la nit, on floreixen  
pàl.lidament, en triomf, els asfòdels.  
Salvador Espriu. Les Hores II: Missatge

**50.- *Asplenium trichomanes* L.**

*Polypodiaceae*

*Polipodiàcies*

Noms populars diànics: Falzia roja.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Parets de pous, de sénies i d'alcaçons, roca calcària o silícia sempre humida o banyada.

Dades etnobotàniques:

A voltes es fa servir com a substitut de la falzia de pou.

**51.- *Aster squamatus* ( Sprengel ) Hieron**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Matacavero ( Oliva, Pego, Gandia, ), matakà i matakans ( Terrateig )

Ramassera ( Silla, Sollana, )

Dades ecològiques: Neotropical. Herbats i pasturatges humits, sobretot de marjal. Hemicriptòfit bianual. Planta esvelta amb una florida terminal en ramells dispersos plens de floretes o cabotetes amb petites lígules blanques.

Dades etnobotàniques:

S'ho mengen molt les cabres i les ovelles ( Terrateig )

Feem els ramassos d'ací. Quan io era xicotet no n'hi havia i després es va empestar tota la marjal perquè això fa auelets igual que els llicsons i s'escampa per tot. Menos mal que les vaques se'l mengen i els conills també; i ara no en veus en cap puesto. Igual que el txuligroc està acabant-se també ( Silla )

Feem ramassos per a agranar l'arròs en els sequers ( Sollana )

Si et fas una punxà de matakavero després de segar-lo, t' "envenena ", no hi ha qui et salva, et mata. És cent voltes més roïn que el senill ( Pego )

**52.- *Astragalus baeticus* L.**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Dades ecològiques: Herba de la mediterrània sud, teròfit escapós, de tija robusta, de 5 a 15 flors en raïm compacte i de llegums de 2-4 cm, de secció triangular, amb el marge de les valves engrossit. Camins, camps abandonats, llocs més o menys ruderals.

Noms populars diànics: Cafetera ( Gata )

Altres noms: Café de pobre.

Dades etnobotàniques:

Cafetera per les llavorettes negres ( Gata ).

Farratge.

**53.- *Avena barbata* Pott ex Link [= *A. alba* Vahl ]**

**54.- *Avena byzantina* C. Koch**

**55.- *Avena fatua* L.**

**56.- *Avena sterilis* L.**

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: **Cugula** ( Callosa d'En Sarrià ), **cogula** ( Cocentaina, Alcoi, Bocairent, Ontinyent, Aín, ), **coüla** ( Tibi, Agres, ), **covula** ( Tàrbena ), **cgula** ( Benimarfull ), **caüla** ( Bellreguard, Rafelcofer, Oliva, Vilallonga, Jesús Pobre, Ondara,

Gata, Alfauir, Beniarbeig, Benidoleig, Sagra, Beniaia, Alcalà de la Jovada, Xaló, Orba, Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Ares del Bosc, Benimantell, L'Abdet, Alcoleja, Quatretondeta de la Serrella, Benimassot, Benillup, Planes, Alcoceret de Planes, Muro, Fraga de Cocentaina, Albaida, Ràfol de Salem, Otos, Benigànim, Benifaió, ); **cula** ( Beneixama, La Canyada, Aiello de Malferit, La Font de la Figuera, ), les germanes silvestres (*Avena sterilis* L., *Avena barbata* Pott.ex Link,...)

Civà, vena ( Bellreguard, Beniaia, )

### CIVÀ

Allà baix a la civà (*Avena sativa*) li diuen ordi, però era civà, io ho vea que això que segaven era civà ( Benimassot )

Dades ecològiques: Mediterrània-Iranoturaniana (*Avena sterilis* L.; *Avena barbata* Pott ex Link ). Euroasiàtica (*Avena fatua* L.). Herbats subnitròfils.

És una herba tan pareguda al blat que quan birbaven hi havia qui arrancava el blat pensant-se que era caüla ( Oliva )

Cal esmentar les espècies (*Avena sativa* L; *Avena byzantina* C. Koch ), cultivades des d'antic en camps de secà i escàpoles per guarets, bancals abandonats i vells remàrgens, anomenades popularment *civada* i *avena* o *vena*. La *cebada* castellana correspon a l'*ordi* valencià. *Civada*, en un principi, tenia el sentit general de “ cosa de menjar per al bestiar “, apareguent com a gra diferent d'*avena*. Amb el temps la paraula *civada* esdevingué sinònim d'*avena*, per ser aquesta preferida com a pinso de cavalls en terres catalanes

Vana avena i estèril avena anomena Virgili a la caüla, parlant dels treballs del blat:

- *interque nitencia culta*

*infelix lolium et steriles dominantur auenae.*

- i enmig de brillants conreus

dominen el jull improductiu i la folla cugula.

Virgili Maró. Geògiques I; v:153/154. Traducció de Miquel Dolç

La caüla eixia molt en el blat, quan sembraven i segaven blat eixia molt ( Benifaió )

Dades etnobotàniques:

Farratge.

Caüla, ho feem per als animals: haques, burros, cabres, lo que fora ( Planes )

Coüla per als animals abans de traure la flor que té aresta ( Agres )

Això quan ix, dalt fa una llavor i trau dos aristes i es mal de menjar. Això s'ho mengen els animals, mare ja ho crec, els matxos s'ho menjaven tot, però si està molt granà ja no. La caüla quan està tendra, abans de traure l'arista, que el gra encara està en llet, no ffen cabassos per a donar de menjar als animals ! ( Benimassot )

La coüla, cosa ben roïn, la tenien avorrida tots perquè ampestava el blat ( Agres )

Anàvem a rascar el blat i arrancàvem la caüla ( Ràfol de Salem )

L'avena (*Avena sativa* L. ) fa molt d'arrelum, més que el blat ( Bellreguard )

*En terra de molta coüla*

*de forment collita nul.la.*

Eres més bord que la caüla ( Ondara )

**57.- *Ballota hirsuta* Bentham [= *Ballota mollissima* Bentham ]**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Manrúbio ( Pego, Benissili, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Benimassot, Fageca, Biar, Beneixama, Tibi, Quatretonda, La Font de la Figuera, Gandia, Sella, i en general a tot el territori), monrúbio ( Lloc Nou de Sant Jeroni, Almiserà, Vilamarxant, ). Si coneixen el veritable malrubí ( *Marrubium vulgare* L. ) que anomenen manrúbio ver o blanc, aleshores a aquesta espècie li diuen manrúbio bord o verd; malrúbio ( Tàrbena )

Matapuça ( Manuel )

Flors del sagrari ( Oliva )

Dades ecològiques: Mediterrània sudoccidental. Camèfit propi d'herbats eixuts nitròfils, no falta mai pels volts de corrals, masos, torres, ermites, castells o sesters.

Dades etnobotàniques:

Es fan servir els cimels florits; i la gent sol anomenar-la, arreplegar-la i utilitzar-la com el veritable “ manrúbio “ ( *Marrubium vulgare* L. ), bo i atribuïnt-li les mateixes propietats.

Lleva el greix sobrer de la persona: Tres tasses al dia sense por. Bullir un minut i mig ( L'Orxa )

Açó ma uelo va tindre l'aliacà, mal de fetge i van portar una mata del bancal en arrels i tot i la van plantar al costat del picador d'aspart, una soca que picaven aspart, i ell orinava allí tots els dies, damunt del manrúbio, quan li agarrava gana, fins que es va secar la planta i ell es va curar ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Nou tasses de manrúbio en dejú a cada mes. Això diu que neteja el fetge ( L'Abdet )

Això és per a l'enfermetat hapàtica, lo que diuen “liacà”. Fan un novenari, una tassa en dejú cada matí. Hi ha qui diu una oració. Això és un porgant per al fetge ( Altea )

Aquesta espècie, farmacològicament, és sedant i antiemètica, útil sobretot per a tractar el vòmits de l'embaràs ( Stuart, 1981 )

Usos veterinaris:

Es fregava amb manrúbio les haques per a traure-les el llustre (La Font de la Figuera )

Això, a voltes, ne segues una gavella i ho poses per a les puces del gos ( Alcalà de la Jovada )

Usos domèstics:

Els calzes de les flors seques mullaets d'oli i posats al revés damunt d'un rodalet de suro damunt de l'oli, fan de *minetes* ( animetes o palometes ) i de torçuda en les llànties i cresols; i la flama si bé és més menuda és també més blanca i pulcra i més duradora ( Benissili, Beniaia, Gandia, L'Almiserà, )

Les floretes les arreplegaven i les posaven a la llàntia del sagrari ( Catamarruc )

Flors del sagrari, perquè s'encenien les llumetes. Posaves la floreta giraeta cul per amunt en l'oli de les llumetes de les ànimes en compte de les palometes que feen això ( Oliva )

Les “ fulles “ de dalt del manrúbio per a encendre els cresols ( Tollos, )

La floreta del manrúbio quan està seca la poses aixina en un platet en oli, l'encens i fa llumeta ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

En tinc una mata de manrúbio que la guarde perquè tinc gust d'oldre-lo i tindre'l allí en el marge ( Sella )

Dades antropològiques:

Enramà de manrúbio pels carrers a Corpus amb fulles d'hedra ( Castells de la Serrella )

Eixe manrúbio, el verd, fa olor. Creix a les solanes, per davant dels corrals. Ací se gastaven per a l'enramà de Corpus ( Famorca )

Enramades de manrúbio en la provessó de Corpus ( Fageca )

El manrúbio per a titar en la processó del Corpus ( Alpatró )

Cal comptar a més amb la:

***Ballota nigra L. subsp. foetida Hayek***

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Manrubio

Dades ecològiques: Eurosiberiana. Herbats subnitrofiles humitencs.

**58.- *Bassia scoparia* ( L. ) Voss. [ = *Kochia scoparia* ( L. ) Schrad. ] subsp. *densiflora* ( Turcz. Ex B.D. Jacks. ) Cirujano & Velayos.**

*Chenopodiaceae*

*Quenopodiàcies*

Noms populars diànics: Bellverd ( Benissa, )

Pinet d'estació ( Nules )

Mon pare li dia pinet d'estació perquè se solia plantar a les estacions ( Toni Aguilera ).

Altres noms populars: Mirambell, mirambell de jardí, mirambell silvestre.

En nom científic li fou donat en honor de Ferdinando Bassi ( 1710-1744 ) metge i botànic bolonyés; i l'epítet significa escombra, perquè s'ha fet servir per a fer ramassos per a escombrar o agranar.

Dades ecològiques: Planta de port ovoide o esferoïdal, molt compacta, amb el fullatge verd clar i finalment purpuri, fulles uninervades, liniars, d'1-3 mm d'amplada, amb flors envoltades per una espessa corona de nombrosos pèls en llur base de fins 2 mm. I el fruit amb ales amples, ròmbiques o obovades, un bri ondulado-dentades en la seua vora superior; és més rara. Cultivada com a ornamental i molt rarament subespontània; originada modernament en cultiu.

Pot trobar-se, ocasionalment, la germana: - subsp. *scoparia*, mediterrània-iranoturànica, mediterrània estepària, planta laxament ramificada, d'un verd fosc, més aviat grisenc, de fulles trinervades, lanceolades-linears, de 2-7mm d'amplada, amb flors sense pèls en llur base o amb alguns pocs i curts, i fruit amb ales triangulars, a voltes poc desenvolupades, comú. Sovint dominant en comunitats molt nitrofiles de sòls secs feblement salins, en contrades mediterrànies poc plujoses, continentals i més rarament al litoral. Ha estat cultivada per a fer-ne escombres.

Dades etnobotàniques:

Planta utilitzada tradicionalment com a ornamental, sobretot en casetes, barraques i xalets de vora mar pel color i la frescor que comunica al llarg de l'estiu.

### 59.- *Beta vulgaris* L.

*Chenopodiaceae*

*Quenopodiàcies*

Noms populars diànics: Bledera, la planta; bleda, la verdura o les fulles, a tot el territori.

Dades ecològiques: Centroasiàtica. Hemicriptòfit biennal / teròfit escapòs. Planta biennal o perenne, dreta normalment. Allò més característic són les seues fulles grans i amples, de més o menys 20-40 cm. de longitud, amb el peçó blanc ivorenc i aplanat, de més de 2 cm. d'ample. Abasta fins als 2 m. d'altària. Planta molt conreada a l'horta i bancals de regadiu, a tot el territori, i una de les que amb més facilitat es fa subespontània en camps perduts i herbats nitròfils. Cal fer esment també de la bledera borda o marina [ *Beta vulgaris subsp. maritima* (L.) Arcang; = *B. maritima* L. ], que se sol vore en els herbats halosubnitròfils litorals. És planta mediterrània, perenne i més menuda, fins a 1m. d'altària, de fulles de 3-25 cm. de longitud i amb el peçó verdós o rojal i cilíndric, de fins 1'5 cm. d'amplària.

Dades etnobotàniques:

La bleda és una de les verdures més sol·licitades a casa nostra, sola o formant part de potatges i guisats o a tall de guarnició o de condiment, especialment com a plat d'hivern, en el típic bullit, en companyia de la ceba, la queradilla i la bajoqueta, tot ben adobat amb un bon oli d'olives. També hi ha qui es fa un puré o una truita de bledes, i qui afegeix les fulles crues més tendres a les amanides. Cal anomenar entre els distints plats elaborats amb el concurs de la bleda: l'arròs caldós amb sépia i bledes; el guisat de gambeta de séquia amb bledes, les coques de bledes i sobrasà, el minxos de bledes amb trossets d'allet o els pastissets bledes, delícia de tants bons berenars d'antany.

La gambeta mo la menjàvem en bledeta, en suquet, bé en un platet o en coqueta de dacsà. Posàvem dos cullerades de gambeta i era de lo millor que hi ha per a la coca. La gambeta solia criar-se en les séquies on hi havia brullol. Anàvem rima queixeret de la séquia i en un garbell l'entraves dins l'auia i trees la gamba, després la triaves i la portaves a casa per a menjar ( Daimús )

- *Pastissets de bledes... Acabats de traure del forn, amb la pasta de fora oliosa però ben cuita, trencadissa i cruixent, ben farcida de bleda esmicolada, mig fregida, amb bacallà i pinyons, especiada i lleugerament picant pel pebre negre...*

Martí Domínguez Barberà. *L'Ullal*

Usos medicinals:

La bleda és rica en ferro i en vitamines A i C; i és emol·lient, laxant, diürètica i refrescant.

La bledera té una acció hepatoprotectora pareguda a la carxofera.

Popularment les fulles fresques de bleda s'han utilitzat com a antiinflamatòries aplicades en cataplasmes sobre colps i contusions; i de fulles cuites per a madurar els grans i floncos. El brou resultant de bullir les bledes es beu en casos d'acidesa i inflamació d'estómac.

Suc de fulles de bleda picades per al mal d'orella ( Benirrama ).

Per les almorranes es posen bledes bullides amb unes gasses ( Oliva )

Dades antropològiques:

Estar bleda o ser un o una bleda, és un sinònim popular, més o menys amable, d'ingenu o ximple.

## 60.- *Borago officinalis* L.

*Boraginaceae*

*Boraginàcies*

Noms populars diànics: Borraja o borratja ( Benirrama, Benialí, Benissivà, Benissili, Lloc Nou de Sant Jeroni, Terrateig, Callosa d'En Sarrià, Alcoleja, ), borratxa ( Oliva, Benissivà, Benitaia, Benissili, Barx, la Font d'En Carròs, Jesús Pobre, Gata, ); borraia ( Ontinyent, Amposta, Sant Carles de la Ràpita, )

Pa i-peixet ( Bolulla )

Dades ecològiques: Mediterrània-Iranoturànica. Camps conreats, prats alterats, vores de camins de l'horta i del secà més frescal.

Dades etnobotàniques:

Bo per a la tos. Xarop de floreta i fulla. Ho bulls ben bullidet, fins rebaixar la meitat. Trescolar i posar-li sucre fins que faça un xaropet ( Jesús Pobre )

Bo per a quan tens la gola seca, un constipat o tos ( Jesús Pobre )

Usos culinaris:

La boratxa és bona per bullir quan està tendreta ( Gata )

Verdura ( Beniaia, Alcoi, )

La borratxa per a bullir quan estaven tendretes en companyia de les cama-roges ( Oliva )

Per a ensalà ( Alcoleja )

Flors comestibles. Tenen un sabor salat, i quan érem xiquets ne menjàvem en el berenar ( Bolulla )

Tendres estan molt bones ( La Font d'En Carròs )

Les borratxes quan estan molt tendriues. Aixó vol molt tendriu ( Benissili )

La borratxa fa verdura molt bona, dolça, i para meloseta ( Benissivà )

Les fulles s'arbossen amb farina i es frigen com les rodanxes d'albergínia ( Benialí, Benissivà, Alcoi, ).

Batien ou i arbossaven en farina les fulles de borraja i les fregien com la bargina ( Lloc Nou de Sant Jeroni )

Els *crepsells* de Beceit són les fulles més interiors i tendres de la borraja, passades per una pasta de farina, aigua i sal i fregides en oli, i a les quals s'aboca, finalment, un rajolí de mel líquida. Són les postres de Beceit quan fan olleta de borraja.

*Les borratges e lingua bovina domèstica són bones per a fer menjar tostemp, majorment a aquels qui an lo ventre constipat, restret o aspre; a les borratges, per toldre l'asprea pot hom anedir tostemp espinacs o bletz ben tendres e no vermeyls; e en estiu letugues o verdolagues, ho encare almoys ho bledes; e.n hivern créxens ho juývert, e poques fuyles de menta ho uyls de cols blanques.*

Arnau de Vilanova. *Regiment de Sanitat a Jaume II*. Cap. XI: *De les ortalices e dels fruytz d'aqueles.*

*És mester menge poch e sovent e les viandes de fácil digestió e de molt nodriment com són polles, perdius, francolins, capons tendres e algun rovell de ou fresch e cabrit bollit e rostit, e açó alterat ab such de agràs\*, viagre, such de magranes, albars e semblants coses; [...] e si volreu, algunes borratges e camarroges o altres erbes: però és mester que sien collides exit lo sol per una hora perquè les vapors multiplicades en la nit sien resoltes*

( \* ) Agresta o suc aspre de raïms verds i per extensió de qualsevol altre fruit.

Lluís Alcanyis: *Regiment preservatiu e curatiu*

## 61.- *Brachypodium phoenicoides* ( L. ) Roemer & Schultes

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: **Segadissa** ( Benitaia, Benissivà, Castells de la Serrella, Tollos, Quatretondeta de la Serrella, L'Abdet, Confrides, Benasau, Ares del Bosc, Alcoleja, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Tibi, Castalla, ), **segaïssa** ( Pego, Beniarbeig, Benidoleig, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Sagra, Alcalà de la Jovada, Benialí, Beniarrés, Benimantell, L'Abdet, Tàrbena, Altea, La Nucia, Famorca, Fageca, Sella, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Xixona, Tibi, Castalla, Beneixama, Aín, ), **brossa segadissa** ( Aielo de Rugat ), **brossa segaïssa** (Pla de Corral)

Fenàs ( Almudaina, Agres, Alfafara, Otos, Ontinyent, ), fenàs ver ( Beniatjar ), fenàs llis ( Benialí, Beniatjar, ), fenàs gran ( Alfafara ), **fenàs de marge** ( Alfauir ); herba de marge ( Vilallonga, Ador, Ròtova, ), **brossa de marge** ( Bellreguard, Oliva, Beniflà, Barx, Alcalà de la Jovada, ), **marge** ( Alquerieta de Guardamar, Daimús, Bellreguard, La Font d'En Carròs, Potries, )

**Segamà** ( Pedreguer, Gata, Benissa, Calp, Xaló, )

Altres noms populars: Llistó.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Herba cespitosa, estolonífera, de fulles llargues fins a més de 40 cm., de tiges només folioses a la part inferior. Herba molt abundant i sovint dominant als pasturatges de la baixa muntanya i de les terres de tendència plujosa. Li plau la terra fonda, la molla, els sòls profunds i per això es cria ben espessa i tofuda als margens i querenes de camps i bancals, als prats més o menys eixuts, entre les brolles i els bosquetons clars.

“ Ix a les margenaes “ ( Ràfol d'Almúnia ). “ Vol margens frescs de dalt de braçlets “ ( Benimeli ). “ La segaïssa es cria per les querenes dels margens “ ( L'Abdet )

Dades etnobotàniques:

Qui dirà el valor de l'herba segadissa en la configuració paisagística de la nostra ruralia ? És una brossa impossible de deixar d'estimar si, ara i adés o de tard en tard, et plau fer algun passeig o corribanda pel terme. La segadissa de nom feminal i de llarga i lluent crinera, és, sens dubte, l'herba que millors jàceres i respatlers dona al llaurador i al caminant a l'hora de descansar o sestejar en el camp o la muntanya després d'un matí de fatiga per la senda o pel bancal; el jaç més mollut i tendral. L'herba de marge, a més, com diria un bon camperol, fa fort el marge de terra blanca que no té pedres i li dona resistència. Els llauradors tracten tot el bancal i els camins però no volen que ningú toque la segadissa. Eixa herba lliga i fa de paret per a que no faça solsida el marge.

Per a donar de menjar els animals de càrrega. El ramat se la menja a boca plena, sobretot quan ve verdejat, quan ha menjat molt de verd tendre ( Pla de Corral )

Els burros d'ací no menjaven altra cosa ( Vilallonga )

El marge ho segaven per als bous, vaques, matxos, burros i haques ( Bellreguard )

El fenàs per als animals ( Agres )

El marge per als animals és boníssima ( Daimús )

Abans segaven la segaïssa per a menjar els animals i per a aixuts ( Pego )

No la vol el “ ganao “ ( Penàguila )

La brossa de marge o segaïssa per a aixuts, és millor encara que la herba o botja femetera ( Alcalà de la Jovada )



Quan érem xiquets per a arreplegar móres d'esbarzer les passàvem per una canyeta de segamà amb l'espiga baix per a que no caigueren ( Calp )

Amb els ramets de segaissa que són llarguets i finets, passàvem les móres d'albarzer, com si fora un fil, i feem un rastre de móres per a transportar-les ( Famorca )

Dades antropològiques:

*Ell havia deixat el cavall a la vora d'una riba atipant-se de sucosa i bledana segadissa.*

Enric Valor. Meravelles i Picardies II. Joan Antoni i els torpall. p:132

## 62.- *Brachypodium retusum* (Pers.) Beauv. [ =*Brachypodium ramosum* Roemer & Schultes ]

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: **Fenàs**, fenasset ( Rafelcofer, Vilallonga, Oliva, Alfauir, Barx, Fornà, Pego, Benialf, Benitaia, Benissivà, Beniarbeig, Benimeli, Sanet i Negrals, Ràfol d'Almúnia, Sagra, Orba, Jesús Pobre, Gata, Benissa, Altea, Calp, Castells de la Serrella, Ebo, Famorca, Fageca, Quatretondeta de la Serrella, Ares del Bosc, Benasau, Beniaia, Alcalà de la Jovada, Beniarrés, Benilloba, Penàguila, Alcoleja, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Petrer, Benimantell, L'Abdet, Confrides, La Nucia, Sella, Tàrbena, Xaló, Aiolo de Rugat, Castelló de Rugat, ); fenàs rutllet ( Benialf, Almudaina, Tollos, Otos, Beniatjar, ), fenàs rull ( Beniatjar ); fenàs de botgeta ( Almudaina, Agres, ), fenàs bordet ( Alfafara )

Jaç ( Beniflà, La Font d'En Carròs, )

**Herbamà / herbamans** ( Simat )

**Pelosa** ( Llutxent )

**Server** ( Xixona, Tibi, Artana, Ain de la serra de l'Espadà. ); serveret ( Agres, Ontinyent, Artana, ), servero ( Quatretonda d'Albaida, Castalla, )

**Serrello** i serrallet ( Biar, Beneixama, Petrer, ).

Belatge i belatget ( Beniopa ); erbelatge ( Xeresa )

Altres noms populars: Llistó.

Dades ecològiques: Mediterrània central i occidental. Prats eixuts, sota bosc de pinedes, coscollars, rodals rocosos, és sens dubte el gram més abundant dalt de les nostres muntanyes.

“ El serrello dins la muntanya és el rei “, deia un vell pastor per a significar la presència tan gran d'aquesta humil i tendrívola herbeta en el nostre bosc ( Beneixama )

Dades etnobotàniques:

Per a rebaixar la sang ( Benissa )

Baixa la tensió ! Si et fees tres o quatre tassetes es perdia el compàs, no podies caminar ( Tàrbena )

Fenàs i fulla d'olivera borda m'ho prenc io per a la tensió amb una fulla de nisprera. Cal que bullga cinc minuts o més, que traga coloret i prenga una miqueta ( Famorca )

Fenàs i fulla d'olivera borda m'ho prenc io per a la tensió amb una fulla de nisprera. Cal que bullga cinc minuts o més, que traga coloret i prenga una miqueta ( Famorca )

Diuen que el fenàs baixa la tensió ( Benissa )

Fenàs bullit amb tres ulls d'esbarzer per a la pulmonia. Si tens prens tres tassetes és com una " sangria " ( Jesús Pobre )

Tasses de fenàs per al constipat amb un passiguet d'anís, t'ho prens i ablanix la gola, tuses i arranques i neteja els bronquios ( Altea )

És un dels components de *La bossa de les vint-i-cinc herbes* de Benissa per a curar els constipats.

Passar una tijeta medida de fenàs pel forat que les ovelles i les cabres tenen en la boca quan se'ls posa un tel als ulls ( Castells de la Serrella )

Pastura de cavalleries ( Biar )

Io fea fenàs per als animals, per als bous ( Rafelcofer )

S'ho mengem molt els animals ( Famorca )

S'ho mengem molt bé els animals de faena, burros, matxos, haques... s'ho bevien ( Llutxent )

Quan brota el fenàs després d'haver-se cremat la muntanya s'ho mengem molt els animals ( Beniatjar )

El fenàs rutillet és més bo per als animals que el llarg ( Otos )

El fenàs solen tocar-lo els animals si són anys de seca ( Penàguila )

Anàvem a la muntanya a fer herbamans per a donar de menjar els burros i els animals ( Simat )

El jaç per als eixuts dels animals i feia fem ( Beniflà )

Anàvem a fer una càrrega de belaget per a fer jaç ( Beniopa )

El fenàs per a fer jaç o aixuts. És la pólvora dels cremats de la muntanya. Això és lo que fa encendre la muntanya. Si no n'hi haguera això la nyenya no es cremaria ( Vilallonga )

El fenàs fa el fem més ràpid que el belatge que tarda més a podrir-se ( Vilallonga )

Eixut de quadra ( Biar )

El tiraven als conills, i les conilles, elles mateixa, l'agarraven per a fer-se els nius.

Això ho arplegava mon pare per als conills per a que feren el niu ( La Nucia )

El fenàs de botgeta es tirava per a que els conills feren els caus, i els coloms el niu ( Agres )

Un floquet de fenàs sec per a fer d'encenall amb la pedra foguera i l'esclavó ( Tàrbena )

Per a encenall gastàvem el fenasset ( Beniarbeig )

Hi havia qui omplia el matalap d'això ( Aiello de Rugat )

Ho collien molt per a envasar els botijons ( Petrer )

Dades antropològiques:

*El fenàs allarga la vista i acurta el pas* diuen els pastors i llauradors ( Forna, Pego, Pedreguer, Orba, ) per la fam que deixa, donant a entendre el poc aliment i la baixa qualitat nutritiva d'aquesta herba.

*El fenàs allarga la vista i acurta el pas* perquè els burros i els animals que en menjaven estaven fluixos ( Calp )

Hi ha l'expressió popular que diu: *Menjar fenàs a l'hivern*, com a sinònim de menjar poc o no res. " Perdre la temporada valia tant com posar les barres a l'escudeller o menjar fenàs a l'hivern ", fa dir a una de les protagonistes de *L'Ultim Serv*, Maria Ibars i Ibars.

### 63.- *Brassica nigra* ( L. ) Koch in Röhling

*Cruciferae*

*Cruciferes*

Noms populars diànics: Mostassa.

Dades ecològiques: Guarets, camps abandonats, vores de camins i erms.

Dades etnobotàniques: Cataplasmes de mostassa, llavoretes fetes pols, mesclada amb farina de llinassa per a posar sobre el pit congestionats per una bronquitis o una pulmonia.

Condiment.

### 64.- *Brassica oleracea* L. subsp. *oleracea* [= *B. sylvestris* ( L. ) Miller ]

*Cruciferae*

*Cruciferes*

Noms populars diànics: Col, a tot el territori.

Dades ecològiques: Camèfit sufruticós. Planta perenne o biennal, dreta, poc ramificada, glabra, de tija sovint sufruticosa, coberta de cicatrius foliars; fa les fulles grans, obovades o oblongues, sovint disposades en roseta més o menys espessa a la part superior de la tija. Cultivada en forma de moltes varietats comestibles ( col verda, col rulla o arissada, col de cabdell, bròquil, flor-i-col, col lombarda, de Brusel.les, romanessa, etc. ) i, a voltes, escàpola dels bancals i arrelada en herbats nitròfils propers. *Stellarietea mediae*. La raça silvestre és pròpia dels espadats litorals de les costes atlàntiques europees. Les cols silvestres probablement ja foren utilitzades pels recol.lectors paleolítics, i són una de les verdures de cultiu més antic; per tant, plantes sotmeses a mil.lennis de selecció, cosa que ha propiciat la constitució de moltes formes, no només diverses de les silvestres, ans molt distintes entre si.

Dades etnobotàniques:

Les cols com a aliment, per la seua acció estimulant, comú a les altres crucíferes, són aconsellables a l'hivern, siguen crues o cuites, en amanides, sopes o guisats. Són, a més, diürètiques i laxants. Els minxos de col i bledes de Benifato. La paella de baejo i flor-i-col. L'arròs amb flor-i-col i alls. El guisat de rap amb col o el caldero de col, aranya, rap i polp, adobats amb nyores i una cabeça d'all. La fulla de col rulla que, com una brodada seda de l'horta, embolcalla delicadament les molludes pilotes de l'olla dels diumenges i dies de festa.

La col antigament es féu servir com a vulnerària, galactogoga i antídod de l'alcohol. Les fulles s'han gastat popularment com a antiinflamatòries i antirreumàtiques. És una planta cicatritzadora i restauradora de la mucosa gàstrica, que s'aconsella menjar-ne en cas de gastritis.

No hi ha cap aliment més saludable per a l'estòmac i els nervis que la col, afirmaven els antics metges grecs i egipcis; la col menjada com aliment combat els malestars de la vista, es digereix molt fàcilment i purifica tots els òrgans, especialment els sensorials; i recomanaven la col, com a enemiga de la vinya, per a combatre els efectes del vi, atés que consumida abans d'un àpat, n'evita l'embriaguesa i, presa després la dissipa.

*Fóra llarg d'enumerar tots els mèrits de la col, així enceta Plini el Vell, la llarga i entusiasta lloa de la col a la Història Natural, de la qual ja abans Pitàgores i Cató en feren les més belles lloances.*

La col, afirmava Cató, és molt bona per a alleujar els mals de cap i combatre els malestars de la vista, i menjar-ne és particularment saludable per al ventrell i l'epigastri. Bullida, la col evita els insomnis; i esmicolada i picada i beguda en vi evàcua l'excés de bilis. Les virtuts de la col són tan fortes, continua Cató, que inclús aquell que prepara les seues mescles en sent els efectes enèrgicament. Cató va arribar fins a recomanar de conservar l'orina d'aquell que ha menjat col, car calfada, és molt saludable per als nervis; i va afegir que si hom llava els nadons amb aquesta orina, llur cos no s'afeblirà mai.

*La col afavoreix la digestió i dissipa l'embriaguesa, diu Cató a De re rustica, si en un dinar voleu beure i menjar copiosament, preneu-vos prèviament cols crues confitades en vinagre, i vos agradaran tant que les tornareu a prendre en acabar l'àgap. La col manté la salut. Triturada, s'aplica sobre les nafres i els tumors. També guareix la malenconia.*

La col només presenta l'inconvenient, diu Plini, de donar mal alé.

Dades antropològiques:

La col, diu l'antiga llegenda, va nàixer de les llàgrimes de Licurg, príncep de Tràcia, enemic de la cultura del vi i destructor de vinyals, a qui Dionís va castigar lligant-lo a un cep.

Recordar l'heroi *Cigronet* o *Petufet* de camí pels camps de Déu, sorprès pels llamps i la pluja de la tempesta, bo i cercant aixopluc sota les fulles d'una col.

Antany hi havia llogarets on quan naixia un fill era costum de dir a la menudalla que se l'havien trobat davall d'una col.

*De matí, i a la fresqueta,  
és quan canta el rossinyol,  
i quan se'n va al camp Pepeta  
a collir la bona col  
per a fer-se-la en salseta.*

Diu una cançó de l'horta arplegada per Eduard López Chavarri a les seues *Proses de Viatge*.

A Callosa d'En Sarrià hem sentit cantar encara aquesta vella i resignada cançó de batre:

*La tortuga està que plora  
a la vora d'un mallol  
i el llaurador la consola  
amb una fulla de col.*

A Calp, diuen, *fer-li algú la col*, a molestar, fastiguejar, fer-li una mala passada.

*A son entorn les cols de fulles amples i bufades i tons aturquesats, s'obrien a flor de sòl com poncelles colossals de roses verdes, llevades d'algun màgic roser invisible, i li amoixaven les cames colrades amb manyaga suau de mans d'amiga. Més el vell jornalero no la sentia la fresquívola dolçor d'aquell refrec, perquè ses cames estelloses i endurides pel blanquer de la intempèrie no semblaven pas cobertes amb pell humana, sinó amb cuiro de brúfol adobat.*

Caterina Albert i Paradís " Víctor Català ". Caires vius: Contraclaror

Poques coses tan senzilles i comunes i alhora tan barroques i surrealistes com un camp de cols, amb les esfèriques plantes impecablement arrengrades al capdamunt de la querena dels cavallons com colossals roses glauques; o efigies de pulcres i pletòriques nimfes de l'horta; o estranyes llunes naixents, tibants i amerades d'aigua de mar.

...

*la viña  
resecó los sarmientos  
por donde sube el vino,  
la col  
se dedicó  
a probarse faldas,  
el orégano  
a perfumar el mundo...*

Pablo Neruda. *Odas elementales: Oda a la alcachofa*

*Toda a ciência está aquí,  
na maneira como esta mulher  
dos arredores de Cantao,  
ou dos campos de Alpedrinha,  
rega quatro ou cinco leiras  
de couves: mao certa  
com a água,*

*intimidade com a terra,  
empenho do coração.  
Assim se faz o poema.*

Eugénio de Andrade. Rente ao Dizer: A Arte dos Versos

Tota ciència està ací,  
en la manera que té aquesta dona  
dels voltants de Cantao,  
o dels camps d'Alpedrinya,  
de regar quatre o cinc bancals  
de cols: mà certera  
com l'aigua,  
intimitat amb la terra,  
empenta del cor.

Així es fa el poema.

Eugénio de Andrade. Prop al Dir: L'Art dels Versos

#### **65.- Bromus diandrus Roth**

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: Blat de perdiu ( Fageca, Famorca, )

Altres noms populars: Estripa - sac, trenca-sac; bromus rígid.

Dades ecològiques: Mediterrània. Teròfit escapós de 2 a 6 dm d'altària. Floreix de febrer a maig, amb una inflorescència ampla, amb rames de fins 10cm i aplegades en grups de 3-6 sobre l'eix. Espiguetes de 4-7 cm. Herbats subnitrofil, sovint dominant al sòls profunds de vores de camins, mitjanament ruderalitzats, fraus de bancals, vinyals, olivars.

Es cria dins dels bancals i la rella s'enganxa com en un aspart ( Fageca )

Dades etnobotàniques:

Farratge.

#### **66.- Bryonia cretica L. subsp. dioica ( Jacq.) Tutin**

*Cucurbitaceae*

*Cucurbitàcies*

Noms populars diànics: Tuca ( Benirrama )

Dades ecològiques: Mediterrània i Eurosiberiana.

Dades etnobotàniques:

Arrel porgant i irritant

67.- **Bunium bulbocastanum** L. ssp. *macuca* var. *balearicum* [ = *B. balearicum* ( Sennen ) Mateo & López Udias. ]

*Umbelliferae* vel *apiaceae*

*Umbel.líferes* o *apiàcies*

Noms populars diànics: Sorelló ( Castells de la Serrella ), serelló ( Famorca, Fageca, )

Altres noms: Castanyola.

Dades ecològiques: Iberollevantina. Planta vivaç, geòfit bulbós, que guarda les reserves en una arrel tuberculada o tubercle subglobós, arredonit, negrellós per fora i blanc per dins, d'1-4 cm de diàmetre. Herba erecta, ramificada, glabra, que s'alça normalment un o dos pams de terra, de 2 a 10 dm, de tija angulosa i solcada de fulles poc nombroses, les inferiors llargament peciolades i ampleament triangulars, 2-3 pinnatisectes, dividides en lacínies oblongo-liniars, les superiors més menudes i subsèssils; floreix amb pètals blancs emarginats d'abril a juny. Porta la umbel.la principal de 6 a 14 bràctees, d'1 a 2 cm de longitud. Herbats subnitrofls, bancals, rostolls i llocs abandonats.

Hi ha la ssp. **bulbocastanum**. Holàrtica: Europa occidental i Mediterrània Est i Central. Umbel.la de 3 a 20 radis i (1)4-10 bràctees i (1)4 -10 bractèoles, fruit, com tot el gènere, acabat en un estilopodi més o menys xafat i contret en els estils, d'un sol cotilèdon. Alacant i València.

I la ssp. **macuca** ( Boiss. ) O. Bolòs et J. Vigo [= *B. alpinum* Waldst. Et Kit. ssp. *macuca* ( Boiss. ) P. W. Ball ]. Mediterrània occidental i central. Amb val.lècules amb 3(1) vites oleíferes; pedicels poc papil.losos. Umbel.la principal amb més poques bràctees, d'1 a 4, de 2-3 mm. de longitud, i amb més pocs radis. Es cria als erms pedregosos, runars i roquissars calcaris i terres cultivades, principalment en contrades austromediterrànies, i citada també a l'Alt Palància, La Safor ( Pau ) i l'Alcoià ( Càmara Niño ). De 100-300m.

Descrita només com una raresa a les Illes de Mallorca i Cabrera hi ha la: - var. *balearicum* ( Senn. ) O. de Bolòs et J. Vigo, amb la umbel.la principal amb més de 6 bràctees, d'1 a 2 cm. de longitud i descrit a Alacant i València com una espècie raríssima, i que nosaltres hem cregut trobar a Fageca a més de 700m, gràcies als bons oficis i serveis de Vicentet d'Elvira, cabrer de la vila de Famorca. Pau va descriure de la serra Mariola un *Bulbocastanum linnaei* var. *valentinum*.

Dades etnobotàniques:

Les tuberositats radicals de totes les espècies del gènere *Bunium*, juntament a les del gènere *Conopodium*, especialment, el *C. thalictrifolium*, molt comú al territori, han sigut mos tradicional de xicons i de pastors i menja dilecta de porcs senglars que les busquen amb avidesa. Conten gran quantitat de fècula i una mica de sucre de canya amb un sabor que recorda el de la castanya i el de l'avellana, i han estat utilitzades com astringent i fins i tot van arribar a cultivar-se, abans de la introducció de la creïlla, per tal de millorar-les i fer-les més mengívols. El gènere *Conopodium* a diferència del *Bunium*, no sol portar bràctees en les umbel.lles ni fa la tija plena, sinó més o menys fistulosa.

El sorelló ix pel febrer i març i fa la flor blanca i la llavor negra. Es menja la cabota de baix terra ( Castells de la Serrella )

El sorelló té la pell negreta. El peles i te'l menges, com una queredilla, cru o el torres ben torraet i més bons. Anar a fer o buscar sorellons. N'hi han que es fan prou grossets ( Castells de la Serrella )

El serelló fa l'arrel fonda i al cadavall fa una credilleta que és bona de menjar. De xicons anàvem a buscar-ne ( Famorca )

Els xicons s'ho menjaven, les queradilletes dels serellons ( Fageca )

Anem a buscar serellons ! Després de la guerra quan n'hi havia fam, era una cosa molt buscada com aliment. Quan la planta està florida és un menjar com una castanya, però quan està granà para aspra i insípida. El serelló vol sòls àrids, de pedra i terra, els porcs la llauren buscant-la ( Fageca )

Això de xicons estiràvem i baix ixien boletes com si foren queradilletes, i això ens ho menjàvem. La torcàvem aixina en la mà perquè estan brutes de terra, pelàvem la pellua fineta i ens ho menjàvem. Això fa flotetes blanques altes, fa també gospins, com si fora gospí. Es cria en terra roja, terra oberta, de pedreta, gravoseta ( Fageca )

### 68.- *Bupleurum fruticosens L.*

*Umbelliferae vel apiaceae*

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: Fenoll o **fenollet de rabosa** ( Catamarruc, ), fenollet bord ( Beneixama ), fenollet de pastor ( Tàrbena ), fenolleta ( Ares del Bosc), fenollera ( Benimassot )

Herba sapera ( Dénia )

**Herba profitosa** ( Agres ), profitosa ( Agres )

Topet de bau ( Biar )

Altres noms populars: Escombrall, ajocaperdius, botja groga.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Planta molt ramificada, glabra, glauca, de tiges primes, anguloses, dretes i flexuoses, i fulles estretes, lanceolato-liniars, coriàcies i agudes. Fa floriues grogues agrupades en umbel.les menudes. Es cria en matollars eixuts de terra calcària, brolles i pastures camefitiques. És una herba més entre les herbes de muntanya, humil entre les humils, però és una herba abundant i una de les poques florides d'estiu, la més nombrosa i modesta.

Dades etnobotàniques:

Glopejar l'herba profitosa per al mal de queixal ( Agres )

Usos ramaders:

El fenollet de rabosa ha sigut el pinso d'estiu, silvestre i selecte, de la cabra i del conill de la muntanya, el nodriment, la salvació estival dels ramats de la nostra aspra ruralia muntanyenca.

El fenollet bord és molt bo per al " ganao " i per a medicament també és molt bo. El curandero que n'hi havia en El Camp, que s'ho defenia tot, ell a soles, quan venia el mes de juny agarrava la motet i se n'anava a la muntanya i en feia unes feixamaes i cabassades enormes ! ( Beneixama )

Els agrà molt als animals, sobretot a les cabres blanques ( Tàrbena )

Se'l mengen molt bé els conills, cabres i ovelles ( Biar, Beneixama, ).

Se la menja el " ganao " i els conills no deixen ni la soca ( Agres )

Usos agrícoles:

Per a fer ramassos per a agranar l'era a l'època de la batuda ( Benimassot )



**69.-*Calamintha sylvatica* Bromf. subsp. *ascendens* (Jordan) P.V.Ball [= *C. hirta* ( Briq. ) Hayek; *C. nepeta* ( L.) subesp. *glandulosa* ( Req. ) P. W. Ball; *C. officinalis* Moench ]**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Mentera o herba mentera o mentereta ( Benissili )

Poliol ( Cocentina ), burriol ( ), poliol de menta ( Castelló de Rugat ),

Dades ecològiques: Mediterrània. Herbats més o menys ombrius i frescs dels volts de les fonts i rierols, formant part del mantell herbaci i de l'orla de les bosquines caducifòlies.

Dades etnobotàniques:

Digestiva, com qualsevol menta o el poliol blanc de penya o el poliol verd de riu. La gent l'anomena sovint i la vol com el poliol.

**70.-*Calendula arvensis* L.**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Ungla o ungeta de gat ( Ebo, Pedreguer, Gata, ), unglà ( Beniarbeig )

Gata-rabiosa ( Bocarent )

Pet de flare ( Castelló de les Gerres, )

Herba conillera ( Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Sagra, Fleix, Artana, )

Herba del panet ( Altea )

Boqueta de pardalet ( La Font de la Figuera )

Fartabous ( Llosa de Ranes )

Dades ecològiques: Paleotemperada. Teròfit o planta anual reptant. Herba difusa, ramificada, pubescent, de fulles oblongues, subenteres i sèssils. Fa les flors agrupades en cabeçoles solitàries de color groc o carabassa; les flors ligulades o exteriors són les femenines, i les tubulades o interiors, les masculines funcionalment. Aquenis arcuats, sovint amb bec, amb agullons o tubercles, sense papus. Margalideta groga o de color taronja que creix a escampalls dins dels bancals de l'horta i dels camps del secà, i formant part de les pastures anuals eixutes, i agraïnt la proximitat dels montons de fem. Fa, sovint, al ple de la primavera, al sotabosc dels bancals d'ametlers i dels fruiters del secà, sola o entremesclada amb les margaridetes (*Chrysanthemum paludosum* ), unes praderies espesses i esplèndides, constel·lades d'or i blanc.

L'herba conillera per l'horta està a remuntonades ( Artana )

Dades etnobotàniques:

Falcaet ben picat d'ungla de gat per a posar en pegat sobre les ferides i fractures ( Ebo ).

Fulleta d'herba conillera per a posar damunt dels talls i de les ferides ( Ràfol d'Almúnia )

S'ho mengen molt els conills ( Ràfol d'Almúnia )

Això tots els animals s'ho mengen ( La Font de la Figuera )

El " gano " li pega algun mos però poc ( Gata )

**71.-*Calendula officinalis* L.**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Pet de flare ( Beniaia, La Xara, Alfafara, ), petet ( Benimantell )

Ungla de gat ( Dènia, Adzúbia, Pedreguer, )

Dades ecològiques: Cultivada en jardins i cases de camp, i, a voltes, asilvestrada en herbassars subnitròfils

Dades etnobotàniques:

Ornamental.

Dades antropològiques:

J.G.Frazer, en la seua monumental Rama Daurada, enumerant exemples de màgia contaminant, procedent de la noció que les coses que alguna volta estigueren juntes queden després, encara que les separen, en tal relació simpatètica que tot el que es faça a una d'elles produirà pareguts efectes en l'altra, esmenta un ús molt significatiu de la calèndula entre els eslaus meridionals, on quan una xicona s'enamora fa un clot en una de les petges deixades pel peu de l'home que estima i col·locà en un test la terra que descolga; després planta en el cossi una calèndula, la flor de la qual creuen que no es marceix. I si els seus daurats capolls esclaten, floreixen i no es semen, l'amor del seu nuvi creixerà i florirà de la mateixa manera i mai no es marcirà. Així el conjur de l'amor actua sobre l'home per mitjà de la terra que va trepitjar “ ( pàg.70)

## **72.-*Calycotome spinosa* (L.) Link**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Cambrona, cambronera ( Ebo, Castells de la Serrella, Pedreguer, Benissa, ), cambronera ( Alcalà de la Jovada ), cambrona ( Altea, Pego, ), cambronera o cambronera borda, per a distingir-la de la cambronera vera -*Genista patens* - ( Benirrama ), encambrona ( Benimantell ), cabrona ( Beniarbeig, Jesús Pobre, Pedreguer ), cabronera ( Pedreguer, L'Orxa, ), punxa-cabrona ( Parcent ), punxa-cambrona ( Parcent, Tàrbena, ), gilaga-cabrona ( Catamarruc ), angilaga cambrona ( L'Abdet, Benimassot, ), argilaga o argilagueta negra ( Alcalà de la Jovada ), argilaga de forn ( Cocentaina )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Arbust d'un a dos metres d'altària, d'espines ixides i dures, amb fulles de tres foliols, de groga i generosa florida i fruits com una garrofeta, propi de matollars secs i coscollars de contrades marítimes, en plans, vessants i faldars de muntanyes, sobretot solanes, ja que en les ombries altes es substituïda per la *Genista patens* que té un port i un fullatge semblant però sense punxes.

Dades etnobotàniques:

Flors cardiotòniques ( Cocentaina )

Fusta ideal per fer els batalls dels picots i les esquelles de les cabres i ovelles (Castells de la Serrella, ). La cambrona per a fer batalls ( Altea )

La cambrona la posàvem dalt del ras per a que no entraren les raboses ( Pedreguer )

*Més val agarrar-se a una cambrona que a una ona*, diuen els mariners de Xàbia per a significar els riscos i perills de la mar.

### 73.-*Campanula rapunculus* L.

*Campanulaceae*

*Campanulàcies*

Noms populars diànics: Repunxons ( Beniaia ), mamelletes ( Alcalà de la Jovada ), “sogres-i-nores” per les flors no aparellades ( Barx ).

Dades ecològiques: Euroasiàtica. Pasturatges i pratells mollencs, faldars de bosc

Dades etnobotàniques:

Fulles mengívoles, com les altres verdures. ” Hi ha qui es menja el nabet pelat “ (Beniaia).

### 74.-*Cannabis sativa* L.

*Cannabaceae*

*Cannabàcies*

Noms populars diànics: Cànem, la planta; canyamó, la grana.

Dades ecològiques: Àsia Central. Teròfit escapós. Herba dioica, dreta, anual, de fulles digitades, peciolades i estipulades, oposades a la part inferior i alternes més amunt. Flors unisexuals, minúscules i verdoses, en peus distints. Cultivada tradicionalment com a planta tèxtil i per les seues granes, arreu del territori i del país, com es pot constatar en les *Observaciones* de Cavanilles, i encara actualment, si bé rarament, a la terra baixa i muntanya mitjana. A voltes, difícilment, es pot fer subespontània a la vegetació ruderal ( *Chenopodietalia*, *Onopordetalia* )

Tan important com el cànem de cultiu és la varietat de cànem índic ( *Cannabis indica* L. [= *Cannabis sativa* L. var. *kif* A. DC. ], d'ús medicinal i lúdic pel contingut en tetrahidrocanabinol.. Hi ha autors que parlen d'una sola espècie botànica i de dues varietats: *vulgaris* i *indica*.

El cànem és una de les plantes més difoses i diversificades. Creix arreu del planeta en una gran varietat de climes i terres.

La classificació botànica del cànem ha sigut incerta. Els primers investigadors el situaren en la família de les *urticàcies*; després fou ubiquada en les *moràcies*. Actualment està assignada a una família especial, les *canabàcies*, amb només dos membres, el cànem i el gènere dels llúpols.

Dades etnobotàniques:

La relació del cànem amb els hòmens existeix, probablement, des de fa uns deu mil anys, és a dir, des del descobriment de l'agricultura. És, doncs, un dels cultius més antics per ser la font d'una excel.lent fibra; per les llavors que procuren aliment humà i animal i un oli; i per les propietats terapèutiques i les virtuts sedants, embriagants i hipnòtiques.

La fibra ha sigut utilitzada per a la fabricació de tela i de paper durant segles i ha sigut la més important font de matèria primera per a la fabricació de cordes fins l'arribada de la fibra sintètica. Les llavors s'han utilitzat com a menja d'aus i a voltes com a menja humana. L'oli de les llavors fou utilitzat antigament per a enllumenar i per a la

fabricació de sabó i actualment encara es fa servir ocasionalment en la manufactura de vernissos, linòleum i pintures.

Les llavors s'han utilitzat tradicionalment i copiosament al territori com a aliment de l'aviram de corral i dels aucells de gàbia, i per a l'elaboració de coquetes al forn salades; i les fibres per a confeccionar teixits, cordes, espadenyas i tota sort de productes artesanals.

Encara hem vist personalment vendre flor de cànem índic femella a les herboristeries tradicionals valencianes, com en aquella que fins a vora els anys 80 va estar oberta al principi del carrer Carnicers, regentada per una velleta llesta. Hi tenia un calaixet de fusta envernissada assignat amb el seu nom científic gravat dalt del pomet d'aram, i s'hi receptava per als atacs d'asma i com a hipnòtic lleuger.

La fibra de cànem, territori diànic, s'ha fet servir també en les reduccions de les fractures òssies i en alguns emplastres.

El principal ús del cànem actualment entre la població és amb finalitats lúdiques, festives, creatives o artístiques, segons temperaments. El jovent sol anomenar-la herba de la rialla, o senzillament herba, tal com els llauradors li diuen a l'alfals.

Després de més de 5000 anys d'ús del cànem per centenars de milions de persones en tot el món, no n'hi ha cap evidència creïble de que aquest bé de déu haja provocat mai una sola mort, ni s'ha descrit l'existència d'una veritable dependència física ni s'ha pogut demostrar que el seu consum crònic com a causant d'alteracions psíquiques o físiques a llarg termini ( Consultar Mulet, L., 1997 )

Allò realment perjudicial del cànem és la penalització interessada que ho emplastra tot, i que ha convertit una singular espècie botànica, una innocent criatura natural, útil durant mil.lenis per a la humanitat, en una sort de bruixa o dimoni medieval, i el que és pitjor en una vulgar mercaderia, és a dir, en alguna cosa buida d'encant i d'estima.

Actualment s'avalua la possibilitat d'un ús terapèutic del cànem o de la seua mol.lècula el tetrahidrocannabinol, com a agent antiemètic en el tractament dels pacients sotmesos a quimioteràpia.

Des del punt de mira social no ens atrevim a opinar ací, per manca de llums, però des del punt de mira científic cal simplement seguir amb noves investigacions.

Dades antropològiques:

Hi ha la dita popular valenciana, recollida per Sánchez Guarner, que diu:

*Cànem gentil, es sembra en març i brota en abril.*

Referida als durs reballs del cànem hi ha la *Tonada de s'espadar de la Pobla de l'illa de Mallorca*:

*Mala vida és s'espadar*

*ja ho diu se meva Moreta,*

*tot lo dia ha d'estar dreta*

*amb s'espadella amb sa mà,*

*amb s'espadella amb sa mà,*

*mala vida és s'espadar.*

*Es cànnyem de son Salat  
ha rebentat amb calcigues  
i per ses arrels té margalides  
i tot ha quedat mascarar.*

*A n'En Jordi Tixador  
diré a n'es batle que el tanc  
perquè va regar de fang  
es cànnyem de son Senyor.*

\*

*A la flor del dia,  
a la flor del cànem,  
les perdudes veus  
dels llauradors canten.*

Vicent Andrés Estellés. *Cant del Russafi LX*

**75.- Capparis spinosa L. subsp. rupestris ( Sm. ) Nyman [= C. inermis Turra, = C. spinosa subsp. orientalis ( Veill. ) Jafri]**

*Capparaceae*

*Caparàcies*

Noms populars diànics: **Taperera** ( Bellreguard, Gandia, i tota la Safor, Cullera, Callosa d'En Sarrià, Vilamarxant, ); **tapenera** ( Castells de la Serrella, Callosa d'En Sarrià, Cocentaina, Alcoi, Alcoceret de Planes, Benialfaquí, Gorga, Beneixama, Biar, Petrer, ), la planta; tàpera ( La Safor, Callosa d'En Sarrià, Vilamarxant, ); tàpena, tàpenes ( Callosa d'En Sarrià ), la poncella o capoll floral adobat; i taperot ( La Safor, Vilamarxant, ); tapenot, el fruit incipient o més o menys fet i també adobat.

Dades ecològiques: Mediterrània. Arbust molt ramificat, de branquillons flexuosos, de fulles alternes de limbe ovat i de flors axil.lars solitàries de quatre pètals blancs més o menys tenyits de color rosa i de nombrosos estams. Planta de branquillons pènduls i glabrescents, i de fulles poc o gens mucronades i amb estípules no espinoses en la base. Sol criar-se en matollars eixuts, tarussos argilosos molt àrids i assolellats, roquissars i pedregallars calcaris; i molt especialment en les parets i murs vells i assolellats de castells com el de Dènia o Rebollet i altres edificis antics.

Hi ha també la espècie *Capparis spinosa L. subsp. spinosa* [= *Capparis spinosa L. subsp. canescens* ( *Cosson* ) *A. & o. Bolòs* ], de la Mediterrània occidental, de branquillons ascendents i sovint pilosos, sobretot els jòvens, i de fulles clarament prolongades en un mucró apical espinós i amb estípules espinoses en la base del peçó. Alguna volta és cultivada a la regió mediterrània, principalment a les Illes Balears.

*Rústegues parets emmantellades de tapereres, diu Ruyra A la fi del món a Girona.*

Dades etnobotàniques:

Les ponzelles o capolls florals i els fruits incipients es fan servir a tall d'aperitius i condimentaris adobats amb sal, vinagre i herbes aromàtiques, a tot el territori.

Primer es posen quatre dies en aigua, canviant-la tots els dies, per a que se'n vaja l'amargor un poc; i en acabant, les pose en pots en salmorra - sal, vinagre i mitja llima - ( Benialfaquí )

Nelly Arnold a la *Contribution a la connaissance ethnobotanique et medicinale de la flore de Chypre.* ( Paris: Universitat René Descartes 1985. ), remarca les virtuts aperitives, tòniques, antiespasmòdiques, carminatives, refrescants, antidiarreiques, diürètiques, laxants, antisèptiques urinàries, febrífugues, antianèmiques, emmenagogues, expectorants, hepatoprotectors i afrodisíacs de la taperera, tan per mitjà d'infusions de les fulles, la corfa i les arrels com pel consum de les tàperes i taperots, molt apreciats i menjats per tot Xipre.

“ Dos voltes per any, els xipriotes arpleguen els ulls o brots incipients ( *Cappâri* ), els jóvens botons florals i inclús els fruits primicers en forma de petit “ cogombre “. Els jóvens fruits i els botons florals són adobats en vinagre, de la mateixa manera que els brots jóvens o els ulls fullats ( *Cappâri* ).

El *Cappâri* es posa dins de veixells d'argila o de vidre que s'omplin d'aigua. Es deixa així de 7 a 10 dies. S'ha de canviar l'aigua tots els dies. El dia que fa onze, es trau l'aigua o s'escorre el *Cappâri*, i s'empolsima amb molta sal. Després es deixa secar al sol i s'alça en veixells de vidre. Es recobreix de vinagre.

En *mézé*, es serveix amb oli d'oliva i és molt apetitós. En amanida, es talla en xicotets trossos que es barregen amb la resta de llegums.

Apunta que es beu el decuit de les arrels per a superar l'esterilitat masculina i femenina; i els grans per a la femenina.

Pel que fa a les virtuts afrodisíacs atribuïdes a les fulles, fruits i grans ( Ducros, A.H., 1930 ), reporta que per tal d'afavorir l'erecció del penis s'apliquen flors xacades sobre “ la partie concernée. “, indicació també esmentada per Chopra et al. ( 1956 )

Fent al·lusió a les suposades virtuts estimuladores del desig carnal de la taperera, troben en la Bíblia un esment eròtic dins l'estremidora visió de Cohèlet sobre la vellesa:

*Llavors, una costera espanta*

*i es té por de fer camí.*

*L'ametler floreix,*

*la llagosta s'engreixa*

*i la tàpera madura,*

*però l'home se'n va*

*al seu estatge etern,*

*i les ploraneres ja rondan pel carrer.*

Cohèlet: 12-5

A totes les herboristeries de Xauen i de Djebala tenien el saquet de fruits secs de *cappar* exposat per a vendre per a fer tasses contra la migranya i el mal de cap.

Dades antropològiques:

Enllà de les evidents virtuts medicinals i de les saboroses utilitats culinàries es de lloar en la taperera el seu singular perfil estètic. Ben bé podria tindre's la taperera com escut de la bellesa, com emblema del triomf de la bellesa sobre l'estretor i la penúria. Sorpren i corpren la doble estètica de la taperera: la sòbria i retorçada arquitectura hivernenca del socam i brancam despullat, i el luxe i l'esplendidesa primaveral i estiuenca quan amb frondós fullatge nou obri les amples ales blanques de les nombroses flors. Quines matallades abocant-se mur avall com vigorosos ullals d'aigües maragdines i escumoses ! No és un prodigi vore brotar de la pedra vella i seca unes plantes tan ufanoses com les tapereres ?

## 76.- *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medicus

*Cruciferae*

*Cruciferes*

Noms populars diànics: Sarró de pastor ( Castelló de les Gerres, ), sarronets ( Confrides, ), “bolsa “ de pastor ( Alcoleja ), bosses de pastor.

Formatgets ( Bellreguard, )

Citró bord ( La Font de la Figuera )

Ravanell ( Oliva )

Dades ecològiques: Cosmopolita. Herbata anual, semblant en més menut que el ravanell, de fruits característic en forma triangular, que habita en herbassars ruderals, vores de camins, tarongerars i altres camps de conreus, sobre terrenys un poc humitencs i trastocats.

Dades etnobotàniques:

Reguladora del flux menstrual. Tasses per a evitar les pèrdues excessives de sang durant la regla.

Suc de la planta fresca damunt les ferides i per tallar la sang que xorra del nas.

Tasses de “bolsa “ de pastor per al renyó ( Alcoleja )

Tendra com a verdura ( Alcoleja )

El “ganao “ s'ho menja molt ( Confrides )

Això és el citró bord i això s'ho mengen els animals ( La Font de la Figuera )

Nelly Arnold a la *Contribution a la connaissance ethnobotanique et medicinale de la flore de Chypre.*( Paris: Universitat René Descartes 1985. ), remarca les virtuts astringents, diürètiques, hemostàtiques i vasoconstrictores dels sarronets útils en les dismenorrees, varius, hemorroides o la hipertensió, administrant el suc de la planta sencera, la infusió de la planta fresca o seca o la pols de la planta o de les summitats florides presa a cullerades; i reporta a més que: *Les jeunes feuilles de la base sont consommées en salade à Chypre. Elle était aussi employée com telle dans l'Antiquité.*

## 77.- *Capsicum annuum* L. var. *longum*

*Solanaceae*

*Solanàcies*

Noms populars diànics:

La varietat més estimada i utilitzada al territori és la gran, llarga, carnuda, de bona gruixa o colmello, i dolça, de coloració verda o vermella, bona per a farcir o rostir i torrar i fer espencats i pericanes; també quan és encara verda es fa servir per a posar en aigua sal o salmora; però les millors per a posar en vinagre o salmorra són les pebreres o pebres grocs, posant damunt fulles de llimera o de canya.

S'anomena gruixa o colmello la grossària o gruix turgent o molla de la hortalissa com ara la pebrera o la tomaca: la seua qualitat.

*Per força ha de ser molt bona*

*una cosa que té quatre noms,*

*que es diu: pimentó, pebre i pebrera,*

*i bajoca allà en Alcoi.*

*Per força ha de ser bona*

*una cosa que té quatre noms:*

*pebre, pimentó i pebrera*

*i bajoca allà en Alcoi.*

L'hortalissa o fruit: **Pebrera** ( Bellreguard, Alqueria de la Comtesa, Oliva, Rafelcofer, La Font d'En Carròs, Forna, Vilallonga, L'Orxa, Beniarjó, Beniflà, Potries, Ador, Palma de Gandia, Barx, Ondara, Beniarbeig, Benidoleig, Ràfol d'Almúnia, Dénia, Pedreguer, L'Atzúbia, Benirrama, Benialí, Benissivà, Alpatró, Margarida, Planes, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Murla, La vall de Laguar, Senija, Benissa, Calp, Altea, Parcent, Tàrbena, Murla, Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Tollos, Quatretondeta de la Vall de Ceta, Callosa d'En Sarrià, Benimantell, L'Abdet, Confrides, Ares del Bosc, Benasau, Alcoleja, Penàguila, i també, a voltes o ara, bajoca, Benilloba, Benimassot, Castalla, Sella, Relleu, Xixona, Petrer, Artana, Ain, Vistabella, ); **pebre** ( Miramar, Alquerieta de Guardamar, Daimús, Xeraco, Xeresa, Gandia, Beniopa, Benirredrà, Real de Gandia, Ròtova, Alfauir, Almiserà, Beniatjar, Simat, Benissivà, Abdet, Alzira, ); **pebró** ( Oliva ); **pimentó** ( Parcent, a voltes, Castelló de Rugat, Banyeres, Castelló de la Ribera, Canals, Carcaixent, Sueca, Alzira, Sollana, Silla, València, Vilamarxant, Benicarló, ), **primentó** ( Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Ràfol de Salem, Salem, Beniatjar, Carrícola, Palomar, Otos, Albaida, Aiello de Malferit, Ontinyent, La Pobla del Duc, Llutxent, Cullera, Sant Carles de la Ràpita, Amposta, ); **pemintó** ( Manuel, La Llosa de Ranes, Algemesí, Castelló de la Ribera, ); **pebrot** ( Granollers, El Principat )

A Pedreguer a la pebrera roja li diuen, amb ironia, *gamba del "terreno"*.

Pebrera coenta ( Sella )



**Bajoca** ( Gorga, Benilloba, Benillup, Beniarrés, Gaianes, Alcoi, Cocentaina, Muro, Planes - pebrera ara; tota la vida bajoca -, Alcoceret de Planes, Benialfaquí, Almudaina, Benimarfull, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Xixona, Tibi, Onil, Biar, Beneixama, La Canyada, Agres, Alfafara, Bocairent, Banyeres, ); el fruit.

La mata: **Pebrer** ( Bellreguard, Oliva, Forna, La Font d'En Carròs, Beniarjó, Potries, Ador, Alpatró, Ondara, Beniarbeig, Pedreguer, L'Atzúbia, Margarida, Beniaia, Parcent, Ràfol d'Almúnia, Benissa, Alcalà de la Jovada, Benialfaquí, Penàguila, Tàrbena, Murla,); **pebre** ( Vilallonga, Cocentaina, Benialí, Gorga, Benilloba, Benillup, Alcoceret de Planes, Muro, Quatretondeta, Benasau, Cocentaina, Agres, Alfafara, Bocairent, La Canyada, Carrícola, Ontinyent, Ailo de Malferit, Calp, Benimantell, L'Abdet, Relleu, Xixona, ), **pebreter** ( Castells de la Serrella, ), **pebrera** ( Miramar, Alquerieta de Guardamar, Daimús, Gandia, Beniopa, Real de Gandia, Xeresa, Xeraco, Simat, Alfuir, Beniatjar, Benilloba, Alcoi, Muro, Agres, Alfafara, ), **pebretera**, **pebrerera** ( Artana, Vistabella, ), **pebrerera bajoquera** ( Alcoi, Benifallim, ); **pimentonera** ( Castelló de Rugat, Bocairent, Alzira, Algemesí, Castellar, Pinedo, Vilamarxant ), **primentonera** ( Salem, Albaida, Castelló de Rugat, Aiolo de Rugat, Llutxent, La Pobla del Duc, Beniatjar, Otos, Palomar, Atzeneta, Ontinyent, ); **primentoner** ( Salem, Ràfol de Salem ); **pemintonera** ( Manuel, La Llosa de Ranes, Algemesí, Castelló de la Ribera, Silla, ), **pebrotera**, **pebroter** ( El Principat ). “ Una taula de pebrer “ ( Parcent ).

Primentonera i pebre si és menut ( Ontinyent )

Una xicoteta d'Alcoi contava que sa uelo deia per marcar la diferència: *la pebrera fa bajoques*; com a Gorga i Cocentaina diuen: *el pebre fa bajoques*. O la pebrera fa pebres, com dirien a Miramar o Daimús. O el pebre fa pebreres ( L'Abdet )

El camp, bancal o col·lectiu: **Pebreral** ( Oliva ); **pebrar** ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Rafelcofer, Potries, ); **primentonar** ( La Pobla del Duc, ), **pimentonar** ( Bocairent, Canals, Silla, Vilamarxant, ), pimentonera ( Sollana ); **camp de pebres** ( Beniarjó ).

**Pebre-roig** o **pimentó-roig en pols**: **Pepe-roig** ( Bellreguard, ); **pimentarroig** ( Cullera )

El pebre blanc o mata de pebre blanc fa bajoques blanques, bones per a fregir ( Cocentaina )

PEBRE d'AUIA / Bajoca blanca: Aprofiten per a posar en vinagre ( Cocentaina )

PEBRE de QUATRE MORROS fa bajoques de quatre morros ( Cocentaina )

MORRONGO ( Cocentaina )

El PEBRE de FER PERICANES fa bajoques d'ENRASTRAR. S'han de collir molt tendres. Aprofiten per a fregir i fer pericanes ( Cocentaina )

La varietat roja i redona: **Pebre morrongo** ( Gandia, Ròtova, ); **morrongo** ( Bellreguard, Miramar, Daimús, La Font d'En Carròs, Ròtova, Potries, Penàguila, Castelló de la Ribera, ); **pebrera morronga** ( Potries ); **bajoca roja** ( Alcoi ), **bajoca morruda** ( Benifallim, ), **bajoca morrona**, **llisa i de quatre picos** ( Tibi ); **bajoca de morrongo** ( Alfafara ), **bajoca de quatre morros** ( Beniarrés, Bocairent, La Canyada, ); **pebre mullo** o **de tres cantons** ( Beniopa ), **pebre de quatre morros** ( Abdet ); pimentó de tres o quatre cantons ( Castellar, Pinedo, ). . La bajoca de quatre morros o

de facir, i millor roja, per a tallar-la i fer-la a tiretes o esgardar o fer l'esgardaet ( Bocairent )

El pebre italià ( Bellreguard, Alqueria de la Comtessa, Gandia, Silla, ), és verd, llarg, dolç i de menys colmello que la varietat grossa de farcir. És la millor per a fregir, "aufegaets" o tapats, i per a fer pericanes, i inclús per a salar en vinagre. És la bajoca llarga ( Alfafara, Bocairent ). Aquesta varietat s'anomena a Penàguila, pebrera d'enrastrar, i a Alfafara bajoca d'enrastrar, i és l'especial per a fer pericanes i borres o per a escudellar-la com a guarnició. Bajoca de secar o d'enrastrar per a fer espencats d'hivern o mullaors ( Agres ). Bajoca callosina per a fer pericanes ( Alcoceret de Planes )

La varietat menuda, llarga i coenta:

L'hortalissa o fruit:

**Vitet** - del llatí *vectem* " penis " - ( Bellreguard, Miramar, Alqueria de la Comtesa, Xeraco, Xeresa, Simat, La Font d'En Carròs, Fornà, Potries, Beniflà, Gandia, Beniopa, Benirredrà, Real de Gandia, Rafelcofer, Beniarjó, Vilallonga, Palma de Gandia, Ròtova, Almiserà, Barx, Aiello de Rugat, Castelló de les Gerres, L'Orxa, Alcalà de la Jovada, Benirrama, Benialí, Benissivà, Alpatró, Margarida, Beniaia, Catamarruc, Tollos, Gorga, Benilloba, Ares del Bosc, Benasau, Benialfaquí, Famorca, Benimassot, Benifallim, Penàguila, Alcoleja, La Torre de les Maçanes, Xixona, Calp, Cullera, Alzira, Carcaixent, Alberic, Castelló de la Ribera, Moixent, Canals, Alcúdia de Crespins, La Llosa de Ranes, Algemesí, Cullera, Alginet, Manuel, El Romaní, Sollana, ); vitet coent i vitet dolç ( Xixona ). *Vitet de piuet de gat*, diuen a Sollana a uns vitets llarguets, coentíssims que no s'ho pot menjar qualsevol.

**Ditet** ( La Font d'En Carròs, Beniarjó, Potries, Ador, Ondara, Dénia, Xàbia, Pedreguer, Gata, - però es diu més coent -, Senija, Benissa, Altea, Sella, Pego, L'Atzúbia, Ebo, Beniarbeig, Ràfol d'Almúnia, Benidoleig, Sagra, Tormos, Orba, La Vall de Laguar, Parcent, Murla, Benigembla, Fageca, Ontinyent, Albaida, Aiello de Malferit, Salem, Ràfol de Salem, Montaberner, Carrícola, La Pobla del Duc, Llutxent, Benigànim, Alcoi, Cocentaina, Alfafara, Bocairent, Beneixama, La Canyada, Onil, Castalla, Monòver, Benicarló, ); ditet picant i ditet dolç ( Castalla ).

**Viró** i vironet ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Bolulla, Callosa d'En Sarrià, El Castell de Guadalest, L'Abdet, Confrides, Campello, ); **vironer**, la mata ( Castells de la Serrella ). Viró, viron, vironius; i hi ha també viron dolços ( Benimantell ). A Altea fan distinció entre ditet, llarg i coent i viró, xicotiu i coent.

**Vissó** ( Vilallonga, Adzeneta d'Albaida ), vissolet ( Adzeneta d'Albaida ), vissonet ( Vilallonga ). També diem vitet però la paraula principal és VISSÓ ( Vilallonga )

**Vissolet** ( Benimarfull, ) amb l'o oberta.

**Visolet** ( Alcalà de la Jovada, Planes, Alcoceret de Planes, Almudaina, Benialfaquí, Benimarfull, Catamarruc, Beniarrés, Benillup, Benilloba, Muro, Agres, Beniatjar, Atzeneta, Palomar, Otos, Castelló de Rugat, ). O tancada. Els visolets val més que els mires de lluny ( Atzeneta ). " Més coent que un visolet " o " més malgènit que un visolet ( Atzeneta ). Abans diem vitet més que visolet ( Benillup )

El visolet és més menut i més picant que el ditet ( Benilloba, Alfafara, Bocairent, ). Visolet o dimoniet ( Alfafara )

**Bisolet** ( Benilloba, Beniatjar, )

**Vetorino** ( Oliva, Piles, )

**Vitorino** ( Forna )

**Vitó, vitons** ( Forna ), diuen a un vitet més gran.

**Txitxó** ( Fleix )

**Cornet** ( Ibi, Onil, ), **cornet coent i cornet bovo** ( Onil ), **cuernet coent i dolç** ( Tibi, ), **cuarnet** ( Xixona, Tibi, ), **cuernet** ( Petrer )

**Coralet** ( Ròtova, Alfauir, Fraga, ); **coraletera o coralera**

**Coent** ( Gata, Calp, Benissa - al més llarg -, Fleix, ), **cuent**, ( Jesús Pobre, Gata, Calp, ), **cuentet** ( Benissa ), **coentet** ( Alфондеguilla )

**Pebrereta coenta** ( Artana ); **pebrera coenta** ( Ain, Alфондеguilla, )

**Fissó** ( Rellou )

**Pebrera** ( Castellar, Pinedo, Silla, València, Alboraià, Vilamarxant, )

**Pesteta** ( La Jana, Sant Carles de la Ràpita, Amposta, )

**Mongeta** ( Vistabella ): els finets que piquen.

Altres noms: pebre de banyeta, bitxo ( Granollers )...

La varietat menuda, llarga i menys coenta: **Quarnet bovo** ( Xixona, ),

Els ditets que no couen ací diuen **ditets bovós** ( Cocentaina )

Cireretes: sort de vitets redonets. Això és un veneno ( Sollana )

La varietat gran o llarga i picant diuen a Vilallonga **vissó**; i **vitet** si és més xicotet.

*Pujava de pressa, com la coentor de la pebrera en la boca després de mossegar-la, deia, si no fa, un bon escriptor de l'Albufera.*

La mata o planta:

**Viter** ( Potries, ), **vitera** ( Bellreguard, Alqueria de la Comtesa, Gandia, Beniopa, Xeraco, Ròtova, Canals, Alzira, Algemesí, Sollana, ), **vitoler** ( Alpatró, ), **vitoner** ( Beniaia, ), **visoleter** ( Alcalà de la Jovada ), **vissoner** ( Vilallonga ), **diter** ( Muria ), **cuenter** ( Calp, ), **coenterer** ( Gata ).

**Nyora**, la varietat redona, vermella, menuda, més o menys picant o dolça i seca, emprada per a fer borreta, salses o com a condiment, en general a tot el territori.

Borreta d'Agres: Sofregir les nyoretetes, bacallar espençat, alls tendres i espinacs. Afegir un poquet de caldo i quan bull posar uns trossets de queradilla, i un ou trencat o deixat caure per persona quan ja estiga tot cuit.

**Nyóra dolça**, la que fan el pebre-roig i nyóra cuenta ( Benimantell )

La nyóra és prou dolça. La feen a rastres, es secava i endesprés per a fer salses, ho picaven, ho passaven per oli i per a fer una marinera i moltes coses ( Altea )

Nyóra és un dels sinònims de la vulva a Albaida.

**Nyoreta** ( Parcent, Gandia, Oliva, Forna, Potries, Vilallonga, Beniopa, Xeresa, Real de Gandia, Alfauir, Ròtova, Alpatró, La vall de Laguar, Benissa, Beniarrés, Penàguila, Alcoleja, Aiello de Rugat, Llutxent, Otos, Ontinyent, Alfafara, ), **dentilleta** ( Almiserà ), **caienes** ( Ondara ), la varietat de vitet encara més menuda, redoneta i molt més picant o coenta. Redonetes i piquen com un déu ( Xeresa ). Xateta i xicoteta i més picant ( Beniarjó ). La nyoreta coentera encara cou més ( Benissa). La nyoreta, més menut i més picant que el vissó (Vilallonga ). La nyoreta és més menuda, més calenta i més forta ( Ròtova ). La nyoreta pica el doble que el ditet ( Ontinyent )

La nyòra és dolça, i la nyòreta, redoneta, i és més menuda i picant ( Benilloba )

**Nyoreta** si és més xicotet i redonet i més picant, lo que més cou ( Vilallonga ); **cirereta** ( Vilamarxant )

També es coneix a tot el territori una varietat de vitet més coent, xicotet, allargat anomenat *miracielos* o *miracels*, ocasionalment: és com si fóra un visoletet però més xicotiu i que mira cap amunt ( Beniarrés )

Dades ecològiques: Neotropical; originari d'Amèrica Central, i molt cultivat al territori en totes les seues varietats. La major variació dels vitets es dona a Mèxic i a Brasil. A Bolívia i bona part de Sudamèrica se'ls diu *ajies*, nom originari de les Antilles; a Mèxic se'ls coneix com a *chilis*; *uchus*, en quechua, i *huaykas*, en aymara; i es pot creure que el seu consum estimula la circulació sanguínia en ambients enrarits i d'aire humit i calent. El pare Acosta en la seua Historia Natural de Las Indias de 1590 ens diu sobre aquests ardents i estimulants fruits: *No se da en las tierras frias, como la sierra del Perú; dase en valles calientes i de regadio. Hay ají de diversos colores, verde, colorado y amarillo; hay uno bravo que llaman " caribe " que pica y muerde reciamente; otro hay manso y alguno dulce que se come a bocados. Alguno menudo hay que huele a la boca como almizcle y es muy bueno. Cómese verde y seco y molido y entero y en olla y guisados. Hállese esta pimienta de Indias, universalmente en todas ellas, en Nueva España, en el Perú y en todo lo demás descuberto, de modo que como el maiz, es el grano más general para el pan, así es el ají, la especie mas común para salsa y guisado.*

Dades etnobotàniques:

Amplament cultivat i cuinat a tot el territori i la resta del País en totes les seues varietats i formes de consum, des de cru i torrat als cent usos com a condiment o acompanyament.

Pebreres farcides. Sublims.

Coques al forn de pebrera i tomaca. Impressionants.

Pericana. Pebreres d'enrastrar fregides o torrades amb un vitet si es vol coent; fet a molletes amb un capellà torrat o bé bacallar. Agegir dos alls trossejats i oli d'oliva. Hi ha qui posa també una ceba torrada al forn.

Espencat ( Bellreguard, La Xara, ), esgarrat, torrat ( Pedreguer ), escalivà o calivà. Pebreres roges, albergínies i tomaques madures torrades al forn o a la brasa o llanda, pelades i espencades ( esquinçant a trossos llargs, longitudinals ). Afegir esguells de bacallar i alls secs trossejats i regar amb oli cru d'oliva. Amb un bon pa blanc cuit al forn i un got de vi negre solemne és, sens dubte, un dels menjars més deliciosos de la cuina mediterrània i mundial.

Espencat de bajoca i tomaca amb bacallar o tonyina, alls tallaets i oli cru ( Benillup )

Borra o borreta. Bullit d'espínacs, creïlles tallades, pebrera roja crua o seca si es l'hivern i una cabeça d'all; afegir una ganya de bacallar a trossets i mitja ceba. Quan arranca el bull s'aboca una mesurata d'oli d'oliva i sal. Es cou a poquet foc; i es pot deixar caure algun ou al final per a que qualle per damunt.

Anguiles en vitets ( Xeraco )

Gamba amb bledes.

La Vetorinà. Coure amb un bon oli d'oliva, en caçoleta de test: Sepionets / Allets trossejats / Vetorinos secs ( Oliva )

Dades antropològiques:

*A ballar les danses de Benicolet  
una tomaqueta i un pimentonet.*

Canten i ballen a la Pobla del Duc.

\*

*res no m'agrada tant  
com enramar-me d'oli cru  
el pimentó torrat, tallat en tires.  
cante llavors, distret, raone amb l'oli cru, amb els productes de la terra.*

*m'agrada molt el pimentó torrat,  
mes no massa torrat, que el desgracia,  
sinó amb aquella carn mollar que té  
en llevar-li la crosta socarrada.*

*l'expose dins el plat en tongades incitants,  
l'enrame d'oli cru amb un pessic de sal  
i suque molt de pa,  
com fan els pobres,  
en l'oli, que té sal i ha pres una sabor del pimentó torrat.*

*després, en un pessic  
del dit gros i el dit índex, amb un tros de pa,  
agafe un tros de pimentó, l'enlaire àvidament,  
eucarísticament,*

*me'l mire en l'aire.  
de vegades arribe a l'èxtasi, a l'orgasme.  
cloc els ulls i me'l fot.*

Vicent Andrés Estellés. Horacianes I

\*

*T'he de donar, amor, una casa amb jardí.  
La veus, ben lluny, i blanca? I cada matinada  
el sol, que la desperte. I a poqueta de nit  
i a la llum de la lluna, que vinguen les carícies*

*d'olor a gessamí i de colors de gerani.  
Traurem la taula al ras, parada amb poca cosa:  
un rosegó de pa, un got de vi de casa  
i un plat de pimentó, torrat amb molta traça  
- allò que done el temps i el treball de les mans -.  
Ignorarem les places, el desfici dels dies  
i ignorarem molt més: els designis del fat.  
T'he de donar, amor, una casa ben blanca.*

*La nostra casa feta de maons i de tendresa.  
La nostra casa feta damunt la nostra terra.  
Tomàs Llopis. Palau de cendra: V*

*- Vaja, donques: tracte fet... Mentris l'ermitana me deixi el morter per afer una  
cuillerada d'alioli - perquè sense alioli o pebre els cargols valen pas una escopinyada  
de penjat !*

Caterina Albert i Paradís. *Solitud*. Cap.V: Sumant Dies. pàg. 71

*L'horta de Vicenta-Maria, que estava conreada i bledana com un jardí, va ser  
arrablada per una forta avinguda d'aigua, de llot, de canyes i carrissos i de pedres  
codisses...Les flairoses tomaqueres, el bajoquetar pacientment encanyat i carregat de  
fruit i de flor, un quartó de dacsà esplendorosa de panolles i un bancal de blat espés i  
sucós...tot fou arrabassat i deixat en la més gran desolació.*

Enric Valor. *El darrer consell*. p: 370 . Obra literària completa, volum II.

Hi ha les picants endevinalles populars referides al vitet o viró, amb il.lusió i al.lusió al  
coit, arreplegades per Jordi Colomina i Castanyer:

*Entra tes i rabiant,  
ix moix i gotejant. ( Sella )*

*Entra tes i picant,  
ix pansit i gotejant. ( Rebolledo )*

I a la pebrera al forn

*Una cosa que entra tessa i lluenta  
i ix arrugada i sucosa. (Castalla )*

Amb la variant també castalluda:

*Una cosa que entra tessa i arrogant  
i ix arrugada i sucosa.*

O aquestes, referides al pebrot al caliu, arreplegades a Catalunya

*Hi entra ert i triumfant  
i en surt pansit i gotejant ( Amades nº 913 )*

*Hi entra sec,  
hi pren un bany  
i'n surt moll  
i degotant. ( Pelay nº 132 ).*

**78.- *Cardaria draba* ( L. ) Desf. [ = *Lepidium draba* L. ]**

*Cruciferae*

*Crucíferes*

Noms populars diànics: Floretes; gata-rabiosa ( Cocentina )

Dades ecològiques: Pluriregional o mediterrània-Iranoturaniana. Geòfit rizomatós.

Cultius, vores de camps i de camins, herbats nitròfils. *Chenopodietalia*.

Dades etnobotàniques:

Pel seu tast picant hi ha gent que fa servir les amples fulles basals de verdura fresca per a barrejar en l'amanida.

**78.- *Carduncellus dianius* Webb [= *Carthamus dianius* ( Webb ) Coincy**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Herba santa ( Dénia, Jesús Pobre, ), herba santa del Montgó, card sant ( Dénia )

Altres noms: Card de cingle o de penyal.

Dades ecològiques: Planta herbàcia perenne, de soca endurida i fullatge espés, llustrós, lleument carnut i profundament partit, que arriba a fer un metre d'altària. Aquesta planta la vorem igual als replans, carcalls i badalls de penya com als clars matollars, a l'ombriu com al sollell però sempre mirant la mar de cara. Fou descrita al Montgó el segle passat pel botànic alemany P. B. Webb. És, sens dubte, la planta que amb més ufanor i llustre es cria a la roca del Montgó i veïnatges, la més fullosa i feliç. Es tracta d'un endemisme diànic-eivissenc, ja que només es fa a la costa nord d'Eivissa i en alguns rodals de l'esquerpa costa de la Marina Alta, com als cingles de la Pedrera de la cova Negra de Teulada, però sobretot al cap Gros o de sant Antoni i a la roca del Montgó, de la qual és la llustrosa filla dilecta i la seua flor emblemàtica, i on els nadius, no debades, li diuen herba santa. Cap a l'interior poden trobar-se alguns rodals fins al terme de Gata. És una espècie catalogada d'interés especial, que figura en el Llibre Roig d'espècies amenaçades d'Espanya i es considerada com a rara per la Unió Internacional per a la Conservació de la Natura.

Ací no la voràs l'herba santa, sinó allà darrere del Montgó, a l'ombria i en llocs de penyes ( Jesús Pobre )

Dades etnobotàniques:

Planta comestible. Les fulles basals tendres es fan servir de verdura, crues o bullides ( Dénia, Jesús Pobre )

Ho portaven a casa els meus germans i ma mare feia ensalades. Era una cosa boníssima ( Jesús Pobre )

És una herba dolça com el llicsó. Quan anàvem a caçar les fulles mo les menjàvem aixina, crues, com si foren llicsons ( Jesús Pobre )

És la primera herba que es mengen les cabres ( Dénia )

**79.- *Carlina gummifera* ( L. ) Less. [= *Atractylis gummifera* L.]**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: “ Cartosanto “ ( Quatretonda, Llutxent, Castelló de les Gerres, La Pobla del Duc, Pla de Corral, Simat, ), card sant, card negre ( Jesús Pobre, Pedreguer, Gata, ), card astaquer ( Gata, ); card de panet ( Vilallonga ), cardinxa ( Palma de Gandia ); cardet ( Salem ); carxofeta de Pego ( Castelló de Rugat ); card panical ( Murla ), card perical ( Pedreguer, )

Ajoca-perdius ( Otos ), perquè les perdius van a ajocar-se sobre la planta.

Dades ecològiques: Mediterrània meridional. Planta ruderal i rabassuda, formada per una forta roseta de fulles punxoses acabada en un sol capítol central, o més, de tres a cinc cm d'espessor, que creix, ran de terra, als herbats subnitròfils de les vores i marginals de camins, de bancals i de barrancs. Es fa notar sobretot al ple estiu, quan encara està florida amb totes les seues fulles seques i enmig de l'ardor i eixutor imperants; no abunda a tiribaldiri però tampoc es una raresa, i es fa prou trobadissa al terme de Quatretonda, localitat on primer ens van ensenyar el seu ús culinari. L'hem vista a les vores dels braçals de l'horta de Pamis.

N'hi ha dos classes de card perical. Un que s'espiga pac a munt, que es gasta per l'escaldat; i un altre que fa un nap gros i la flor ran de terra, una carxofa rinxo terra ( Pedreguer )

La terra amorosa cria carto-santos. És una terra grassa, que té molta molla, marronenca. Una terra molt rebona que no necessita molt d'adob, que no té res de crosta i es treballa molt bé ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Dades etnobotàniques:

A Quatretonda es feia servir el “ tronxet “, que és grosset i sucós, amb les fullies primiceres, eliminant les fulles grans punxonoses.

Arròs caldós amb “ cartosantos “ i guixes, antany menja tradicional per al Dimecres Sant; “ guisaet de cartosanto “, plat molt típic i saborós per al període quaresmal ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Io me'n menjava de xocotet fregidets o cuits o en “ tortilla “. Es menja l'ull, abans de voler espigar-se, tallant en la falç arran de terra, tot lo que es el tronquet llevant-li les punxes de les fulles, com si foren penques ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

El carto-santo es fa pels màrgens, és verd fosc, no com el card panical que té un verd més esglaiat. Es mengen les penqueretes de baix, tendretes. Llevaves les punxes, en el ganivet pelaves, pelaves i tallaves. Es molt bo per a fer el dinar, arròs caldoset en carto-santos ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

La carxofa i la penca de les fulles tendres es menja. Cru, allí mateixa en el bancal. Fa gust a moniato ( Castelló de Rugat )

Abans solia menjar-me'n alguna carxofeta. Les dones feen les penques per a l'arròs caldós ( Castelló de Rugat )

El cor de la carxofeta de la cardinxa és comestible, en cru ( Palma de Gandia )

El card de panet fa fulles punxoses però sempre està apegà a terra. L'arrel es veneno però es menja lo de damunt de l'arrel que no és veneno ( Vilallonga )

Fa una carxofa que era dolça i quan érem xicotets mo la menjàvem. Els animals se'l menjaven quan era molt tendre ( Murla )



També es gastava per a l'escaldat. Es posaven una fulla dalt l'orella, darrere del pantaló en la corretja, baix del braç o a les cames ( Castelló de Rugat )

La soca del “ cartosanto “, grossa i llarga com un nap o una xirivia, es bullia en blat o dacsà com un verí per a matar les rates ( Castelló de Rugat )

La meua dona n'ha fet moltes voltes de cartosantos en companyia les herbes. Els millors són els blancs, els que es crien enmig les flotaes dels màrgens, colgats dins la brossa i no els pega el sol i estan tendres i blancs. Es mengen els nervis blancs i la casporreta ( Quatretonda )

Fa una arrel fonda i grossa com un moniato. Una menjà de quan en quan de cartosanto. N'ha menjat io a compte de penques en l'arròs. La vinça de dins la fulla, com la penca ( Llutxent )

Posaven les fulletes de cartosanto, llevant la punxa, en l'arròs caldós, mesclat en roselles i cama-roges ( La Pobla del Duc )

Les fulles del card astaquer es mengen, lo venenós és el moniato, que és aixina de gros, i és venenosíssim ( Gata )

L'arrel del card negre és “ venenós “ ( Pedreguer )

L'arrel de la cardinxa per a matar les anguiles i els peixos ( Palma de Gandia )

Es tracta sens dubte d'una planta tòxica, en particular la part subterrània, i càustica però que té algunes utilitats i efectes beneficiosos.

El cardet el feem per als conills ( Salem )

Les feuilles, ainsi que les réceptacles de cette espèce, qui ne contiennent que peu de substances toxiques, sont comestibles, alors que la racine et la tige sont par contre très toxiques ( Labb, 1950 )

Le capitule de “ haddad “, chargé d'une gomme aromatique que l'on peut brûler pour désinfecter, est également utilisé comme masticatoire ( Gattefossé, 1921 ).

En usage externe le chardon à glu ( card d'enviscar ) peut-être employé comme caustique sur les abcès et les furoncles ( Paris & Moyse, 1971 )

Des morceaux de ce chardon se vendent en chapelets ( enrastrats, rosaris ) et on fait brûler afin de conjurer le mauvais sort ( Poinot et Revault, 1937 )

Au Maroc la gomme, issue de la coagulation du latex de cette espèce, est utilisée pour la confection d'une glu ( visc ) ( Gattefossé, 1921 )

Edouard le Floch: *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne*, 1983 .

Teofrast ja esmenta no poques voltes aquest card a la Història de les Plantes, al I i al VI, i en fa una ressenya interessant al IX o darrer llibre, al començament del capítol XII, on diu que té una fulla pareguda al cardet de moro ( *Scolymus hispanicus* ) però més ampla; i una arrel blanca, grossa, dolça i d'un olor intens. Diuen que cuïta es fa servir per a combatre els fluxos. Se la talla a trossos i s'enrastren en un jonc. També és bona per a la solitària; per a tal fi, el malalt ha de menjar una carpa d'estafisàgria i després ha de beure un oxíbf de l'arrel xacada en un got de vi eixut. És mortífera per a gossos i porcs. I si algú, - afegint Teofrast entre altres informacions -, quan un home està malalt,

desitja descobrir si recuperarà la salut, diuen que hi haurà que rentar-lo durant tres dies amb aquesta arrel, i, si sobrevis, la recuperarà.

**80.- *Carpobrotus edulis* (L.) N. E. Br. in Phillips [ *Mesembryanthemum edule* L. ]**

*Aizoaceae*

*Aizoàcies*

Noms populars diànics: Platanera de mar ( Gandia ), la planta.

Platanets ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Piles, ), plàtano de mar ( Daimús ); dàtil de mar ( Daimús )

Ditets ( La Font de la Figuera, Petrer, )

Ungla de gat ( Oliva, Vilamarxant )

Cura-talls ( Silla ); curalotodo ( Gandia )

Altres noms: Bàlsam; herba de tall.

*Edulis*, vol dir mengívol; i el nom *mesembryanthemum*, *flor de Mesembrya*, contrada situada en la costa ponentina de la mar Negra per on va passar Jàson i els argonautes en el seu viatge de tornada de la Còlquida.

Dades ecològiques: Espècie introduïda, oriünda d'Àfrica del Sud. Planta robusta, perenne, decumbent, ramificada, glabra i llisa; espècie termòfila i xeròfila, de fulles verdes, oposades, triquetres i molt suculentess; de flors grans, de 8-10 cm de diàmetre, solitàries i pedunculades, normalment grogues o purpuràcies, però també rosades, ataronjades o blanques; de nombrosos estams, els externs de color groc; pètals liniars nombrosos; fruit carnós. Florida primaveral i estival. Naturalitzada i a voltes dominant a les platges i als tombants de sòls rocosos litorals de la regió mediterrània, on demostra una gran puixança colonitzadora.

Al territori lucèntic pot donar-se el cas de topar cultivada o subespontània o naturalitzada als platjars una espècie semblant, el bàlsam menut (*Carpobrotus acinaciformis* L.), anomenat cuquets al Baix Vinalopó; xorrosa al Vinalopó Mitjà; i unglya de gat a l'Alacantí. És també originària d'Àfrica del sud, i fa les fulles glauques i més curtes i menys amples, amb la màxima amplada en el terç superior, i les flors sempre purpúries, així com els estams externs, i els interns amb els filaments pilosos a la base.

Dades etnobotàniques:

Planta molt cultivada com a ornamental i per a retindre la terra dels tarussos i per a subjectar o fixar l'arena dels muntanyars de dunes i motes dels platjars.

Això ho plantaven als montanyars per a que quan fera un temporal no volara l'arena de les motes i s'escampara ( Xeraco )

Aixó és una pesta ( Petrer ), fent al.lusió al caràcter invasor de la planta.

Com a medicinal, les fulles, riques en tanins, àcids i mucílacs, s'han fet servir, popularment, com a vulneràries, bo i aplicant, en emplastres i micapans, les fulles xacades, sobre ferides, nafres, èccemes i cremades, a fi de desinfectar-les i cicatritzar-les.

Io gaste la fulla oberta del curalotodo posada damunt de les ferides per a cicatritzar-les, com l'àloe vera ( Gandia )

Et fees un tall i la buscaves ( Silla )

En altres països, les fulles i els fruits fregits s'han utilitzat com a alimentaris.

A Itàlia les fulles es mengen en amanida i els fruits són considerats comestibles.

Abans era joguina de xiquetes per tal de jugar a fer “ menjarets “ amb les seues carnudes fulles, en companyia dels “panets” o fruits tendres de la malvera i dels “formatgets” del sarronet de pastor i altres herbes ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Piles, )

Io recorde que quan érem menudes i juàvem a vendre o a botiga, collíem una rama, la trencàvem i cada fulla era un plàtano ( Gandia )

### **81.- *Carthamus lanatus* L. [= *Kentrophyllum lanatum* ( L. ) DC ]**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Cardet o cartet de Pinet

Altres noms: Card fuell, fuell; card negre; assotacrist; herba espitllera; calcida gran.

Dades ecològiques: Planta mediterrània; rara a les contrades plujoses. Herba anual, erecta, simple o ramificada a la summitat, amb les fulles basals liniar-lanceolades, 4 o 5 voltes més llargues que amples i inermes i recobertes de fins pèls, i les restants espinoses i coriàcies, i les tijes amb una pilositat llanuda, que sol abastar de 60 a 70 cm. d'altària, amb alguns exemplars de quasi un metre, de flors grogues, de maig a agost, i que es cria als cardassars eixuts de vores de camins i de bancals, guarets, camps perduts o bancals abandonats.

Dades etnobotàniques:

Les fulles basals que normalment no tenen punxes, si són molt tendres es cullen per a bullir-les i, inclús, per a menjar-se-les crues.

M.A. Martínez-Tejero (1989) reporta que a Dúrcal el suc del *cardo cuco*, nom que a la província de Granada sol portar el panical, matxacat s'aplica com a callicida; i, com ací el panical, per a posar remei a les escorcedures es posen una rameta de la planta en el capell fins que desapareixen les molèsties. A Santa Fe per a les amígdals piquen les fulles, les estenen sobre un paper d'estraça i l'apliquen en el coll com una bufanda.

### **82.- *Carthamus tinctorius* L.**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Safranó.

Altres noms populars: Alasflor, càrtam, safrà romí, capellans.

Dades ecològiques: Herba anual erecta, d'un a tres pams d'altària, de fulles ovato-lanceolades, coriàcies, enteres o poc dentades, no espinoses o amb xicotetes espines marginals, de flor estival de corol.la groga intensa o vermellova i aqueni més o menys llisos. Planta agrícola, actualment molt poc cultivada i excepcionalment subespontània. Ha estat citada a l'Alt Palància, l'Alcoià i Baix Vinalopó. Sabem de cultius a la Vall de Gallinera i de plantes assilvestrades ran de la senda del Castell de Benissili.

Dades etnobotàniques:

Planta tintòria o oleífera. Els fruits i l'oli que contenen són porgants. Les flors s'han fet servir per a elaborar una tintura que serveix per tintar la seda i altres teles, plomes, etc. i per a donar bon color al rostre de les dames massa pàl·lides.

Abans les flors del safranó es venien com substitut o falsificant del safrà, tot i que els brins del safranó són més grossos, pesats i no són aromàtics, però servien per a donar-li color als potatges de la gent necessitada.

És l'USFUR o pètals del *Carthamus tinctorius* de Marroc que es fan servir de vegades per a falsificar el safrà.

### 83.- *Catananche caerulea* L.

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Ull de llebre ( Benifallim )

Altres noms: Cerverina

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Herba remarcable de fulles basals llargues, primes, oblongo-linears, grisenques, espesses; tiges, com tota la planta, piloses, gràcils, ramificades, quasi afil·les; bràctees involucrals escarioses, argentades, translúcides, amb un nervi medial opac, que li donen una singularitat i una boniquesa remarcable, “ capolls com escates de peix “; florida a les darreries de la primavera d'estiu, flors blau-cel “ al cadamunt “, omplint de frescor els obacs alts, els codolars, margenades o pasturatges ombriencs, no lluny a voltes de la cama-roja o del juncillo. Pastures camefítiques.

Dades etnobotàniques:

Bona per als conills ( Benifallim, Alfafara, )

Com a flor seca per a adornament ( Benifallim, )

### 84.- *Catharanthus roseus* (L.) G. Don

*Apocynaceae*

*Apocinàcies*

Noms populars diànics: Baladrina ( Oliva ), baladret ( )

Alegria o alegries ( Bellreguard, Vilallonga, )

Cacauereta ( Potries, Xeraco, )

Garroferet ( ), garrofereta borda ( )

Pastoreta ( El Grau de Gandia )

Altres noms : Pervinca tropical, vinca de Madagascar o africana.

Dades ecològiques: Oriünda de Madagascar. Arbricell llenyós, i molt ramós, que no ultrapassa el mig metre d'altària, de fulles verdes lluentes amb la nervadura central blanquinosa, i abundants flors blanques, rosades o porpra i fruit en folícul. Fa el pic de la copiosa florida a l'estiu, però floreix de febrer a novembre, per no dir tot l'any. Cultivada en jardineria rarament es fa subespontània.

Dades etnobotàniques: Molt apreciada com a ornamental entre nosaltres i arreu les comarques costaneres, per la seua abundant i llarga florida; amb peus de lluminoses flors rosades, porprenques o ataronjades i d'altres peus de flors blanques o bicolors.

La baladrina , conté dos alcaloides ( vincaleucoblastina i leucocristina ) que s'han utilitzat com a fàrmacs antitumorals, en algunes formes de leucèmia i en línfomes, i es compta entre les herbes africanes més reconegudes en la moderna farmacopea, junt a la fesolera calabar ( *Physostigma venenosum* ), l'urpa de dimoni ( *Harpagophyton procumbens* ), la *Rauwolfia vomitoria*, el *Salix capensis*, la nou d'Areca, l'*Strophanthus* o la Kola. Als països tropicals africans se'n fa ús en medicina popular com a hipoglucemiant, vermífuga i febrífuga, però es desaconsella el seu ús pel seu contingut en alcaloides indòlics, sobretot a les arrels.

### 85.- *Celtis australis* L.

*Ulmaceae*

*Ulmàcies*

Noms populars diànics: Llidoner, en general a tot el territori; allidoner ( Agres, Alfafara, ), llidroner ( Callosa d'En Sarrià, ); lledoner ( La Vila joiosa ); llironer ( Penàguila, com també llidoner ), lidroner ( Tàrbena ), adrillaoner ( La Jana ), l'arbre. Llidó, allidó, llidró, lledó, lliro, lidró, adrillaó, el fruit.

Altres noms populars: Caicabero ( Sogorb ), l'arbre; caicaba, el fruit.

El ben posat nom de llidoner, lledoner o llironer pareix derivar, probablement, del llatí vulgar tardà *Loto*, el qual al seu torn és una derivació del llatí clàssic *Lotus*, que és com Columel·la, el geògraf hispano-romà, anomenava el llidoner, el qual es prengué del grec *Lotós* que designava el nostre arbre com ens dóna testimoniatge Dioscòrides, encara que també designava una herba farratgera, i de vegades el ginjoler.

*Celtis*, el preciós nom genèric, era també utilitzat pels romans per a designar el llidoner.

*Toponímia:*

El Barranc dels Llidoners de la serra de la Marxuquera, al terme d'Ador, en el més ombriu de la vora dreta del qual naix la generosa i encisadora font de Lloret.

El Barranc del Llidoner de Xàbia, partida de La Guardia.

La Cova dels Llidoners de la Vall de Laguar. Racó de parets verticals, capçalera del barranc de Cristòfol, de breu i escarpat traçat, tributari del riu Girona per la vora dreta. A 560 m. 35 m. de llarg. Uns 5m. de fondària. Restes de barres i taques de pintures prehistòriques.

La Font de l'Allidoner d'Agres, a l'ombria de la serra de Mariola, prop del paratge anomenat " El Calvari ", passat l'assut, la primera i la segona jordana i la caseta de Facundo, a uns trescents metres cap a la Mola.

La Costera del Llidó al terme d'Oliva, a llevant de la muntanya del Martxucal, dalt del barranc de la Cova.

El mas del Llidoner de Bocarent, davant per davant de l'ermita de Sant Antoni de Pàdova.

Dades ecològiques: Mediterrània. El llidoner de tronc ferm, esvelt i llis de color cendrenc molt agradable i cop brancut, rotund, frondós i ample, i fulles simples, alturnes, caduques d'un color verd fosc de tacte asprívol, i d'una singular forma lanceolada amb els voralts finament serrats i acabades en una punta corbada que li donen una peculiar gràcia, pot abastar més de vint metres d'altària i viure més de mig mil·lenari. És un dels nostres grans arbres, un dels més populars i peculiars de les nostres terres i dels restants països de clima càlid o temperat de la mediterrània austral, que té volença pels terrenys solts i frescs siguin o no calcaris; i podem trobar-lo fàcilment en els nostres rius on ocupa la posició més alta i allunyada del corrent de les aigües, puix encara que li és grata la frescor i la humitat del riu, és de tots els arbres fluvials el que més sap estar-se'n dels favors de l'aigua i per això a més de dalt la barana del gran caixer del riu i dels seus volts que és on més es cria, el vorem també onsevol de la plana o de la muntanya, captenint-se com un autèntic tot terreny, que igual pot créixer a les molludes i gruixudes terres del cor de la vall com en la mateixa roca viva, enlairat o abocat al capdamunt dels cingles i de les penyes, fent, a voltes, curiosos i torturats bonsais naturals, que poden viure molts anys servint sempre el mateix tamany.

Fa el llidoner unes flors molt menudes i poc cridaneres com els restants arbres del riu, les quals naixen sobre els nous branquillons ensems que les fulles, són hermafrodites i, a voltes només mascles, i pengen d'uns fins peçonets que arranquen de l'aixella de les fulles; cadascuna té cinc sèpals, cinc estams d'antera groga, i al centre un pistil com un ouet allargat i rematat en dos estigmes divergents que semblen uns gruixuts bigots blancs i afuats.

Els fruits, drupes o llidons, que pengen d'uns prims peçons, maduren a les darreries de l'estiu o ja dins de la tardor, i són redons i llisos, de la grandària d'un pèsol, de primeries color verd, després grocs, tots dos colors molt nets i fets, per a perdre a poc a poc la brillantor i fer-se rojals canella i a la fi quasi negres i opacs, seguint la mateixa gradació cromàtica que els dàtils, als quals s'assemblen també en el sabor, el qual és encara més aromat i agradable.

El llidoner als molins, és arbre d'ombra ( La Font d'En Carròs )

#### *Arbres anyencs o remarcables:*

El llidoner de davant de l'ermita de la Consolació de Llutxent.

El llidoner de davant del convent de sant Geroni de Cotalba.

El monumental llidoner de la bassa de la casa de Merlich d'Ador, dalt la vora esquerra del riu Serpis.

L'esvelt i formidable llidoner de l'Hort de La Batà de Muro, que ombrreja un llustrós i espigat teix.

El formidable llidoner de la Plaça del Consell de Dénia.

El forçut i anyenc llidoner de la Villa Rosario o Casa el Xaquero de Bocairant.

Els llidoners dels faldars del castell de L'Orxa.

Els llidoners del castell de Planes.

Els llidoners del santuari de la Verge del Castell d'Agres.

Els llidoners del Mas de Bodí de Mariola en la pura capçalera del riu Vinalopó.

Els dos llidoners abraçats pel brancatge del Pontarró de Biar.

Els llidoners del convent de sant Geroni de la vall de la Murta.

Dades etnobotàniques:

En fitoteràpia, el llidoner, ric en matèries tàniques, és una planta astringent sobretot, i les fulles i particularment els llidons verds s'han usat, en decuit, per a tractar les colitis i la leucorrea, com més o menys ja ho recomanava Dioscòrides, el text de la *Matèria Mèdica* del qual sobre el llidoner o de l'arbre anomenat Loto pels grecs val la pena de reproduir:

*L'arbre anomenat Loto és un arbre molt gran, i produeix el seu fruit dolç, bo de menjar, confortatiu d'estómac, i constrictiu del ventre. El decuit de les raspadures de la seua fusta, es beu comodament, i es mescla amb els ènemes contra la disenteria, i contra el flux menstrual. Ultra això, fa enrossir els cabells, i resteny les càmeres. Pel que fa a la facultat de tornar rossos els cabells, Andrés Laguna en la seua traducció del text grec de Dioscòrides opina, seguint Galè, que més que tornar rossos els cabells, el que fa l'aigua de la fusta del llidoner es detindre la seua caiguda.*

Serraüra de fusta tendra d'allidoner en vi per a quan et pica un alacrà. Li llesves la pell a una rama. I sobre lo dur de baix rasques i ho fas serraüra. Després es beu un grapat d'aquesta serraüra en un got de vi, bé mesclant-lo dins d'un got o bé posant-se'l directament dins la boca per a després engolir-ho amb l'ajud del vi. Efecte enseguida, no notes res de la picà ( Albaida )

Bullir un grapat de fulles de llidoner per al colesterol. Beure al llarg del dia. “ Tenia el colesterol pels núvols “ ( Castells de la Serrella )

Els llidons quan es fan madurs, a les acaballes de l'Estiu, es mengen com una llepolia; i els pinyols es gastaven, els xiquets de tots els llocs, com a projectils ideals per a llançar o tirar en el canut de canya.

“ Darrere l'altar major, en el transagrari, una porteta s'obria a un hortet on sols un lledoner gegantí obria el seu poderós brancatge, única resta de tants predis com tingueren els frares...

Quan els lledons començaven a madurar, xiquets i xicons penetraven en l'esglèsia del Convent en *dies de faena*, al marge de la doctrina, que era cosa dominical. Aprofitant absències de l'escolà, o esquivant-lo amb enganyifes, el lledoner es convertia per a la xicalla en un tresor i un botí. A força de canyades i pedrades, o el sangoleig dels qui gosaven pujar-se'n a les branques i cimals, la pluja dels lledons es produïa acompanyada dels sorolls triomfalistes de tota la *pirateria menuda*. El lledó no madur encara, té un gust aspre, d'una aspror aromàtica. Ja madur i molt negre, un gust dolçatxo. No té carn; tot és pell. Pell i pinyol. Aqueix era el veritable tresor del lledó: el pinyol. Redonet, duríssim, que de les boques infantívoles, per mitjà d'un canut, es convertia en un balí, llançat pel vent artiller dels pulmonets angelicals. Les xiquetes, les dones, algun vell que tornava del camp dalt del carro, eren els blancs preferits en els exercicis de punteria.”

- ¡ Bèsties, ganduls, grandassos, desvergonyits !

Martí Domínguez Barberà. L'Ullal. p: 190-191

*Tornant al rei, vuiu dir-te que eri un sant home que no tenia atra cuca en la cerveiera que pregar a Déu de dia i de nit i menjar rels de plantes per tota vianda i de més a més, qualque lledonot com a llamí de compliment.*

Caterina Albert i Paradís. Solitud. Cap. VI. Rondalles. Pàg: 80

Els llidons són molt bons per a les merles i els pardalets com l'esclafa-llidons ( Forna )

Però més encara que per l'útil medicina i l'agradívola llaminadura dels fruits és per la seua fusta flexible, tenaç i compacta que el llidoner és un arbre preat tradicionalment pels llauradors arreu les terres on creix, ja que els seus brancs rectes i redons són els més idonis per a fer mànecs de destrals, de llegons i de aixades, o els timons dels forcats i especialment per a fabricar pales d'era i forques d'esventar el blat i amuntegar la palla, l'arbre que en procura les millors sense pairó. Les branques i rames escollides i més rectes o les preparades expressament amb podes adequades es tallen quan ja tenen 5 o 6 anys, després es reblaneixen amb aigua calenta o al forn cordant-les després per a donar-les la forma buscada i en acabant es deixen a assecar. També es fan d'aquesta fusta peces de carro i remes de barca, i és bona per a cremar a la llar i per a fer un excel·lent carbó.

Per a fer sevilles i guiatos, i dóna més per a voltar-lo que la sevina o el fleitx (Vilallonga )

Fa una fusta que no pesa molt i és molt forta, ideal per a fer cametes de forcats, mànecs d'estraleta i altres ferraments; també preparant la seua fusta flexible es fan forques i guiatos ( Ebo )

Capcingles i cametes del forcat de llidoner ( Benimeli )

Capcingles de llidoner ( Beniarbeig )

Per a fer capcingles, com la savina o sevina ( *Juniperus phoenicea* ) i el ginebre; els millors gueatos, com de reboll d'olivera, de menler o d'om jove ( Castells de la Serrella )

Feen sevilles, mànecs i forques de llidoner que duraven molt ( Manuel )

Procediments per a doblegar, sense que es trenque, la vara i fer l'ansa del gueato:

Cal far la vara en aigua bullint sense que arribe a saltar la pell, o al caliu que calfa i no crema. Doblegar recolzant la vara en una botella o tronquet de pi, i lligar i secar a l'ombra. Per arredonir i fixar la corbatura de la vara bé, untar la fusta en oli i cremar a flama ( Castells de la Serrella )

Io m'he fet este guiato d'un llidoner que n'hi ha al barranc de la Xina ( Terrateig )

Per fer barres de carro ( Beniarjó )

Per a fer mànecs d'aixaes, llegons o estraletes ( Penàguila )

El llidoner per a fer timons i cametes de forcat, forques, mànecs... ( Fleix )

Per a fer la vara dels assots o tralles de les cavalleries, com l'olm i el fleix ( Beneixama )

El llidoner per a fer gaiatos i mànecs d'aixà ( Alfafara )

El llidoner per a fer gaiatos ( Bocairent )

Per a fer els millors guiatos, els que duraven més; no dóna, no esclafix, no es trenca ( Benidoleig )

Per a fer forques i garrots ( Castelló de Rugat )

Per a fer mànecs i sevilles ( Carrícola )

El llidoner per a fer mànecs d'aixà, timons i cametes de forcat ( Benissa )

Abans buscaven molt el llidoner . Venien a l'agost i en tallaven moltes vares i se les emportaven a Algímia i la Vall d'Almoracid per a fer gaiatos, mànecs, timons per a l'aladre o forques de de tres forcons per a la palla i de dotze forcons per al gra ( Aín )

Eixe fea unes boletes i mosatros de xicotets anaven a agarrar-en; i d'això feen abans les cametes del forcat per a llaurar, i vellorces i gaiatos ( El Castell de Guadalest )



Els gammers per a peixcar gamba de riu o de marjal estaven fets amb un “haro” de llidoner i una tela de malla. De llidoner perquè la seua fusta és molt flexible ( El Grau de Gandia )

Teofrast ens assabenta que al seu temps la fusta de llidoner, del càdec i de xiprer eren les preferides per a tallar imatges grans.

*El vailet tenia a la vora el pilot de les garrigues i anava alimentant periòdicament aquell petit infern, mentre el pastor, amb les cames estirades i el pelut al clatell, pelava les vergelles de lledoner que més tard serien collars pels marrans aixaliats, vergues de tortellatge pels minyons presumits de les masies i fuets xiuladors pels carreters de Murons.*

Caterina Albert i Paradís. *Solitud*. Cap. VI. Rondalles. Pàg: 79

*El pastor baixava catxassudament, amb el pelut sobre les celles i el ganxo de lledoner al plec del braç.*

Caterina Albert i Paradís. *Solitud*. Pàg. 58

*... i d'allà estant veia sortir la ramada precedida pels crits d'En Baldiret, enronxada pels ahucs i corredisses esperitades del “ Mussol “ i seguida pel pastor, a reraguarda, amb son sarró tofut de pell d'ovella encorretjat sobre la geca de burrell, el pelut ben ficat a la testa, la capa plegada sobre el muscle, suspés horitzontalment de la mà dreta el bastó de lledoner, i petjant ses sabates ferrades amb catxassa solemniosa, erma de mandra o entorpiment.*

Caterina Albert i Paradís. *Solitud*. Cap. XI: Mal de Muntanya. pàg. 133

*L'aire del matí, tallant com un rasor en aquells cims, l'investí de front, amb topada franca d'amic, i se li emmotllà al rostre mateix que una careta de me tall.*

*El pastor s'aturà, apuntalant-se amb el ganxo de lledoner.*

*- Veieu quin present de dia, ermitana. Ni un tel de boira sobre la terra ni una volva de nigulet al cel. Podíem pas atrapar mellor, com hi ha món !*

Caterina Albert i Paradís. *Solitud*. Cap. XIII: El Cimalt. Pàg. 156

*Arribaren a la placeta quan l'ermitana, després de donar-los les bones tardes, s'encaminava cap a la capella per retornar la cabellera a son lloc ( ...aquella cabellera tan llarga i tofuda, que semblava talment un fai, que a la caiguda de la tarda, en la placeta de l'ermita, agafava per a donar-li una espolsada... ). Aleshores, l'home, agafant-li el braç amb el ganxo de lledoner, li esbullà l'intent.*

Caterina Albert i Paradís. *Solitud*. Cap IV. Neteja. Pàg. 61

Dades antropològiques:

El llidoner és, dins de l'escatologia *sufi*, l'arbre que delimita la frontera del *sèptim cel*, és a dir, la darrera estança celeste. El gran místic cairota Ibn al-Farid ( 1181- 1235 ) en

el seu inspiradíssim *Poema del camí espiritual* esmenta el nostre arbre en un dels arravatats versos, bo i procamant que el cim del Camí és l'embriaguesa mística davall del Llidoner:

*A la sobrietat tinc per la meua més mísera estança  
però l'embriaguesa és el meu cim , davall del llidoner.*

Sobra, potser, aclarir que en el camí *sufi* d'ascens espiritual, l'embriaguesa i la sobrietat s'entrellacen i es complementen sense preeminència d'una sobre l'altra.

Aquesta relació del llidoner amb l'espiritualitat no ens hauria de sorprendre gens ni mica als valencians perquè molt sovint el troben a terra nostra voltant o presidint no pocs paratges i llocs venerables com en el santuari de la Mare de Déu del Castell d'Agres, en un dels quals ocorregué l'aparició de Nostra Dona un dia de les acaballes d'agost de 1484, o l'imposant i elegant llidoner del portal del monestir de sant Geroni de Cotalba o el sumptuós llidoner de l'encisadora ermita de la Consolació de Llutxent, aqueix petit i polit poema amb versos d'austera calç i rims de rutilants manisetes, o els que aombren i abracen la ben dreçada torre i els vetusts murs del monestir de la Verge de la Murta d'Alzira, sense oblidar la Verge del Lledó de Castelló i les fonts a ella dedicades.

En aquest sentit Nelly Arnold reporta en la seua *Contribution a la connaissance ethnobotanique et medicinale de la flore de Chypre* ( Paris: Universitat René Descartes 1985 ) que *cet arbre est lié aux vieilles églises, aux monastères, où les fruits étaient mélangés à la farine pour la préparation du pain.*

*Un coster que té la concisió dels caminets llunyans, es precipita torçant-se dins dels ginebrerals, dels rebrots dels fleixers i llidoners.*

Gabriel Miró. *Anys i llegües.*

*Si cloc els ulls i rememore els anys  
veig avançar una aigua en lentes fulles,  
fulles de fang o costra de les séquies,  
voltades de figueres i canyars,  
moreres grans i febrils lledoners.*

Vicent Andrés Estellés. *Llibre d'aigua. 8.*

*Al cor del poble, entre els teulats revells,  
el lledoner, prim i blanc, s'eixamplava.*

*I jo diria: On són els meus ocells,  
i la remor secreta que els juntava ?*

Josep Sebastià Pons. *L'Aire i la Fulla: Ocells.*

\*

*Subtil memòria, guarda aquesta font  
amb els tres lledoners que hi fan estada  
i senten en les rels viure un pregon*

*raig d'aigua adelerada.*

Josep Sebastià Pons. *Cantilena: Subtil memòria*

\*

*I la placeta on el vell lledoner  
mou a l'estiu la rama platejada,  
l'havent cantada, oh poeta, el primer,  
guarda el teu nom sa fresca anomenada.*  
Josep Sebastià Pons. *Divertiment: El Lledoner*

*Aurons i lledoners també sospiren,  
...  
quan veuen sos ulls blaus que ja no miren.*  
Jacint Verdaguer. *Canigó. Cant novè.*

### **86.- *Centaurea aspera* L. subsp. *aspera***

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Dades ecològiques: Mediterrània centroccidental. Herbats subnitròfils, vells remàrgens de l'horta. Fulles caulinars llanceades-liniars, dentades, verdoses o un poc grisenques

*Centaurea aspera* L. subsp. *stenophylla*

Dades ecològiques: Ibero-llevantina. Matollars ressequits costaners, rambles i erms eixuts de caixer de riu i de barranc. Fulles caulinars estretament liniars i densament tomentoso- blanquinoses.

*Centaurea mariolensis* Rouy

Dades ecològiques: Iberollevantina. Cingles, matollars secs

Noms populars diànics: Bracera, ( Bellreguard, Miramar, Gandia, Pedreguer, Benissili, Benimaurell, Alcalà de la Jovada, Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Benimassot, Alcoi, Cocentaina, Petrer, Tàrbena, Benimantell, L'Abdet, Benillup, Beniarrés, Carrícola, Biar, La Font de la Figuera, i en general a tot el territori )

Clavellet bord ( Alfauir ), clavellets ( Barx )

Enganya-aladre ( Oliva )

Dades etnobotàniques:

*Més amarg que la bracera* ( Benillup, Famorca, Tàrbena, Benimantell, L'Abdet, )

*Està més amarg que una bracera* ( Sagra, La Torre de les Maçanes, )

La bracera. Això està més amarg que una retama ( La Font de la Figuera )

És una planta ben coneguda en la nostra ruralia.

La bracera per al sucre. Bullit i prendre en dejú ( Gandia, Oliva, Beniarrés, Tormos, Castells de la Serrella, ). Un gotet de vi ( un gotet menut ). I no cal pastilles ( Tormos )

Ma mare en prenia per al sucre ( Pedreguer )

Me la prenc per al sucre ( Carrícola )

Això me'n prenc io. Això està més amarg que una retama. Això és bo per a tot ( La Font de la Figuera )

Ram de bracera amb les cabotetes granaes per a escampar pels volts del reclam de cagareres - gàbia amb el mascle tancat - ( Castells de la Serrella )

Les llavoretetes atrauen molt les cagareres o colorins, que se les mengen molt, i la gasten molt per a posar on s'enceven. Eixes llavoretetes i les de la lletuga granà, els cards, el panical i el serrello ( Benimantell )

Això s'ho mengen molt les cagareres, en fan manollets quan paren els filats ( Alfauir )

Molt mala d'arrancar, desvia la rella ( Benimeli )

### **87.- *Centaurea calcitrapa* L.**

*Compositae o asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Obriülls ( Castells de la Serrella, Alcoleja, La Torre de les Maçanes, Barx, La Pobla del Duc, Carrícola, Albaida, Agres, Alfafara, Beneixama, Beniarrés, La Font de la Figuera, ), obreülls (Castells de la Serrella, Barx, Beneixama, Beniarrés, )

Obriülls, perquè si la xafes et punxa i t'obri els ulls ( Castells de la Serrella )

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Herba dreta, sovint amb les rames arquejades i entravadades, i baixeta. Fa una roseta basal molt xafada a terra, de fulles partides i d'un verd fosc tocat d'un lleu borrisol blanc. És una germana de la bracera ( *Centaurea aspera* L. ), de molt mal geni, amb les bràctees de les carxofetes eriçades d'espines robustes i patents, com a senyal més característic. Es fa als pasturatges i herbats més o menys nitròfils i un punt frescals de vores de bancals i de camins, sovint no lluny d'alguna calcigada i ombrienca font. Puja fins els 1700 m.

Dades etnobotàniques:

Té la mateixa amargor i les mateixes virtuts hipoglucemiants que la bracera de la qual és germana botànicament. Però a més és una verdura silvestre molt sana.

Tendret és verdura, mesclat amb llicsons d'ase, roselles, fenoll... Bullir i tirar-li un rallet d'oli i unes gotes de vinagre, o fregir amb allets per a menjar sol o per a fer minxos ( Castells de la Serrella )

Verdura quan està tendreta ( La Torre de les Maçanes )

L'obriülls es pela el tronquet i es pot menjar en ensalà ( Albaida )

Ho penjaven en el corral per al poll de la gallina. Es tallava el Matí de Sant Joan, quan estava eixint el sol, tota la mata. El portaven a casa, el penjaven en un cordell on estaven les gallines i els animals, i darrere posaven un pal o un ganxo, i allí tots els anys el penjaven l'obriülls per a evitar els polls de les gallines i les puces dels cavalls ( Carrícola )

Ho penjaven al corral per als polls de les gallines, i era efectiu. Dos o tres penjolls. Mon pare el collia tots els anys abans de l'eixir el sol el dia de sant Joan, i mai hem tingut un poll en el galliner ( Alfafara )

L'obriülls punxa molt. Penjà dins del galliner per a matar el poll de les gallines ( La Pobla del Duc )

L'obriülls el tallaven el dia de Sant Joan i l'havien de penjar en el corral, abans d'eixir el sol, per als polls de gallina. Fins l'any vinent que n'arrancaven una altra i la tornaven a penjar ( La Font de la Figuera )

*Obriülls porta'l a vendre'l*, diuen a Carrícola.  
*Obriülls porten a vendre*, deien antany a Agres.

### 88.- *Centaurea pullata* L.

*Compositae o asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Herba clavell ( Alcalà de la Jovada ); salpa de llop ( ); bracera negra.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Herbats i prats espessos, frescals i nitròfils; vores de sendes d'horta marjalenca

Dades etnobotàniques: Verdura quan és tendreta ( Alcalà de la Jovada )

### 89.- *Centaurea salmantica* L [= *Mantisalca salmantica* ( L. ) Briq. & Cavillier; *Microlonchus salmanticus* ( L. ) DC ]

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Raspallera ( Catamarruc, Terrateig, Castelló de Rugat, Salem, Llutxent, Quatretonda, Otos, Carrícola, Atzeneta d'Albaida, Palomar, Cocentaina, Alfafara, Ontinyent, La Font de la Figuera, Manuel, ), raspallera vera ( Beniarrés ); herba ramassera ( Benimassot ), ramassera ( Oliva, La Font d'En Carròs, Rafelcofer, Pego, Adzúbia, Pedreguer, Famorca, Fageca, Benimantell, )

Hi ha la raspallera vera i la raspallera borda, que s'escampa ( Beniarrés )

Altres noms: Herba escombrera.

Dades ecològiques: Mediterrània central i occidental. Hemicriptòfit escapós. Herba biennual o perenne, de gruixuda arrel de la qual brota el primer any una esplèndida roseta de fulles basals fortament partides que recorda molt a la de la cama-roja però més peluda i més espessa, i a partir del segon anys creixen les esveltes i dretes tiges que poden abastar vora el metre i mig d'altària amb poques i curtes ramificacions amb una cabeçola o carxofeta solitària de floretes tubulars rosades al capdamunt. Es cria a les vores dels bancals i dels camins del secà, ermots, herbeis i pasturatges de les contrades mediterrànies, des de vora mar a 1500 m.

Dades etnobotàniques: Com les germanes les braceres (*Centaurea aspera* L. subsp. *aspera*; *C. aspera* L. subsp. *stenophylla*; *C. pullata* L.) i l'obriülls (*Centaurea calcitrapa* L.) es va servir per a baixar el sucre de la sang prenent una tassetta de carxofetes bullides en dejú tots els matins; i les fulles basals tendres s'utilitzen també com una verdura.

La ramassera tendreta per a menjar igual que la llengua de bou ( Pego )

Io me la pose la raspallera per a beure; la caboteta només ( La Font de la Figuera )

Usos agrícoles:

L'utilitat més estesa i popular en l'antic món rural del territori era per a bastir, a l'estiu, amb les seues llargues tiges florides segades i lligades per la base, resistents raspalls o ramassos per a escombrar, agranar, ramassar o netejar l'era del blat, els forns i altres espais lligats a l'agricultura. No poques plantes s'han fet servir per a agranar, raspallar o ramassar l'era, la pallissa o el bancal, com el ginestó, l'espígol de caboteta, el bruc, la

bàssia, l'herba profitosa i, fins i tot, la camamirlera; però cap tan emprada i estimada arreu del territori com esta esvelta centaurea.

Quan feem blat i s'escampava ho ramassavem en això ( Oliva )

Segàvem això quan batien a l'era per a agranar el blat ( Parcent )

Li diuen raspallera perquè s'utilitzava per a segar-la, ara en agost, i fer raspalls per a l'any següent per a agranar el forment o blat de l'era. És una planta que es fa molt alta i resistent ( Alfafara )

Açó es fa gran, i antigament quan batien el blat, es segava i lligava i feen una granera per a agranar l'era ( Famorca )

Es procura segar-la abans que ella òbriga la caboteta de la punta perquè sinó s'esplana massa; en acabant es lliga en dos o tres lligasses i es deixa la punta per a agranar l'era quan batien ( Benimassot )

Colliem manolls i feem ramassos quan batien per a agranar la era ( Famorca )

Per a fer graneres, quan abans segaven i batien el blat. Feen les graneres amb un manoll lligat en dos cordells i de dret agraven, no com la camamirla que t'havies d'abaixar ( Fageca )

Feen graneres per a agranar l'era per a batre ( Benimantell )

Fa mates grans. Io les arplegava, i ho posava a estendre que es secava a part i després fea manoll i ho nigava i fea un raspall fort i graneres d'eixes ( El Castell de Guadalest )

Per a fer raspalls ( Llutxent, Quatretonda, Ontinyent, )

Per a fer raspalls per a agranar les eres quan batien ( Palomar )

La planta de baix es pareguda a la cama-roja i l'espigó fa uns tronxets llargs i molt temps de ramificats. I la gastaven per a fer raspalls de les eres i també de les cases que en aquell les raspalleres tenien el " piso " de terra ( Salem )

Feen raspalls per a agranar l'era per a batre ( Beniarrés )

La raspallera per a agranar les eres ( La Font de la Figuera )

Per a fer ramassos ( Pego )

Feem raspall de les eres ( Carrícola )

Dades antropològiques:

Això fa clavellets, i es cremava la Nit de Sant Joan, enrotlaves un paperet amb un nom, i ho posàvem baix del coixí i si l'endemà havia florit o rebrotat era que et volia el xic eixe que volies ( Carrícola )

## 90.- *Centaurea seridis* L. [=*Centaurea maritima* Dufuor]

*Compositae*

*Compostes*

Noms populars diànics: Bracera

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. País de rere-duna, terrenys i marenys litorals

Dades etnobotàniques: Per a la diabetis (Benissili)

*Mixtura per al sucre (Cocentina; R.F.C.):*

Bracera (C. aspera i c. mariolensis)

Santaula

Fulles d'eucaliptus de finals de primavera, acabant de soltar la flor.

Fulles de noguer

Fulla de penquera

Cor de roca

Quatre-sis pessics / 1l. d'aigua per dia.

**91.- Centaurium quadrifolium (L.) G. López & Jarvis subsp. linariifolium (Lam.) G. Lòpez**

*Gentianaceae*

*Gencianiàcies*

Noms populars diànics: **Centaurea** ( Beneixama, Benasau, Ares del Bosc, Fageca, Xixona, Cocentaina, ), flor de santaura o de santaula ( Cocentaina ), **santaura** ( Famorca, Benillup, Alcoi, Biar, ), **centaula** ( Palma de Gandia, Benissa, Murla, Benigànim, ), **santaula** ( Vilallonga, Potries, La Font d'En Carròs, Forna, Ràfol d'Almúnia, La vall de Laguar, Parcent, Jesús Pobre, Pedreguer, Gata, Xaló, Benimeli, Beniarbeig, Sanet i Negrals, Benissa, Callosa d'En Sarrià, Tàrbena, Llutxent, Artana, ), **centaula** ( Beniopa, Petrer ), **santa-taula** ( Castells de la Serrella, ), **sanpaula**.

**Pericó roig** ( Banyeres, ), **perico roig** ( Benissili, La Carroja, Beniaia, La Pobla del Duc, Otos, ), **perico femella** ( Otos ), **perico** ( Alfauir, Salem, Beniatjar, Benirrama, Benissivà, La Carroja, Benissili, L'Orxa, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Benialfaquí, Planes, Benifallim, Sella, )

**Flor de Sant Joan** ( Albaida, Cocentaina, ), **florete de Sant Joan** ( Altea, Benimantell ); **herbeta de Sant Joan** ( Ontinyent ); **perico de Sant Joan** ( Alfafara ); **santjoanet i santjoanets** ( Pego, L'Adzúbia, )

**Flor de Sant Pere** ( Carrícola, Cocentaina, ), **herba o herbeta de Sant Pere** ( Agres, Benifato, ), **herba de Peret** ( Fageca ), **perico el rojo** ( La Font de la Figuera )

**Santa Àgueda** ( Banyeres )

**Pinet** ( Penàguila )

'**caba - cases** ( Ràfol d'Almúnia ), per les ganes de menjar tan grans que dona .

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Planteta de tija primeta, quadrangular, de fulles estretes, llises i emparellades, que no s'alça mai molt més d'un pam de terra, Es cria en els matollars, herbassars i fenassars més o menys clars de la muntanya. És una herbeta de parar fràgil, que només es fa trobadissa quan està en flor, en plena florida, de maig a Sant Joan; aleshores coberta per la seua densa i rosada florida, i malgrat la seua xicotesa, esdevé una planta molt atractiva i cridanera fins i tot de lluny, bé en solitari o a petits rodals o amples escampadisses. El color de les flors és un rosat molt tendre i viu, en forma d'estrela de cinc puntes amb l'or dels delicats filaments enmig; però en algunes rares ocasions es pot topar amb peus albins, enterament blancs, com esdevé amb el romer, l'estepa blanca, la favera borda o valeriana roja i l'herbeta de la sang o setsagnies.

Dades etnobotàniques:

**Centaurea, santaura, santaula o sentaula para taula** ( Benigànim, Parcent, Xaló, Benissa, Benillup, )

**Centaurea o santaura: dins de tres dies menges a taula** ( Gata ), per a donar a entendre la seua virtut aperitiva.

**Centaula para taula**, perquè fa gana de menjar ( Murla )

Un o dos brots en aigua a la rosada i prendre en dejú per a fer ganes de menjar ( La Font d'En Carròs ).

La centaurea és molt amarg ( Ares del Bosc )

En tassetes per a fer gana de menjar ( Agres, Alfafara, Cocentaina, Salem, ).  
 Per a les criatures que han perdut la gana. Bullit. Tasseteta per dia (Biar)  
 La centaule per a donar tassetes als xiquets que tenien poca gana de menjar ( Benigànim)  
 La santaura dóna molta gana de menjar ( Benillup )  
 Més que res per a fer gana de menjar ( Ares del Bosc )  
 La centaure per a donar ganes de menjar. Ma mare com érem molt primetes ens donava aigua de centaure. La posava a remulla en un pitxer, dos o tres dies a la serena, la colava i després ens donava a beure l'aigua ( Xixona )  
 Ma huela mos preparava per a fer ganes de menjar, un ramellet de sentaule en un got d'aigua, que posava a la serena tota la nit, i mos ho donava en dejú ( Petrer )  
 La santaura ho donaven als xiquets per a fer ganes de menjar ( Beniarbeig )  
 Perico per a fer ganes de menjar ( Alcalà de la Jovada )  
 El perico roig per a fer entrar les ganes de menjar ( Otos )  
 La santaura per a fer gana de menjar ( Pedreguer )  
 La santaura per a quan hi ha poca gana de menjar ( Xaló )  
 Fer ganes de menjar, pres en dejú (Benissili ).  
 Fer ganes de menjar. És més amarg que l'acéve'. Pals xiquets que no tenien gana de menjar. Es posa l'herba en un got d'aigua a la serena, i a l'endemà es beu en dejú ( Ràfol d'Almúnia )  
 El perico roig a remulla a la serena i pres en dejú per a fer ganes de menjar ( La Pobla del Duc )  
 L'herbeta de Sant Joan per fer ganes de menjar ( Ontinyent )  
 La flor de Sant Pere o de Sant Joan per a fer ganes de menjar ( Cocentaina )  
 Molt bo ficat en remulla per a entrar ganes de menjar. Io com sempre n'he tingut massa no n'arregue, però me'n demanen moltes dones per a fer entrar ganes de menjar als xiquets. Se'n fa baix la casa de Raboseta ( La Font de la Figuera )  
 Posada a remull en vi quinat per a fer ganes de menjar i enfortir ( Vilallonga ).  
 Per a fer gana de menjar, és més amarg que una fel ( L'Orxa )  
 Perico cap per avall dins l'aigua per a fer ganes de menjar als xiquets ( Benifallim )  
 Flor de santaura per a fer gana de menjar ( Cocentaina )  
 Bullir per a fer ganes de menjar ( Forna ).  
 La santaura per a fer gana de menjar. Més amarga que l'acéve' ( Benissa )  
 Per a fer ganes de menjar. Quan no tenien ganes i es trobaven empatxats, es feen tasses de pinet ( Penàguila )  
 Santaura per a quan els xiquets no tenien gana de menjar ( La Font d'En Carròs )  
 Per a fer gana de menjar ( Potries )  
 La centaure fa gana de menjar. Una tasseteta de café abans de cada menjar com un aperitiu ( Fageca )  
 El sanjoanet per a fer ganes de menjar ( Adzúbia )

Ho bollien per al mal de ventre ( La Font d'En Carròs )  
 Tasses de santjoanets per al mal de panxa. Amargueja una barbaritat ( Pego )  
 Per al mal de ventre ( Fleix )  
 El perico neteja molt bé els budells i millor mesclat en sàlvia. Bullit un minut i mig ( L'Orxa )



Preparat per al fetge de santaura ( el doble ). Boldo. Camamirla amarga ( a part igual que el boldo ). Io li ho preparava a mon pare. Para molt amarg. Es pren un got tots els dies en dejú ( Alcoi )

Per al “ flato “ ( Callosa d’En Sarrià )

Per als cucs; novenari en dejú (Benissili ).

Ús com hipotensor:

La santaula neteja la sang ( La Font d’En Carròs )

L’herbeta de Sant Pere per al colesterol ( Benifato )

Bo per al fetge, he sentit io sempre ( Jesús Pobre )

La santaula per a rebaixar la sang. Amarga igual que la retrama ( Artana )

Respiratori:

Oli de perico per a llevar els costipats, inclús els que afecten els bronquis. Prendre una cullerà cada matí o de nit; i refregar l’esquena en oli en nom de l’Esperit Sant. L’oli es fa en oli pur d’oliva que es posa en botelletes en companyia de l’herbeta i es deixa a sol i serena durant tres mesos, tapaes hermèticament ( Benirrama )

La flor de santaura per al costipat ( Cocentaina )

És molt bona per a la inflamació i per al sucre. Begut. Ací n’hi han unes quantes persones que han patit del sucre i io els en portava de centaura molts anys ( Beneixama )

La centaula per al sucre ( Palma de Gandia )

La centaula per als diabètics ( Beniopa )

Ús vulnerari:

Auia de sanjoanet amb camamirla per a llavar ferides ( Pego )

*Oli cicatritzant de perico* ( Benirrama ):

Posar a macerar en oli d’oliva: Un bon manoll de perico ( mata sencera ). I en menys quantitat: Tronxos de card pernical i brots de romer, florits millor. Omplir la botella plena d’herbes i en un bastó de pernical vaig estacant-ho “ pac “ a dins. Deixar-ho almenys 2 o 3 mesos al sol i la serena, de sant Joan a finals de setembre; encara que en 15 dies ja està bo. Posar damunt en una torçudeta de cotó-en-pèl en ferides, cremades, morats, dolors, bonys, colps... ( Benirrama )

*Oli vulnerari de les 7 herbes de Simeó:*

Centaula florida / Flor de Sant Joan / Jolivarda florida / Romer / Timonet / Cabotetes de camamirla / Rabet de gat, i encara n’hi ha una altra no la recorde. Tot dins una botella i omplir-la d’oli d’olives. Auest oli és bo per a tota classe de “ mals “, raquinyaes, trompaes, mans tallaes, ronya del cap i quea el monyo a rogles. I diu que ho curava, io n’he gastat i he vist que anava bé. M’ho va ensenyar un home del poble que ja ha faltat (Potries )

Santaula per a netejar i per a les almorranes ( Benimaurell )

La centaula en companyia de la brossa de Sant Joan ( *Hypericum perforatum* ), bullideta, és bona glopejà quan tens mal de queixals. El “ caldo “ ( Potries )

Dades antropològiques:

Les arrels amargoses, que el dolor alleugen, la sang estronquen i la ferida sequen, picades amb les pròpies mans, que Patrocle aplica damunt de la ferida d’Eurípil, que una fletxa d’Alexandre li produí en travessar-li la cuixa dreta, remei que va aprendre

d'Aquil·les, el qual, com Asclepi, pare dels prínceps i metges Podaliri i Macaó, va tindre de preceptor al mític rei Quiró, el més savi, just i civilitzat dels salvatges centaures, el qual els havia ensenyat les arts marcial, medicina i moltes més coses ( *La Iliada*. Cant XI: 828-48 ). Els comentaristes antics pretenien saber que es tracta de les arrels de la planta anomenada milenrama o milfulles ( *Achillea millefolium L.* ), una herba ( hemicriptòfit escapòs ) eurosiberiana, rara al nostre país, pròpia de pastures humides suprameditarrànies i prepirinenques, com les que es fan als boscos de Gudar o de Sant Joan de la Penyalgosa. Però ben bé podria tractar-se de la nostra centaura, que no debades porta aquest nom tan per a la ciència com per a la més gran part del poble.

## 92.- *Centranthus ruber (L.) D.C. [= Valeriana rubra L.]*

*Valerianaceae*

*Valerianàcia*

Noms populars diànics: **Favar bord** ( Parcent, Alcalà de la Jovada, Fageca, ), **favera borda** ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Calp, ), fava borda ( La Nucia, ), favera ( La vall de Laguar )

**Herba de bou** ( Benirrama, Benialí, Benissivà, ).

Valeriana ( L'Orxa, )

Altres noms: Bàlsam de jardí, herba de Sant Jordi

Dades ecològiques: Mediterrània. La reina dels runars i de les velles marginades perdregalloses de l'alt secà, tot davallant de marge en marge, de riba en riba fins les portes de la marjal costenera.

Dades etnobotàniques:

De les millors que n'hi ha per al nerviós. Cullerà sopera de fulles i flors per got d'aigua; bullir minut i mig, com totes les tisanes, reposar i beure ( L'Orxa )

Mon pare la fea de verdura l'herba de bou ( Benirrama )

Pastura de cabres, ovelles i conills; i un turment per al llaurador ( Castells de la Serrella )

L'herba de bou és bona per a tots els animals ( Benirrama )

El " ganao " s'ho menja molt ( Parcent )

La favera borda pals conills, les cabres...( Tàrbena )

L'herba de bou per a ornar la serpassa en companyia d'hedra ( Benirrama )

## 93.- *Cephalaria leucantha (L.) Roemer & Schultes [= Scabiosa leucantha L.]*

*Dipsacaceae*

*Dipsacàcies*

Noms populars diànics: Ramassera, perquè servia per a fer ramasses per a escombrar el blat ( Pego, Benirrama, ); espígol de caboteta ( Castells de la Serrella ),

Dades ecològiques: Mediterrània central i occidental. Matollars ressequits; la flor blanca i més bellugadissa dels eixuts estius de la nostra muntanya.

Dades etnobotàniques:

Per fer ramassos d'escombrar l'era ( Castells de la Serrella )

#### 94.- *Ceratonia siliqua* L.

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Garrofer, en genertal a tot el territori, i a voltes, garrofera, l'arbre en general i sobretot el femella i l'hermafrodita, també garrofer ver; garrofa, el fruit, a tot el territori; garrofi, la llavor; aquest nom a voltes també s'aplica a la garrofa menuda i verda o que esta formant-se.

Garroferal ( Oliva, ), el bancal.

El garrofer fa la mostra i no fa garrofes, i la garrofera és la que fa garrofes. Encara que se sol dir un bancal de garrofers ( Llúria )

En àrab el garrofi s'anomenava *quirât*, i degut a la seua inalterabilitat era utilitzat com a unitat de mesura per a pesar substàncies medicinals o joies. Actualment el quirat ha restat com a unitat de pes en joieria.

El nom genèric, *ceratonia*, deriva del grec *keratos*, que vol dir banya, per la forma del llegum; *siliqua* significa fruit allargat.

Garrofer bord: el garrofer femella assilvestrat. Garrofi o **mata de garrofi** o garrofer bord ( Beniarbeig )

**Borrer o garrofer borrrer** ( Oliva, Benirrama, Benissivà, Benitaia, Parcent, Beniarbeig, Benidoleig, Orba, Pedreguer, Jesús Pobre, ), borrré o garrofé borrré ( Pedreguer ), garrofer borrell o **borrell** ( Forna, L'Adzúvia, Alcalà de la Jovada, ).

Borrer del garrofer ( Pedreguer ).

Borrer és la flor del garrofer bord o mascle (Pedreguer)

Li fa borrrer per a que traga família ( Pedreguer )

Ampeltaven els garrofer de borrrer per a que feren les garrofes més llargues ( Oliva )

El garrofer és com el datiler. N'hi ha el garrofer ver o de garrofa bona i el garrofer bord o borrrer o mascle ( Oliva ). Tota la vida s'ha empeltat, una plantxeta de dos ulls d'un borrrer o bord a una rama de ver per a que li done més espenta i faça més renda, fa més garrofes i més llargues ( Oliva )

Li posen enmig un empelt de borrrer per a fer les garrofes més llargues ( Benirrama )

Cada secà o finca té el seu borrrer i millor si en té quatre ( Parcent ).

El garrofer si no té un borrrer no *queda* com la palmera. Per això cada bancal de garrofers tenia el seu borrré, o cada garrofer una rameta de borrrer que no la deixaven que es fera gran - feia una botja de flors, feia borrré ( Pedreguer )

El borrrer no fa garrofes però fa això que li dóna vida als altres garrofers ( Jesús Pobre )

Borrer per " que fa borra, això que les abelles s'emporten " ( Benirrama ),

El borrrer del garrofer fa una polseta que és la que li dóna la riquesa al garrofer per a fer garrofes ( Pedreguer )

El garrofer borrrer no en fa i en fa fer ( Murla, Benidoleig, )

L'olor espés i dolçot, excessiu per a algunes dones, dels borrells a primeries de la tardor.

Arbocer ( Carrícola ), alborcer ( Otos )

L'arbocer ajuda a fer la garrofa llarga ( Carrícola ). El que pol.linitza per a que faça la garrofa llarga és l'arbocer ( Carrícola )

**Badoc o garrofer badoc** ( Vilallonga, Ador, Palma de Gandia, Ròtova, Almiserà, Castellonet de la Conquesta, ), badoquer ( Terrateig ), baüquer ( Terrateig ), el garrofer mascle que es planta o s'empelta per a fecundar les garroferes femelles.

Badoc és la rama mascle del garrofer, i els espogadors lo primer que feen era assegurar-se que el garrofer tinguera badoc i el respetaven tant com el retant del garrofer (Ròtova)

A Vilallonga diuen *badoc* a la florida del garrofer mascle.

El badoc és un empelt que poses a un garrofer, i fa una flor que s'escarpolla i no fa garrofes però ajuda al garrofer a fer les garrofes més llargues i en fa més. Fes-te compte que és un mascle, i fa de pare ( Vilallonga )

Quasi tots el garrofers tenien el seu empelt de badoc per a que collaren les garrofes. El badoc és una cosa que no fa garrofes, només fa unes cosetes llargues. El badoc existix en tots els arbres inclús els tarongers, i un taronger fa de badoc per als altres i collen més la renda ( Vilallonga )

Això es fa per a que el garrofer ver colle més i faça la garrofa llarg, si no es queden xicotiues. A cada tres o quatre garrofers vers s'empelta un badoquer ( Terrateig )

**Garrofer judeo**, o simplement judeo ( Sanet i Negrals, Benimeli, Pego, Fleix, Benissa, Calp, Salem, ), “ perquè li ajuda a fer garrofes al garrofer ”. El judeo és el mascle per al garrofer ( Salem ). **Garrofer judio**, o simplement judio ( Beniarjó, Beniflà, Potries, El Real de Gandia, Simat, Pla de Corral, Castelló de Rugat, Benigànim, Llutxent, Almudaina, Tàrbena, El Castell de Guadalest, Benimantell, La Nucia, ), **garrofer jodio** ( Sella, Barxeta, Simat, )

Garrofer judio o garrofer de flor de judio: no fa garrofes, és per a fer créixer la garrofa, la seua olor fa créixer la garrofa ( Benimantell )

En poses en tots els garrofers un empelt de judio per a que carreguen sinó fa les garrofes primetes i poquetes ( Castelló de Rugat )

A Benissa i Calp diuen garrofer lindar al garrofer que porta una rama de judeo per a que colle.

Garrofer lindar, és el que necessita el judio ( Benimantell )

El garrofer bord o mascle és el judio ( Beniflà )

El garrofer judeu fa la mostra o florida que cau i no colla mai però fa que collen les garrofes dels altres garrofers ( Benissa )

El judeu és una classe de garrofer que no fa garrofes, només fa flor, però que ajuda a que es desenrotlle la garrofa sino es quedaria curteta ( Salem )

Garrofer judeo perquè l'ajuda a fer garrofes ( Fleix )

Li diuen garrofer jodio perquè xupla i no dóna ( Barxeta )

*Daccar* li deien a Xauen al borrar i *unça* al que fa renda.

#### *Toponímia:*

La Font del Garrofer, la font d'aigua més excel.lent de totes les nombroses fonts que brollen en el terme d'Oliva, amb un menut cossi i una basseta de reg, enmig d'un espés aixaral de rutilants murteres, en la cara de gregal de la muntanya de l'Elca o de la font de l'Om.

La Font del Garrofer, que brolla en una gruta de la solana llevantina del Montdúver, al terme de Gandia.

El barranc del Garrofer de Ròtova, en la serra de Marxuquera.

La font i barranc del Garrofer de l'Orxa, en l'Ombria de la serra de l'Albureca dins de la Partida de “ Pilatos” ( o Pialato o Pi del Lato ), marcat per un morret de la carena de la serra amb un casupet que té cisterna dins.

El Racó de la Garrofera de l'Estret del Serpis, en la gran volta o meandre que fa el riu a l'alçada de la gola del barranc de l'Enxina, passada la fàbrica de llum de l'Infern i entrant en el terme de Vilallonga de la Safor.

El gorg dels Garrofers del riu Serpis al seu pas per Almoines.

La font de la Garrofera de la vall de la Casella d'Alzira.

La Solana del Garrofer d'Ebo, a ponent del corral de la Solana - poblat morics -, entre el Tossal de les Foietes i el Tossal de l'Alacraner.

La Casa del Garrofi, al terme d'Oliva, prop del secà de Fenollar, baixant del pla de Bascombs al riu Gallinera.

El Cau del Garroferet de la muntanya de l'Almuixic, " gegantesca tortuga adormida entre el riu Gallinera i el riu Alfadalí ", dalt de la casa de Clavilles.

La Font del Garrofer d'Altea la Vella.

El Mas del Garrofero de la partida de Baradell del Sargento.

Dades ecològiques: Arbre de la Mediterrània, tingut per oriünd de la mediterrània oriental. És un dels arbres més bells de la ruralia, amb la seua poderosa i retorçada soca i la seua copa ampla de brancatge gran i escampat i fullatge espés, lluent i rinxolat. Les fulles són compostes, amb els arrodonits folíols emparellats. Coïncidint amb la maduració dels llegums o garrofes, a les acaballes de l'estiu i al llarg de la tardor, trau les diminutes i despullades flors directament de la llenya vella, i en fa de femenines amb un un i solitari pistil, i de masculines amb cinc estams i encara d'hermafrodites segons el peu perquè la garrofera és una planta polígama, una de les diverses combinacions possibles de la multiplicitat d'acoblements que porta a la poligàmia. A diferència de l'emborraxacabres o de la morella roquera que té flors femenines mesclades amb d'altres hermafrodites en una mateixa planta, hi ha garrofers amb flors femella, d'altres amb flors masculines i d'altres, encara, que les tenen hermafrodites:

Creix cultivat des d'antic en el secà més càlid, el més proper a la mar, però sovint s'asilvestra o naturalitza ( *Ceratonía siliqua var. sylvestris L.* ) integrat en el matollar i el coscollar corrent, sempre en forma arbustiva, sense arribar mai a fer-se un arbre gran.

El garrofer vol vore la mar diuen a la Marina.

Il·lustrant aquesta estima del garrofer per les calentes terres costaneres embolcallades pel càlid hàlid de la mar, i la manca de presència d'aquest arbre i el seu desconeixement en les terres altes interiors més crues i fredes, ens balla per la memòria un episodi de la preciosa història de *Joan Antoni i els torpalls*, aquell fill de Castalla, aquell rebrot casolà d'Ulisses, que un diumenge de matí, avorrit de vore's voltat de tanta torpalleria, se'n va anar del seu poble per les travesses del món cap a les llunyanes terres de solixent, pres per aquell esperit de córrer el camins i de conèixer els costums i els vicis de la gent, que animava el cor aventurer de l'enginyós fill de l'aguilar d'Ítaca:

*Hagué de dinar enmig del camp, a l'ombra d'un arbre que no coneixia abans per no haver-n'hi a la foia de Castalla a causa del fred: un garrofer. Ell ara ja sabia com es deia, puix que ho havia preguntat d'ençà d'arribar a la Marina. Quina ombra tan fosca i tan fresca feia aquell noble arbre, gran com una esglèsia !*

Enric Valor. Meravelles i Picardies II; p:132

*Anant terres endins, Petrer és el darrer poble on encara es conrea aquesta mena d'arbres.*

Enric Valor. El jugador de Petrer. O.L.C. II; p:210

Cavanilles quan descriu els cultius de la Valldigna fa un especial esment al garrofer: *Els garrofers es poden reputar nadius per la facilitat amb que créixen i es multipliquen: tots els barrancs i faldars de les muntanyes es veuen coberts de dits arbres; naixen entre penyes escarnades i als espenyadors, on amb dificultat poden pujar els hòmens, l'únic treball dels quals és empeltar-los i arreplegar el fruit. A mesura que es puja a les altàries minva el nombre de garrofers, i ja no se'n veu cap en la vall superior de Barx, on només hi ha vinyals, figueres, moreres i fruiters. Així doncs no és la proximitat a la mar, com alguns cregueren, la condició precisa per a que que subsistesquen aquells arbres, sinó un clima benigne on mai hi gele. Tres varietats s'observen entre els garrofers de la vall, que els naturals anomenen melars, llindars i costelluts. El costellut té les fulles més grans que els altres, i el melar més menudes i més llargues a proporció, sent el seu verd més clar que en els altres: el llindar ocupa com el mig entre les varietats. Anomenen melar a una d'aquestes perquè en trencar el fruit es descobreixen com gotetes de mel. És de dordre la descurança d'aquests arbres: la més gran part estan sense empelt mascle, i a tots els sobra la meitat de la llenya. Enmig d'aquests defectes els és tan favorable el sòl, i són tan corpulents, que molts donen fins 30 arroves de fruit.*

\*

El mussol cria en els garrofers ( Llutxent )

*Arbres vells i venerables:*

El Garrofer dels Gitanos de Parcent.

El Garrofer de la Joana del poble de l'Almiserà. Plaça, casino, magatzem i punt referencial capital del poble de l'Almiserà. Fa garrofes *costelleres* i té alguns forçuts rebrotins de *meleres*. Dóna nom a la partida més feraç de l'Almiserà.

El bancal de garrofers gegants part de baix del cementeri d'Almiserà.

El garrofer de Les Hortes de Jesús Pobre, als faldars de la solana del Montgó, voltat de brillloses murteres.

El formidable garrofer de l'era dels Cireres de Gata.

El garrofer de la Venta del Baró o de Carbonell de la Llosa de Ranes.

El vetust i venerable garrofer de l'església de Sant Domènec de Llutxent.

Dades etnobotàniques:

La garrofa és un llegum comestible, de polpa ensucrada i nutritiva, que s'ha fet servir secularment com a vianda selecta i nutritiva del bestiar, haques, rossins, ases, mules i matxos, i en èpoques d'escassetat com a alimentació humana.

La garrofa madura feta farina té propietats astringents i era un remei apropiat per als xiquets quan anaven lleugers de panxeta. Les garrofes verdes per contra fan que el ventre córrega.

La polpa o la farina de garrofa és un excel.lent absorbent de les toxines intestinals, d'on que menjar-la siga un bon antidiarreic.

Menjar garrofes en cas de diarrea ( Gandia )

La garrofa madura s'ha menjat tradicionalment a mos redó com un aditament alimentari, de vegades molt important.

Les garrofes com a aliment dels animals i també de les persones; i per a curar les "diarreres" ( Barx ).

La garrofa per als animals, borregos, burros, haques... Per a fer carn, no per a fer llet ( Beniarjó )

Garrofa molta i mesclà en el tabaco per a aromar-lo ( Alcoleja )

*Xarop de garrofes per a la tos ( Gandia ):*

Garrofa picà / Suc de llima / Sucre o mel.

Suc de garrofa verda partida per a untar i refregar els vérbols ( Benissivà, Benissili, Gandia, Cocentaina, Benimaurell, ). O fregar-los amb fulles verdes de garrofera (Gandia)

Garrofes verdes o tendres per a untar amb el suquet les berrugues i tombar-les ( Castelló de Rugat , Beniaia,).

*Flam de garrofa ( Benirredrà ):*

A.- Ingredients:

6 ous.

2 cullerades de sucre per cada got de llet; i a banda el sucre per al caramel.1 litre de llet.

Farina de garrofa.

Canella en rama i corfa de llima.

B.- Procediment:

Primer que res hem de fer el caramel amb sucre i ficar-lo a les flameres. En un altre recipient ficarem el sucre ( 8 cullerades grans ) junt mig litre de llet, la canella, corfes de llima i la farina de garrofa ( una cullerada gran per cada got de llet, és a dir, quatre cullerades ).

En un altre recipient batussarem els sis ous i després afegirem ½ litre de llet sense deixar de remenejar. Els primers ingredients esmentats els ficarem al foc fins que comence a bullir; aleshores ho retirarem del foc i ho juntarem amb els ous batuts i ho remenem tot junt. Ja ben barrejat, ho colarem amb un colador i així ja està fet el flam.

Entretant ficarem una safata amb aigua al forn perquè vaja calfant-se. En aquesta safata posarem les flameres, i ja tot dins del forn, deixarem primer un foc baix, i quan comence a inflar i endurir-se ficarem el foc de dalt junt al de baix fins que es flamegen.

A Xauen fumejaven les garrofes madures, ja caigudes de l'arbre, posant-les sobre un canyís de canyes amb foc davall. En acabant es netegen amb un drap sec i en trencar-les ix com una mel de dins. Es mengen en *harira* o sopa.

*Adob per a netejar els barricots o tonells de vi ( Castells de la Serrella ):*

Bullir en un veixell d'uns 20 litres:

Un grapat de figues seques blanques veres o de la gota de mel, en qualsevol cas figues blanques ( una quinzena, si fa no fa ).

Un manoll de brots de fenoll.

Un grapat de bones garrofes.

Bullir i regirar, ben bullit, i només acabar, ben calent, trascolar, posant una tela, al barricot, que tot seguit es tapa i es roda per a que s'amere bé la fusta. Aquesta operació es fa 4 o 5 voltes al dia durant dos dies o dos setmanes si es vol però a l'endemà ja “

podriem fer vi “. Abans de traure el “ caldo “ d’adobar cal menejar- lo dins del barricot ben menejat. En acabant repassar amb aigua, i després posar-lo panxa avall durant 3 o 4 dies per a que s’eixugue, llavors resta l’última operació que és la de “ metxar “ o d’ensofrar, que consisteix a deixar penjat dins del barricot un parell de pams de “ metxa “ de sofre encesa, amb l’ajud d’un filferro, i després tapar.

Aquest adob correspon a un bocoï o bóta de 200 litres, i val tant per a netejar barricots vells en què s’ha fet malbé el vi com per a pipes noves que cal abobar per a que la fusta s’amere i deixi bon aroma al vi.

*Sorts de garrofes diàniques:*

Garrofer roig o normal : Roja o rojal ( Forna, Benirrama, Laguar, )

Melera. La més dolça i més saborosa ( Benirrama ). És més menuda i té molt de sucre; la que antany es gastava per a fer xocolata; i la més convenient per a preparar el deliciós i nodridor flam de garrofa.

Borrera ( La vall de Laguar ): Més prima que la melera.

De Santa Maria ( La vall de Laguar ): Primeta i mig rojosa. Ni els burros la volien !.

Melera / Santa Maria ( Xaló )

Guindar: la que més agrada els animals ( Benirrama )

Xerés: tot és sucre, més que la melera ( Forna )

Pedreguer: Garrofer de la Penya. Garrofer de la llei de Dénia: Fa una garrofa molt bonica, la més llarga. Garrofer roget: és la garrofa més menuda.

Benissa: Llindar / Bord de mora. Garrofa més grossa i més dolça. / Meler. La garrofa més dolça ( Benissa )

Calp: .Garrofer Lindar: La millor. Si té mascle es fa llarga, i si no curteta.

G. Roig. No li cal mascle. / Melera / Costelludes / Judeu o garrofer mascle.

Benimantell: Garrofer ver. Fa la garrofa més grossa i és roja.

Garrofer de Santamaria. La més roïn, fa molts quiços però és molt fluixa.

Almiserà, Castellonet de la Conquesta: Rogetes, rojals o normals: grosses. / Costelludes: més llargues i flagues que ninguna. / Meloses o meleres: curteta, grossa i més dolça. / Valenciana: curteta, pareguda a la melosa. / Forneres: llargues.

Murla: Garrofer borrar no en fa i en fa fer / Garrofer lindar

Garrofer del terme de Dénia / Melera: curteta i més dolça que totes.

Otos: Xopa: és una garrofa prou llarga. / Vera o melera; igual de llarga però més grossa. Roja: més estreta, ni grossa ni flaca. / Costella de burro: és el doble de gran que les altres, / Flaca: com la costella però més estreta, com una corbella.

Carrícola: Llindar / Xopes / Veres / Costelles de burro: unes aixina com dos dits d’amletes i curtetes / Arbocer ( o garrofer mascle )

Real de Gandia: *Melera*: curteta i com el dit de grossa; dolça i blaneta. *Fornera*: la millor per als animals; una grandària entre la costelluda i la melera. *Costelluda*: no té ni molla. *Valenciana*: la més grossa i llarga; n’hi havia poquiues.



La fulla brillosa i frescal del garrofer ha tingut diversos usos rurals, com a part del condiment de la salmorra o per a tapar provisionalment els cànters i mantindre fresca l'aigua, com bellament arreplega Vicent Andrés Estellés, “ amb la dignitat amarga dels pobres “ en una magistral tercina del seu poemari Antibes, inclós dins de la Lluna de colors; p. 180:

*cada setmana*

*arribava l'home de l'aigua*

*duia els cànters tapats amb fulles de garrofer.*

L'ombra espessa i frescal de la garrofera i la de la carrasca, tan d'agraïr a l'estiu, són tingudes com les millors a tot el territori.

El garrofer vol companyia, que estiguen baix d'ell, aixina es fa negre i espés com una pelfa ( Parcent )

La llenya de garrofer és molt volguda per a cremar, sobretot per a torrar carn a la brasa; i la seua fusta, llustrosa, dura i compacta, amb boniques vetes vermelles, ha tingut moltes aplicacions i ha sigut molt apreciada pels carreters i ebenistes.

Fusta de garrofer per a fer el trull de palla de batre el blat ( Pedreguer )

Els pilons dels carnisers eren de garrofer bord perquè és una fusta fibrosa i dura ( Pedreguer )

La part de baix de la premsa del vi era de fusta roja de garrofer ( Pedreguer )

La fusta de garrofer per a fer l'esteva del forcat, és una fusta cordellà i forta, no té les malles rectes ( Fleix )

Fusta de garrofer per a fer esteves del forcat, igual com la de l'om per fer els timons i tascons i la d'olivera per a fer cametes ( Barx )

Esteves de garrofer ( Daimús )

Recordar el bolet o pebràs de garrofer.

La millor terra per a criar plantes és la del cor de garrofer, la del tronc podrit del garrofer; i la del mantell que es fa baix de les fulles caigudes dels garrofers ( Beniarbeig)

Dades antropològiques:

Engarrofar-se a Sollana és posar-se lluent, embriagar-se. Bevent bevent m'angarrofe. Xé mira, quina garrofa ha agarrat eixe !

Ferit i esguellat o potser caigut o partit en canal i ple de nous refillols i rebrotins, el garrofer és un brillant símbol de renaixença; i una imatge de l'abundància a les acaballes de l'estiu caramull de lluent fullatge i foscos llegums.

*arran*

*les velles soques*

*dels garrovers corcats,*

diu Espriu en uns sublimes versos del Llibre de Sinera ( XII )

*...aquells corrals espaiosos, fondos, on feia olor a galliners i coloms, a garrofes i alfals, a rossins i palla i jaç... ¡ Quants amagatalls per cambres i graners i pallisses ...!*  
Martí Domínguez Barberà: L'Ullal. p: 127

*A la matinada tocaria a la porta de l'hostal, i, dins ja ho veia - encara trobaria el caliu de la foraca; llavors es calfaria les mans abans de desenganxar la mula, i en acabant li llevaria els aparells suats i glaçats, en el pati, on no batia el vent, i passarien a l'estable, d'atmosfera carregada i calda; en el pessebre posaria recapte de bones garrofes, de bona palla d'ordi...*

Enric Valor. Viatge de Nadal

La importància de les garrofes ha sigut tan gran en el nostre tradicional món rural que han vingut a simbolitzar el jornal de la casa, com reflexen algunes dites populars ben conegudes per tots:

*Guanyar-se les garrofes, o guanyar-se la vida.*

*Portar les garrofes a casa, o portar el sustent, la mantinença, els diners.*

Fent referència a la bona criança, a la poca cura que demana el garrofer, a la poca faena que dóna per a criar-se i llevar fruit és diu

*Quan l'amo dorm, el garrofer vetla.*

*Déu dóna garrofes a qui no les pot rosegar.*

*Xicotet com un garrofi.*

*Més perdut que un garrofi en la mar.*

La importància de les garrofes per a l'alimentació humana i animal ha quedat ben reflexada en moltes dites i algunes cantarelles populars com en aquesta entranyable cançoneta corresponent a la tradició de deixar al balcó un cabasset de garrofes i de palla la Nit de Reis, que tots els que tenim més de quaranta anys hem recitat i escoltat:

*Senyor rei io estic ací,*

*la palla i les garrofes*

*per al seu rossí,*

*i la casca (i totes les coses) per a mí.*

“ En juliol, la garrofa es posa de dol. “, dita per a senyalar l'època de començ de maduració, marcada per un lent enfosquiment de la pell de la garrofa.

En al·lusió a la perenne fecunditat del garrofer, que és un dels pocs arbres que sempre té fruits dalt les branques, perquè al temps de la maduració i de la collita ja té les garrofes de l'any següent formant-se, hi ha un conte popular amb distintes versions, en el qual un llaurador desesperat ven la seua ànima al dimoni a canvi de diners, posant l'astuta petita condició que li pagaria quan acabara de collir les garrofes i no en quedaren en l'arbre. Enric Valor en *El jugador de Petrer*, rondalla arreplegada a Castalla, en fa una versió en la qual el protagonista és un fadrinot arruïnat, l'hereu don Pere Mestre, empedreït jugador de cartes, que una nit davant la seua situació de fallida total invoca l'ajut del dimoni.

*Us donaré l'ànima, tot volenter, a partir dels deu anys comptats des d'avui, i ja m'és igual un any més o menys; però no podreu venir per ella més que quan no hi haurà*

*garrofes en els garrofers. Passats els anys. I l'hereu, amb cara afable, mostrà al dimoni les garrofetes tendres que hi havia agafades per totes les branques, des de les grosses fins a les fines, i alguns pomells també que en creixien apegats als potents cimals.*

*No s'ha complit el terme fixat, Capralenc, - sentencià amb veu forta don Pere-, perquè el garrofer és un arbre que no para mai: quan no en té de madures en té de verdes !*

En aquest mateix sentit diu una bonica cançó popular mallorquina:

*Bon arbre és un garrover  
que fa garroves tot l'any;  
quan li cuien les d'enguany  
ja té ses de l'any que ve.*

Hi ha però, ens agrade o no, ens sorprenga o no, mal que siga marginalment, un costat sinistre a constatar en l'imaginari col·lectiu del territori pel que fa al garrofer, a aquest arbre tan volgut i beneficiós. Hi ha una rondalla popular dita *El Garrofer del Dimoni*. En un poble de La Marina hi ha un robust i vetust garrofer on es tradicional penjar-se. A La Llosa de Ranes, anant a visitar el garrofer del Venta del Baró, ens comentaven que “ en els fotats dels garrofers s'amaga el dimoni “, i que el tio Camotes es va penjar d'un garrofer del camí del Salt o de la Porcaterra.

Particularment emotiu i encertat ens sembla *El Cant de la Garrofera* de Francesc Almela i Vives, del qual reproduïm les dues primeres estrofes:

*Ja havem cantat massa vegades  
les oliveres argentades,  
i les palmeres gràcils que tenen penjolls d'or,  
i els ametlers plens de joguines,  
i els tarongers de flors albines,  
i les figueres gegantines,  
i els pins catedralicis que sonen com un cor.  
Ara cantem amb veu sincera,  
plena de fe, la garrofera,  
aliena a les cantúries, dejuna de l'estramp,  
espècie tota proletària,  
titllada a voltes d'ordinària,  
que ocupa el lloc humil d'un pària  
dins l'aspra jerarquia que hi ha damunt del camp.*

#### **95.- *Ceterach officinarum Willd.***

*Polypodiaceae*

*Polipodiàcies*

Noms populars diànics: Herbata o herba doraeta ( Benissivà, Ebo, Fornà, ), herba o herbata dorà ( Palma de Gandia, La Font d'En Carròs, Fornà, Benialí, Benissivà,

Alcalà de la Jovada, Forna, Barx, Parcent, Benimaurell, Tàrbena, ), dorà ( Beniaia ), doraeta ( Forna ), doradella ( Benissa ), doradilla ( Beniarbeig, Agres, Planes, Fageca, Famorca, Ares del Bosc, Aín, )

**Sardineta** ( La vall de Laguar, ); corbelleta ( Pedreguer ); serpeteta ( ); peixets.

Herba o **herbeta de la sang** o herba o herbeta la sang ( Castells de la Serrella, Altea, Tàrbena, Benifato, Gata, ); **minva-sang** ( Pego)

**Herba de Santa Teresa** ( Jesús Pobre )

Dades ecològiques: Mediterrània. Herba menuda, que s'obri com un graciós floc o rosetó de fulles basal, no mai més ample d'un pam. Aquestes fulles, o millor frondes són lanceolades, pinnatipartides, de lòbuls curts, d'un verd groguenc per l'anvers i totalment cobertes pel revers d'esquames daurades, que emmascaren els sorus, oblongs, inserits sobre les ramificacions dels nervis secundaris. És una espècie més prompte termòfila, que suporta bé els rodals solejats i secs, que mostra preferència pels enclavaments calcaris, que al territori es cria en cingles i penyals no massa freds, i sobretot en màrgens de cantals del secà. És la falaguera més trobadissa, la que més sovint es posa a l'abast de l'esguard i la curiositat dels caminants perquè a més de ser una de les més nombroses és la que millor suporta l'eixutesa, i per això té un espai de creixença més ample, i igual com grimpa fins als cingles i capsers no massa freds, pot davallar fins als càlids bancals de secà i, inclús als pobles de la vall, on troba un ambient més favorable, colonitzant amb singular gràcia els frescs i ombrius màrgens de cantals, i els murs de pedra de les cases, masos i corrals, si troba un badall i una mica de reixiu.

Creix a les penyes i a les sospedraes ( Agres ). La doradilla es cria en els màrgens i els sospedrats - paret o marge de pedra - ( Agres )

Això es cria en la part ombria entre les pedres, “ hasta “ inclús en el poble, en la paret que cau a l'ombria en té ( Ares del Bosc )

Aixó es cria als màrgens de pedra, a l'ombria, aixó no florix, aixó només fa fulla i en l'hivern, ara està sec ( Benifato )

Dades etnobotàniques:

Per a tot. En un novenari. ( Beniaia )

Per a la tos ( Agres ).

Sardineta i fulles de nyisprer per al costipat ( Fleix )

Com a hipotensor:

Depura la sang i baixa la tensió ( Banyeres )

L'herba doraeta per a minvar la sang ( Benissivà )

Bullida per a rebaixar la sang ( Castells de la Serrella )

La gastaven per a la sang grossa ( Beniarbeig )

Aixó es gastava per a la inflamació i per a renovar la sang ( Benifato )

Bullit per a baixar la tensió ( Gata )

En tisana per a netejar la sang ( Benirrama, Beniaia, ).

L'herbeta dorà per a la sang ( Forna )

Ma mare se'n fea d'herbeta dorà per a la sang, dia que era molt bona per a la sang ( Oliva )

Herbeta dorà per a minvar la sang ( Alcalà de la Jovada )

L'herbeta la sang la prenien per a la tensió alta ( Tàrbena )

L'herbeta dorà bullida es pren contra l'aliacrà, acompanyat de banys al baix ventre amb un manoll de manrúbio ( Benialí-Benissivà ).

Desinflatòria per a tot ( Banyeres ).  
Per a la inflamació ( Beniaia, Forna ).  
Doradilla i rabet de gat per la inflamació i els mals endenyats; és millor la doradilla ( Agres )

Això antigament ho gastaven per al qui patia molt de la orina, del rinyó ( Ares del Bosc )  
Per a la infecció d'orina. Tres tasses per dia, una en dejú ( Planes )  
Per al cor ( Aín )

Suc o herba picà per a tancar les ferides i talls i tallar l'hemorràgia ( Pego ).  
Tenia un secà a la part de la riba del riu, i eixa herba eixia per baix dels màrgens, a l'ombria. L'arreleta que té, posar-te'n dos o tres trossets, penjà del coll en una bosseta, per a les almorranes ( Potries )

Ús vulnerari:

Polseta rogeta de les fulles per a estancar la sang dels talls i les ferides. “ Les seca en seguida “ ( Castells de la Serrella, Benirrama, Ebo, Parcent, Beniaia, Forna, La Font d'En Carròs )

Polseta per als colps, talls i ferides lleus i greus, posant-la damunt i tapant i subjectant amb un drap net. ( Benimaurell )

Agarres la doraeta quan tens “ mal “ i la polseta t'ho seca. M'ho he posat poques voltes ! ( Forna )

També a Djebala la polseta del *harhar* es fa servir per a posar damunt dels cremats, talls i estancar les hemorràgies.

Abans se n'arregava molta de sardineta. Donaven deu cèntims per un quilo, i se l'emportaven a Barcelona. ( La Vall de Laguar )

Ací n'hi havia un home del poble que en feia molta de doradilla per als herbolaris d'Alcoi ( Fageca )

“ És tracta d'una planta d'excel·lents propietats, malgrat ser tan modesta. Diürètica, millora els ronyons i el fetge. És bona també per a les dolències del pit, acatarrament i tos ferina. Millora, ensems, la digestió i fa ganes de menjar. “ ens diu Josep Mascarell i Gosp al seu inoblidable *Amics de la Muntanya*.

## 96.- *Chamaerops humilis* L.

*Palmae vel arecaceae*

*Palmàcies o arecàcies*

Noms populars diànics: **Palma margallonera** ( Vilallonga, Ador, Benimaurell ), palmera margallonera ( Alfauir ), margallonera ( Xeraco, El Real de Gandia, ), margallonera ( El Real de Gandia ), palma de margalló ( Tavernes de la Valldigna ), **palmera** ( Forna, Pego, Fleix, Jesús Pobre, Gata, Benissa, Tàrbena, Barx, Llutxent, Benigànim, ), palmera de muntanya ( Oliva ), palmera borda ( Almiserà ), **palma** ( Terrateig, Calp, Altea, Murla, Castells de la Serrella, Barx, ); mata de margallons, margallonera. Diuen margallons però és palmera ( Gata, Benidoleig, )

**Margalló** ( Oliva, Forna, Sagra, Murla, Tormos, Benimeli, Benissa, Ebo, Benimaurell, Alcalà de la Jovada, Bellreguard, La Font d'En Carròs, El Real de Gandia, Gandia,

Barx, Almiserà, Llutxent, Castelló de Rugat, Salem, Ràfol de Salem, Benimassot, L'Orxa, Xàtiva, Canals, i a tot el territori sense excepció, Artana, Alфондеguilla, ), margallonera ( Oliva, Beniopa, Xeresa, Almiserà, Sella, ), l'arbre.

Altres noms: Palma nana.

Palma, la fulla feta ( Almiserà, Fleix, El Real de Gandia, Oliva, Forna, i en general a tot el territori )

Cada folioll de la fulla o palma s'anomena *bri*, i d'ací l'operació d'*esbrinar* o procés de separació dels foliols units en la palma ja seca i blanquejada. Bo i trenant dos, tres, quatre, cinc o sis brins, segons l'objecte a fabricar, es fa la llata.

Ullol, la fulla naixent encara plegada o tancada o un pèl oberta, cobertes d'un lleu borrisol o toment blanquinós. L'ullol es fa al juny i l'espart també ( Gata ). Es fan en juliol ( Barx, Forna, Castells de la Serrella, Tàrbena, Benimeli, Almiserà, i en general a tot el territori ). També: ull, fillol, refillol. Els ullols són el botí dilecte dels collidors de palma, la matèria prima de tota l'artesania de la palma. Ullols per a fer llata ( Benimeli ) L'ullol es cull en juny i es seca a l'ombra si no es fan negres. Després les traus i les tens al camp i vas girant-les i de la rosà de la lluna de la nit es fan blanques ( Gata )

Els ullols són els brots tendres del margalló. Quan era xicon encara no s'havia fet de dia ja estava io en la carena de la Cuta per a només es fera clar començar a arreplegar ullols. Després baixava a la font Cavà i els estenia allí per a que es secaren, i abans de migdia ja estava en casa, i em gitava a dormir lo que no havia pogut dormir per la nit. Al cap d'uns quants dies pujava a la font Cavà a arreplegar els ullols secs, no secs, tendrosos. Els ullols tendrosos i plegat es veníem per a fer cabassos per a les faenes de la pansa ( Lloc Nou de Sant Jeroni )

Brines o foliols.

Guitarra, guiterra ( Castells de la Serrella ), la fulla adulta desplegada. Per a fer graneres ( Castells de la Serrella ). La palma del margalló per a fer graneres ( Forna )

**Margalló**, la medul.la blanca i tendra, i comestible, a tot el territori. “ El brot, la cabota blanca “ ( Barx ) El margalló és l'espigó ( Pego ). Lo blanc ( Benissa ). El margalló és la molla blanca que traus quan talles una palmera rinxo terra i la trenques ( Jesús Pobre )

**Fillola** ( Vilallonga, Oliva, Forna, Tormos, Sagra, Benimeli, Benissa, Canals, ), el brot floral mengívol o branca o espàdix que porta els fruits. “ Està dins i és lo que fa els palmissos “ ( Forna ). Les filloles fan el pa de rabosa ( Barx ). La fillola és lo que fa la flor i el palmissó ( Benimeli ). La fillola tendreta es menja ( Castelló de Rugat )

**Pa o panets de rabosa** ( Beniarjó, Ador, El Real de Gandia, Beniopa, Xeraco, Barx, Terrateig, Aiolo de Rugat, Llutxent, L'Orxa, Benissa, Gata, Pedreguer, Pamis, Calp, ), panrabosa ( Xàbia ), pa o panets de margalló ( Vilallonga ), **dàtils de rabosa** ( Simat, Benifairó, Castelló de Rugat, Salem, Benigànim, Xàtiva, Canals, Altea, Sella, ); boletes de margalló ( Xeresa )

**Palmissó** ( Palma de Gandia, La Font d'En Carròs, Oliva, Forna, Pego, Alfauir, Almiserà, Tavernes de la Vallidigna, Beniarbeig, Benimeli, Pedreguer, Gata, Jesús Pobre, Benidoleig, Sagra, Tormos, Orba, Murla, Tàrbena, Alcalà de la Jovada, Artana, Alфондеguilla, ), **palmissó de rabosa** ( Jesús Pobre ), els fruits o dàtils. Abans ens menjàvem els palmissos ( Almiserà ). Després de la guerra com n'hi havia fam la gent s'ho papava, els palmissos ( Jesús Pobre )

El margalló fa la fillola, i la fillola fa el pa de rabosa ( Barx )

Quant al nom científic, significa literalment, arbust menut o baixet, o matoll rabassut. El nom genèric, *Chamaerops* deriva del grec, *chamai*, que significa, *aspatarrat, pegat a o*

*ran de terra, baixet o menut, i rhops* que vol dir, *arbust o arbret*; pel que fa al nom específic, *humilis*, prové del llatí, i significa humil, poc ostentós, ran d'humus.

Del llatí Palma “ palmell de la mà “, per comparació de les fulles de la palmera , en forna de ventall vegetal, amb la mà i els seus dits.

*Toponímia:*

La Penya del Margalló de Barx, dins l'ombria del Buixcarró.

El Palmeral de Quatretonda de la Vall d'Albaida, entre la Mola i el Xim.

El Barranc del Palmeral de Moraira

Dades ecològiques: Mediterrània centro-occidental. Gran amant del sol i de la calidesa. Solanes acarassolades, despullades, escarnades, no lluny de la mar. Resistent a l'eixutor estiuenca i al pas del foc, rere el qual rebrosta fàcilment amb vigoria. Sovint enfila els cingles i les penyes i es capté com una ardida rupestre, aconseguint grandàries respectables i adoptant perfils molt pintorescs. Diuen que no arriba a allunyar-se del la mar més de cinquanta quilòmetres. Ací no n'hi han margallons ( Alcalà de la Jovada ). “ Ací no n'hi han margallons. A Tollos, sí. “ ( Benimassot ). Ací no es troben margallons per tot ( Salem ). Ací no creix el margalló ni la ceba ( Otos ). Ací no se'n fan de margallons ( Ares del Bosc ). Ací no creixen margallons, a Planes, sí, i a Alcalà ( Alcoi )

Dades etnobotàniques:

Els dàtils que maduren a les acaballes de l'estiu són dolços i comestibles, encara que asprívols i poc carnosos. Però la part més apreciada com a comestible, a tot el territori, és el brot incipient i encara dins la soca, anomenat margalló, i que sol arrancar-se per sant Antoni a mitjant gener o per sant Blai, a començ de febrer. Barrejat amb mel és una pura delícia.

El margalló era un regal de Reixos ( Alfondeguilla )

El margalló és lo de dins que és molt bo en mel ( Forna )

Anàvem a fer margallons amb un fes; això té un cor molt bo de menjar ( Llutxent )

A Sant Blai pujàvem a l'ermita del vicari a celebrar la Festeta dels Margallons, i amb l'aixà feiem lo blanc ( Benissa )

El dia de Sant Antoni anàvem tots a la muntanya a fer margallons, i en un fesset trencàvem les palmeres per traure els margallons. Respectàvem les majors, les més grans i les que tenien palmissons, només trencàvem les xicotetes, com quan féiem palma ( Jesús Pobre )

Anàvem els diumenges a fer els margallons i mos els mejàvem ( Forna )

Els margallons naixen d'unes palmeres cerrils de la serra. Abans mo n'anàvem a la serra quan érem jovers a fer margallons, quan encara tenien que portar una dona darrere, perquè no podien els nòvios i les nòvies anar a soles, i mos escampàvem per a poder-nos besar, i agarràvem el fes i treem lo de dins de la palmera que estava bo i ixien filloles entremig ( Terrateig )

Les ubíques i omnívores raboses són grans consumidores de fruits silvestres. A la tardor no és estranys de vore els penjolls de dàtils de la plama margallonera plens de mossecs de rabosa o de topetar les seues fallegues tapides de pinyols de palmissons, com altres voltes són de llavorettes de ginebre i de savina, de garrofins i de pinyolets de raïm.

Els panets de rabosa es mengen però tot és un pinyol i no n'hi ha res de molla ( Ador )

Els dàtils de rabosa me'ls he menjat quan io anava a caçar, estan dolços i filosets(Salem)

Els panets de rabosa s'ho mengen les ovelles, els gossos i les raboses ( Terrateig )

Molts bons els palmissons; i també se'ls mengen els pardals i les raboses ( Tavernes de la Valldigna )

Les fulles naixents, tendres i encara plegades, anomenades ullols, després de secar-les, s'han utilitzat, tradicionalment, per a confeccionar cabaços, cistelles, esteres, ventalls, graneres, cabeçols, barçols, barces...( Ebo, Forna, ).

Els ullols es fan en juliol. Per a blanquejar els ullols: primer banyar-los, després posar-los en qualsevol gerra o dipòsit, i on es posa i crema sofre. La gerra estarà tancà un dia amb el fum del sofre. Ja blanquejats, primer es fa la llata, i amb llatas cosides, barxes - cabaç de comprar -.

Esbrinar és separar les dues parts simètriques i plegades dels folíols de les palmes o fulles, per a obtindre la matèria bàsica per a trenar la llata. Els esporgins són les vores més dures de cada bri, que s'eliminen per tal d'aconseguir una llata més fina; i amb ells es feen pinzells d'emblanquinar les cases ( Pedreguer, Xàbia )

La guiterria per a fer graneres ( Castells de la Serrella )

Els esporguins per a fer raspalls i pinzells d'emblanquinar les parets de calç ( Pedreguer)

L'humil i preciós regal de noces d'Anna Maria per a Maleneta: *dos maruanets, un rodó, d'espert i un altre, de palma, quadrat; la granereta pels foguers i un joc de tres cabassets, amb calats, de diferents grandàries, de palma del Montgó, amb mostres i llacets de color.*

Maria Ibars i Ibars. *Vides Planes*

Dades antropològiques:

*El margalló quan el busquen, busca-lo*, diuen a Ebo.

*A sant Blai, més dolços que mai.* ( Benimaurell )

*Més mudat que un margalló* “, diuen a Pego i a Balones.

Es diu: *més mudat que un margalló* ( Cocentaina, Alcoi, Muro, Relleu, Sella, ), quan algú va molt mudat.

*Vas més vestit que un margalló*, ens digué un vell muntanyard de Benissa pels pallocs que cal llevar-li per despullar-lo. \*

*Pastorets que li porteu*

*al Xiquet que està en la “ cuna ? “*

*-Io li porte margallons*

*i figues de la Llacuna.*

Nadala de Vilallonga

Els habitants de Palma anomenen als d'Ador *orengos* i aquests motegen els de Palma com *palmissons*.

“ En aquell temps, hi havia èpoques de l'any en les quals no hi havia treball per als hòmens que vivien d'ell. Més sovint a les comarques de secà; i en l'hivern. I un de tants - ¡ tan pocs ! - recursos *naturals* era anar-se'n a la muntanya *afer* margallons.

Martí Domínguez Barberà. *L'Ullal*. p: 201

“ A l'hivern, fa molts anys, baixaven altres hòmens de muntanya i de mula, amb una càrrega que entusiasmava els xiquets.

- Margallons !

Els margallons semblen una planta de jardí, fàcil de collir. Tenen, però, arrelat a la terra un rabassó fortíssim que referma encara més i més el veïnatge de les penyes, enmig de les quals naixen i creixen. La part externa i verda i punxosa no val res. El rabassó, el margalló, un petit tresor de carn vegetal de tendror incomparable, és la part vàlida. Arrancar-lo de la terra, però, suposa una veritable proesa. Extraure'l de la duríssima terra muntanyenca, i més entre les penyes, com passa sovint, sense fer-li la més mínima



destrossa, exigia més que força habilitat, ofici. A més d'aïnes i estris escaients: el pic menut, els tallants i punxons, el perpal... Pensareu, amb un somris invisible, que estic prop de dir que es tracta sovint d'operacions quasi odontològiques. O de tocològiques. I encerteu, perquè és veritat.

El margalló comerciabile s'oferia, per dalt, sense les fulles obertes i punxoses, només amb el plomall de brot del mig, fulles encara plegades, blanquinoses, tendres... I per la part inferior, ben net de tot arrelam i terrositats. Són bonics, els margallons: el seu cos quasi columnari, amb una lleugera i esvelta corbatura cap endins, com el de les beutats encotillades de principi de segle, aquell tipus voluptuós i vampiresc. I el seu gran atractiu no residia sols a conquerir les seues porcions més tendrals i comestibles, sinó tant o més en la conquesta en ella mateixa. És a dir, a despullar aqueix cos, a desproveir-lo dificultosament del teixit fibrós que l'embolcalla i faixa, enfortit, encanyat, per les vares que han anat deixant els màncs de les fulles antigues o decapitades, ben agafades a la base o *cabota*; i en una tasca tan feixuga hi havia de vegades un o dos premis: que entre aquells draps aspres eixira una *fillola*, tendríssima i mengívola, prenyada de pol.len... Finalment, ja despullat del tot, apareixia el cor tendral, la medul.la novella, de carn lletosa, i la molla més compacta - com de castanya - de la *cabota*, base de tot el margalló. I era com mossegar i mastegar-li - i quasi remugar - els mugronets a la muntanya.

Martí Domínguez Barberà. *L'Ullal*. p: 199- 201

Ferran Zurriaga i Agustí reporta en Terra del Llebeig, una cançó de la gent de la Plana del Montgó ( Xàbia ) que reflecteix les dures condicions del treball de la palma:

*Aquells que van a fer palmes  
sempre van acaminant  
amb el cabàs a l'esquena  
i les mans brutes de sang.*

\*

*Retornar al temps d'ahir*

*Dies de pluja i sol. Dies de vent,  
de ponent o de llevant ( i els anys com passen )  
si pogués agranar la pols del temps !*

*Palmes i canyes i el cordell d'espart; les mans  
del granerer són totes moviment.*

Carmelina Sánchez-Cutillas. Llibre d'amic e amada: Granerer !

### **97.- Chamomilla recutita ( L. ) Rauschert [ Matricaria chamomilla L. ]**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Camamirla dolça, a tot el territori.

Dades ecològiques: Neòfit amant del sol que a voltes s'asilvestra en camps abandonats, vores de caminals i riberals de riu.

Dades etnobotàniques: És la camamirla de mercat i d'herboristeria, encara que hi ha gent gentil que encara se la planta a l'hort, com l'herba-sana. Es pren com a digestiva; i es fa servir també per a rentar-se els ulls com a oftàlmica, i per a traure brillantor i rossejar els cabells..

#### 98.- *Chelidonium majus* L.

*Papaveraceae*

*Papaveràcies*

Noms populars diànics: Celidònia ( Confrides )

Dades ecològiques: Holàrtica. Herbats subnitròfils i ombriencs.

Dades etnobotàniques:

Per a cremar les berrugues.

#### 99.- *Chenopodium album* L.

*Chenopodiaceae*

*Chenopodiàcies*

Noms populars diànics: Blet negre ( Benimaurell, Beniarres, ), blet-bacallar ( Beniarres ), blet blanc ( ), bacallar blanc ( Cocentaina ), blet (Ebo, Benirrama, ); ablet ( Alcalà de la Jovada ); herba salà ( Salem ); pinet ( Benidoleig, )

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Planta pròpia de d'herbats nitròfils, vores de camins i de bancals.

Això és una mala pesta ( Alcalà de la Jovada )

Dades etnobotàniques:

Planta considerada tòxica pel seu alt contingut en nitrats i oxalats i perquè el seu consum en cru o cuinat provoca fotosensibilitat.

A voltes es mengen tendrius. A mi no m'agrà ( Benirrama )

Bons per al "ganao" ( Benidoleig )

No se'l menja ni el "ganao" ( Benimaurell )

S'ho mengen els conills ( Salem )

#### 100.- *Chenopodium ambrosioides* L.

*Chenopodiaceae*

*Chenopodiàcies*

Noms populars diànics: Te bord ( Bellreguard, Miramar, Alquerieta de Guardamar, )

Bacallar americà ( Cocentaina )

Altres noms populars: Te de Mèxic, herba santa, pasote ( Mèxic, Cuba ), paíco macho ( Sudamèrica )

Dades ecològiques: Neotropical, naturalitzat a totes les regions tropicals i subtropicals de tot el món, i a Europa circummediterrània i nord d'Àfrica. Herba annual o perennant, robusta, dreta, ramificada, pubescent-glandulosa o subglagra amb glàndules sèssils, d'olor forta; fulles curtament peciolades, amb limbe lanceolat, dentat o subenter, rarament pinnatífid; panícula laxa, foliosa, amb les ramificacions no flexuoses; flor en glomèruls sèssils axil.lars. teròfit escapós de 3 - 8 dm. Floreix al pic i a les acaballes de

l'estiu i en la primicera tardor. Herbats nitròfils humits. Abans era dominant i molt abundant en els herbassars de les vores de camins, de braçals i de bancals de l'horta i de la marjal, sobre terrers més bé humits i ben nodrits, ara s'ha fet fins i tot raríssima als termes dels pobles més castigats pel turisme salvatge.

Hom fa distinció de dues varietats que, segons, sembla viuen juntes:

- var. *ambrosoides* ( v. *genuinum* Wk. ): ordinàriament anual de fulles poc dentades, amb dents espaiades i amb nervis poc prominents pel revers, de glomèruls a l'axil.la de fulles que els ultrapassen considerablement.

- var. *dentatum* Fenzi in Mart. ( ss. *sufruticosum* [ Willd.] Thell.), planta perennant i més robusta, de fulles amb dents nombroses i més pròximes, i amb nervis prominents pel revers, de glomèruls a l'axil.la de fulles petites, sovint més curtes que aquells.

Dades etnobotàniques:

És una planta molt coneguda als pobles de marjal i d'horta vora mar, la qual es fa servir com a estomacal, digestiva, per als cucs i per a prendre a tall de te o només pel gust i la sanitat de la planta. A Amèrica per la seua acrimònia i digestibilitat s'ha gastat com a verdura crua o bullida a tall de salsa o condiment de les menges.

Ma uela Virgínia, que va morir de més de cent anys, tots els dies es feia una tasseteta de té bord amb una fulla d'una planta que tenia vora la caseta ( Alquerieta de Guardamar )

Ma mare i ma tia Anita quan acabaven de dinar anaven al brassal del camí, arrancaven uns brots de te bord, el rentaven i a la cassola, i a mitjan vesprà si volien fer-se una tasseteta calenta tornaven a bullir-se el te bord ( Bellreguard )

Diu J. P. de Barradas a *Plantes Màgiques Americanes* (1957):

“ El paico té les mateixes aplicacions entre els pobles mexicans, o siga com a vermífug, antidiarreic i diürètic, però els indis equatorians creuen que, a més, té la propietat d'augmentar la memòria. Aquesta propietat pot ser deguda a la riquesa d'àcid glutàmic, perquè en el tractament continuat amb els discapacitats mentals s'augmenta, amb dosis continuades, l'edat mental.”

## 101.- *Chondrilla juncea* L.

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Xicòria ( Benialfaquí, Alcoleja, Ares del Bosc, L'Abdet, Benimassot, ), xiclòina ( Castells de la Serrella ), xicòia / xicòes ( Tàrbena ), xiclòria ( Altea, Benimassot, ), xacòria ( L'Abdet )

Morret de bou ( Benissili ); llonja ( Biar ), perquè dels grumolls de làtex de les arrels es feia una sort d'envisc;

Cama-roja ( Famorca, Fageca, Tollos, Benasau, Alcoleja, La Font de la Figuera, ), cama-roja dolça ( Cocentina, Alcalà de la Jovada, Margarida ), cama-roja amarga

( Benialfaquí ), cama-roja vera o vereta ( Alfafara ), cama-rogeta vera ( Alfafara ), cama-roja de bancal ( Alfafara ) per a distingir-la de la cama-roja de camí (*Cichoryum intybus*)

Altres noms: Masteguera, xicoira dolça, estaqueta.

### *Toponímia*

La Partida de la Cama-roja d'Alcoleja, a l'esquerra del corral tombat del camí de la Font de l'Arbre.

Dades ecològiques: Mediterrània-Iranoturànica. Bancals de secà, rambles, preferible en el secà de la part interior alta. Herba alta, biannual, de roseta basal ben dibuixada i cenyida a terra, de tiges hirsutes, que poden recordar inicialment a les de la cama-roja de de camí, que fa una florida primaveral tardana o estiuenca. Es veuen a lo món de rodals i exemplars preciosos, dins dels bancals de l'alt i clar Pla d'Aialt de Castells de la Serrella.

La xicòria es cria enmig del blat ( Ares del Bosc )

La cama-roja ací és la *Chondrilla juncea*, la *Cichoryum intybus* ací es veu molt poc, només algunes per la rambla ( La Font de la Figuera )

Dades etnobotàniques:

Verdura tendra per a l'ensalà, per a bullir, bona per a tot ( Benissili, Castells de la Serrella ). Verdura per a l'ensalà ( Benialfaquí )

Això es menja en ensalà. Quan és tendre és una ensalà molt fina, la més fina que hi ha de totes ( Alcoleja )

La xicòria també és bo per a la verdura la fulleta que té baix. Fa les floretes groguetes i de l'arrel trau lleteta quan estires i s'apega com si fora lletrera ( Benimassot )

Abans que traguén l'espigonet és una verdura estupenda. Es cria dins dels bancals. Verdura tardana de quan es sembra la dacsa - començament de juny -. I no els agradaven als conills, era tirar-ho i au, a menjar ( Margalida )

La cama-roja dolça és per a l'ensalà ( Cocentaina )

La cama-roja és verdura de cara l'estiu ( La Font de la Figuera )

Això es cria en els bancals i en sembradures. Eixa la collíem a l'estiu per a verdura o per a compte d'ensalà. Tota arrancà per als conills, no es deixaven res, Mare de Déu ! La cama-roja vera a la punta trau llet, i és més xicotiua que l'altra (*Cichorium intybus*) que, a voltes, n'hi ha mates que ne pots fer un costal o un cabàs ( Alfafara )

La cama-roja és verdura per a bullir, i quan ix xicotiua que les fulletes té apegades a terra es menja cru en ensalà ( Fageca )

La collíem per a posar-la dins l'ensalà. Ix molt dins dels cigrons. Baix sol haver 7 o 8 mates en fulla. Trau les fulletes i després tot són troncs i floreta quasi no en trau ( Benasau )

La xiclòria per a bullir per a fer verdura de les "empanadilles" ( Altea )

La xicòria és una bona planta que la feen per a verdura. També per als conills, de serrà i tot els encanta ( L'Abdet )

La xicloina, ho bulls i t'ho prens com una verdura; també hi ha qui se la menja en ensalà ( Castells de la Serrella )

Un braçat de xicloines per als conills ( Castells de la Serrella )

La cama-roja de bancal és una herba molt atractiva per als conills ( Alfafara )

Ús per a la preparació de l'envisc:

La cama-roja també es gastava per a l'anvisc. Mon pare treia de la soca llet, tallava i apretava i treia llet per a anviscar l'aspart ( La Font de la Figuera)

Arrel per a enviscar, inclús es veuen plomes enganxades a les mates i, a voltes, alguna carganera atrapà ( Castells de la Serrella )

Les berruguetes de baix per a fer visc ( Benialfaquí )

Per a fer visc o envisc.S'agarren les xufetes o cagarrutetes de les arrels i es posen a bullir en 2 l. d'aigua, per exemple, durant 3 hores, i es remeneja de tard en tard amb un bastó. En vas de terrolla, en metal no va. Foc ni lent ni fort. Es pot afegir un grapat de trementina o millor resina de pi mentre bull; fa més apegalós.Traure i picar. Passar la massa a un altra cassola i abocar aigua damunt per a que es conserve fresc el visc, i guardar.

Espart sec. Platet en oli per a untar amb les mans l'espart (Biar).

### 102.- *Chrysanthemum corymbosum* L. [= *Tanacetum corymbosum* L.]

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Camamirla (Alcoi, Cocentaina, Muro, )

Dades ecològiques: Mediterrània. Matollars ombriencs

Dades etnobotàniques:

Digestiva ( Alcoi )

### 103.- *Chrysanthemum gracilicaule* Dufour [ = *Leucanthemum gracilicaule* ( Dufour ) Rouy in Bull; *L. valentinus*; *L. vulgare* Lam. subsp. *gracilicaule* ( Dufour ) O. de Bolòs & J. Vigo

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Camamirla (Alcoi, Cocentaina, )

Altres noms: Margarida diànica, fina o valenciana, margarida de runar.

Dades ecològiques: Bellíssim endemisme iberollevantí, del Territori Diànic i terres veïnes. Senzilla i il.lustre habitant dels matollars ombriencs calcaris ben formats o esclarissats, brolles i pastures. Esplendorosa margaridera valenciana, abundant i resistent malgrat el seu port fràgil, que vorem sempre que ens endinsem a la primavera pels matollars i brosegals espessos o pels ermots i runars despullats de les ombries diàniques humitenques com les del Montgó, Safor, Serrella, Xortà o Mariola.

Dades etnobotàniques:

Digestiva ( Alcoi, Cocentaina )

Dades antropològiques:

Símbol eròtic en el món antic i oracle dels enamorats, les radiants i senzilles margarides són també la imatge de la innocència.

Margarida és un nom místic, ens diu *amb els ulls oberts* Marguerite Yourcenar, i a través del grec, que l'ha pres del vell iranià, vol dir *perla*.

#### 104.- *Cicer arietinum* L.

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Cigronera, la mata; cigró, la grana o llavor.

Altres noms populars: Ciuronera, ciuró

Els cigrons lleugerament rostits o torrats i lleument enfarinats i salats s'anomenen *torrat*.

*Arietinum*, l'epítet del nom científic, vol dir carnerut, per tindre una forta retirança el cigró amb el cap del carner.

*Abunda en diversitat de grans, així com...tramella, faves, ciurons, llentilles... diu fra Francesc Eiximenis a Lo Regiment de la Cosa Pública ( 25.26 )*

*Toponímia*

La Casa del Cigró de la Marxuquera de Gandia.

La Venta del Cigró de Cocentaina.

Dades ecològiques: Asiàtica. Teròfit escapós de 2-4 dm d'altària. Herba erecta, pilosoglandulosa, de fulles imparipinnades, amb 3-8 parell de folíols ovats, fortament dentats, i flors papilionàcies, blanquinoses o blavenques, solitàries a l'axil·la de les fulles, de peduncle aristat. Fa un llegum de 2-3 cm amb 1-2 granes grosses o cigrons. Cultivada i, a voltes, subespontània o asilvestrada en herbats subnitroílils. La cigronera ha estat conreada des de temps remots, inmemorials, a Egipte, Grècia i L'Índia i actualment es cultiva a totes les costes mediterrànies.

Els cigrons es sembren per febrer i va la collita seguideta, el cigró fa la carrera prompte ( Agres )

El cigró vol bona terra, terra grossa; i es criava bé a la vall però quan venia l'estiu, quan ja quasi es podien menjar, si fea un dia de calor, es coscollaven, es quedaven secallosos, com si es tramutxaren o socarraren, i el granet es quedava parat i xicotet ( Benirrama )

Ara heu faig per gust, perquè són 84 anys lo que tinc. Tinc un bancalet i mire, el tinc a Beniassèn, allí abans hi havien 2 mil fanecades d'horta, en secà. Encara me'n queda un costalet de cigrons i la dona fa arròs en cigró, paella, arròs de test. Al cigró la part d'allà del riu no li va bé, li va millor la terra roja. Io els compre en la "comperativa" però antigament mon pare es guardava la llavor d'un any per a l'altre ( Cocentaina )

Dades etnobotàniques:

Els cigrons io me'ls menjava tendres, allí mateix en el bancal ( Benirrama )

Els cigrons són comestibles i s'utilitzen principalment en estat sec, després d'un previ reblaniment, posant-los a remulla en aigua. Es consideren de gran valor alimentari, tot i que de vegades poden resultar un poc pesats per al ventrell. S'ha dit que la violència dels ibèrics es deguda a l'abusiu consum secular de cigrons. Tradicionalment han sigut un component essencial de l'olla, del "putxero", i amb ells també es preparen uns ben nodridors plats d'hivern. La paella de cigrons i conill. El potatge de cigrons i espinacs amb un sofregit de queraïlla, ceba i tomaqueta, una fulla de llorer i el companatge que es vullga posar, puix ací cap tot, tot li va bé. L'arròs al forn en cigrons. O el càlid i gustós arròs caldós amb cigrons i penca i unes fulles d'herba-sana, que un venturós jorn d'hivern ens donaren a tastar a l'alta vila d'Alcoleja d'Aitana.

El *torrat* com les cacaues eren les llepollies dels diumenges i dels dies de festa, dels anys cinquanta i seixanta, que mai faltaven a l'entrada del cinema i en els porrats populars.

El *torrat* forma part d'allò que s'ha volgut anomenar *postre de música* i també *grana de capellà* o *nyoca*, en companyia de les panses, figues, pinyons, ametlles i avellanes...i, si s'escau, el purró de mistela o moscatell.

Usos medicinals;

Les cataplasmes de farina de cigró es fan servir per a madurar els abscessos.

L'aigua de cigrons bullits, a tot beure, és un excel.lent diürètic molt útil per a desfer i eliminar les pedres del rinyó i de la vesícula; també són diürètiques les tasses de fulles seques de cigronera. Aquest ús ja ve de molt antic. Plini, el Vell, en el capítol XXV i final del Llibre XXII de la *Història Natural*, en que tracta de les medecines de les messes, recomanava beure el decuit dels cigrons contra la dificultat de la orina, per a tirar les pedres renals i per a guarir l'aliacrà o icterícia.

*Els cigrons són bons per a restituir la calor, i principalment per a esmicolar i dissoldre les pedretes dels ronyons, i per a aquells que tenen la veu baixa i feble; la manera d'utilitzar-los és beure'n el brou abans de menjar-se'ls*, escrivia a començament del segle XVII, fra Miquel Agustí, prior del Temple de la Vila de Perpinyà, al seu Llibre dels secrets d'agricultura, casa de camp i pastoril.

Els vells criadors de pardalets posen un cigró dins de l'aigua de beure dels gafarrons quan fan bolo o embolat o s'embotgen, a fi de reviscolar-los ( Balones )

Dades antropològiques:

*Esta mañana habemos ya venido de coger nuestros garbanzos, y así, las mañanas. Otro dia los trillaremos. Es lindo manosear estas criaturas mudas, mejor que no ser manoseados por las vivas.*

Juan Yopez Álvarez. Carta a doña Ana de Peñalosa.

Hi ha el conte de *Cigronet*, que tantes voltes hem sentit de viva veu, aquells que tenim més de 50 anys, durant la infantesa i que, ara, de nou podem gaudir gràcies a la versió escrita que Francesc Gascón ha fet de la versió oral de la venerable beneixamuda Na Lionor Navarro i Ferrero, la seua tieta, dins del recull *Rondalles de la Vall d'Albaida i l'Alcoià*, pulcre treball primfilat amb tota la cura i estima, on també figuren rondalles protagonitzades per plantes tant nostrades com la palmera, l'alfàbega o la carabassa, i tot bellament guarnit i farcit, al dir de l'autor, *de paraules i expressions valencianes de costum antic, arrelat a la terra que trepitja*. L'heroi *Cigronet*, paradigma de la grandesa que nia i brolla de la xicoteta, de les coses i criatures menudes, i model de decisió, de frèndol i de fidelitat. *Cigronet* amagat davall les fulles d'una col a fi d'aixoplugar-se de la pluja i dels llamps de la tempesta que el sorprén anant de camí a dur-li la cistella del dinar a son pare. *Cigronet*, com un nou Jonàs, en la nit de la panxa del bou que es mou, on no neva ni plou. *Cigronet, on estàs? En la panxa del bou que es mou, on no neva ni plou; quan el bou farà un pet, eixirà el Cigronet? Cigronet*, renaixent al clar del dia, com un heroi solar, enmig dels trons de la tempesta.

*Patxim, patxim, patxom,*

*aneu amb compte quan camineu !*

*Patxim, patxim, patxom,*

*i Cigronet no me'l xafeu !*

## 105.- *Cichoryum intybus L.*

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Cama-roja, a quasi tot el territori ( Ebo, Bellreguard, Miramar, Beniaia, Catamarruc, Parcent, Tàrbena, Tibi, Biar, Salem, Otos, Benimassot, Alcoleja, ), cama-roja de camí ( Alfafara ). Cama-roges ( el plural en general, a tot el territori ), cames-roges ( Tàrbena, ), el plural.

Amargues ( Salem )

Xicòria ( Otos ).

Altres noms: xicoina, xicòira.

Toponímia:

La Partida de la Cama-roja de la Font d'En Carròs, en el pla d'horta dominat pel molí del Canyisset.

La Partida de la Cama-roja, en la ratlla del terme de Teulada i Moraira.

La Partida de la Cama-roja d'Alcoleja.

Dades ecològiques: Eurasiàtica. Herba vivaç, d'arrel central gruixuda de la qual rebrota tots les tardors i al llarg de l'any si les condicions s'avenen; és abundant si la busquem en els seus llocs dilectes com les vores de camins i de cultius, i en indrets alterats. Fa una roseta de fulles basals lanceolades, dividides en segments triangulars i aguts amb el nervi central i part de la làmina o tota rogenques. Les nombroses tiges florals que fa són força singulars, estriades, poc fulloses i molt ramificades d'on naixen flors ligulades d'un celest color blau que s'obrin a les hores més lluminoses del dia.

...*et amaris intiba fibris*, i les cama-roges d'amargoses fibres, diu Virgili en el vers 120 de la Geòrgica I, quan esmenta els danys que han de patir els camperols fins i tot després d'haver girat amb el bou la terra fatigosament, com la visita dels aucells, els detriments de l'ombra o la invasió d'herbes silvestres com la cama-roja que amb les seues arrels fines i nombroses ofeguen els cereals.

Ací n'hi ha poca ( Alcoleja )

Ací es veu molt poc, només algunes per la rambla ( La Font de la Figuera )

La cama-roja de camí és molt atractiva per al caragol, és allí on ells van a reposar després de pasturar per a quedar-se a la nit ( Alfafara )

Dades etnobotàniques:

És la verdura tinguda per més sana i una de les més buscades a tot el territori.

Verdura (Bellreguard, Miramar, Daimús, Ebo, en general a tot el territori ).

És la primera verdura que es cria quan arriba la tardor, i per això és molt apreciada ( Salem )

Cama-roja bullida en oli cru i llima ( Fleix )

Cama-roja bullida amb oli i llima o vinagre. Si és molt tendriua es pot menjar crua ( Catamarruc )

A mi les cama-roges em recorden la meua àvia Isabel, que tant li agradaven amb un ratllet d'oli per a mullar ( Parcent )

Les cama-roges tendretes per a fer ensalà. Ací n'ixen algunes, en els bancals que tenen aiguamolls, però se'n fa poc. Allà baix sí, al Marquesat, on tinc casà la filla, se'n fa molta ( Benimassot )

La primera moguda per a verdura; i les tiges i les flors per a fer tasses per a les inflamacions i fer gana de menjar. Es sega al mes de maig, les rames florides ( Otos )

Nosaltres no l'hem gastà mai la cama-roja perquè amargueja ( Bocairent )

No se la mengen. Posem una rameta o dos ( tija floral ) per a donar color als ous bullits de Pasqua, els ous vermellts de Pasqua ( Tibi )



*És mester menje poch e sovent e les viandes de fàcil digestió e de molt nodriment com són polles, perdius, francolins, capons tendres e algun rovell de ou fresch e cabrit bollit e rostit, e açó alterat ab such de agràs, viagre, such de magranes, albars e semblants coses; [...] e si volreu, algunes borratges e camarroges o altres erbes: però és mester que sien collides exit lo sol per una hora perquè les vapors multiplicades en la nit sien resoltes*

Lluís Alcanyis: *Regiment preservatiu e curatiu*

La tia Isabel de l'Ermita de la Mare de Déu de Marxuquera recomanava l'ús de l'arrel bullida de la cama-roja contra el càncer, i ens contà el cas d'un càncer tingut per incurable per la medicina oficial que aconseguí vora 30 anys de supervivència prenent dos o tres tasses per dia.

*E moltes vegades en les febres pestilencials hi ha cucs; no dupteu donar-li aquesta ajuda: aygua de gram, aygua de camarroges, de cascú quatre onçes; oli de ametles amargues, dues onçes; mantega, uncia semis; sal comuna mitja cullereta.*

Lluís Alcanyis: *Regiment preservatiu e curatiu*

Dades antropològiques:

Hi ha el bon cas de “ Sa Cama-rogera “, *una veieta bifa, més seca que l'idol, que sabia el dimoni a on es colgava, i tenia més paraules que un breviari*, protagonista d'una rondalla recollida per mossèn Antoni Maria Alcover, dins el cicle del tema del príncep transformat en animal, tan sovintejat i conegut i que compta amb múltiples versions.

*Hala, dones!*

*Cama-roges*

*fresques i bones!*

*Hala, dones!*

*Ara que n'hi ha!*

*Que no n'hi haurà per qui en voldrà.*

I on trobem que una mata de cama-roja , com el romer en el Gegant del Romaní o *Lo Romaní*, rondalla recollida per F. Maspons i Labrós,

Que un dia “ mentre en cercava per dins un camp molt enfora i molt desolat, en troba una com un erer. Li pega tirada per arrabassar-la, i n'hi hagué de pegar tres per dur-la-se'n; i se troba que, si era tan afavorida de rama, ho era més de relam. Enc que l'hagués arrabassada, tenia un parei d'arrels dins sa terra, encara. Per no haver-les de rompre i per veure lo llargues que eren, se posa a gratar, decantant-los sa terra. I, com hagués gratat un poc, se féu un forat com sa boca d'un forn, i va veure que se travessava amb una mina. Se n'hi entra com una fura, i veu que allò tirava per endins i per endins, sempre cap avall. I a la fi veu una clarura ben enfora, ben enfora; i com hi arriba, se troba dins *unjardí mai vist*, amb un grandió casal a's mig “.

Una mostra del *locus amoenus* de la litaratura medieval, un món paradisiac, on la vida plàcida, esclata esponerosa i fecunda, on pareix que qualsevol prodigi pot ocòrrer, una

rèplica d'aquell primer Eden on Eva i Adam vivien innocents. El jardí és el complement perfecte per al palau.

#### 106.- *Cinnamomum zeylanicum* Breyne

*Lauraceae*

*Lauràcies*

Noms populars diànics: Canella; canella en rama; canella en pols.

Altres noms populars: Canyella.

Dades ecològiques: Oriünda de la regió indo-malaia.

Dades etnobotàniques: Molt utilitzat com a aromatitzant de molts dolços i plats: Arrós bullit en llet amb unes corfetes de llima i canella. Pilotes de l'olla amb pinyonets i una mica de cenella; coca de mida amb sucre i canella per damunt. Etc.

#### 107.- *Circium arvense* (L.) Scop.

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Calciga** (Bellreguard, Miramar, Barx, Castelló de Rugat, ); **calcida** ( Piles, Forna, Benirrama, Benialí, Benissili, Beniaia, Alcalà de la Jovada, La vall de Laguar, Beniarbeig, Benidoleig, Benimeli, Pedreguer, Gata, Xaló, Parcent, Murla, Benissa, Agres, Alfafara, Bocairent, Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Tollos, Benimassot, Benillup, Ares del Bosc, Penàguila, La Torre de les Maçanes, ), calcida normal ( Alcoleja), per distingir-la de la calcida amollar.

Dades ecològiques: Paleotemperada, plurirregional o holàrtica. Planta amb arrels reptants profundes, de tiges dretes, fulles glabrescents i flors unisexuals, aplegades en cabeçoles més o menys pedunculades i agrupades en corimbe. Herba típica de bancals d'horta i de secà, d'herbassars nitròfils sobre terrenys profunds i frescals. Pot ascendir a l'estatge subalpí, fins els 1000 m.

Això punxa, donava molta pena quan segàvem ( Alfafara )

Les calcides. No punxen, les putes ! ( Benidoleig )

La calcida fa una punxa mala de traure, molt roïn ( Famorca )

...les verdolagues, els lletsons i les calcides envàiren l'horta...

Prudenci Bertrana: L'Oca de la Molinera

...rebenat de segar ordi i fet un sentllàtzer de punxades de les calcides, diu el mestre Enric Valor, d'un dels seus humils herois del *Temps de Batuda*.

Dades etnobotàniques:

La calcida tendra, quan ix que trau l'ullet, són verdura ( Beniaia )

Fulles i tronxets del brot acabat de nàixer, per a bullir i després fregir en allets (Benissili).

La calcida per a verdura quan despunta ( Campell )

Quan ix és verdura ( Agres )

Les dones les feien tendretes i les bullien per a menjar ( Barx )

Ma mare collia roselles, conillets, calcida quan és xicoteta, xicoira i tot mesclat ho bullia per a fer verdura ( Penàguila )

Les calcides molt tendriues ( Ares del Bosc )

Tendreta també se la fan per a verdura ( Alcalà de la Jovada ).

A voltes anàvem a entrecavar i colliem les calcides que ixien tendretes ( Alcalà de la Jovada )

La calcida tendra és bona verdura, però ha d'estar molt tendriua ( Benirrama )  
 La calcida és verdura quan està tendreta ( La Torre de les Maçanes )  
 Les calcides quan estan tendres, també es gasten per a fer verdura ( Benimassot )  
 El suquet de la calciga per a la picà dels mosquits i de les randelles ( Castelló de Rugat )  
 Per a les picades de mosquit i randelles culls unes fulletes de calcida, ho xaques en dos pedres o un morter, i t'ho apliques ( Castelló de Rugat )  
 Per a les almorranes, portar damunt, en una bosseta o cartereta, nou cabotetes de calcida ( carxofetes ), seguit, inclús dormint ( Benimaurell )  
 Les calcides tendres per als bous ( Piles )  
 Les calcides per als conills ( Benimeli )  
 Les corganeres es fan "loques" en els bancals de calcides ( Pedreguer )  
 Dades antropològiques:  
*Bancal de calcides sempre el guardes per a les filles*, diuen a Pedreguer, i *Terra ( o bancal ) de calcides guarda-la per a les filles*, a Benimeli; o *terra de calcides ni la vengues ni la dones a les filles*, diuen a Fornà i *terra de calcides no la dones ni als fills ni les filles* a Xàbia, amb menys generositat, per a indicar la bondat i feracitat de la terra d'un bancal.

**108.- *Circium monspessulanum* (L.) Hill. subsp. *ferox* (Cosson) Talavera [ = *C. coriaceum* Pau ]**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Encisamet de séquia.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Herbats humits, vores de séquia i de rierol, prats traspuants.

Dades etnobotàniques:

Comestible quan és molt tendra. " la uela del meu home pelava les penques per a la verdura ( Beniaia )

**109.- *Cistus albidus* L.**

*Cistaceae*

*Cistàcies*

Noms populars diànics: Estepa blanca ( Benirrama, Castells de la Serrella, Tàrbena, benidoleig, Parcent, Benissa, Beniarrés, Potries, ); estepa blanca ( Benirrama, Castells de la Serrella); estepa ( Cocentaina, Ebo, Beniaia, Catamarruc, Ares del Bosc, Balones, Almudaina, Castalla, Alcalà de la Jovada, Benialí, Benimassot, Fageca, ); estepa ( Alcalà de la Jovada, Benirrama, Benialí, Biar, Beneixama, Castalla, Benifallim, Penàguila, Sella, Xixona, Tibi, Agres, ), estepa o estepa vera ( Benialí ).

Olivarda blanca ( Alfuir )

Botja fumaora ( Artana, ).

Botonera, perquè es mengen els botons florals ( Alfonteguilla )

Altres noms populars: Estepa d'escurar ( Pitiüses )

Gra d'estepa ( Beneixama, Alcalà de la Jovada, ), les llavoretetes.

Aixaral, com a sinònim de matollar o conjunt de xares o esteperes i d'altres matolls.

### *Toponímia:*

L'Estepar del Montgó, entre el barranc del Brúfol i el de la Llosa.

El Mas de l'Estepar de la partida La Canal, a la punta del barranc de la Batalla ( Alcoi )

La Lloma de l'Esteperal de la serra de la Carrasca d'Ebo. És la setèna lloma de la serra, entre els Hedrets, el cim més alt, i la penya Blanca.

L'Estepar o vessant del Morro dels Abrets de l'Abdet, a ponent de la Penya Migjorn i del Racó de l'Àliga.

Dades ecològiques: Mediterrània central i occidental. Matoll de mig a un metre d'altària amb les branques i les fulles cobertes per una curteta i espessíssima borra blanca, que dona a la planta un color característic verd pàl·lid. Fa les flors a la punta de les rames jòvens, aïllades o en grups, i són grans i molt vistents, de cinc pètals de textura fina, sedosa de color rosat purpuri i aspecte rebregat, amb els estams i el pistil situats al centre de color taronja. No són del tot rars els pues albins, com a la senda de llevant del Montgó o en alguns barrancs de cara mar de la Muntanya de l'Or de Cullera. El fruit és una càpsula que a la maduresa s'obre en cinc valves.

. Matollars secs, vessants de solana i d'ombria, carenes.

### Dades etnobotàniques:

Per als constipats i les gripes. Es bullen unes rametes amb dos figues seques i dos fulles d'eucaliptus, afegir mel i prendre ben calentet ( Ebo ).

Fulles d'estepera amb espigó de dacsà trossejat per al constipat ( Benissili ).

Bullir ullets d'estepera, trossets d'espigó de dacsà, figues seques, trossets de llima i afegir mel per als constipats ( Beniaia )

Per a fumar com els pàmpols de figuera i la pell de romer ( Tàrbena )

Aixó ho fumaven abans ( La Font d'En Carròs )

Fulla per a fumar quan no n'hi havia tabaco ( Tibi )

Quan mon pare no tenia tabaco fumava estepa ( Benifallim )

Me n'hauré fumat io dos o tres “ tonellades “; abans, en la guerra i després...També fumàvem la fulla de l'avellaner i els gatets d'anouer ( Artana )

Ram o brot d'estepera per a punxar unflors de picades o ferides com el pernical ( Beniaia)

Punxó d'estepera seca per a punxar ben punxat el rogle de la picà del sacre o de l'alacrà

i que sume el “ veneno “ com el card aspanical o el cepell ( Alcalà de la Jovada )

Per a la inflamació dels testicles- orquitis- ( Biar )

L'estepa blanca posà baix del matalap per a les almorranes, com l'herba blanca o femetera ( Beniarrés ).

Fa el millor fregall per a llevar el greix amb només aigua clara; se'n va enseguida, inclús els taponis de l'escuraora ( Parcent ). Fregall de casa ( Ebo ). Per a quan no n'hi havia fregall; es quedava una escurà millor que amb el fregall normal ( Beniaia ). Ho gastàvem

per a netejar paelles; i quan matàvem el porc per a llevar el greix ( Alcalà de la Jovada ).  
Fregall del caminant i de l'excursionista, raspall del boletaire i paper higiènic del pastor  
( Benirrama ).

Quatre brots d'estepera per a escurar, com un fregall ( Fageca )

L'estepera per a fregall d'escurar ( Balones, Almudaina )

Netejaven els esclata-sangs amb les fulles de l'estepera per a dur-los a casa. També és  
medicinal ( Benimassot )

Unes fulloses rames d'estepa posava el pastor damunt la penya per a que li fera de seient  
i el guardara de la humitat ( Pedreguer )

Batalls ( de picots ) de fusta d'estepera seca, com de cepell ( Alcalà de la Jovada )

Llenya ( Planes, Benialfaquí )

Les cabres no toquen les fulles de l'estepa però es mengen el seu gra - les càpsules  
florals ja granades - i les del matagall amb molt de gust ( Beneixama )

Les llavorettes, que són més menudes que un pensament, són comestibles i molt  
abellidores, com les pipes, si les proves no pares ( Castells de la Serrella )

Això, els granets d'estepa, ho busquen quan n'hi ha; les cabres es fan grosses de menjar-  
ne ( Alcalà de la Jovada )

Allò que fa més grosses les cabres i les ovelles és el gra d'estepa al mes de maig. És  
com una garrofa. La cabra en menja tot el dia ( Alcalà de la Jovada )

Granet d'estepa. Molt bo eixe granet. Les cabres i ovelles se'l mengen molt (   
Benirrama)

Trau un gra, quan cau la flor, que s'obri i trau unes llavorettes molt xicotetes, i això el  
"ganao" s'ho menja, sobretot la cabra, quan encara està tendre, quan tot això mou i està  
tendre; quan està sec, no, ja no ho busquen. Les cabres blanques, que són de més  
rampinya, no s'ho menjaven això ! ( Benimassot )

L'estepera la busca molt l'abella per al pol.len ( Sella )

L'estepa blanca és molt criadora d'esclata-sangs, en cria quasi sempre ( Beniarrés )

Baix de les esteperes es fan esclata-sangs ( Cocentina, Castells de la Serrella )

En les esteperes es crien molt els esclata-sangs ( Ares del Bosc )

Quan veig estepa blanca dic, esclata-sangs ( Potries )

Dades antropològiques:

*El cel blavejava entre els còps dels pins, i entre la garriga blavejaven així mateix les  
flors de l'estepa, aquelles roses senzilles de pètals amples, obertes sens dubte arran del  
reg transitori de la darrera tronada.*

Enric Valor. *Temps de batuda*. p:247

*El lloc era un paradís. A tramuntana corria un seguit de tossals reblits de carrasques i  
pins i encatifats d'estepes florides, de verdíssimes argelagues ensucrades i de timons i  
romanins que omplien l'aire d'una flaire encisadora. Tals tossals, tots a contraforts,  
pujolets, raconades i barrancusseus, venien dolçament a extingir-se en un pla onejat*

*cobert de verdina tendríssima i sucosa, alta de dos pams ben complits. De tant en tant, aïllats enmig del pla, creixien breus bosquets de xops i arbres blancs, que congriaven en les seues ombres una delitosa fresca, on refilaven rossinyols i busqueretes i xisclaven oronelles en eterna persecussió dels petits i brumidors insectes.*

Enric Valor. *Don Joan Panarra. Meravelles i Picardies II*, p. 186

### **110.- Cistus clussi Dunal in DC. [ = C. libanotis auct. mult., non L. ]**

*Cistaceae*

*Cistàcies*

Noms populars diànics: Romer mascle ( Gandia, )

Matagall ( Biar, Beneixama, Banyeres, Alfafara, Relleu, La Torre de les Maçanes, Xixona, Tibi, Castalla, Quatretonda d'Albaida, Artana, )

Esteperola ( Cocentaina )

Boaga ( Beneixama, )

Socarell ( Benissa )

Trencaolles ( Altea )

Altres noms: Estepa de fulla de romer, romerola, esteperola, esteperol, .

Romer mascle perquè quan no està florida recorda molt el romer com enregistren alguns dels seus noms populars i científics però sense el seu estimulant perfum.

Dades ecològiques: Mediterrània centroccidental. Matoll molt ramificat de tija blanquinosa, de dos pams a 80 cm d'altària, de fulles estretes, llargues, sèssils i oposades i d'un verd intens i brillós que recorden molt a les del romer, però no fan tant ni el mateix bon olor. Les flor són blanques, boniques, pures i molt grans en comparació a l'altària de la mata i la finor de les tiges i les fulles. El fruit és una càpsula marró, que en madurar s'obri en cinc valves per a soltar les llavors. Matollars secs calcaris. Planta modestíssima i resistent, heliòfila, amant de la calç, feta per a endurar els freds i, sobretot, les més rigoroses seques, pròpia de les contrades mediterrànies més àrides en la frontera amb els espartars. És molt abundant a Eivissa i a Formentera és l'estepa que més domina. Molt rara a Mallorca i manca a Menorca.

Dades etnobotàniques:

És l'estepa de més valor medicinal, utilitzada a les nostres terres com a vulnerària, pectoral i antirreumàtica i com un bon regulador i afavoridor de la circulació sanguínia, entre altres usos.

Rebaixar la sang ( Gandia )

Per a fer batalls. Això és una llenya molt forta, molt dura. Quan es seca, lo més gros, lo de baix, agarren la navaixa, zam, per un costat i per l'altre, i quan estava ja fineta li feen un forat i el posaven de batall al picot. Molt dur, això no es trencava mai ( Beneixama )

Llenya ( Biar )

### **111.- Cistus monspeliensis L.**

*Cistaceae*

*Cistàcies*

Noms populars diànics: estepa o estepera negra ( Castells de la Serrella, Beniarrés, Benidoleig, Benissa, i a quasi tot el territori. ); botja amarga ( Artana )

Dades ecològiques: Mediterrània. Arbust glutinos i olorós de fulles estretes i d'un verd fosc i lluent. Pobra els faldars i vessants acarassolats de les muntanyes mediterrànies marítimes.

Dades etnobotàniques:

Bany d'estepera negra per a desinflamar i desinfectar els peus unflats ( pal.ludisme, flebitis, ), com l'escabiosa atropurea a Benirrama ( Benidoleig )

Aigua d'estepera negra per a llavar-se els peus i per a les varícies ( Benidoleig )

Moltes voltes cria la peluda o poagre que ací no se la mengen ( Beniarrés )

## 112.- *Cistus salvifolius* L.

*Cistaceae*

*Cistàcies*

Noms populars diànics: Estepa o estepera borrera ( ); estepa borda; joca-sapos ( Artana, Aín, )

Dades ecològiques: Mediterrània. Matollars secs.

Dades etnobotàniques:

Llenya dura i pesà i molt varosa ( Artana )

## 113.- *Citrullus lanatus* ( *Thunb.* ) *Mansf.* [ = *C. vulgaris* *Schrad.* ]

*Cucurbitaceae*

*Cucurbitàcies*

Noms populars diànics: Melonera, meloner, la mata; **meló d'Alger** ( Bellreguard, Miramar, Alquerieta de Guardamar, Daimús, Xeraco i tota la Safor, Pego, Beniarrés, Aielo de Malferit, La Font de la Figuera, Moixent, Alcúdia de Crespins, Canals, Xàtiva, ), **meló d'auia** ( Callosa d'En Sarrià, La Vila Joiosa, Relleu, Alcoi, Cocentaina, Muro, Planes, Ontinyent, Bocairent, Banyeres, Beneixama, La Canyada, Onil, Xixona, Campello, Petrer, La Romana, Agost, Elx, Guardamar, La Marina del Pinet al Baix Vinalopó, ), **meló de moro** ( La Jana, Vinaròs, Morella, ), **meló de sang de bou** ( El Cabanyal ), el fruit; melonar, el camp.

Melona s'anomena a la Safor a la varietat el.lipsoidal, llarga i gruixuda.

Altres noms populars: Sindriera, síndria.

Dades ecològiques: Paleotropical. Cultivada i assilvestrada, a voltes. El seu origen més probable és Àfrica Central, si bé hi ha molts indicis que, de molt antic, va arribar a Àsia. Procedent dels tròpics africans es va expandir el seu conreu pel Nord d'Àfrica i el Pròxim Orient al voltant del IV mil.lenni a.C. Els melons d'Alger cultivats actualment es consideren botànicament englobats dins del taxó *Citrullus lanatus* var. *lanatus*, l'ancestre natural del qual es considera el *C. lanatus* var. *citroides*. Planta anual, reptant, monoica, pilosa i amb circells, amb una arrel principal que pot aprofundir molt, si bé la resta del sistema radicular es troba distribuït superficialment. Fa les flors grogues de pol.linització entomòfila, i les flors femelles no apareixen en ramificacions allunyades de la base, com en el cas del meló de tot l'any. Els fruits són baies globuloses, oblongues o el.lipsoidals, en pepònide, amb la corfa de color verd uniforme, clar o fosc, o amb llistats més clars, i la polpa és de color roig o rosat, normalment, tot i que hi ha varietats de polpa groga i ataronjada.

Dades etnobotàniques:

La polpa dels melons d'Alger té quasi un 93% d'aigua i vora un 7% d'hidrats de carboni, és dolça, rica en sucres, i molt refrescant i de baix valor calòric.

La medicina naturista considera el meló d'Alger molt grat al paladar i molt diürètic, i el recomana als qui pateixen dolors i gasos intestinals, i a les persones propenses als encatarraments pulmonars i en les bronquitis empedreïdes.

Els melons d'Alger tradicionalment s'han menjat frescs, a tall de postres estivals, si bé, a voltes, se'n podien fer gelats, gelees i xarops i, fins i tot, confitar-se. Abans els primers melons d'Alger s'encetaven el dia de Sant Jaume. Es posaven a refrescar de bon matí dins d'un poal ple d'aigua fresca i a l'ombra del pou. Eren les postres radiants, ideals, que coronaven la solar paella del dinar d'un dia tan assenyalat, en els portals del temps de Leo.

Carabassat de corfa de meló d'Alger amb sucre roig; però només la part blanca, la corfa verda es rasca i es lleva ( Alquerieta de Guardamar )

Els fruits macocs, les corfes i els sobrants es feien servir per a nodriment de l'aviram del corral i per al porc de casa.

Dades antropològiques:

Hi ha l'encantadora i infantívola tradició estiuenca dels fanalets dibuixats, fets amb melons d'Alger o de tot l'any, buidats amb una cullera i tatuats per fora amb la punta del ganivet, als quals hi posaven un ciri i unes anses de cordell. El cas s'esdevenia a la fi de la collita dels melons i s'aprofitaven els rebutjaets, els més menuts, encara inmadurs, i els de mata morta. En el disseny dels dibuixos la gent plasmava la seua imaginació, i mai no faltaven les siluetes de l'arc de la lluna, del disc solar, la palmereta, l'escaleta i les estrelles de cel. La festa s'organitzava espontàniament, no calia un dia senyalat. Era una humil celebració de la collita, un afer quasi exclusiu entre el magí i la tendresa dels avis i els dels nétets en la màgica nit estiuenca.

Se solia cantar alguna tonada com aquella:

*Sereno, melero, dis-me quina hora és,  
la una, les dos, van a tocar les tres.*

o altres variants com

*El sereno i la serena,  
se n'anaren a pixar,  
i pixaren una anguila  
com el fondo de la mar.*

Com que llavors no n'hi ha via encara enllumenat públic o era molt pobre, la desfilada dels xiquets, enmig de la càlida fosca de la nit, entonant cantarelles, amb el fanalet encés penjant de les mans, giravoltant pels carrers o pels caminals de l'horta, si anaven a visitar alguna casa de camp, aconseguia evocadores ressonàncies antigues i efectes visuals encisadors.

*Temps era temps un poble clar hi havia.  
Amb castells d'aigua-succe, capdenassos,  
gegantots i, a l'estiu, melons d'Alger  
fets fanals.*

*Recordeu la maltempsada ?*

Vicent Salvador. Calabruix: Tomba-Tossals IV



## 114.- *Citrus sinensis* (L.) Osbeck

*Rutaceae*

*Rutàcies*

Noms populars diànics: Taronger, taronger dolç, l'arbre; hort de tarongers, bancal de tarongers, camp de tarongers, tarongerar, el col·lectiu.

*Toponímia*

El barranc dels Tarongers d'Ontinyent.

El poble d'Albalat dels Tarongers de la Baronia del Camp de Morvedre, a la vora esquerre del riu Palància.

Dades ecològiques: El taronger dolç és originari del surest de Xina o del nord de Birmània. És un arbre molt paregut al bord, fins al punt que alguns autors el consideren una varietat seua, però no és gens espinós o poc i fa els peçons de les fulles estretament alats.

Present a terra nostra des de molt antic, com les palmeres, però només conreat a l'engròs des del segle passat en les planes al·luvials de l'horta costanera, on configura estenses i espesses bosquíries edèniques, i fins i tot aprofitant perillosament els faldars de les muntanyes més càlides i amb aigua per al reg estiuenc.

Entre les nombroses varietats de tarongers que es cultiven tradicionalment al territori cal esmentar en primer lloc el taronger bord [*Citrus aurantium* L. (= *C. aurantium* L. var. *amara*; *C. vulgaris* Risso)], taronger agre o taronger amarg, el qual és oriünd del sud est asiàtic i molt possiblement de l'Índia, però fou introduït molt aviat a Xina. És un arbre espinós, armat de llargues, fortes i afuades espines, les punxades de les qual tenen molt mala anomenada; i té com a senyal característic les dues ales prominents en forma de cor del peçó. Es conrea per a aprofitar el fruit i també com a ornamental. Fins a l'aparició de la tristea ha jugat un gran paper com a peu o patró del taronger dolç.

El taronger manderí (*Citrus deliciosa* Ten.), manderí, manderiner i, més freqüentment, banderí, el fruit del qual, aplanat pels pols, s'anomena, manderina i banderina, és oriünd de la Xina, probablement; no s'introduí a Europa fins el segle XIX. És un arbret espinós, de fulles el·líptiques estretes. Començava a madurar pels volts de Nadal. Tenia pinyols però al nostre modest parer és la taronja d'aroma més feliç i de tast més penetrant i agradable.

El pomelo o aranger gran [*Citrus grandis* (L.) Osbeck] és oriünd de l'arxipèlag índic i es conrea com una varietat més de taronger. Té els brots i el nervi central del revers de les fulles pilosos. El fruit o aranja es menja, sol o amb mel, sucre o sal, pel grat de menjar-lo i com a depuratiu.

Altres sorts de taronges dolces tradicionals a esmentar serien: Nàvel / Wassintona/ Blanca / Salustiana o soluciana / Cadenera, pareguda a la blanca. / Sang / Sanguineli / Mortera / Imperial: tardana. / Verda o verna / Peret / Alberola.

*Els horts de tarongers estenien llurs drets rengs de copes verdes i redones en ambdues riberes del riu; brillava el sol en les vernissades fulles; sonaven com bronzits de llunyans insectes els engranatges de les màquines de rec; la humitat de les séquies unida a les tènues fumeroles de les ximeneres dels motors formava en l'espai una boirina subtilíssima que transparentava la daurada llum de la vesprada amb lluors de nacre.* Blasco Ibáñez: *Entre tarongers*

El temps triomfal de la taronja, el temps del rutilant i fragant bosc de tarongers, del verger perfumat, en que conviuen, en modèlica harmonia, els tarongers amb els altres fruiters i els seculars cultius de verdures i hortalises i, alhora, amb la rica fauna i flora silvestres i tota la geologia i arquitectura i restant escenografia hortolana tradicional. El temps de les blanques alqueries flanquejades d'esveltes datileres, dels casups i barraques de canyes, de les séquies i canaletes d'aigües transparents, de les sendes, màrgens i braçals tapissats de pastura i dels horts llustrosos i nets. Els temps dels aucells, els cavallets, les granotes, la mustel·la i la serp verda.

Dades etnobotàniques:

Sobra recordar l'enorme valor alimentari, dietètic i medicinal de les taronges dolces en totes les seues varietats, a més de la importància econòmica, o lloar l'agradívol tast agredolç i la riquesa vitamínica del suc de la taronja.

Les taronges són tingudes com una excel·lent fruita a tot el territori, refrescant i purificant, i un aliment sà i nutritiu. És ben genuí el gust del poble valencià per les taronges; és una fruita molt estimada i consumida, si més no, pels llauradors.

Les flors que s'arpleguen a primers d'abril, es fan servir en tisanes, a tot el territori, per a calmar els "nyervis" o com a tranquil·litzants: "Ma mare en prenia molt quan estava nerviosa. Io li afigsc una miqueta de menta o poliol i, a voltes, camamirla". A l'hora de collir les flors es busquen sobretot els blancs i carnosos pètals i se solen eliminar els calzes que amarguegen el tast.

Flors de taronger per a les indigestions, "gonies", marejos i angoixes. Bullir les flors amb poca aigua i beure en calent després de menjar, mai en dejú (Almisserà)

Bullir flors de taronger per a llevar l'"agonia". Sap a mel i es molt eficaç (Daimús)

Si tens una miqueta de "sofoco", flor de taronger. Bullir de 5 a 7 minuts (Forna)

Per als "sustos": Posar flors de taronger a bullir en una cassola, i de sobte passarà la "impressió"

Quan es moria algú, enseguida bolliem tasses de flor de taronger i maria-lluïsa com un tranquil·litzant. Això és lo que he conegut sempre (Forna)

També les fulles són considerades antiespasmòdiques, antibilioses i sedants, i bullides es prenen contra els dolors nerviosos, migranyes, histerismes, encatarraments i tos. Són preferibles les fulles del taronger bord per més aromàtiques; medicinalment cal donar sempre preferència al taronger bord.

Mescla per a dormir tranquil tota la nit: Una tasseteta de fulles de taronger i cabotetes de camamirla (L'Orxa).

Les fulles posades entre la roba li donen bon olor i la defensen de l'arna.

L'aigua destil·lada de flor de taronger, que s'obté, normalment, de les flors fresques del taronger bord, s'utilitza en perfumeria però especialment en medicina per la seua acció antiespasmòdica i aromatitzant, i es fa servir sola o barrejada amb tarongina o tila, en estats de nerviosisme, d'excitació o estrés.

L'essència de taronja forma part de molts preparats farmacèutics.

La corfa bullida es tinguda per pectoral i es gasta, també, per a expulsar els cucs intestinals.

Tasses de corfa de taronja seca o tendra feta trossets i pell de poma per a les almorranes ( L'Orxa ).

El vi tonificant del cor, espasmolític i antinerviós, recomanat per Pere Palau i Ferrer, resultant de posar a remull la corfa del taronger bord, al 2%, en un bon vi de la terra, per a beure'n a copetes sempre que convinga.

Les corfes seques de taronja eren utilitzades no fa tants anys com a encenall per als foguers de carbó, i també per a donar-li bon olor a la casa, sobretot en cas d'haver malats, cremant-les amb un polsim de sucre. Nosaltres mateix de menuts hem viscut aquest bell costum aprofitant les brases del foguer de carbó i posant-li damunt les corfes seques de taronja un pessic o polsim de sucre.

Quan sentien males olors a casa o hi havia algun malaltet o quan els morts estaven allí, posaven en un platet unes corfetes de taronja seca, ben seca, fulletes de romer i sucre damunt, i es cremava i despedia una olor molt bona ( Forna )

La corfa seca de taronja per a perfumar l'habitació, s'hi pot posar també sucre i espígol ( Nàquera - Pep el Rabosa )

El bé de déu de les confitures i melmelades de polpa de taronja borda i bocins de corfa, amb sucre o llisquívol mel de taronger, que són, sens dubte, les millors de totes, més que les de taronja dolça, de cirera, de bresquilla, d'albercoc, de fraula o de figa, que ja és tirar-la ben llarga.

*Salses ab les quals les carns se preparen o per corregir alguna malícia d'elles, o perquè a l'apetit sien més agradables, car tant com són més acceptes a l'apetit, lo ventrell pus fàcilment les digereix. Hi poden se preparar ab such de magrana, de taronja, de ponsir o de agràs, ab una poqua de canyella o çucre, squivant pebre, gingibre, clauells, per la gran calor que tenen.*

Lluís Alcanyis: *Regiment preservatiu e curatiu.*

Arnau de Vilanova en el *Regiment de Sanitat a Jaume II*, al capítol *de les sabors e dels condiments*, parlant de les agrors que convenen per tal d'augmentar la savorositat de les viandes, escriu: *Emperò, si en lo temps d'estiu, per major sabor, vol algun usar de la agror simple, guardar-se deu que suc de limons massa sovén no raeba, cor fort nou als nervis e encara als membres nervioses.* I continua: *La agror del teronge e del naronge és menys mala que les altres, per ço cor és pus atemperada. En aquestes fruytes deuen servir una recgla damunt dita, ço és a saber, que no les raeba hom entrò en l'arbre sien madurades. Lo limon és lavors complidament madur con ha perduda la durea e la verdor de la escorxa. Taronge e naronge deuen estar un any en l'arbre, si complida madurea volen que hagen.*

Pa pastat amb aigua i una taronja escorreguda ( Bellreguard, )

Usos rurals diversos:

Io he fet esteves i cametes de forcat de taronger, i d'ammenler i ambercoquer. Mànecs d'aixà, de llegó, de fes, d'astral o de corbella de fusta de taronger. Els millors mànecs són els de taronger, millor els de taronger " banderí "; també el bord però fa massa nucs. Hi ha qui se'l fa de salustià ( Daimús )

El mànec ideal per al llegó o l'aixà és de taronger i si es bord millor perquè es més fort, dóna un poquet però torna al lloc enseguida ( Daimús )

La fragant llenya de taronger es compta entre les bones per a cremar a la llar.

Dades antropològiques:

La flor de taronger és un del protagonistes principals de la cançó de bressol de més anomenada de la nostra ruralia tradicional, un dels senyals cabdals de la flora sentimental valenciana. Evocant el seu tranquil.litzant olor s'han adormit generacions i generacions de valencians i valencianes:

*La meua xiqueta és l'ama del corral i del carrer,  
de la figuera i la parra i de la flor del taronger.*

El ventijol salobre i frescal de la mar embaumat del dolç i càlid olor de flor de taronger. Les amples onades de penetrant perfum de flor de taronger amerant de dolcesa les càlides nits primaverals, inundant els pobles i penetrant en les cases i les cambres més íntimes, com per celebrar les noces del cel i de la terra.

També la flor de taronger en alguns pobles de la plana costanera ha jugat el paper de *florete de la salpassa*.

Unes rames de flors de taronger per a adornar la serpassa ( Potries )

La flor de taronger per a adornar la tauleta de la serpassa, amb un gotet de sal, un altre d'auia i un ciri ( Xeraco )

Pel llustre i el verd de les fulles, l'olor de les flors i el delit i el profit dels fruits, per ser un arbre molt agraït que, a més, tots els dies de l'any va mudat, i, a voltes, s'engalana d'or i plata, no és pot dir perfecte un hort o jardí mediterrani on no hi creix un taronger.

L'or redó, la verda pedreria i el perfumat corall del taronger. Si hi ha un arbre actualment que per l'estampa, color i brillantor es meresca com cap altre evocar el mític pomer d'or del Jardí de les Hespèrides dels temps mítics de la Grècia Antiga, aquest és el taronger. El pomer d'or, regal de noces de la Mare Terra a Hera, la qual el va plantar al seu jardí diví, en els vessants de la muntanya de l'Atlas, en el llunyà ponent, on els panteixants cavalls del carro del sol acaben llur viatge, la custòdia del qual va deixar a càrrec de les tres filles del rei Atlas, les Hespèrides, i del drac Ladó, que vivia enrotllat a la seua soca. Les pomes d'or del jardí de les Hespèrides que l'heroi Hèracles havia de collir en el seu XIè Treball.

El llustre, el perfum, l'elegància del taronger. Es troba a faltar en els pobles, viles i ciutats valencianes, a tall d'homenatge, la presència del taronger en places, parcs i jardins, no solament com a arbre comparsa, bardissa o pantalla ans com a arbre únic i ocupant el lloc cabdal, i sense desconsiderades podes ni criminals mutilacions, un taronger amb tot el llustre del brancatge i del fullatge desplegat i enlairat. La bellesa i la riquesa aportada per l'arbre als valencians el fa ben mereixedor d'aqueix homenatge.

*Són brases que mostren sobre el brancatge els seus vius colors*

*o galtes que espïen entre les verdes cortines dels palanquins ?*

*Són brancs que es balancegen, o delicades cintures*

*per l'amor de les quals patesc allò que patesc ?*

*Veig que el taronger ens mostra els seus fruits*

*que semblen llàgrimes colorejades de roig pels turments de l'amor.*

*Hi són congelats; però, si se'ls fonguera, hi serien vi.*

*Unes màgiques mans modelaren la terra per a formar-los.*

*Són com esferes de cornalina en rams de topazi,*

*i en les mans del zèfir hi ha maces per a colpejar-los.*

*Unes voltes els besem i d'altres els olorem*

*i així són, alternativament, galtes o donzelles o poms d'olor.*

*Ben Sara ( m.1123 )*

\*

*He hangs in shades the Orange bright,*

*Like golden Lamps in a green Night.*

A l'ombra va penjar la Taronja brillant,  
Com daurada Llàntia en verda Nit.

Andrew Marvell. Bermudas

*Ara t'adorms en el verger,*

*dolça nit de maig platejada;*

*ajupit en el taronger,*

*bon rossinyol diu sa tonada...*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: El mas*

*Na laranja o sol e a lua*

*dormen de maos dadas.*

En la taronja el sol i la lluna  
dormen donant-se les mans.

Eugênio de Andrade. *Ostinato Rigore: Natureza-Morta com Frutos - 3.*

*A la tardor els taronjaires*

*calculen les arroves*

*amb ritus i converses ancestrals.*

*Brisas noves menegen les cortines*

*brodades per la iaia fa mig segle.*

Joan Climent. *Els Colors de l'Arc Iris: Oda a la Safor, 24.*

*L'embotol de la ribera*

*papalloneja pel mar*

*i fa l'aigua tremolar  
amb sa carícia lleugera.*

*I amb lo cant del mariner  
porta a les ones llunyanes  
perdudes veus de campanes  
i aromes de taronger.*

Miquel Costa i Llobera: *Marina* ( fragment )

*Olien molt els tarongers. Olien  
a ardents amors que busquen matrimoni,  
fecunditats d'atar antats nocturns  
i castedats de lluminós origen.*

*Com un amor, l'olor dels tarongers  
ens duia, folls, des d'una banda a l'altra.*

Vicent Andrés Estellés. Sonata d'Isabel

*Somni dels tarongers  
vora del temps incert,  
neixen i creixen, viuen,  
arbre de llum, les platges.*

*El món és saviesa en el camí  
dels grocs eterns, enamorats de l'aire.*

Ramon Xirau. Platja del Món ( fragment )

*Vivents taronges,  
estranyes dins la boira  
- L'infern em mostra  
el candor i el coratge  
i el color del meu somni.*

Carles Riba. Tannkas de les Quatre estacions. Tannka XXI

**115.- Citrus limon ( L. ) Burm. fil.**

*Rutaceae*

*Rutàcies*

Noms populars diànics: Llimera ( La Safor, La Vall Digna, La vall de Gallinera, Benimassot, i en general a quasi tot el territori ), llimoner ( Biar, Beneixama, Sella, ); llimeral ( Daimús, ), el camp.

Dades ecològiques: Originari del migjorn d'Àsia i cultivat com el taronger des de molt antic per les virtuts refrescants, vitamíniques i medicinals dels seus fruits i pel gust de la seua presència, ja que és un dels arbres domèstics més preats a casa nostra junt a la figuera, la parra i el taronger.

Dades etnobotàniques:

La gran estima que les gents dels pobles diànics senten per la llimera i la llima, tant els pobles de la mar com els de muntanya. La llima que cura i tanca les ferides, rebaixa les inflamacions, restreny el ventre i neteja la sang i els rinyons.

Suc de llima per a les diarrees. Una variant és la de pastar amb el suc d'una llima tres plàtans xafats, es pren a cullerades ( Tavernes de Valldigna )

Beure bullits de te, llima i mel per a mantindre la veu clara i estar "despejats" ( Benialf).

El suc neteja la boca i la gola. Glopejar i beure per a les afonies, bullits d'orenga amb el suc de mitja llima i una bona cullerada de mel ( Gandia ).

Per a les angines es posen rodanxes de llima amb sucre, o soles i ben calentes, en un mocador i s'apliquen en la gola ( La Font d'En Carròs )

De menut patia molt de la gola, me s'inflamava molt i me se fea pus i això, i ma mare agarrava una llima i la partia en dos, ficava les graelles al foc, i després ficava les dos mitges llimes a calfar-se, la part oberta sobre les brases, i quan ja estaven molt calentes, que començaven a agarrar un color doraet, les trea i mullava, les dos, en un platet de sucre blanc i me les col.locava en la gola, una ací i l'altra ací; temptejava perquè calia que fora el màxim de calent que poguera aguantar i en un mocador m'ho nugava. M'ho ficava fins que es gelaven, uns deu minuts, i després ho tornava a calfar amb el mateix sucre que tenin i me les tornava a ficar i nugar. Finalment en auia calenta em rentava el suc que m'havia corregut per coll i per allí, em ficava un mocador net a la gola i a dormir ( La Font de la Figuera )

Un got de suc de llima i aigua fresca amb un poqui de mel o sense, pres de bon matí per a encetar el dia.

Xarop de llima i mel per als constipats. Tres llimes. Meitat i meitat de suc i de mel. Prendre a glops o cullerades al llarg del dia ( Beniarjó )

Remei per a l'amfit o indigestions: Mig got d'aigua, mitja llima escorreguda, una o dos culleraetes de sucre, depén com ho vullgues de dolç, i una de bicarbonato. Ho remeneges i bull, i vas beguent'ho, vas rotant i després ho tires per dalt o se'n va per baix ( Potries )

Uns ralls de suc de llima per a acabar d'amanir una paella de gambes o un bon arròs mariner. Tallaes de llima i d'altres fruites d'estiu per a confeccionar les refrescants i bàquiques sangnies.

Unes rallaetes de fragant corfa de llima posen les dones a la farina de la molluda i daurada coca de mida per aromar-la i fer-la més digesta; i unes llesquetes fines de llima i un polsim de canella a la llet gelada quan a l'estiu els agrada d'enllestir una nodritiva i refrescant berena.

Dos o tres rodanxes de llima es posen en la salmorra d'adobar les olives acompanyant les herbes aromàtiques escollides, bé siga la pebrella, el timó, la sajolida o, potser, el llorer, l'orenga o el fenoll.

Un plateret o canastró de llimes acabades de collir posades damunt del taulell de la cuina o enmig de la taula per a donar-li frescor, color i olor a la pulcra penombra de la casa.

Dades antropològiques:

Il·lustrant el caràcter bròfec i irreverent d'una bona part del poble valencià a Sella ens contaren el cas de la llimonera gegant estèril:

Un home diu que tenia en una horta una llimera que es va fer tremenda, una cosa exagerada, però que no feia llimes. Un dia van anar uns, i li diuen, mos vens la llimera, i la van comprar i se la van dur. I al cap d'un any o any i mig va passar l'home i va preguntar on era la llimera. Vine, vine i voràs que hem fet de la llimera. Van fer un Santo Cristo. I l'home va dir:

*Ets tronc de llimoner  
que en ta vida has fet llimons  
els miracles que tu pugues fer  
me 'ls clave io en els collons.*

\*

*Media fert tristis sucos tardum que saporem  
felicis mali:* " la Mèdia produeix els sucus àcids i el sabor persistent d'aquest fruit saludable, " més eficaç que cap altre, quan madastes cruels han enmetzinat una beguda, mesclant herbes alhora que paraules malèfiques: és un remei eficaç que trau dels membres els negres verins.... Els medes se'n serveixen contra la pudor de l'alé i per a guarir els vells asmàtics.

Virgili. Geòrgiques. Llibre II; v:126-135

L'excel·lent relat dit precisament " Un llimoner " de Joaquim González Caturla, dins el recull anomenat " Els colors de la solitud ". Tot un llampant cant d'enyor i d'amor pel llimoner de casa, del pati o del corral de casa, de la casa on antany tots els valencians i valencianes naixien i es criaven, i on uns feliços pocs ho fan encara.

\*

*Li furtaren el sol i el cel extens al poble.  
Van fer patis de llum de tres metres per tres  
sense llum ni blancor, celoberts que el cel tanquen.  
On són aquells corrals on creixien les parres,*

*llimoners i palmeres ? Cegaren els pous d'aigua  
clara, profunda, fresca on els melons d'Alger  
refrescaven l'agost penjant dins d'un poal.  
Com sabran els que vinguen l'olor d'aquelles coses ?*

*Van fer que les cançons de trenta anys endarrere  
s'oblidaren per sempre i les cases caigueren.  
Per a tots se'ns van perdre lentament les paraules.*

*I al carrer i les tendes els del teu mateix poble  
i els xiquets que ara et miren ja no et podran entendre.  
Un hivern gris, desert, s'estén pel camp dels avis.  
Gaspar Jaén i Urban. L'Antic Jardí d'Ítaca*



**116.- Cladium mariscus ( L.) Pohl [ = Mariscus serratus Gilib. ]**

*Cyperaceae*

*Ciperàcies*

Noms populars diànics: Segamà ( Bellreguard, Miramar, Piles, Daimús, Gandia, ), segamans ( Miramar, Bellreguard, Piles, Daimús, Gandia, Pego, )

Mansega ( Cullera, Sueca, Silla, Sollana, )

Tallamans ( Pego )

Li diem segamà perquè segant-lo et tallaves ( Daimús )

*Toponímia:*

La partida de Segamans del Pla d'arrós de Pego

La Mata del Manseguerot de l'Albufera.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Geòfit rizomatós, herba robusta, glabra, glaucescent, de tija cilíndrica, fistulosa, d'un a tres cm. de diàmetre, a la base i més o menys trígona a la summitat, foliosa fins al capdamunt, que pot abastar 2 metres llargs d'altària. Fulles vaginants, rígides, molt escabres, amb petits agullons antrorsos al marge i a la carena. Florida en panícula discontinua, de juny a agost. Helòfit de pastures humides i senillars de la terra baixa mediterrània, amb inundació superficial d'aigües traspuants, quietes o lentes durant l'època tardorenca-hivernal, que suporta, per tant, llargs períodes de segura; les formacions de segamans salicària, senill i altres com l'hidrocòtile vulgar ocupen, amb dominància, els rodal topogràficament més elevats de la marjal i constitueixen en època de grans inundacions, una sort d'illots anomenats si són grans *mates* i si són menuts *flatolls ofloc ons*, sobre els quals nia i evoluciona gran part de l'avifauna aquàtica; la segamans rarament ascendeix a la muntanya submediterrània. Dins de tot el sinecosistema vegetal palustre de les nostres àrees humides mediterrànies les formacions de segamans són potser l'associació més interessant i alhora fràgil. El foc, la sega, la manipulació dels territoris amb finalitats agrícoles i urbanístiques i altres accidents secundaris són les principals amenaces per a la seua supervivència en incidir de forma alarmant durant els darrers anys, en la dràstica reducció de la seua superfície ocupada (Hermeni Boira: Vegetació de les marjals de la Safor. Problemàtica actual.1985)

En queda poca de mansega però n'hi ha encara una mata, la mata Redona, que li diem la Manseguerota ( Sollana )

La segamà és pareguda a la cisca però és gran com el senill i creix dins la sèquia i talla més que la cisca. Ací no se'n cria, anàvem a fer-la a la marjal de Gandia ( Bellreguard )

Dades etnobotàniques:

La segamans és hostal d'aus aquàtiques, algunes de les quals, la trien per a fer el niu.

Talla, el doble que la cisca, per què la fulla fa serreta, té com si tinguera dents. S'alça més d'un metre. Fa uns plomalls blancs. Creix a la marjal de Gandia i Xeraco. Io he anat allí en carro, a segar-la, i portar-la en aixabigons, per a aixuts per als animals ( Miramar)

La segamà és criminal, talla més que la cisca ( Beniopa )

La segamà es cria en la marjal de Gandia; la donàvem, com la palla de blat, per als animals mesclat amb herbafals o agret ( Daimús )

La segamans per als bous mesclada en agret ( Daimús )

La segamans serrat curt per a donar de menjar als animals, i la resta al fem ( Els Pedregals )

El segaven per als bous. Ací no es fea, es fea a la marjal de Gandia on plantaven arròs. Io he anat a fer-ne allà, i, a voltes, l'he segat amb la marjal gelà, encristallà, perquè ací a l'hivern no n'hi havia menjar per als animals. En aixabigons el carregava dalt de l'haca per a portar-lo a casa. El serrava en un serraor, perquè és molt dur, i el donava als animals a compte de palla mesclat en agret; i tot lo que sobrava ho tirava d'aixuts

( Daimús )

Abans venien del Grau en carros carregats de segamá tendret, per a vendre'n. El portaven d'allà les séquies de la Devesa i dels Marenys de Gandia. A mosatros no mos deixaven segar el més tendret que es criava dins l'aigua ( Daimús )

La segamá es cria al Grau. La gastàvem per a baix dels animals, per a aixuts. Ho secàvem i ho posàvem baix dels animals per a fer fem ( Miramar )

La segamá per als bous. Anàvem al Molinell en un carro i llogàvem una barqueta per entrar dins i segar-la. Després carregàvem el carro i pac a Piles. Abans en totes les cases n'hi havien bous ( Piles )

El segamá per a fer barraques i albardisses per als tomacars. És una mata gran; pegues un estiró en la mà i te la vola la mà sencera, és lo més criminal. No la donaven als animals perquè tallava la boca dels animals. A la marjal del pla d'arròs està la partida de Segamá perquè allí ne creixia molta ( Pego )

La mansega talla com un rall, la fulla té tres cantos, talla per tres talls i després trau la vara de l'espigó. En l'Albufera quan s'acabaven les tiraes pegaven foc al canyar, el cremaven perquè ja eren vells i tornaven a eixir nous. Però ara el Medi Ambient no vol aixina i es tot vell lo que n'hi ha i es mor de vell i no es regenera. Per això mansega no n'hi ha. Ací diem canyar al senill, la bova i la mansega, tot junt. La mansega per a fer foc per als rejolars i per als forns, és lo més ardent que n'hi ha. La segaven, la feen a muntons i allí en el rejolar anaven cremant-ho. Mosatros la gastàvem per a fer nugasses, feem nugasses de mansega o de bova per a segar brossa. La principal utilitat de la mansega era per a fer els sostres de les barraques, per a impermeabilitzar-les. Primer era la canya i després damunt la mansega que és dura; la bova és podria que és molla ( Silla )

La mansega era per fer la part de dalt de les barraques, perquè no xupla l'auia a diferència del rastoll o la palla, lo que fa és escopir-la i és com si fora impermeable completament ( Sollana )

Això ho segàvem per a les albardisses de tomatera i per a fer barraques valencianes. També per a sofrimar els porcs els carnissers, i per a fer alguna màrfega, serrà en corbellots ( Sollana )

Dades antropològiques:

*Eres més fals que la mansega*, es diu a Sollana “ perquè la mansega s'arrapa i talla”.

## 117.- *Clematis flammula* L.

*Ranunculaceae*

*Ranunculàcies*

Noms populars diànics: **Vidriella** ( Benirrama, Alpatró, Benissili, Beniaia, Margarida, Planes, L'Orxa, Fageca, Benimassot, Balones, Alcoleja, Benifallim, Sella, ); **vedriella** ( Benirrama, Benissili, Alcalà de la Jovada, Benialfaquí, Almudaina, Planes, Famorca, Benasau, Balones, Benifato, L'Abdet, ); **vidriera** ( Vilallonga, Pego, Parcent, Calp,

Bolulla, L'Orxa, Cocentaina, Nàquera, ); **vedriera** ( Vilallonga, Castells de la Serrella, Xaló, Cocentaina, Aiello de Rugat, Salem, Beniatjar, Quatretonda d'Albaida, Artana, ); **vedriguera** ( Castells de la Serrella, Castelló de les Gerres, ), **vedriguella** ( Fàlorca )

**Santjoanera** ( Oliva, Forna, ), santjoanet ( Ebo, Tàrbena, ); **santjoanets** ( Xàbia, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Sagra, Tormos, Benidoleig, La vall de Laguar, Castells de la Serrella, Tàrbena, ); **flor de Sant Joan** ( Ador, Oliva, Murla, ), brossa de Sant Joan ( Oliva ); corona o coroneta de Sant Joan ( Ròtova, Almiserà, Pedreguer, ); coroneta del Nostre Senyor ( Lloc Nou d'Almiserà ), coronera ( Alfauir, Almiserà ), **coronera de Sant Joan** ( Alfauir, Almiserà, Ròtova, Castellonet de la Conquesta, )

**Flor d'àngel** ( Benimantell )

**Gesmiler bord** ( Aiello de Malferit )

Engarlandera ( ), guerlanda ( Xàbia ), **esguirlanda** ( Xàbia, Jesús Pobre, ); **esguirlandera** ( Benissa ), asguirlandera ( La Font d'En Carròs, ).

**Tombadents** ( Gata )

Altres noms populars: Ridorta, virumbelles, herba de les llagues, gata-rabiosa.

Vidriera perquè les llavors cruixen com el vidre ( Parcent )

*Toponímia:*

El Cau de la Vedriera a Quatretonda de la Vall d'Albaida.

Dades ecològiques: Mediterrània. Molt abundant, ça i lla de la muntanya i de la vall. Es fa notar sobretot als volts del solstici d'estiu quan ateny la seua espectacular florida que, a voltes, allarga fins ben entrat l'estiu.

Fa unes margenaes i una olor més bona ! ( Benifallim )

Dades etnobotàniques:

Usos medicinals. El principal ús al territori ha sigut com antiodontàlgic:

Al meu poble li diuen *tombadents*, i quan era xicoteta ma uela em dia: No toques eixa planta que et cauran les dents ( Gata )

Per a tombar els queixals posant una fulleta en el corc o forat ( La Font d'En Carròs )

Una fulleta de vedriera xafà i feta una boleta es posa dins el forat corcat del queixal i l'ascla ( Castells de la Serrella ).

Bullir set ulls de vedriera i glopejar en cas de mal de queixal. “ Lleva el dolor i en acabant va caent tot lo roin “ ( Castells de la Serrella )

Per a glopejar en el mal de queixal ( Parcent )

Pica fulletes de santjoanets per al mal de queixal ( Tàrbena )

Per a glopejar en la boca quan tenia mal de queixal ( L'Abdet )

La vidriella per al mal de queixal. Vaig bullir vidriella i fulles d'hedrerà, vaig glopejar dos o tres voltes, i totes les tocades anaven caent i ja no vaig tindre mai més mal de queixal ( Sella )

Glopejar per al mal de queixal com les pinyes de ciprer però si abuses molt et tomba les dents tant una com l'altra. Si la mossega algú li cauen les dents ( Pego )

Per a tombar queixals corcats. Picar i posar dins el forat. Lleva el dolor i trau la dent o queixal ( Benimaurell )

Abans qui li feia mal de queixal, en rosegava un poc i caia ( Benimaurell )

Tomba les dents ( Tàrbena )

Vedriguera per al mal de queixal. Rosegant ( Castelló de Rugat )

La vedriella per a fer corones ( L'Abdet )

Ampastraet de trossets de fulla de vedriera per a posar als forats dels queixals corcats per a llevar el dolor. També per a posar damunt de l'ull de poll, però sense tocar la carn bona que la ressalta. De xicons mos feem corones de vedriera ( Artana )

Això t'ho xaques xacaet, les fulletes, en una pedra, i agarres una corfeta d'ammenla o de cacaua buida per a que ho sostinga i t'ho poses damunt d'una barruga. Lo que val més és el suc. La corfeta és per a que el suc no s'escampe i rosegue tota la carn. A això s'apeguen molt els caregols ( Vilallonga )

Fulleta tendra picada i posada en el forat de la càries lleva el dolor, mata l'arrel i acaba, al llarg, per trossejar i tombar la dent o queixal ( Nàquera- Pep “ Rabosa “ )

Altres usos medicinals:

Per als ulls de poll, picaeta i que només toque l'ull de poll ( Benissili )

Un pegaet de vidriella per a als ulls de poll, sense que se n'isca, sinó trau bambolla ( Planes )

Pegat d'herba tendra damunt de la picà de l'alacrà ( Cocentaina )

Usos veterinaris:

Collaret de pell de vedriguera fet amb una treneta de tres tires de pell per a posar a les cabres i ovelles que es constipen, com amb el matapoll ( Castells de la Serrella )

Repelent dels insectes:

La vedriella per a posar al matxo i els animalets com un collar o devantal, quan baties i garbejaves i hi havia tanta mosca. L'animal bragueja aixina caminant i això es meneja i la mosca fuig ( Benifato )

Quan garbejàvem blat li posàvem al coll de l'animal o en la pitera, dalt del mosquejador, vedriguera enrotllà per a les mosques ( Castelló de Rugat )

Quan llauraven ho portaven els animals davant com si fora un pitral per a les mosques ( Benasau )

Posaven vidriella al coll del matxo quan llauraven ( Balones )

Posàvem un collar de santjoanets al matxo per a que li espantara les mosques (Tàrbena)

Penjàvem santjoanets dins del corral per a les mosques. Les atrea. ( Ràfol d'Almúnia )

Per a posar-ho als animals, com una collera, per a que els tapara perquè les mosques i els tabans se'ls mengen. A voltes en el bancal se m'ha oblidat el sombrero i m'ha fet això i m'ho he posat ( Ràfol de Salem )

Si anaves al bancal i no tenies “ sombrero “, t'enrotllaves el cap en vedriguera ( Castelló de Rugat )

Per a fer fugir les mosques, penjant del fil de la llum ( Tormos )

Farratge:

Les cabres es fan loques per menjar-se'l. Mai cap problema per menjar-ne. Io anava a buscar-lo quan estava florit. La cabra li agrada més que a l'ovella ( Benimaurell ).

Les cabres se la mengen a boca plena ( Benimaurell )

S'ho mengen molt les cabres ( Xaló )

Les cabres s'ho mengen molt, sobretot si està florit ( Fageca )

S'ho menja molt el " ganao ", i a voltes els xiquets es feien una corona ( Famorca )

La vedriera està pels màrgens, i se la menja el " ganao " prou ( Beniatjar )

La vedriera se la mengen les cabres si estan tancaes, però pel terme quan van pasturant, no ( Salem )

A les Majones es fan els màrgens tots plens d'això. Quan trau la flor és paregut al jarmil. La vedriera ve a la primavera i dura per l'estiu. La pasturaven els animals. Si fas un feix et fa tota l'esquena roja ( Vilallonga )

El gesmiler bord té molta força, és molt rabiosa ( Aielo de Malferit )

Usos agrícoles:

Per a fer un llit baix, folrar, acotaxar i tapar les cistelles i caixetes de collir cireres ( Benirrama, Benialfaquí, Balones, Ebo, Cocentaina, L'Orxa, )

Ho posavem dins dels basquets de pera i feia molt bona olor ( Benasau )

Ho posem damunt de les cistelles quan collim cireres ( Famorca )

També tapaven les cistelles de cireres amb dos manolls d'això ( Benimassot )

També per a forrar els basquets de fusta o aspart per a que no punxen la fruita, com a voltes amb aixarment de vinya tendra o amb ambalatge ( Salem )

Posaven un llit de vidriella per a guardar la patata ( Andratx )

Dades antropològiques:

A Xàbia i altres pobles diànics per a celebrar el solstici d'estiu collien, i encara cullen aquesta planta coincidint amb la seua plena florida per tal de confeccionar unes garlandes que fan servir de corona. A Ròtova a poqueta nit els xiquets coronats amb tires de flors que els penjaven per l'esquena, eixien a donar voltes pel poble, aturant-se en les cases dels joans i batistes per tal que els convidaren.

La flor de Sant Joan fa una flor blanca i una oloreta molt bona. Quan arribava Sant Joan era per a fer corones, corones de Sant Joan. Els xiquets i les xiquetes anaven jugant pels carrers tot el dia amb la coroneta blanca ( Oliva )

Per a fer guirlandes ( La Font d'En Carròs ) o esguirlandes ( Xàbia ) o corones ( Tàrbena ) per a la festa de la nit de Sant Joan.

Ens posàvem corones, faldes i de tot, ens disfressàvem de coronera de Sant Joan ( Alfauir )

Per Sant Joan la floreta sempre està esclatà i fa una olor boníssima. Quan era menuda feem una corona amb un " rabo " i anàvem pel poble ( Forna )

Per a fer corones i dur-les la Nit de Sant Joan amb el fanalets de meló encesos ( Ròtova )

A Sant Joan els xicons ens disfressàvem en eixa classe de planta ( Ròtova )

Feien corones els xiquets la nit de Sant Joan. Fa una olor molt bona això ( Castellonet de la Conquesta ).

Es feien corones els xiquets la nit de Sant Joan i cantaven ( Almiserà )

La brossa de Sant Joan s'amparra i feen corones ( Oliva )

Abans es feien corones de flor de Sant Joan la nit de Sant Joan ( Ador )

Quan érem xiquets feem corones de vedriella i tot ( L'Abdet )

La vedriella per a fer corones per a jugar ( Balones )

La vedriera quan érem xicotetes la colliem per a fer corones ( Salem )  
Per a fer corones i adornar els carrers al mes de maig i al Corpus ( Parcent )

La vidriella per a fer corones ( Benimassot )  
Els xiquets es feien corones d'esguirlanda ( Jesús Pobre )

Els xics jóvens feen una corona d'això per Sant Joan ( Murla )  
Feem un collar de flor d'àngel la Nit de Sant Joan ( Benimantell )  
Per a adornar els carrers ( Ràfol de Salem )  
Per a corones ( L'Orxa ). Per a fer corones amb una cua caient per darrere a sant Joan mentre cantàvem pels carrers:

Esta nit és Sant Joan, Sant Joan,  
han perdut un devantal.

De qui era, qui era,  
de Roseta la Fornera. “

Per a fer corones de cementeri ( Alcalà de la Jovada )

Nelly Arnold a la *Contribution a la connaissance ethnobotanique et medicinale de la flore de Chypre.* ( Paris: Universitat René Descartes 1985. ), referint-se a una germana de la nostra garlandera la *Clematis cirrhosa L.* ens diu: La clemàtide de fulles perennes i de llargs aixarments és particularment apreciada a Xipre per a confecció de corones amb les seues flors acampanades: és una de les plantes consagrades a Dionís que es portava a les processons bàquiques ( antiga Pafos )

*La vidalba brotava per tot. Enllaçava esbarzers sense por de la mossegada de les punxes. Vidalba blanca. Vidalba tendra però forta. Vidalba per lligar garbes. Vidalba per fer corda perquè salti la canalla.*

Maria Barbal: pedra de tartera. Pàg: 102

### **118.- Colutea arborescens L. subsp. atlantica ( Browicz ) Ponert**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Espantallops ( Benirrama )

Dades ecològiques: Mediterrània meridional i occidental. Arbricell del tot semblant a una petita acàcia, propi de boscúries i matollars espessos i ombriencs. Es veu molt a les opulentes ombries de la vall de Gallinera i a alguns obacs de l'Estret del Serpis. Allò més singular d'aquest arbret són els seus unflats llegums, de tavelles o beines desproporcionadament grans respecte als fesolius, els quals en agitar les rames sonen com un estrany sonall, amb una remor agradívola i encisera, que li ha donat el nom popular a la planta.

Dades etnobotàniques:

Fulles laxants. Vindrien a ser com el sen mediterrani, però de més mal prendre i més violent.

## 119.- *Convolvulus arvensis* L.

*Convolvulaceae*

*Convolvulàcies*

Noms populars diànics: **Correjola** ( Bellreguard, Alquerieta de Guardamar, Daimús, Piles, Oliva, Gandia, El Real de Gandia, Tavernes de la Vallidigna, Simat, Benialí, El Verger, Setla, Beniarbeig, Sanet i Negrals, Benimeli, Atzúbia, Pedreguer, Benissa, Calp, Castells de la Serrella, Tàrbena, Beneixama, La Canyada, Petrer, Vistabella, ), correjoleta ( Castells de la Serrella, ), **corrijola** ( Bellreguard, Castells de la Serrella, Xeraco, Forna, ), **corritjola** ( Beniarjó ), **corrinjola** ( Bellreguard, Castelló de Rugat, Quatretonda d'Albaida, Benissili, L'Orxa, ), **corriola**, corrioleta ( Cocentaina, Alcoceret de Planes, Benimassot, La Nucia, Callosa d'En Sarrià, El Castell de Guadalest, Benimantell, Alcoleja, Sella, La Font de la Figuera, La Torre de les Maçanes, ), curiola, curioleta ( Ontinyent, ), **corrinxola** ( Potries, Alfauir, Terrateig, Salem, Carrícola, L'Atzúbia, Beniarrés, Cocentaina, Agres, Polinyà del Xúquer, ), **currinxola** ( Forna ), **cornijola** ( Alcalà de la Jovada, Catamarruc, ), cornixola ( Planes ), corniola ( Altea )  
Corriola borda diuen a la Font de la Figuera a la *C. altheoides*.

Dades ecològiques: Cosmopolita. Cultius, camps de secà i de regadiu, olivars, tarongerars. Aquesta inofensiva i innocent herbeta que encatifa els fraus i els màrgens dels camps i de tota llei de cultius de secà i de regadiu és un malson per al llaurador que la percaça amb tenacitat i per una altra banda la considera una de les millors herbes silvestres per a donar de menjar als animals de corral.

No n'hi ha qui la mate la corriola. La talles, la talles i torna a eixir ( Cocentaina )  
La corrinxola és difícil d'acabar ( Alfafara )

*Cinc dones, hàbilment ben acotades entre solc i solc, maldaven amb les aixadelles per extirpar la cugula i els citrons i les incipients corretjoles que creixien per onsevol.*

Enric Valor. *L'ambició d'Aleix*: p. 112

Dades etnobotàniques:

Herba colagoga i laxant, les tisanes de la qual es fan servir, popularment, per a tractar les insuficiències biliars i els estrenyiments, i per via externa com a vulnerària.

Les correjoles són per a bullir-les per a qui pateix del fetge ( Beneixama )

Tasseta de corretjoles bullides, en dejú, per a combatre els còlics de fetge ( Beneixama )

Per a alleujar el mal de ventre es posava sobre la panxa un manollet de corretjola en contacte amb la pell ( Beneixama )

Ambolic de currinxola, un manollet, damunt del melic per a la diarrea. Conforme està, sense picar, i que li toque la carn ( Forna )

La correjola per a estancar la sang; la xafen i la piquen i la posen damunt de la sang ( Pedreguer )

Quan un es fa un tall, se la posa dins la boca i la mastega, i després se la posa damunt del tall i es tanca la sang. I és molt bona per als conills ( Gandia )

Arreu el territori llauradors i pastors la consideren una de les herbes silvestres que fa millors pastures i farratges per a donar de menjar als animals de corral, especialment els conills.

Menjar dels conills i del “ ganao “. Molt bon pasturatge ( Castells de la Serrella )

Molt bona per als conills ( Benissa, Benissili, Bellreguard, Beniarjó, )

La correjola agrà molt als conills ( El Real de Gandia )

La correjola és la millor brossa que hi ha per als conills ( Daimús )

La corrioleta la feem per als conills ( Cocentaina )

Molt bona la correjola per als conills i les vaques i molt mala de matar en la terra  
( Tavernes de la Valldigna )

Ma huelo la fea per als conills ( Petrer )

Això s'ho mengen molt les cabres. És una de les que més es mengen ( Altea )

Per als conills i els borregos. La més fina per a donar de menjar els animals ( Piles )

Per al ramat i els conills ( Agres )

El "ganao" s'ho menja molt ( El Castell de Guadalest )

Això és per als animals ( Altea )

S'ho menja tota classe d'animals ( Alfauir )

Els animals s'ho mengen ( Vistabella )

Molt mengívola per als conills, se la mengen molt a gust però no els va bé, els infla i s'escagarrussen. Io he criat molts conills, en tinc molts de criat ( Oliva )

Capolls i flors de corrinjola per a menjar ( Castelló de Rugat )

Les llavors fan les delícies de les cardeneres i dels aucellets de l'horta.

Dades antropològiques:

*...les mares resignades i dòcils, amb la docilesa de la inconsciència, seguien a rerassaga les ovelles joves, que fantasioses, amb el cap ple de vent, enjogassades i atrevides, anaven sempre al davant, ara enfilant-se mages en amunt per collir una blanca margarideta o una corretjola rosada, ara baixant, amb risc d'estimbar-se, per les fondalades escabroses, ara bromejant amb el marrà rabiós, que hauria fet cara a un toro mesell, ara barallant-se de per riure elles amb elles.*

Caterina Albert i Paradís: El Pastor

**120.- *Conyza albida* Willd. ex Spreng. [ *C. sumatrensis* ( Retz. ) E. Walker; *C. floribunda* Kunth; *C. altissima* Naudin et Debeaux ex Debeaux ]**

Dades ecològiques: Neotropical. Herbats nitròfils. Teròfit escapós. Fulles amples oblanceolades, més o menys dentades, amb nerviació ramificada; les basals superant 1 cm d'amplària. 5-20 dm. V-X.

Eixa és l'herba més resistent a l'herbicida. Heu carregues d'herbicida ben carregaet, arruixes i li se sucarren les puntetes però ella no mor ( Cocentaina )

**121.- *Conyza bonariensis* ( L ) Cronq. [= *C. ambigua* DC; *Erigeron crispus* Pourr. ]**

Dades ecològiques: Neotropical. Herbats nitròfils. Teròfit escapós. 2-8 dm.; fulles totes més o menys liniars, senceres, uninèrvies que no superen 1 cm d'amplària. I-XII

**122.- *Conyza canadensis* ( L. ) Cronq.**

Dades ecològiques: Nordamericana. Conreus, herbats nitròfils. Teròfit escapós. Flors amb lígules petites sempre presents. Involucre glabre i verd. 2-8 dm.; VI-X.

**123.- *Conyza chilensis* ( L. ) Spreng. [= *C. primulifolia* ( Lam. ) Cuatrec. Et Lourtei ]**



Dades ecològiques: Neotropical. Capítols pocs nombrosos., de més o menys 1 cm de diàmetre. Hemicriptòfit escapós. 5-15 cm. VII-X. Al territori serrànic. Rara.

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Morritord ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Beniarjó, Gandia, Beniopa, ); cànem bord ( Bellreguard, ), cànem ( Oliva, Xeresa, Tavernes de la Vallidigna, Beniarbeig, Pedreguer, ), ramassera ( Piles ), la mata; morritortar ( Daimús ), el conjunt.

És cànem bord però li diem cànem ( Xeresa )

Altres noms: Coniza blanca; coniza sumatrenca; coniza bonarienca; coniza canadenc.

Dades etnobotàniques:

A Piles i Bellreguard la fan servir per a fer ramassos per a agranar.

## 124.- *Coriaria myrtifolia* L.

*Coriariaceae*

*Coriariàcies*

Noms populars diànics: Borraxera ( Vilallonga )

Mata-cabra ( Callosa d'En Sarrià, La Nucia ), emborratxa-cabres ( )

Rondó ( El Castell de Guadalest, Benimantell, )

Altres noms: Roldor, raudor, rudor, raola.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Vores i volts de rius com el Serpis o el d'Agres o el riu de Guadalest, on abunda molt.

Aquest menut, brancut i polit arbust que s'alça d'un a dos metres, de brancs quadrats i arquejats amb un fullatge lluent semblant al de la murta és una de les meravelles botàniques dels nostres rius tant per la seua importància etnobotànica com pel seu port brillant i sobretot per la raresa, la singularitat, l'enigma i l'ensucrat verí del seu fruit. Una meravella tan útil i atractiva com perillosa.

Es tracta d'una mata de ribera, d'una filla de la mediterrània occidental, de preferències i volences litorals que viatja des dels Pirineus a Gibraltar sense entrar en la meseta central ni en el nord de la península, formant part dels màrgens ombrius i esponerosos del bosc i de la vall i dels herbats dels nostres rius, rambles, barrancs, torrents i rieres, sobretot al nord del País on es fa dominant. L'hem vista abundant en el riu Algar i en el seu afluent el riu Guadalest, fins i tot ran de carretera, i al riu Serpis la trobarem ben llustrosa en la doble revolta que fa quan travessa el Racó del Duc, i les seues aigües abracen i llepen els peus a la penya de l'Àguila, tant en l'eixut meandre abandonat, resistint i fent-li un cenyit sotabosc a un ardit floc de jóvens àlbers, com en el tram de més avall després de la blanca i llampant fàbrica de llum. També podem vore-la davall l'assut de la Mare de Déu, i en alguns barrancs de la vall de Perputxent i en el riu Agres.

Les fulles que li donen el nom a l'espècie són pel llustre i la forma realment paregudes a les de la murta però més grans i d'un verd més fi i tènue, amb tres nervis principals paral·lels que recorden les del plantatge; es disposen a parelles oposades o en verticils,

i de les seues bases naixen uns ressalts angulosos que recorren el redó tronc de les rames donant-li un aspecte quadrat.

Fa unes flors que trau de març a l'estiu, menudiues, verdenques i arreplegades en raïms al capdamunt dels brancs laterals. És una planta polígama, que fa peus mascles de flors amb només estams i peus hermafrodites amb estams i pistils, essent els cinc estils vermells, ixents i vistents allò més remarcable de la flor.

El fruit estricte i veritable està format per cinc granets o aquenis lenticulars i durs molt ben ordenats, bo i formant una estrela de llum negra i brillant entre els rellamps de la qual es bolquen com en un abraç els cinc pétals que en desenvolupar-se a mesura que madura el fruit es tornen carnosos, d'un color vermell clar i brillós primer, després purpuri cada vegada més fosc i finalment negre com l'estrela del fruit.

La polígama raola i set germanes més escampades pels països temperats i càlids formen la breu, útil, bella i perillosa família de les coriariàcies que són laboratoris de fabricar diverses substàncies molt verinoses i matèries tàniques astringents utilitzades tradicionalment i des dels temps dels romans per a adobar o assaonar les pells, d'on tradicionalment i des dels temps dels romans per a adobar o assaonar les pells, d'on li arriba el femenívol nom botànic de coriària, que deriva del llatí *coriarius*, i vol dir adobera, blanquera o assaonadora. Brillant, enjoiada, seductora, embriagadora i verinosa adobera de fulles com de murta.

Dades etnobotàniques:

La borratxera fa la fulla com si fora la murta i per això la tiraven pel carrer i a les entrades de casa en Corpus i en les Festes, perquè murta en este terme no se'n cria sinó poquet. N'hi ha vegades que se la mengen les cabres i no fa res i n'hi ha vegades que es moren. Ací s'han mort inclús vaques ( Vilallonga )

Si les cabres en mengen es moren. Al pont de ferro, anant cap a la Reprimala, n'hi ha tota la que vullga ( Vilallonga )

Tota la planta és tòxica, molt tòxica per a l'home i també per a alguns animals com el gos, capaç de matar amb una aparatosa i convulsa simptomatologia semblant a la de l'enverinament per esticnina, especialment els seus fruits tan particulars, estranyíssims i atraients, els quals són de primer carnuts, lluents i vermells i després negres, d'agredolç i abellidor tast, que poden confondre's amb les innocents móres d'albarzer. Aquest poder mortífer li ve perquè és rica en un alcaloide que s'acumula preferentment en les fulles, la corianina, i sobretot en una substància de sabor amarg present en els fruits, el glucòsid coriamirtina, la qual, tanmateix, s'ha utilitzat en medicina hospitalària com a analèptic, ja que a dosis molt menudes, inferiors a 1 mg., actua com a excitant de la respiració i activador de la circulació sanguínea.

El nom popular d'emborratxacabres li ve perquè els carners i especialment les cabres experimenten en menjar-se els fruits com una sort d'embriaguesa que se'ls esvaeix en unes hores.

El rodó és lo que les cabres s'emborratxen ( Benimantell )

Fa móres, el "ganao" s'ho menja i s'emborratxa i arranquen a córrer i es tiren pels màrgens i si es presenta s'espenyen. Per allí baix hi ha molt però hi ha una mata en un terraplé que acabat de ploure han menjat i n'han mort 14 o 15 però només eixa mata ( El castell de Guadalest )

També les fulles, riques com la corfa en tanins astringents i indicades en medicina popular com antiinflamatòries i antihemorroidals, poden provocar intoxicacions letals en cas de confondre-les ingènuament amb les de l'aromada murta o les del sen.

Les fulles com a antiinflamatòries és millor substituir-les per les d'altres herbes nostres més potents i inocues com l'agrimònia, el rabet de gat, la salicària, el pericó groc o la greixonera.

Com a antihemorroidals, les fulles s'han d'usar només per via externa, aplicant sobre les oneroses i sagnants almorranes uns manyocs de cotó-en-pèl mullats en l'aigua de l'infús de les fulles de la increïble i sorprenent emborraxacabres.

El roldor que abans es criava en els nostres rius i ombrius molt més abundant que no ara, ha tingut tradicionalment un gran valor etnobotànic a les nostres terres i a totes les de la mediterrània occidental on es cria espontàniament, i no solament pels seus poders i usos curatius.

A les comarques altes de la conca del nostre riu es collia per a la fabricació d'un tint de color blau: "Una volta collida dels tossals es posava a secar a l'ombra i després es tallava a trossets molt xicotets: A continuació era llesta per a utilitzar en l'activitat tèxtil. La seua collita donava faena a moltes persones de les muntanyes properes d'Alcoi ", ens informa Josepa Cucó en el seu capítol sobre l'aprofitament de la màquia i la garriga.

En tintoreria s'utilitza una tintura negra obtinguda dels fruits madurs. Les fulles s'han emprat per a fabricar tinta. I també l'aigua dels fruits esclafats i posats a remulla s'ha fet servir com a insecticida.

Però és sobretot per les seues virtuts astringents degudes a la seua alta riquesa en matèries tàniques, que s'ha utilitzat des de temps antics aquest brillós, funest i tan útil arbricell per a adobar les pells, d'on deriva el seu nom botànic genèric i que fos batejada també com el *sumac de Montpeller amb fulla de murta*.

Quer en la seua *Flora Espanyola* al·ludint a aquestes virtuts escrivia en 1764 sobre el roldor: *A Catalunya, els pagesos fan collita de les fulles d'aquest arbricell en el seu temps, i quan estan en la seua perfecta disposició les cullen i les assequen; i, després d'haver-ne arreplegat una crescuda porció, les porten en grans costals als pellers; aquests les fan moldre amb una mola, de la mateixa faisó que l'oliva, i amb aquests pòlvors adoben i assaonen els cuirs que serveixen per a formar sòles. Aquesta preparació a parer d'alguns dona a les pells una adobadura més forta que la de la corfa de carrasca.*

## 125.- *Coris monspeliensis* L.

*Primulaceae*

*Primulàcies*

Noms populars diànics: Sapito real ( Beneixama, Banyeres, ), sinfito real ( Petrer ), sepito o sempito real ( Planes ), pito real ( Aiello de Malferit )

Pinzell ( Quatretonda, )

Herba punxosa ( Benialí, Benissivà).

Dades ecològiques: Mediterrània centro-occidental. Matollars acarassolats, eixuts, aclarits; faldars, erms, bancals abandonats... S'estima créixer, sovint, sobre les roques i crostes calcàries.

Dades etnobotàniques:

Per a les inflamacions ( Beneixama )

Per a les indigestions, flatulències i constipats ( Banyeres )

Colagoga, i enmenagoga feta pols; dos pessics per tasseta ( Cocentaina, Rafael Ferrer Cardona)

Tasses molt bones per als costipats ( Planes )

Per a beure-se-la si no estaves bé del pit ( Terrateig )

El pito real per a pixar ( Aiello de Malferit )

Per als fics dels burros; es donava en un tros de pa i secava el fic ( Planes )

## 126.- *Coronilla scorpioides* (L.) Koch

*Leguminosae*

*Lleguminoses*

Noms populars diànics: Anemorà, nemorà, ( Beniaia, Benissili, Tàrbena, Alcoleja, Fageca, Famorca, Beniarres, ), o herba de l' enamorà, tal com als Pirineus Aragonesos s'anomena " hierba del amor ", entre d'altres possibles raons perquè amb les seues fulles carnosetes fresques, de propietats irritants i vesicants, aplicades estratègicament en la galta o el coll, es feien una taca rojal els fadrins que simulava una apassionada besada per tal de presumir així davant els amics que la nòvia o altra minyona n'estava enamorada.

Dades ecològiques: Mediterrània Iranoturànica. Camps de conreus, herbassars nitròfils. Eixia molt en els camps de blat, i quan anàvem a bisbar el blat l'arrancàvem per a secarla i fer farratge d'hivern per al "ganao" ( Beniaia ).

Dades etnobotàniques:

Picà la fulla i posà sobre la pell, fa bombolles. Abans eixia molt dins del blat ( Benissili )

Això es menja la carn. I és un veneno que el ganao no toca ( Alcoleja )

També és roïn com el terri-musterri, i mata els conills que se la mengen ( Beniarres )

## 127.- *Crataegus azarolus* L.

*Rasaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: **Soroller** ( Bellreguard, Oliva, El Real de Gandia, Benirrama, Agres, Alfafara, Otos, Llutxent, Ontinyent, ), **sorollera** ( Forna, Jesús Pobre, Benissa, Otos, Alfafara, ), **seroler** ( La Torre de les Maçanes, Alcoi, ), **siroler** ( Penàguila, ), **serolera** ( Beniaia, Benàmer, Famorca, Tollos, Benimassot, Gorga, La Torre de les Maçanes, Alcoi, Cocentaina, Muro, Alcoceret de Planes, Beniarres, ), **atzeroler**, l'arbre. Sorolla ( Bellreguard, Oliva, El Real de Gandia, Jesús Pobre, Murla, Agres, Otos, Llutxent, Ontinyent, ), serola ( Beniaia, Famorca, Alcoi, Cocentaina, Muro, Alcoceret de Planes, Beniarres, ), sirola, atzerola, el fruit.

Dades ecològiques: El soroller, originari de la mediterrània oriental, és el germà gran i civilitzat de l'espinal. Fa uns fruits pareguts a peretes grogues o roges, molt perfumades, de polpa sucosa i d'agredolç i singular tast.

La serola grogueta és millor ( Beniaia )

Dades etnobotàniques: Abans la sorolla era una fruita molt estimada i esperada entre les fruites de les darrerries de l'estiu. Una lllaminadura de luxe, una rara i agradívola fruita d'horta que servava intactes per fora i per dins totes les virtuts i essències boscanes.

Dades antropològiques:

*Flor de recança  
atzarola, atzarola.  
Tot just esclates,  
i el vent fa dels teus pètals  
ales de papallona.  
Màrius Torres: Atzarola.*

Hi ha la cançó popular que diu:  
*Morena, si io el pillara  
en un barranc que està a soles  
t'havia de fer passar  
d'arboços i de seroles*

*Ai roja, si t'agarrara  
en un barranc, els dos a soles,  
te les faria passar  
d'alborces i de seroles.*

La tradició artúrica conta que el màgic Merlín jau soterrat davall l'ombra d'un soroller i d'allí estant espera ressucitar un jorn per a tornar a portar el triomf de la justícia a la Terra.

## **128.- Crataegus monogyna Jacq.**

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: **Espinal** ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Tollos, Benimassot, Gorga, Balones, Benilloba, Almudaina, Benillup, Vilallonga, L'Orxa, Forna, Benirrama, Benissivà, Alpatró, La vall de Laguar, Alcalà de la Jovada, El Castell de Guadalest, L'Abdet, Ares del Bosc, Confrides, Alcoleja, Penàguila, Alcoi, Muro, Agres, Alfafara, Beniarrés, Vistabella, ), **aspinal** ( Alcalà, Benissivà, ), **espinal blanc** ( La Torre de les Maçanes, ); **espino blanc** ( La Torre de les Maçanes )

**Cirerer de pastor** ( Bellreguard, Miramar, Sagra, Tormos, Benàmer, ), **cirer** o **cireret de pastor** ( Parcent ), **cireret de pastor** ( Cocentaina ), **cireret** ( Muro ), **cireretes de Laguar** ( Pego, Ebo ); **cirerer bord** ( Castellonet de la Conquesta )

**Bolqueret**, **bolquerets** ( Oliva, Rafelcofer, Palma de Gandia, Barx, Almiserà, Lloc Nou de Sant Jeroni, Aiolo de Rugat, Salem, Pedreguer, Benidodeig, Benimarfull, Gata, ), **bolqueret**, o **bolquerets del Nostre Senyor** ( Bellreguard, Miramar, Castelló de les Gerres, La Font d'En Carròs, Gata, ); **bolquerets de la Mare de Déu** ( Beniarjó, Rafelcofer, Alfauir, Quatretonda, ); **robeta de la Mare de Déu** ( Castelló de les Gerres, Ràfol de Salem, )

**Garguller** ( Pego, Ondara, Dénia, Jesús Pobre, Gata, Llosa de Camatxo, Parcent, Senija, Benissa, Calp, Murla, El Real de Gandia, Palma de Gandia, Alfauir, Xeresa, Lloc Nou de Sant Jeroni, Cocentaina, Ontinyent, ), **angarguller** ( El Real de Gandia, Alfauir, Terrateig, Ràfol de Salem, Carrícola, Muro, Cocentaina, Beniatjar, Otos, Atzeneta d'Albaida, La Llosa de Ranes, ), **engarguller de cirereta** ( Quatretonda, ), **gurguller** ( Beniarbeig ), **angarbuller** ( El Real de Gandia, Alfauir, Llutxent, Terrateig, ), **engarbuller de cirereta** ( Quatretonda, Castelló de Rugat, ), **garbuller** ( Benissa, El Real de Gandia),

garbuller de cireretes ( Aiello de Rugat ), **aguller** ( Margarida, Catamaruc, Planes, Benialfaquí, ); arguller ( Benimassot ); **graüll** ( Xàbia ), **graüller** ( Xàbia ), gorgoller ( Altea )

**Arner** ( Benimarfull, )

**Sorollera borda** ( Xàtiva ), **serolera borda** ( La Torre de les Maçanes, Ontinyent, )

**Tapaculs** ( Beneixama ), l'arbust.

Cirereta o **cireretes de pastor** ( Bellreguard, Miramar, Forna, Sagra, Tormos, Alfauir, Almiserà, Pedreguer, Benissa, L'Abdet, Confrides, Ares del Bosc, Alcoleja, Gorga, Benimassot, Benillup, Alcoi, Cocentaina, Benimarfull, Agres, Muro, Tàrbena, Penàguila, La Torre de les Maçanes, Artana, ), cirereta o **cireretes de la Mare de Déu** ( Castelló de les Gerres ), cireretes de bolquerets ( Almiserà, Aiello de Rugat ), cirereta o **cireretes d'espinal** ( L'Orxa, Alfafara, Benasau, Penàguila, Benissivà, Alcalà de la Jovada, ), cireretes de garguller ( Jesús Pobre ), cireretes d'aguller ( Planes ), cireretes de Laguar ( Pego, Balones, ), cireretes bordes ( Alcalà de la Jovada ), **cirereta de marge** ( Albaida ); graüll, els fruits.

“ El garguller fa les cireretes de pastor “ ( Benissa, Murla )

“ L'espinal fa les cireretes de pastor “ ( Forna, Confrides, Abdet, Ares del Bosc, Muro, Agres, )

Altres noms: Arç, arç blanc, espí blanc, espinalb, ram de sant Pere, cierer del Bon Pastor o de la Mare de Déu; pometes de pastor, del Bon Pastor o de la Mare de Déu.

#### *Toponímia*

La font de l'Espinal de Quatretondeta, als peus de les magnífiques Agulles de la Serrella.

Font de l'Espinalar de Confrides davall del barranc dels Esquiladors en la fita amb Alcoleja.

Pla de l'Engarbuller de Quatretonda d'Albaida.

Dades ecològiques: Paleotemperada. L'espinal és un dels arbusts més peculiars i valuosos de les nostres terres i de totes les temperades terres mediterrànies i europees, un dels més abundants i coneguts i que més bells noms porta. Un arbust tenaç, branquellut, intricat i ben armat de punxes, que s'estima els terrers rexiuencs i els rodals humits, on forma part junt a d'altres arbusts i lianes punxoses com l'esbarzer, el roser bord o l'aranyoner, dels embrollats i espinosos embardissats dels riberals de riu i de barranc i de les orles del carrascar i l'alzinar i dels boscos caducifolis eurosiberians, de la vulnerant, contundent i dissuasòria barricada vegetal que en els temps primitius, en ple naixement i expansió de les antigues boscúries, pletòriques de voraçs ramats de grans herbívors, era capaç de barrar el pas a la peüngla més devastadora i agosarada i a la dent més esmolada i insaciable. Un arbret fronterer, dreçat entre la fronda forestal i l'espai obert, de fulles lluentes i singularment retallades, que es despulla a la tardor, brosta a les darreries de l'hivern i floreix espectacularment i pulcrament de blanc al començ de la primavera. Un arbret que es fa vore amb posats molt diversos i contrastants, ara com un elegant i ardit acróbata arrapat a les nues argiles del barranc, adés despullat i cobert de líquens com un esparracat roder o espentolat pelegrí perdut enmig de les altes soledats muntanyenques entre les boires i les gelors de l'hivern, o després com una donzella blanca o una jove núvia de maig passejant pels verds camins primaverals. Un arbret que trobarem igualment dalt les carenes de les antigues ribes de

la marjal, a la vora dels oms, i mirant de prop la mar, com als peus de les cingleres i cimeres tramuntanals de les serres més altes i fredes, on es fa puixant i abundant, a tocar de les tenaces gavarreres, els fullosos aurons, els ardots gal.lers i les argentades moixeres com a Mariola, Aitana, Xortà, Serrella, Safor, Benicadell o la Penyagolosa.

Hi ha la raça d'espinal comuna a tots els territoris de parla catalana o *Crataegus monogyna* Jacq. ssp. *monogyna* var. *brevispina* ( G. Kunze ) Dippel, submediterrània-mediterrània: ibero-baleàrica, que és molt espinós, de fulles coriàcies, lluent, més o menys glaucescents al revers, i gemmes, branquillons i fulles joves glabres o esparsament pilosos, de fruit fat amb un estil i un pinyol; i un altre més rar, *Crataegus monogyna* Jacq. ssp. *azarella* ( Griseb ) Franco; var. *hirsuta* Boiss, de gemmes, branquillons i fulles joves espessament pubescents, de fulles flabel.lades, d'un verd clar, i calze pilós; fa el fruit un pèl més gran, i també fat i amb un sol pinyol, i un estil.

El garguller té molta punxa, punxa tremendament ( El Real de Gandia )

A Benasau i a Gorga destrien entre espinal bord i espinal ver.

L'espinal ver fa la fruita gran i es pot menjar i tot, mentre que el bord també es menja però és tot pinyol ( Benasau )

Ací n'hi ha dos o tres espinals que fan una cirereta com si fóra quasi una serolera ( Beniarres )

Arbres vells i venerables:

El vetust i tenaç espinal del cim del Pla de la Casa.

L'esvelt garguller de la Font de la Mata de Gata de Gorgos, als peus de les dues vetustes i robustes mates llentiscles, amb vora 80 cm de perímetre de soca com el del Pla de la Casa.

L'altíssim espinal del barranc d'Ares del Bosc.

Els tres garrits cirers de pastor del Racó Llobet de la serra Mariola.

Aquell vell i pobre espinal, sense fulles ni espines, que era només una massa de nucs retorçats, dret i no més alt que un infant de dos anys, abraçat de líquens i d'una espessa crinera de malencòniques molses... que ens canta W. Wordsworth en les seues *Lyrical Ballads*.

*...je sentis tout d'un coup, en me revelant, s'échapper des aubépines une odeur amère et douce d'amandes, et je remarquai alors sur les fleurs de petites places plus blondes, sous lesquelles je me figurai que devait être cachée cette odeur...*

Marcel Proust. *A la recerca del teps perdut*.

Dades etnobotàniques:

El llaurador empra l'espinal de bardissa natural per tal d'aïllar i arrecerar els bancals, i fa servir també el seu peu com a patró per a empeltar altres fruiters a fi de millorar el sabor i la qualitat dels seus fruits.

L'espinal s'empelta de serolera i de nespra ( Muro )

Els hòmens vells gastaven el peu del garguller per a empeltar les nyesperes i les seroleres ( Cocentaina )

D'angarguller empelten i fan seroles ( Cocentaina )

L'espinal s'empelta de perera i serolera ( Gorga )

Si ne tens alguns bolquerets pels màrgens, l'empeltes de perera o sorollera i agarra molt bé, molt fàcil ( Salem )

Sobre un peu de garguller s'empelten la sorollera i la nespra ( Benissa )

Les millors peres són les d'empelt d'espinal ( Castells de la Serrella )  
L'espinal si l'ampeltaves de nyepres i fees nyepres ( El Castell de Guadalest )  
En el seu peu empelten pereres però són aspres i dures ( Tollos )  
El peu de l'espinal solen gastar-lo per a empeltar seroleres ( Beniarrés )  
Peu d'espinal per a empeltar pereres, pomeres i codonys, el millor peu.  
L'angarguller per a empeltar pereres i sorolleres ( Carrícola )  
L'espinal per a empeltar seroles, codonys i pereres. Lo que millor va és la serolera, io no en conec sinó és sobre peu d'espinal ( Benimassot )

Els fruits són considerats mengívols a tot el territori.

Els fruits o cireretes de pastor, menudets com un pèsol, són tardorals, per bé que alguns ja maduren a les acaballes de l'estiu; tenen un bonic color roig i pengen en abundants ramellets de les torçudes i espinoses branques. Són llepolia dilecta dels ocells i dels xiquets, tot i que només tenen un punt de dolçor i paren un poc farinoses.

Ho menjàvem quan érem xicotets ( Pego )

Les cireretes d'angarbuller molts se les mengen i són bones ( Terrateig )

Tiràvem el pinyol de les cireretes d'espinal en un canudet de canya quan érem xiquets ( Benilloba )

Els pinyols de les cireretes d'espinal, igual que el dels llidons, per a tirar els xiquets en el canut ( L'Orxa )

Els xiquets hala, collien cireretes de pastor, s'omplien les bujaques, i en un canudet, tuf, eixia pel forat el pinyol, i en l'escola tiraven i el mestre els castigava ( Benillup )

L'espinal fa unes boletes rogetes que mos menjàvem de xicons i jugàvem després a llançar els pinyols en uns canuts de canya ( Alfafara )

El garguller fa cireretes de pastor, rogetes, i els xiquets s'ho menjaven i el pinyolet el gastaven per a tirar en un canut de canya llarg com el dels llidons del llidoner( Murla )

Ací sempre han dit, no toqueu la cirereta de l'angarguller que és “ veneno “ ( Adzeneta )

Cireretes de Laguar, mirar i no tocar, diuen a Pego i a Balones.

Les cireretes de Laguar fan polls ( Ebo )

Brots i fulles tendres comestibles pel seu alt contingut en sucre ( Quatretonda )

Ens menjàvem els brotets i les fulletes tendres ( Alfauir )

*Roquet esperava Maleneta i una amiga que s'havien endarrerit un poc per collir cireretes de pastor que es posaven a les orelles com arracades de coralls o robins.*

Maria Ibars i Ibars. *Vides Planes.*

Al peu eixe empeltaven pereres, pomeres i els mel.lers i no agarraven malea ( Murla )

El cirerer de pastor per a empeltar la serolera i la nyepresa ( Benàmer )

Abans feen per a que un arbre durara el peu de gorgoller, que no mor mai. Fa uns murtonets rogets ( Altea )

L'angarguller s'empeltava de soroller i perera ( Terrateig )

Els sorollers s'empelten d'espinal ( Alfafara )

El garbuller és el rebost del botxinet, per les agulles ( Benissa )

El botxinet clava les peces, el menjar, en les punxes del garguller ( Calp )



Usus medicinals:

Les flors de cinc blancs i fràgils pètals i disposades en corimbes, tenen un aroma dolç i amarg com la mateixa vida, i són sedants i depuratives i un excel·lent remei per a regular la pressió de la sang, preses a tassetes en dejú.

Fa cireretes. Tassa de flors per al constipat ( Otos )

Flors mesclades amb palonesto per a tensió descompesa, la que fa mal darrere del coll i la nuca, per a regular-la ( Gandia )

Flors en infusió per a la tensió de la sang, tranquilitzants, bo per a anar a dormir ( Ebo ).

Flor per al cor ( La Torre de les Maçanes )

Flor i fulla d'aguller per a la tensió ( Planes )

Boletes d'espinal bullides per a rebaixar el colesterol i el sucre ( Tollos )

*Tisana per a la mala circulació, el cor i regular la tensió arterial (Cocentaina):*

Espinal (flors i capolls)

Espígol

Romer

Herbeta de les 7 verges ( *Lithodora fruticosa* )

Setge

*Tisana per a la circulació (Cocentaina):*

Espinal

Sanguinària blanca

Escabiosa ( *Scabiosa turulensis* Pau)

Les flors de garguller són sedants i fan dormir. També són bones per a la sang i per als dolors de la regla de les dones ( Cocentaina )

També a Trifauen un aduar de Djebala perdut entre arbocers i murteres, recomanaven les flors d'*admam* per a rebaixar la pressió de la sang.

La cendra de la fusta de l'espinal és bona per al rinyó. La flor de la cendra alça en una gerreta o botella. Culleradeta de cendra en un gotet d'aigua calenta, i prendre en dejú. Agarrava tronxos d'espinal, rames tallaes en alicates, i ho cremava; i arreplegava la for de la cendra amb una cullera, lo blanc no lo negre de baix ( Forna )

D'una punxà d'això li van tallar el dit a mon pare; va tocar l'òs i es va quedar la punxa dins, i se li va fer negre ( Castellonet de la Conquesta )

Dades antropològiques:

L'espinal no sols és un arbre fronterer entre el bosc de muntanya i la planura de la vall sinó també entre la vida salvatge del bosc i la vida de l'home rural.

Per al pobletà, resignat o devanit, que de tard en tard li plau deixar-se anar a passejar pels caminals i les sendetes del terme, i encara més, si han nascuts a la tan castigada plana d'horta costanera, l'espinal és un arbust emblemàtic d'un temps en que l'agricultura tradicional compartia el mateix espai vital amb tota la cort d'arbres, arbusts i herbes silvestres i tota la fauna salvatge, un dels arbusts que més s'ha resistit a desaparèixer, un dels darrers supervivents d'aquell temps, no massa llunyans, en que convivien amb harmonia el nisprer amb la merla, el cirer amb la fleixera, la garrofera amb el teixó, la tomaca amb la sargantana, la carabassa amb el saboc, l'olivera amb l'eriçó, la carlota amb el caragol, la figuera amb l'esclafallidons, el taronger amb la mustela, el parotet amb la dacsà, i la vida del bosc amb la vida humana.

A les nostres terres l'espinal és un arbre favorable sobre el qual és té la creença que els llamps no poden caure, per això en algunes contrades se'n beneeix per Sant Pere màrtir, com es fa també amb el romer a Xaló i la Drova, i es penja en la casa i en els camps per protegir-los dels llamps i les pedregades.

“ Un altre amic nostre. Amic de la infància. “ ens diu Josep Mascarell i Gosp de l'espinal al seu inoblidable *Amics de la Muntanya*. “ De menuts, qui no ha menjat les insípides però atractives cireretes de pastor ? I després ja més fadrins, qui no ha collit també els ramells de flors tan blanques i boniques que aquest arbust ens ofereix, en arribar la primavera, vora els marges i els barrancs ? Les hem portat a la mare i després a l'estimada...”

A la banda costanera, la més càlida del Territori Diànic, la tumultuosa i minuciosa florida de l'espinal sol començar amb l'esclat inagural de la primavera i allargar-se per tot el mes d'abril; però en l'interior del territori i més encara en les terres més altes i continentals, floreix durant el mes de maig. Per això les antigues cultures europees tenien dedicat l'espinal al mes de maig, el mes que a Grècia i Roma s'escombraven els temples i es rentaven les imatges sagrades, i es realitzaven les més grans cerimònies de purificació, per tal de preparar el festival del Solstici d'estiu. I l'espinal, com arbre de maig, era l'arbre de la puresa i de la castedat, i per això no era convenient el casament durant el mes de l'espinal. Aquest ús ascètic de l'espinal correspon al culte de la dea Cardea, “ la que fetilla amb l'espinal “, la qual no és sinó un dels noms de la Triple Dea. A més d'aquest ús ascètic, hi ha també un ús orgiàstic de l'espinal, que és posterior i correspon al culte de la dea Flora, atesa la forta olor a vulva que la flor de l'espinal té per a molts hòmens, d'ací que els turcs utilitzen una rama florida d'espinal com a símbol eròtic.

A Grècia antiga les torxes nupcials eren de fusta d'espinal.

*Els anys, rabents, s'escolaran, Maulayya,  
obrint solcs en la pell dels camps i en l'argila de la cara  
i corcant la crua roca i els subtils arxius de la memòria,  
però sempre et recordaré botant ribes de barrancs i de bancals  
ornats d'espinals tapits de serenor i de pulcra flor novella,  
i obrint-te pas per ínfims regalls i estretes senderoles de senglar,  
fent cruixir l'argelaga i la llenya vella,  
alerta i oblidada del sacre i de l'alacrà,  
mirant i admirant-te de tot  
el que vibra i viu en la muntanya.*

*Entre tants borrons que el maig anuncien  
deixant la contrada de festa vestida,  
rivalitzant per ser el més audaç,  
remarqueu la fina florida de l'arc  
que, guarnit amb un vestidet blanc,  
omple l'ull vagarós de primaverall encant.*

Chaucer

*La perdiu s'envola batent ales  
Per entre els brucs florits,  
Vine, extravient-nos jovialment  
I esguardem els atractius de la Natura,  
El blat remorós i l'arç fruitós  
I tota feliç criatura.*  
Burns

*L'arç blanc, l'arç gentil*  
obre cent ulls amables, diu William Blake en el seu cant a la primavera dins del Llibre segon de Milton.

*I borrons de llet de l'arç ufanós,* diu E. M. Holden en el seu exultant *Cant de Salutació* a la primavera.

*Arços i grèvol,  
oculta neu, prim aire  
de tramuntana.  
Hivern de mar: sol fràgil  
damunt platges desertes.*  
Salvador Espriu: Cementiri de Sinera XX

**129.- *Crepis vesicaria* L subsp. *taraxacifolia* (Thuill.) Thell. ex Schinz & R. Keller [= subsp. *haenseleri* (Boiss. ex DC.) P. D. Sell ]**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asreràcies*

Noms populars diànics: Cap-roig ( L'Atzúbia, Alpatró, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Catamarruc, Beniarbeig, Parcent, ); cama-rojot ( Castelló de Rugat, Albaida, ), cama-roja roja ( Margarida ), cama-roja del capoll o del capollet ( Potries )

Dades ecològiques: Mediterrània. Herba molt freqüent, i sovint ben vigorosa, a les vores dels camins, bancals perduts, herbats nitròfils o herbassars ruderals.

Dades etnobotàniques:

Es tracta d'una verdura més.

Verdura ( Parcent )

Verdura quan estan tendres, granats estan massa amargs ( Alcalà de la Jovada )

El cap-roig és una verdura dolça i bona ( L'Atzúbia )

N'hi ha a batzem. És amarguíssima, n'hi ha que canviar-li l'aigua 4 o 5 voltes. Les que tenen el nervi o peçó roig són les més amargues i les blanques no tant, ma mare em deia que fera només les blanques ( Potries )

Verdura però s'ha de canviar l'aigua ( Albaida )

Usos veterinaris. Farratges i pastures.

Els caps-rojos per als "cerdos"; per a les persones són massa amargs ( Alcalà de la Jovada )

Per als porcs i conills ( Catamarruc )

A voltes també s'arpleguen com a verdura les germanes: *Crepis foetida* L. Mediterrània. *Crepis pulchra* L. Eurasiàtica

**130.- *Crithmum maritimum* L.**

*Umbelliferae vel apiaceae*

### *Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: Fenoll marí ( Dénia, Jesús Pobre, Xàbia, Teulada, Moraira, Benissa, Calp, Altea, La Vilajoisa, ), a tot el territori.

Dades ecològiques: Holàrtica. Herba de fulles i tiges carnudes i caigudes que pot de vegades estendre's fins alguns metres, amant de la humitat, de la calor i de la brisa marina. La trobarem als penya-segats i roquissars costaners, des de les Rotes de Dénia fins La Vila; o coronant algunes paleodunes i goles de marjal, com les del riu Vaca o de Xeraco.

Dades etnobotàniques:

Herba tonificant, aperitiva i antiescorbútica, sobretot si es menja crua; diürètica i depurativa. Sabor agrest molt agradable amb tast amarg i salat.

El fenoll marí per a salar amb vinagre. Es cull verd, sense florir, es bull i es sala ( Calp )

Fulles tendres crues en amanida, i per a salar ( Xàbia, )

El fenoll marí com el raïmet de pastoret, s'escaldava un poc i es posava en aigua, sal i vinagre ( Xàbia )

El fenoll marí per a fer samorra. Vas a la mar i culls lo tendre del fenoll, mai quan està florit. Ho neteges a casa i ho bulls sense que es desfaça. Io pose un got de vinagre, un altre de sal i sis o set d'aigua. Als dos o tres dies ja t'ho menges ( Jesús Pobre )

Es cull lo tendre, lo florit no. Es pega un bullit i es posa en aigua i sal dins d'una gerreta de test. El vinagre i l'oli cru es posen quan es trau a taula ( Benissa )

Les fulles del fenoll marí es cullen de febrer a març, i es posen en aigua-sal i vinagre al paladar de cadaú ( Altea )

Les feülles, confites au vinaigre, servent de *condiment*. (Edouard Le Floch: *Contribution a une etude ethnobotanique de la flore tunisienne*, 1983 )

Hi ha també qui talla les fulles tendrals i les sofrig a la paella amb cura i amb oli d'olives i es prepara una truita de fenoll marí.

Antany els mariners la portaven a bord, per amanir les menges amb el seu tast aperitiu i per combatre l'escorbut.

### **131.- Crocus sativus L.**

#### *Iridaceae*

#### *Iridàcies*

Noms populars diànics: Safranera, safrà, la planta; safrà, els estigmes florals, a tot el territori.

Dades ecològiques: Geòfit bulbós, d'origen incert, cultivat, sobretot antigament, pels seus estils florals.

Dades etnobotàniques:

Llevar brinets de safrà ( Castelló de Rugat )

Safrà en rama posat entre dos trossos de pa, per a donar de menjar a la cabra quan ha parit i no trau la placenta ( Beneixama )

*Lo safrà, que ha virtut a confortar e alegrar lo cor, e fa bona sang.*

Ramon Llull. *Fèlix o Llibre de Meravelles. Llibre V o de les Plantes.*

Dades antropològiques:

En el *Ion* d'Eurípides, la reina d'Atenes en temps pre-olímpics concep un infant del déu Apol.lo en circumstàncies decididament ctòniques, mentre recollia flors de *krokos*.

Pels canells blancs va aferrar Apol.lo a Creusa un dia que tota sola collia safrà en un plec del pèplum pels rostos tramuntanals de l'acròpoli d'Atenes.

Ovidi esmenta en el Llibre IV de les *Metamorfosis*, els amors del jove Crocos i la nimfa Esmilax, la seua estimada, convertits, un en la flor del safrà i l'altra en la campaneta de l'arítjol (*Smilax aspera*.)

Els antics recomanaven sembrar safrà a l'entorn dels ruscos a fi d'acolorir i de perfumar la mel com es veu a *Columel.la* ( IX 4,4 ) o a les *Geòrgiques*, IV; v: 180-3:

*At fessae multa referunt se nocte minores,  
crura thymo plenae; pascuntur et arbuta passim  
et glaucas salices casiamque crocumque rubentem  
et pinguem tiliam et ferrugineos hyacinthos.*

Les més jóvens tornen fatigades, a plena nit, amb les potes carregades de timó;  
saquegen ací i allà damunt els arboços,  
els salzes glaucs, el lloreret, el safrà vermellenc,  
el tell apegalós i els obscurs jacints.

Era de gran anomenada el safrà perfumat de Tmolos, muntanya de Lídia, al sud de Sardes, regió productora de safrà. (*croceus ut Tmolus odores*: Virgili. Les *Geòrgiques*, I; v: 56 )

*En silenci s'ha mort*

*una dona del poble.*

*Deixa perols de fang,*

*pots d'arròs, de cigrons;*

*aquella pesadeta*

*de safrà en bri damunt*

*la taula de la cuina*

*que se li va quedar*

*sens posar en l'arròs*

*i bacallar d'avui;*

*el botijó ple d'aigua;*

*la pila de llavar;*

*sabons, conserves, cànTERS;*

*fogaril on rostia*

*pebreres, cebes, nyores;*

*el pastador, el forn,*

*al costat de la casa;*

*la somera en la quadra.*

Gaspar Jaen i Urban. *La Festa. XVI: Elegia de la vida de la MaredeDéu*

**132.- *Crocus serotinus* subsp. *salzmannii* (Gay) Mathwe**

*Iridaceae*

*Iridàcies*

Noms populars diànics: Safrà bord ( Agres, ); safranet ( Pedreguer )

Dades ecològiques: Mediterrània sudoccidental. Pasturatges de muntanya, carenes descarnades, rasos.

Toponímia:

El Mas, la bassa, la font i el barranc del Safraner de la Llacuna d'Alcoi.

El mas de la Safranera i la font del mas de la Safranera de la vall del riu Polop d'Alcoi.

Dades etnobotàniques:

Per a la cuina com a substitut del normal ( La Xara )

Ma uela collia tota la floreta de les safraneres; les secava en una llanda, i després de sec, separava el safrà per a la cuina ( Benimeli )

**133.- *Cucumis melo* L [= *C. dudaim* L.; *Melo sativus* auct.]**

*Cucurbitaceae*

*Cucurbitàcies*

Noms populars diànics: Melonera, la mata; **meló de tot l'any** ( Bellreguard, Miramar, Piles, Alquerieta de Guadamar, Daimús, Gandia, Xeraco i tota la Safor, Callosa d'En Sarrià, Beniarrés, Bocairent, Aiello de Malferit, Quatretonda, Moixent, Alcúdia de Crespins, Canals, Xàtiva, ), **meló d'any** ( Guardamar del Segura ); **meló d'aulor** ( Alcoi, Onil, Xixona, La Vila Joiosa, Relleu, Campello, Beneixama, La Canyada, ), **meló d'auló** ( Agost, Petrer, ), **meló de l'auló** ( Petrer, ), **meló de foc** ( ), el fruit; melonar, el camp.

A Petrer diuen meló d'auló o de l'auló als normals i meló de tot l'any per als de corfa més dura que es conservaven millor per a la l'hivern.

Del llatí tardà *melo*, *-onis*, abreujament del grec *melópoma*.

A Atzaneta del Maestrat diuen *badoc* a la flor del melonar que no trau melons.

Dades ecològiques: Paleotropical. Planta oriünda d'Àfrica i d'Àsia Tropical. Herba anual reptant, monoica, híspida i amb circells. Cultivada per tal d'aprofitar els seus fruits i, a voltes, assilvestrada.

Cal esmentar dues espècies del gènere *Cucumis* molt imbricades en la ruralia diànica: el *Cucumis sativus*: cogombre, cogobre ( Pego ), cobrombo ( ), cabrombo ( Xàbia ), combrombo ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Callosa d'En Sarrià, ), oriünd de l'Índia, que es menja cru i fresc, en amanida; i el *Cucumis flexuosus*: alficós ( Pego, Barx, Cullera, Alberic, Xixona, Elx, ), amficós ( Bellreguard, Palmera, Alqueria de la Comtesa, Rafelcofer, Gandia, Beniarbeig, L'Atzúbia, Alcalà de la Jovada, Beniarrés, L'Orxa, Cocentaina, Canals, Campello, Montaberner, ), ficosi ( Pedreguer ). Es tracta d'una sort de meló de tot l'any, molt prim, cilíndric, llarguerut i caragolat com una trompa, de corfa lleugerament solcada de color verd clar, que tradicionalment s'ha cultivat i consumit en amanida com un cogombre especial, al territori diànic i a les

comarques alacantines, però poc conegut a les altres contrades valencianes. Nosaltres mateix el coneixem com una hortalissa comuna de l'estiu de la ubèrrima horta marjalenca de Rodafam. L'amficós per a l'ensalà ( Canals ). És l'*alfucus* dels àrabs, que es veu a la venda, a l'estiu, en les socs de Djebala. Pareix que es tracta de l'*snake cucumber* dels anglesos, també anomenat *serpent melon*, és a dir, meló serpent. Els tast i la textura de l'alficós és més fi que el del cogombre normal. L'amanida d'alficós tallat finament a la redona, amb cebeta tendra, olives xacades i ou dur. A recordar la recòndita fonteta de l'Amficossat d'Agres, de prim però selecte broll, als peus de les feraces ombries mariolenques, part de llevant de la Moleta i el barranc de Gil, continuació del barranc del Teix.

Hi ha la picant tonadeta que diu:

*Els socarrats es mengen les mans a mossos  
de vore que no els creixen els amficossos.*

Dades etnobotàniques:

Com les llavors de la carabassa, les del meló de tot l'any, picades i posades a remulla, es fan servir per a expulsar els cucs intestinals.

Es tracta d'una fruita sucosa, refrescant, de polpa plena, redona i molt agradable, i de virtuts diürètiques i laxants; una fruita molt escaient per a l'estiu, la seua època de la maduració, tot i que pot resultar de digestibilitat incerta a alguns temperaments dispèptics i amb estats d'irritació de les vies digestives, i als diabètics; una fruita deliciosa que cal trobar-li el marge de comestibilitat personal, a fi d'esquivar els seus possibles efectes indesitjables. Hi ha qui en pot menjar en el dinar però no després de sopar, hi ha qui li irrita la comisura dels llavis o li fa foc, i hi ha qui tot això no li afecta.

Orxata de pepites de meló de tot l'any. Primer les arremullaves i després, en eixos morters de cul de gerra, allí, posaves un grapaet d'arròs cru, i ho picaves, pivaves, i menejaves, després li afegies auia de la botija fresca de l'arc del corral, o d'una botella amorrà pac a dins del pou, o poaves un poal i posaves la botella dins, frescor natural, i sucre a gust de cadaú, i ben menejat, fees un got o dos o un pitxer i allí anaves berrutxant. Era molt bon refresc per a la panxa i si tenies diarrera també ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

A remarcar aquells melons d'Ontinyent, tendrals, dolcíssims, de pell fina i groga, que solien criar-se als plans de Fontanars dels Alforins i de Quatretonda. I els melons d'hivern, que solien collir-se un punt abans de madurar, i que, lligats a un cordell, es penjaven de les bigues i les amotlades de casa o de la pallissa, els llocs més secs, airejats i fresc de l'àmbit domèstic, i es conservaven fins a Nadal i més avant.

Dades antropològiques:

*...melons de la carranta que ha penjat l'avi Joan  
d'una biga de fusta al barracó del fons  
i duraran a l'aire fins al proper cap d'any.*

Gaspar Jaén i Urban. L'Antic Jardí d'Ítaca: *El Corral*

*Mirant la habundància, consuetud e diversitat de tanta fruyta de aquesta ínclita ciutat e regne, algunes ne scriuré, de les quals tindreu libertat segurament poder mengar. Com són aquelles que en bona terra cullen e naturalment se maduren, no ab artifici ne ab multitud de fem com sien molt aparellades a podreir-se: e són, pomes, peres, préçechs,*

*melons, albudeques\**, *neples madurades en l'arbre, castanyes, amelles, avellanes, olives verdes.*

(\*) Casta de melons. Nom derivat de l'àrab *al-butthàha*, diminutiu de *battiha*, que ha donat també el nom català de bateca. Tant Eiximenis com Arnau de Vilanova destrien expressament les albudeques dels melons i dels cogombros; i la *Sentència* de Jaume I en 1268 diferencia les albudeques de les síndries. Tampoc és la pasteca o carabassa per a fer cabell d'àngel.

Lluís de Alcanyis. *Regiment preservatiu e curatiu.*

### 134.- *Cucurbita maxima Duch.*

### 135.- *Cucurbita pepo L.*

*Cucurbitaceae*

*Cucurbitàcies*

Noms populars diànics: Carabassera, la mata; carabassa, el fruit; badoc, la flor ( Castelló de Rugat ); estenalles ( Pedreguer ), els circells. Un clot o uns clots de carabasses, diu el llaurador.

*Toponímia*: Carrer de les Carabasses de València, prop de la plaça de la Mercé, i desemboca al carrer Maria cristina.

Tipus de carabasses diàniques:

*Carabassa de panet* ( Bellreguard, Miramar, Beniarjó, Alfauir, Pedreguer, Quatretondeta de la Serrella, ), *carabassa panesca* ( Bellreguard, Piles, Miramar, Daimús, ), *carabassa de panaeta* ( Oliva ), *carabassa bonyosa, de fer bunyols o de torrar* ( Altea ), *carabassa de peça* ( Alquerieta de Guardamar, Daimús, Pedregals ), *carabassa de peça de formatge* ( La Pobla del Duc ), *carabassa de formatge* ( Alfauir ), *carabassa melera*, quan pesa menys de cinc quilos ( Beniopa ), *carabassa bunyolera* ( Xeresa ), *petaca o carabassa petaca* ( Gata ), *carabassa totana* ( Ontinyent ), *pataca* ( Sollana ), *carabassa pataquera* ( Alboraià ). : És la carabassa xata, dita també *redona* ( Forna, Castellar, Pinedo, ), *de torrar* ( Ontinyent ) *o de menjar i carabassa normal*. N'hi ha menudes, les autèntiques carabasses de torrar, i grans que poden pesar 40 quilos i més. ( *Cucurbita maxima Duch.* ).

La carabassa de panet és la més menuda de les xates o de torrar, la que és com un panet redó. La millor carabassa de panet és una varietat de color rosat damunt d'un grisblanquinós, de pell fina i llisa sense cap tallà. És lo més malfaener que hi ha però quan tastes una cullerà ja no en vols més de les altres. Un dit de mel, té una dolçor descompasà. És malfaenera com ella a soles per això fugen d'ella ja que un clot en fa 2, 3 o 4 com a molt, quan eixes del violí en poden fer de 20 a 30. Però són bresques, això és boníssim ( Pedreguer ). Amb lloances semblants ens parlaven a Agres de la *carabassa jodia*, com una variant de la redona però més menuda. Eren dolcíssimes com la mel !

*Carabassa de rostir*: per a portar al forn. Tenen més dolçor. Les menudes, no les grosses ( Cocentina )

*Carabassa violina* ( Alfauir, Castellonet de la Conquesta, La Pobla del Duc, Otos, Ontinyent, La Llosa de Ranes, ), *carabassa violí* ( Xeresa ), *carabassa de violí* (



Bellreguard, Agres, ), *violí* ( Bellreguard, Miramar, Alquerieta de Guardamar, Beniarjó, Gandia, El Real de Gandia, Forna, ) o *carabassa llarga, carabassa de la corriola* ( Gata), *carabassa de cacauet* ( Sollana, Alboraià, Castellar, Pinedo, *carabassa del huit* ( Castellar, Pinedo ): Es fa servir per a torrar, tant o més que la redona. ( *Cucurbita pepo* L. )

*Carabassa de masseta* ( Alfauir )

*Carabassa de pota de burro* ( Quatretondeta de la Serrella, )

*Carabassa morisca* ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Oliva, Gandia, Beniopa, Beniarjó, El Real de Gandia, Alfauir, Castellonet de la Conquesta, Altea, ) o *moruna* ( Alquerieta de Guardamar ), *carabassa de porc* ( Gata, Benigànim, Sollana, Alboraià, ) o *carabassa porquina* ( Forna, Beniflà, Agres, Ontinyent, Quatretonda de la Vall d'Albaida, La Pobla del Duc, Otos, La Llosa de Ranes, Quatretondeta de la Serrella, El Castell de Guadalest, ). *Carabassa gitana* ( Beniarrés ). Pell fina, s'esmuny com un dimoni ( Daimús ). Pell fina com un coral i s'esvarava com una anguila. N'hi havia algunes que un home no podia carregar-se-les ( Daimús ). Poden pesar 50 o 60 quilos normalment. És la que es gasta principalment per a donar de menjar als rossins, haques, porcs i altres animals de corral. Té molt d'aliment, la donaven a les haques quan anaven a xarugar ( Beniopa ). També les de panet gran són *morisques*, és a dir que no són dolces i es gasten per a donar de menjar als animals ( Bellreguard ). La carabassa morisca és per als porcs, cavalls i rossins ( Altea ). Mon pare ne fea que tiraven un metre. Les trossejaven amb una estraleta, i igual se les menjaven els porcs com els bous i els matxos ( Alboraià ). La carabassa gitana, alta i grossa, per als animals i per a fer carabassat ( Beniarrés ). La carabassa de porc la feem per a les haques i els bous ( Sollana )

A Xeraco, en aquell temps que encara anaven en carro, van deixar una carabassa morisca a la vora de la carretera que li van posar un cartell que deia que si algú se la carregava a soles dalt del carro se la podia endur; i passaren els mesos i ningú se la va poder carregar, i van haver de partir-la amb una destrat. Pesaria potser 200 quilos, i com tenen una pell tan fina... ( Daimús )

La carabassa porquina per als animals, per a fer el beuratge dels porcs; i també per a fer carabassat ( Agres ). La carabassa porquina per als porcs i per a fer carabassat ( Ontinyent )

La carabassa per als animals s'asvara a la roba però s'apega, s'agarra a la carn ( Xeresa )

*A la vora del camí, agre o porquí* ( Pedreguer ). Agre com les pomes o magranes bordes i porquí com les carabasses i tot el que es fa per als animals, és a dir, allò de menys valor a fi de no temptar el vianant.

*Lagenaria siceraria: Carabassí* ( Agres, Otos, Bellreguard, Altea, ), *carabassí de vi* ( Otos ); *carabassa de vi* ( Gata, Altea, Cocentaina, ), *carabassa vinatera, vinera o oliera; carabassa vitxellera o de vitxell* ( Pedreguer ); *carabassa de pereta* ( Agres ), *carabassa porriquera* ( La Llosa de Ranes, ), *carabassa d'aigua* ( La Llosa de Ranes ): té forma de pera de coll més o més llarg i estret; poden ser menudes o grans de 25, 50, 100 i fins 200 litres. El seu ús principal és per fer-se servir com a recipient, com a veixell i vitxell, de no importa quin líquid, vi, aigua, oli, etc. La netejaven bé i el vi ni se'n ixia ni se'n anava ( Cocentaina )

*Carabassa de pelegrí*. Carabassa pelegrina: són de la mateixa classes que les de vi però tenen dos bonys enmig del coll. S'ha de criar penjant sinó es fa torta. La gastaven els pelegrins per a anar a Sant Jaume de Galícia ( Cocentaina )

*La carabassa ni deixa ni pren*, es diu de la bondat d'aquesta sort de recipient. Carabassí de vi amb tapó d'espigó de dacsa ( Otos ). Hi ha qui n'elabora un carabassat o confitat.

*Les carabasses*, diu Ll. J. Moderat Columel·la al Llibre Xè de la seua *Agricultura*, el dedicat al conreu dels horts, *que al teu grat creixeran biformes: llargues o si et plauen globoses, com hidròpica panxa; aquestes et serviran per a diversos menesters: o bé per a conservar peixos naricis i dolça mel àtica de la muntanya Himeto, o per a traure aigua, o abocar vi, o encara, per a ajudar els teus fillets quan a nadar en els rius comencen.*

*Carabassetes de quaranta dies*: es diu aixina perquè als quaranta dies d'haver eixit ja fa fruita. Són les que es gasten per a la cuina ( Cocentaina )

*Carabasseta per a fregir* ( El Real de Gandia )

*Carabassí o carabassa o carabasseta de fregir.*

*Carabassa de mona o dels ous* ( Pedreguer ). És de menjar a banda del seu posat tan decoratiu.

Dades ecològiques: Planta herbàcia de formidable grandària i creixement espectacular, herba gegant, repent i enfiladissa, proveïda de llargs circells o *estenalles*, de flors de color groc ataronjat, unes mascles i d'altres femelles. És oriünda d'Amèrica Central, on s'anomena *escariote*, paraula haitiana, i *zapallo*, paraula quetxua, a la varietat axatada pels pols i de fulles enteres o superficialment lobulades ( *Cucurbita maxima Duchesne* ), d'origen sudamericà. Les carabasses són molt cultivades a les terres més càlides, feraces i fresques de tota la conca mediterrània i a terra nostra en diverses varietats; foren un dels primers fruits o llegums portats d'Amèrica, i guanyaren les terres i el paladar de tota Europa rapidament.

*La rotunditat de les carabasses, la fronjor pletòrica dels tomàquets, la tibantor satinada de les esbergínies.*

Joan Perucho. De l'article: Els camps llaurats, les herbes, l'aigua dels recs.

Les carabasses es planten el primer divendres de març, com els melons i els fesols; i es cullen a setembre, però hi ha que les cull a l'agost ( Miramar ). La carabassa es planta el primer divendres de març, i es cull en l'últim divendres d'agost; hi ha qui les aguanta 8 o 10 dies més ( Alquerieta de Guardamar ). Les carabasses es cullen només entra el mes d'agost, totes, les grans i les menudes; hi ha qui diu que quan la mata ja s'ha mort ( Daimús )

Les carabasses, com la tomaquera, la pebrera o les bargines, cal plantar-les en tocar el març fins l'abril. Però l'hora l'hora és quan entra el març, i si pot ser, en lluna vella o en divendres, perquè tots els divendres és lluna vella; i començar a collir-les el primer divendres d'agost, i les que encara estan atrassades per a l'altre divendres, o l'altre.

Les carabasses redones es sembren el dia de l'Ascensió caiga dalt o baix ( Agres )

Sol posar-se 4 o 5 llavorettes per a sembrar en cada clot; i es queda en 2 o 3 ( Pedreguer )

La carabassa com menys es rega millor, més dolça, com els moniatos. I quan la culls li agrada que li pegue el sol, inclús si cal fins mig any ( Alboraià )

La carabassa és una cosa que io les culle quan estan bones, no en una data clau. Una orientativa és l'agost. La prova de la carabassera sempre ha segut *la unglàeta*, estacar l'ungla en la corfa. Si veus que tu pateixes per a estacar-la és que ja està granà, ja està bona. Si la vols per a torrar com més granà la cullgues millor; per a fer bunyols, sopes o purés la pots collir més prompte. Les millors carabasses, les més dolces i saboroses, són les de la besa o soca o tronc principal, les primeres que ixen, les de més a prop de la soca, de la besa. Les carabasses de cap de rama són les més menudes i les més roïns ( Pedreguer )

Una manera de millorar la renda és fer-li soques noves a la planta, tirant terra damunt de la guia principal, en el tram anterior de l'eixida del ramal on hi ha una carabassa, a cosa d'un parell de pams ( Pedreguer )

La carabassera vol terra dolça i de temps, d'un any o més arrere; no és planta per a donar-li adob quan ja està creixent; i una volta cada ramal ja tinga un bon grapat de carabasses collaes, ben apegades a la planta, formades, aigua poqueta, només per a sobreviure ( Pedreguer )

A la carabassera li agrada molt emparrar-se, buscant el sol. Un muntó o carafal de pedra, un taronger o una bardissa, i en seguida a emparrar-se i a collar carabasses ( Pedreguer )

La carabassera és una planta molt sensible, a tot. Fixa't el que fa la carabassera, tu tires herbicida a dos metres d'ella, i quan l'ull entra en la terra herbicidà s'enrotlla, i tot i que tira endavant sap que toca verí; i un mulliniu de no-res d'herbicida, i ja l'has morta. També li pega molt tord que li meneges o que canvies de lloc els ramals o rebraços. Tampoc vol que la desulles; si ho fas és capaç d'espolsar una carabassa ja ben gran. Si vols que un ramal no tire endavant, només amb un apretó hi ha prou, no el mates però el fas infèril ( Pedreguer )

La carabassa explota molt la terra, els tarongers del costat s'ho noten ( Pedreguer )

Dades etnobotàniques:

La rotunda carabassa ha jugat un paper alimentari inqüestionable, quasi tan important com el moniato o la queradilla, totes tres d'origen americà, a les nostres terres fins no fa massa temps, especialment durant l'estretor de la postguerra. Un senzill talló de carabassa torrada al forn de llenya era molt més que un excel.lent berenar. És una menja fresca, de genuí tast molt agradable, i lleugera, si no se n'abusa; encara que la seua carn no és rica en proteïnes ni greixos, a voltes, és abundant en sucres i en vitamines A i C, enzims i nombroses sals minerals.

Les llavors o pepites s'han utilitzat tradicionalment per als cucs, especialment per a traure la solitària.

Posar a remulla en aigua un got ple de pepites de carabassa; i en dejú i a la nit el malalt es prendrà tot el got i la solitària es morirà ( Gandia )

Moldre mitja lliura de pepites de carabassa i mesclar la farina resultant amb un bon grapat de sucre; de matí, en dejú, engolir la mescla. Repetir a l'endemà ( Gandia )

Les pepites crues i pelades tenen un alt valor nutritiu; i són útils en els trastorns de la bufeta i de la pròstata; fins i tot es creuen afrodisíaques, ja que augmenten la producció d'hormones sexuals masculines i l'energia sexual i allarguen la potència fins la vellesa. En qualsevol cas no són irritants ni tòxiques i poden usar-se sense cap inconvenient; i es presten a preparacions molt abel·lidores, ja que es poden mesclar, senceres, trossejades o mòltes, amb mel o sucre, mató, compotes o melmelades.

La polpa de carabassa crua es pot fer servir com a cataplasma emol.lient en cas de cremades.

Oli de carabassa per a les cremades, ferides, cops i blaüres. Es posa a remulla un tros de carabassa trossejada amb corfa i polpa en ¼ de litre d'oli d'oliva, ¼ de litre d'alcohol i dues cullerades de sucre. S'aplica com una untura sobre la part cremada. Pot fer-se servir seguit, seguit ( Emília Pastor-València )

Es pot posar en cas d'insolació mitja carabassa partida a la redona en el cap a tall de casc protector del mal de cap; i també en les calentures molt fortes per a preservar el cervell del nocius efectes.

La carabassa per a les almorranes. Tindre-la sempre a la vista i de quan en quan passar-li la maneta ( Ontinyent )

La carn o polpa del fruit, de bonic color ataronjat, s'ha fet servir per a elaborar una gran diversitat de dolços i confitures com el carabassat, que antany a tants berenars acompanyava i endolcia, els populars i inmillorables bunyols de carabassa, l'arnadí, les coques de carabassa, a més, del saborós i evocador "arrop i tallaetes". O plats casolans com l'olleta de carabassa de Beneixama, el "putxero" de Benissa amb trossos de carabassa morisca.; els pastissets de carabassa de Nadal de Quatretondeta i Fageca, fets amb pasta de segí, ametla i farina; les coques cristines de carabassa d'Oliva i de l'Alquerieta d'Alzira.

La flor de la carabassera amb la carabasseta acabada d'eixir, la parteixes, i es fa a la planxa, i a penetes. Després l'adobes amb oli, sal i herbes. És bona la flor de qualsevol carabassa. Pura delícia ( Pedreguer )

Fogasses de Tots Sants a Xàtiva fetes de farina, carabassa i anous.

*Les postres rituals dels dies de Setmana Santa, - per excel·lència - en els nostres pobles, ens diu mestriolament Martí Domínguez Barberà a L'Ullal ( p: 112-114 ), era un dolç dolcíssim, dens, pastós, d'una suculència feixuga i atipant : l'arnadí.*

*¿ Coneixeu un nom més bonic, i més propi, en musicalitat i molla, per adequar-se a la cosa que expressa ? En cassoles d'obra, la pasta de carabassa torrada al forn, desfeta, desaiiguada i amassada amb molt de sucre, farcida d'ametles blanques i pinyons, i novament duta al forn, mostra el seu caramull d'un or fosc, vidrenc, trencadís, encaramelat, excitant, abellidor...*

*¿ De quina arrel remota procedeix aquesta paraula quasi fascinant ? Arnadí...I aquesta fascinació, ¿ obeitrà al fort aire autòcton amb que sona el mot, i en el qual no falta un bri, un polsim d'exotisme ? El terme arnadí porta vibràtil a la nostra orella un ressò ensems casolà i exòtic.*

*L'arnadí no es menjava mai calent, acabat de portar del forn; es guardava en rebosts i armaris de cuina i s'escudellava amb el cullerot als platets menuts en porcions discretes, veritables esquinçalls. La menudalla, que es té per llépola, remugava a les mares mirant la mesquina ració.*

*- Si te l'acabes - deien les mares - te n'escudellaré més.*

*I no se l'acabaven. Perquè la primera cullerà d'arnadí és divina. I la segona. La tercera...ja comença a embafar...*

A Gata anomenen *guirlatxe* a la pasta de carabassa, mesclada a mel.la mòlta i sucre, la qual es fa abans de Nadal per a que repose.

A Tavernes de la Vallidigna anomenen *Caramull* a un dolç propi de Setmana Santa posat al forn fet amb pasta de carabassa, pinyonets i terrons de sucre.

La carabassa morisca o de porc o de rossí, de corfa verda i ocre, com del color de la pell de la granota, i polpa blanca, és la que s'ha fet servir tradicionalment, junt a la mel o el suc de figues seques o de panses, per a elaborar l'obscura i evocadora llepolia anomenada *arrop i tallaetes*. L'operació de fer *arrop i tallaetes* solia començar dins de la tardor posant a coure en calderes de lluent i rogenic coure, la mel o el suc de les fruites seques i les tallaes de carabassa. L'arrop s'ha fet tradicionalment amb el most del raïm rosseti bollit durant molt de temps per tal de fer-lo espés; més tard, per ser més barat i de més fàcil elaboració, l'arrop es feia amb most de figues dolces i seques. Les *tallaetes*

eren fetes de carabasses de porc tallades a trossos i deixades a remulla en aigua de calç. Finalment ho bollien tot junt.

Fins no fa massa anys, s'hi elaborava en gran quantitat, i els mateixos productors, el portaven a vendre pels pobles, dins de rústegues orcetes o gerretes carregades a l'om d'una mula o ase o en carro, si hi havia camins que ho permeteren, anunciant-lo amb el clàssic reclam de *dones, arrop i tallaetes, qui me 'n compra !*

Francesc Llop en el volum III de Temes d'Etnografia Valenciana ens detalla:

“ Els viatges duraven quinze o vint dies, d'hostal en hostal, fins a la venda total de la producció transportada. La distribució i venda arribava a comarques allunyades. Així, hi havia gent que anava a vendre per l'Horta, a pobles com Catarroja o Paiporta i la ciutat de València. Altres eixien dels límits del País, i anaven a vendre llur producció a pobles de Múrcia, com ara Alcantarilla i Lorca, i també Jumilla i Yecla. La “temporà” durava del mes de novembre fins al mes de maig; i la resta de l'any treballaven la terra. “

A Palmera hem vist fer l'*arrop i tallaetes* amb mel i trossos de carabassa panesca o de torrar endurits amb calç viva. Primer es talla la carabassa a trossos llargs, i una volta pelats es posen dins de l'aigua de la calç viva una estona, fins que es conega que la molla de la carabassa es fa dura. Després es renten els trossos ben rentats, i es posa la mel al foc i quan bull i comença a traure color, es trau el caramull de bromera i s'escomença a posar els trossos de carabassa. Deixar coure a foc lent, unes hores llargues.

Si hom va a Benigànim cal fer una visita al darrer obrador que queda per elaborar l'autèntic *arrop i tallaetes*, que tanta anomenada ha donat a Benigànim des d'antic, fet amb el suc de les més dolces i sanes figues seques i amb gruixudes carabasses de porc, les més escaients, de pell de granota i polpa blanquíssima. Si passem per novembre podem sorprendre l'obrador en plena cocció i elaboració amb els forns encesos i les calderes bullents.

*L'altra festa, al temps de la verema: la de fer l'arrop, amb el most del raïm més madur, afegint-li les petites llesques de carabassa, les famoses tallaetes, que dormirien després submergides en el bany obscur de l'arrop guardat en aquelles orses que reposaven als rebosts, cobertes amb lleugeres tapadores de pellerfa. Abans de mesclar-les amb l'arrop, les petites llesques de carabassa, mig cuites, mig dolces, toves per dins, amb una ferma i trencadissa crosta per fora, s'oferien com una llepolia d'urgència. I tenien un nom incitant: tabolles. ¡ Què bones !, deien els xiquets de la casa i del veïnat.*

Martí Domínguez Barberà. L'Ullal. p: 57

*Unes setmanes més avant, ja en la tardor, quan les veremes dels pobles muntanyencs eren acabades, aplegaven altres pregons quasi exòtics i amb més dolçor:*

*- ¡ Arrop i tallaetes !*

*Eren hòmens de les terres del secà que baixaven a les planúries del regadiu, amb una cavalleria tan esllanguida com ells, generalment una mula - els més modests, un ruc - carregada amb les gerretes o barrils, ajustats dins la cavitat doble d'una gran sària, o d'una civera.*

Martí Domínguez Barberà. L'Ullal. p: 196

*- No vols una llesca de pa amb arrop i un glop de mistela ?*

*- Home, això no es pot menysprear mai. És vell o novell ?*

*- De l'any passat, però el trobaràs igual de bo que acabat de fer. L'arrop no es fa roí ni en deu anys - pontificà mentre s'acostava sostenint amb veneració una gerreta que havia tret d'un petit rebost de paret.*

*Després que deixà el vaixell sobre la taula, encara féu un altre viatge a l'armariet per dur un parell de gots, una botella de mistela i una fogassa de pa. S'assegué al meu costat, en tallà un parell de llesques i me n'oferí una perquè m'hi posara la mescla. Mentre em servia, ell mateix trascolà un parell de bones mesures. El refrigeri em venia ben de gust...*

*Mentre féiem els primers mossos, vam estar sense badar boca; en tenia prou assaborint la dolçor exquisida de l'arrop i adelitant-me en el mos, surenc i esclatant alhora, que proporciona la peculiar textura de le talladetes.*

Joan Olivares. Vespres de Sang: Vint-i-quatre almuds.

La carabassa també ha sigut utilitzada com a surador, flotador o boia, i encara més com a instrument musical, bé amb llavors i pedretes dins i sacsejant-la com una maraca, o com una sort de violí de tres cordes.

Dades antropològiques:

*A l'agost, carabasses,* diu el refrany popular.

*Carabassa ni poca ni massa,* es diu per a assenyalar la seua bondat i alhora advertir que no convé abusar-ne.

Per a indicar que una cosa o assumpte creix, corre o avança veloçment es diu: *Se'n va com una carabassera.*

Encarabassar-se és un bell sinònim popular d'encabotinar-se i no voler eixir de la soca.

La carabassera i la carabassa a les nostres terres arriben embolcallades de dos parers molt distints. Un de simpatia sincera puix són símbol de fertilitat i abundància i emblema dels romeus, al capdamunt del bàcul, i una altra de rebuig, ja que són el temor de l'estudiant i la desesperació de l'enamorat, puix sembla que antany es donaven realment carabasses; i si a casa de la fadrina, en el dinar de petició de relacions, servien al prenent un plat amb carabassa era senyal de negativa.

*El festeig que dura massa sol acabar en carabassa,* diuen.

La veritat és que hi ha tot un art en el gest terrible de donar carabassa. Hi ha dona que en reix amb molta elegància.

*Quatre vegades la'n só demanada, quatre vegades me'n só dit que no;*

*quatre vegades, quatre carbasses, Déu vos conservi tan bona llavor !*

Se li atribueix també a la carabassa un caràcter màgic; i en les rondalles, de dins d'una carabassa ixen, per art d'encantament, dons meravellosos. En la *Cendrellosa*, una carabassa, per virtut de ser tocada per la vareta màgica de la fada, es transforma en una carossa daurada.

*Terra de carabasses,* és una altre nom de la Utopia, un encantat lloc imaginari, on es crien enormes carabassars de colossals carabasses, dels quals, els seus pobladors que són navegants, n'obtenen tot el que es cal per a viure, i amb les carabasses buides fan barques, amb les fulles, veles i amb les llavors projectils.

Hi ha el joc infantil anomenat: *Mare carabassera* ( Beniarjó )

*Vora un marge es pararen a partir avellanes i nous. Montgonet dugué una gran mesura de bunyols de farina i de carabassa encoberts de sucre fi.*

Maria Ibars i Ibars. *Vides Planes.*

*Quan va ser l'època anàrem a fer collita de carabasses.*

*Les carabasses torrades agradaven molt a l'àvia.*

*I vam trobar una criatura*

*nascuda en un camp de carabasses,  
tota bruta de terra, sense esma, tan petita que pensàvem  
que era una bresquilla en un camp de carabasses.*

*Amb els ulls oberts com el cel obert  
feia olor de carabassa torrada,*

*aquella criatura de terra i de sorpresa.*

*Va nàixer en un camp de carabasses que sempre és millor  
que nàixer en un camp de batalla.*

Júlia Zabala. Cendres volades: *El vol de les àguiles* ( 11 )

### **136.- Cupressus sempervirens L.**

*Cupressaceae*

*Cupressàcies*

Noms populars diànics: Ciprer, a tot el territori, l'arbre; pinyes de ciprer, en general a tot el territori; pinyetes del calvari ( Simat ), boles de ciprer ( Forna, ), anous de ciprer, els fruits.

Altres noms: Xiprer.

El nom científic deriva de *Cupressus*, el nom llatí de l'arbre; i l'epítet *sempervirens*, molt ben posat, deriva també del llatí, *semper*, sempre i *virens*, verd, i vol dir per tant, sempre verd.

*Toponímia:*

El mas del Cipreret de la Solana d'Agres, entre el mas Blanc i el mas de la Carrasca.

L'Alt del Cipreret del Racó del Cirer de Mariola, amb fonteta i bassetta, entre la Calabuixa i la casa Nova.

El mas i la font del Cipretet de la Canal Alta d'Alcoi.

Dades ecològiques: Arbre originari de la Mediterrània oriental, i més o menys naturalitzat en algunes poques muntanyes del territori. Creix sempre molt dret, llarg i estret, talment una esvelta, espessa i afuada flama verda, fins a més de vint metres, a voltes. Fa les fulles menudes i imbricades, a tall d'escates, en quatre carreres; flors mascles i femelles separades en un mateix peu, com la savina o la carrasca; i fruits o gàbuls globosos i polièdrics.

*Aeria cupressu*, anomena Catul a l'esvelt xiprer, en Carmina 64, v. 291.

Dades etnobotàniques:

Arbre molt utilitzat en agricultura com a bardissa protectora dels vents i tempotals, i en jardineria pública i privada, i sobretot en calvaris i cementeris, on sovint hi ha peus anyencs formidables, moltes voltes, més que centenaris.

És una de les plantes remeires més antigues.

Les principals utilitzacions medicinals de l'arbre deriven dels fruits o gàbuls, els quals abans d'abastar la maduració completa, són rics en matèries tàniques astringents i vasoconstrictores.

L'aura dels xiprers amerada d'essència és balsàmica, i aspirar-la convé als malalts del pit.

Al territori és ben conegut l'ús màgic de les pinyes de xiprer, bé portant-les a la bujaca o deixades damunt de la tauleta de nit, en nombre imparell, per a esquivar certes afeccions, com la migranya, els mal de queixal, les morenes, la ciàtica i els dolors articulars reumàtics.

Portar una o tres o un nombre imparell de boletes de ciprer damunt per al mal de queixal ( Beniaia, Bocairent )

Deixar tres boles de ciprer verdes en la cuina, a la vista, i cada volta que s'hi entra voreles, i no patixes d'almorranes. Cal canviar les boles per unes noves verdes quan es sequen les velles ( Palmera )

Portar unes quantes anous de ciprer damunt, en la bujaca, per a desinflamar les "almorranes" ( Alcoi )

Nou boles de ciprer i una cabeça d'alls; un litre de vinagre; dos quilos de segó de pallorfa. Tot ben mesclat i bullit. Per a fer fregues i banys, ben calentet, en un animal que està coixo, un " asgarat ", que s'esgarra un tros de carn; i a l'endemà bo ( Forna )

Les pinyes de xiprer, com les fulles de llorer, posades entre la roba de l'almari la preserven de l'arna i eviten la corrupció.

La fusta de xiprer, perfumada i antisèptica, tallada a l'hivern i en lluna vella, és tinguda per excel.lent i incorruptible i inatacable al corcó, i amb ella es feen arcons i còmodes per a guardar la roba.

La fusta de ciprer dura molts anys, perquè no l'ataca l'arna ni es podrix, val per fer almaris i imatges; però està vedada per a fer llits perquè no deixa alçar el piu ( Barxeta )

La llegenda diu que la creu del Crist fou obrada amb xiprer i cedre.

La imatge de la Mare de Déu de la Pau d'Alcoceret de Planes, patrona del poble, va ser esculpida d'una sola peça del tronc d'un xiprer del calvari de Gaianes.

Dades antropològiques:

Arbre fàl.lic, símbol de la generació, de la mort i de l'ànima immortal. El dardell de l'arc d'Eros i el ceptre de Zeus, dos símbols fàl.lics, estaven fets de fusta de xiprer. El xiprer és el representant vegetal del foc generador, i un vigorós besllum del paradís perdut.

El verd, viril i vibrant flamejar del xiprer solitari enmig del silenci dels camps, arrelat a la terra amb perdurable poderiu i sempre apuntant a la sina del cel.

Hi ha la creença que el xiprer i el llorer allunyen els llamps.

A Grècia antiga el xiprer estava consagrat a Hades i a Roma, al seu homòleg, Plutó, divinitats del país d'ultratomba o de les estances subterrànies on anaven les ànimes dels morts.

Els xiprers oambraven la font del Leteu de l'Avern, les aigües de la qual qui les bevia entrava en un profund son, oblidant la seua vida terrenal.

El xiprer també estava consagrat a Hèrcules, que havia plantat el famós bosquetó de xiprers a Dafne, i simbolitzava la renaixença; i la paraula " xiprer " deriva de *Cyprus*, anomenat així per sa mare *Afrodita Ciprina*. El culte del xiprer sagrat és d'origen minoic i tingué que ser dut a Xipre des de Creta. ( Robert Graves. *La Dea Blanca*. Cap. IX: *L'heretgia de Gwion* )

*...i tu Silvà que portes un tendre xiprer arrenecat de soca arrel*, diu Virgili a les invocacions preliminars de les *Geòrgiques*, I, vers: 20. Silvà, un antic déu itàlic, bosquetà i camperol, a voltes aparellat a Pan, era representat amb un branc de xiprer a la mà o una canyaferla o bé un lliri ( Virgili, *Ecl. X 25* )

" La tradició xinesa situava, entre les espècies vegetals que guadien de la reputació de procurar longevitat i comunicar poders màgics, en primer lloc l'herba *chih* o herba de la



immortalitat, el pi, el xiprer i la bresquillera. El pi i el xiprer passaven per ser rics en substàncies *yang*. Es tenia per cert que si algú es frega els talons amb saba de xiprer, podrà caminar per damunt de l'aigua sense afonar-se; i si es frega tot el cos, es torna invisible. El fruit del xiprer, sec, i reduït a pols i posat en una torxa, brilla amb resplendor sense pairó, i si hi ha or o jade soterrats en els veïnatsges, la flama esdevindrà blava i es vincularà cap a terra. L'home que es nodresca amb aquests pòlvors de fruit del xiprer pot arribar a viure fins a mil anys. “

Mircea Eliade. *Ferrers i alquimistes: Tradicions màgiques xineses i folklor alquímic*

A Roma antiga era tradició plantar xiprers davant de vil·les i masies com a salvaguarda de la casa i dels camps, perquè hi havia la creença que els xiprers eren estatge de les volgudes ànimes dels avantpassats. Encara actualment es poden veure xiprers plantats davant esglésies, masos i cases de camp com a senyal d'acollença a caminants, captaires, pelegrins i frares mendicants. Un xiprer solitari indicava plat a taula segur, i dos, una invitació a passar-hi la nit; amb l'acord que el caminant acollit, en pagament, contara la seua vida amb els atzars i les aventures del camí.

*...els dos xiprers que a l'entrada de les feixes, més llargs i esparracats que mai, s'abraçaven silenciosament en l'altura, com dos gegants vells que es despedissin per a l'eternitat...*

Caterina Albert i Paradís. *Solitud*. Cap. XVII: La Nit Aquella. pàg. 213

*... oh dit senyalador d'eternitat.*

Josep Carner

Al voltant de la gran cova de la ben rutllada Nimfa Calipso, hi havia crescut una arbreda plena d'ufana, trèmols inquiets, foscos verns i xiprers olorosos ( Homer: Odissea. Les Aventures d'Ulisses. La Cova de Calipso: Cant V )

*Pels rials baixa el carro  
del sol, des de carenes  
de fonollars i vinyes  
que jo sempre recordo.  
Passejaré per l'ordre  
de verds xiprers immòbils  
damunt la mar en calma.*

Salvador Espriu. *Cementiri de Sinera - I*

*Pels portals de Sinera  
passo captant engrunes  
de vells records. Ressona  
als carrers en silenci  
el feble prec inútil.  
Cap caritat no em llesca  
el pa que jo menjava,  
el temps perdut. M'esperen  
tan sols, per fer-me almoïna,  
fidels xiprers verdíssims.*

Salvador Espriu. *Cementiri de Sinera - V (fragment)*

*Comtemplo  
serens xiprers a l'ample  
jardí del meu silenci.  
Passen dofins pels límits  
d'aquesta mar antiga.  
Salvador Espriu. Cementiri de Sinera - VIII (fragment)*

*Perdut en l'aigua  
callada del meu somni.*

*Jo sol, i l'ombra  
dels xiprers, esperant-me  
mirall endins de l'aigua  
del meu somni.*

*Salvador Espriu. Cançons de la roda del temps: Per a ser cantada en la meva nit (fragment)*

Magistral l'escenografia botànica escollida del poema VII del *Llibre de Sinera* de Salvador Espriu. L'austera botànica de la misèria i de la mort, protagonitzada per tres rengs de vegetals: les atzavares, els plàtans i els xiprers, impecablement alineats i esgraonats com obeint al més cru realisme i alhora pletòrics de força poètica i de càrrega simbòlica:

*Amb els pals els captaires resseguien  
un a un els barrots de les reixes del meu carrer.  
Basarda de la fosca per l'esclat del sol,  
venien del camí d'atzavares del Mal Temps,  
s'atansaven a poc a poc des de la pujada  
i demanaven almoïna de cancell en cancell.  
Un cop a la setmana els pobres arribaven,  
en una lenta, quasi aturada processó,  
i ens cridaven amb veus de ronca cantarella  
al tenaç i obscè mercat de sutzures i mals.  
La corrua passava davallant cap a la placeta  
i es perdia després, pels alts plàtans polsosos,  
enllà de l'ombra ja llunyana dels xiprers.*

\*

*Xiprers contemplatius i d'amarganta flaire,  
que acolliu cap al tard el sol adolorit,  
preserveu en tot temps la pau de l'esperit,  
oh negríssims xiprers suspesos a mig aire.  
Josep Sebastià Pons. Primeres poesies: Dels xiprers*

*Els pardals, pressentint l'ombra que ve,  
s'apleguen dins les cambres del xiprer,  
com pelegrins que al toc d'Ave Maria  
acull alguna franca albergueria.  
Josep Sebastià Pons. Contrapunt: Remor d'octubre*

*Dels xiprers envellutats,  
verdosencs, assolellats,  
la somniosa renglera  
entorneja la ribera  
i les hortes i els prats.*

*Xiprers adormits, vos gardeu els horts,  
i els lleugers tresors  
dels aibres, riquesa blanca de la plana,  
i amb el vostre silenci de la tramuntana  
ne burleu l'esforç.*

*Altius i solius, amb vostra barrera,  
s'aixecant austera,  
gardeu el misteri de l'hort encantat,  
i ningú veurà si en l'hort amagat  
riu la primavera.*

*Xiprers adormits, ben atapeïts,  
jo vindré de nits  
me seuré en els prats que molla l'aiguatge,  
caminant que cerca, després del viatge,  
la font de l'oblit.*

*A l'hora tranquil·la i de gran puresa  
on la lluna estesa  
pertot diu son cant d'un ritme diví,  
en la clariana que sap endolcir  
la més gran tristesa.*

*El cor, el meu cor, vull amurallar  
d'un negre llindar,  
d'un semblant qu'aturi mirades blavoses,  
llavis molsudets i dents verinoses  
que el fan sagnejar.*

*Aixís no sabran quines blanques roses  
en són mig descloses  
darrera el fullam, sota el cel d'argent;  
aixís no veuran del meu sentiment  
les flors misterioses.*

*Xiprers adormits, vedosencs i forts,  
gardeu sempre els horts  
de les rufacades i males ventades;  
d'un amor passat gardeu les pensades  
com en la nit clara veillau tots els morts.*  
Josep Sebastià Pons. Divertiment: Xiprers adormits

*Les llums erectes són arbres obscurs  
pujant per un trajecte indefenit  
xiprer de solitud. Xiprer !  
Cerca els blaus o les nits o les tronades  
o les pluges o sols immensitats  
en l'espai on és punt de referències  
xiprer.*

*Mirant cap a l'ocàs  
quan fa un instant mirava a l'est  
des del verd de la nit  
il.lustrant una ermita, un caminal  
o el cementeri vell on una tendra  
harmonia repassa noms que un dia  
portaven a la casa una cistella  
d'hortalisses primeres.*

*Avui a la vall se sent una cançó  
cantada per la veu d'una xicota  
sota el sol de l'estiu.*

*Amorrada a la font d'aigua refresca  
els llavis i la cara i l'existència.*

*El paradís conté totes les notes  
que componen els colors de l'Arc Iris.  
Joan Climent. Els Colors de l'Arc Iris: Xiprer*

*La llum té la duresa de les gotes  
que cauen dels xiprers amb el desgel.  
Joan Margarit: Al fons de la nit*

*Hem aturat el cotxe  
vora un mur de xiprers.  
Fa trenta anys que vivim junts.  
Jo era un jove inexpert i tu una noia  
desemparda i càlida.*

*L'ombra de l'última oportunitat  
està ocultant la lluna.*

*Sóc un vell inexpert.*

*I tu una dona gran deseparada.*

*Joan Margarit: Somni d'una nit d'estiu*

### **137.- Cuscuta epithimum L.**

*Convolvulaceae*

*Convolvulàcies*

Noms populars diànics: Cabell de la Mare de Déu ( Alcoleja ), cabellera de la Mare de Déu ( Carrícola ), “ monyo “ de la Mare de Déu ( Palma de Gandia ), manto de la Mare de Déu ( Carrícola ), cabell del Nostre Senyor ( Manuel ), cabellets del Nostre Senyor ( La Font d'En Carròs ), cabellets de la Mort i Passió ( Oliva ), cabellets de la Mort i Passió del Nostre Senyor ( Oliva ), cabellets ( ), monyo de uela ( Calp )

Filatxa ( Fageca )

Confitets ( Pedreguer ).

El nom científic deriva del nom de la planta en àrab, *cuxcuta*; i del grec, *epithymo*, que vol dir, damunt del timó, ja que aquesta planta es cria sobretot damunt del gènere *thymus*.

Dades ecològiques: Euroasiàtica. Contrades mediterrànies i estat montà i subalpí, fins més amunt dels 2000 m. Singular herbeta paràsita, una herbeta anual, alhora fràgil i provista d'una immensa vitalitat; de tiges filiformes sense de fulles i ni clorofila, de color rojal, i creiximent veloç i embullat formant com una cabellera curosament i curiosament pentinada; fa floretes petites en forma de campaneta i color rosat o blanc agrupades en petits cabdelllets; És tracta d'un altre curiós i preciós " vampir vegetal " com la margalida d'estepa o el visc, que es fa trobadís als matollars i herbassars eixuts i solellats, on parasita diverses espècies herbàcies i fruticosos com ara timons, espígols, sejolines, cepells, romers, argelagues, pebrelles, xaretas o saüllaes. Uns vegetals que ens sedueixen per llur bellesa i raresa i que només superficialment i frívolament podem considerar vampirs vegetals ja que en realitat són uns enigmàtics i indispensables elements del magnífic trencaclosques del bosc, de l'immens laberint de la natura, de l'infinít tauler d'escacs de la Vida.

Dades etnobotàniques:

És una planta medicinal antiga de virtuts laxants, com les seues parentes les correjoles. Els grecs la tenien per " una singular medecina per a porgar els humors adusts i melangiosos ". I encara hui es gasta com un laxant suau per estimulació de la secreció biliar.

Per a llevar les almorranes, passar-li la mà per damunt de bon matí i dir-li bon dia

( Alcoleja )

Ma mare dia que el manto de la Mare de Déu bullit era bo per a la tos ( Carrícola )  
La cabellera de la Mare de Déu per a les barrugues. La culliem de la mata, una gavella, i quan la tenies, la reballaven pac arrere i diu que la barruga se n'anava ( Carrícola )

### 138.- *Cydonia oblonga* Miller [ = *C. vulgaris* Pers. ]

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Codonyer, l'arbre; codony, i codonya, el fruit.

Codony deriva del llatí *cotonius*, que al seu torn deriva de *cydonium malum*, que equival al grec *kydonion melon*, que significa *poma de Kydon*, ciutat de Creta.

Dades ecològiques: Arbret asiàtic, oriünd de la regió Irano-Turaniana, del nord de Pèrsia, Armènia, sud del Caucas i Àsia Menor, on encara és possible trobar-lo silvestre. Fou introduït a les terres mediterrànies d'antic pels grecs i romans, on es cultiva per a l'aprofitament dels grogosos, aromats, carnuts i asprívols fruits. El codonyer fa un tronc i un brancatge fosc, un fullam ample, blanquinós pel revers, i unes flors solitàries, grosses i ténuement rosades que recorden les magnòlies, i que són tot un símbol de la somrient bellesa i la serena sensualitat de l'horta. Els codonys maduren a finals de l'estiu i al llarg de la fruitosa primavera d'hivern. La molla del codony és blanca i dura, aspra al tast i cruixent al mos. La diversitat de varietats de codonys és molt gran com la majoria de les altres fruites comunes, però de principi es poden destriar, els allargats i els redons, aquests darrers són normalment no tan apres i més dolços i s'anomenen,

codonyes. Cavanilles en les seues *Observacions* referint-se als cultius de Benigànim fa un elogiós esment d'uns codonys quasi esfèrics d'un tast deliciós i sense l'aspror tan comuna dels altres. I aquells tibants i trèmuls codonys, enlairats en la suau penombra de les branques, com un obert i ofert sagrari, amb l'olor i la vivor d'unes vigoroses sines...

Dades etnobotàniques:

La fruita, el codony, aspre i delicadament i deliciosament perfumat, en cru, és tingut per molt astringent. Cuit en poca aigua o torrat al caliu o al forn perd l'aspror i esdevé una menja exquisida.

Elaboració d'una confitura espessa, sòlida i vibràtil, el popular *codonyat*:

Pelar els codonys madurs, fer-los a trossos i bullir-los en quatre dits d'aigua en un perol o una cassola. Anar punxant en una forquilla fins que s'hagen reblanit ( uns vint minuts ). Colar l'aigua i triturar els codonys allí mateix dins de la cassola, en la forquilla o el turmix, i afegir el sucre. La proporció és de 800 grams de sucre per quilo de pasta de codony bullit. Remenejar de quan en quan. Utilitzar paleta de fusta si es pot. Deixar gelar en la cassola. Posar en el motle triat ( Alquerieta de Guardamar )

*Senyora donya Isabeth, ¿ trobaria io en poder de vosa mercè un poc de codonyat per a guarir unes cambres que m'han vingut ?*, diu el senyor canonge del Cortesano de Lluís Milà.

*Codonys, peres, pomes, peres confites ab çucre e mel se poden segurament menjar. Codonyat de mel o carn de codony de çucre se pot menjar e après lo past.*

Lluís Alcanyis: *Regiment preservatiu e curatiu*

Pastís de codonyat i formatge fresc i pasta de tortà amb caramull de nata i caramel

( Benissa )

Encara hi ha dones de casa que el posen dins dels almaris per a perfumar la roba blanca.

Dades antropològiques:

Acabant-se l'estiu eren moltes les festes de cuina, dues principalment: la confecció del codonyat - aquells petits sedassos de juncs per on es passaven els trossos de codonys cuits, fins aconseguir una massa suau, homogènia, a la qual donaria després més finor encara la barreja amb l'almíbar brusent ! -, abocat en platets fondos d'obra de Manises.

Martí Domínguez Barberà. L'Ullal. P: 57

El codony i la murta són dos vells i bells símbols eròtics, com apareix en aquest fragment d'un cant coral de la Grècia antiga, referit a les noces d'Hèlena i Menelau, i atribuït al poeta viatger Estesícor que residí llargament a Esparta devers l'any 600 aC. :

*Molts codonys llançaven dins el carro al sobirà,*

*i molts de brots de murta,*

*corones de roses i garlandes trenades de violetes.*

\*

*No hi ha flor com la flor del codonyer tot verd.*

*Quan escampa entre els brancs el calze mig obert,  
rica d'un fruit pesant, és la més vergonyosa.*

Josep Sebastià Pons. Primeres poesies. L'Eixam de l'Escamot: Minyona, ve l'abril

.....

*L'oblit, com un ram de liles a punt de marcir-se;  
però, hi ha que patir amb tota l'elegància,  
xuclant-se la tristesa, recobrant l'equilibri  
de les illes que suren per damunt de la mar.*

*I en acabant, quan ja no puc més de tanta boira,  
m'invente somnis amables..., arreplegue roses...,  
trac el cor al sol perquè s'estove..., i faig codonyac !*

Carmelina Sánchez Cutillas. Llibre d'Amic e d'Amat: Quan ja no puc més de tanta boira

*No hi ha flor com la flor del codonyer tot verd.  
Quan escampa entre els brancs el calze mig obert,  
rica d'un fruit pesant, és la més vergonyosa.*

Josep Sebastià Pons. Primeres poesies. L'Eixam de l'Escamot: Minyona, ve l'abril

### **139.- Cynara cardunculus L.**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Penquera, la mata; penca, en general a tot el territori, card, cardet ( Algemesí, Vistabella ), el peçó i el nervi gruixut de les fulles.

Herba collera ( Vistabella ), herba-col, les flors.

Altres noms populars: Card de formatger, card coler, carxofera borda o d'espina, herba presonera.

Dades ecològiques: Origen incert. Hemicriptòfit escapós. Fa les bràctees involucrels, lanceolades, amb una robusta espina terminal; la corola blava o blanquinosa; i el papus plumós. Planta cultivada per a utilitzar en la cuina les penques; naturalizada, a voltes, en herbassars ruderals sobre sòls fondos, humids a l'hivern, ermots i camps deixat, on sol créixer el card marià.

A Algemesí, com a altres poblacions, tan la penca de la penquera com la del cardet es fan servir per a l'olla; però la penquera és una planta que dura molts anys, i el cardet és més fi i més tendre; i es planta tots els anys de nou, de la llavor de l'any.

A Cocentaina un vell llaurador de tota la vida ens fea la diferència entre la penquera, el card i la carxofera bo i mostrant-nos les tres plantes a peu de bancal: La penquera és la que fa la carxofa de tota la vida d'ací, la carxofa de la penquera del terreno. *Eco li cuè*. Però es dedica sobretot per a la penca, penques ben bones, però s'agarren les dos coses. Primer es menja la fulla o penca, que és millor que la del card, i a finals de la temporà, la carxofa. Fins a maig vas collint penques per a l'olla, i aleshores comença a espigar-se i fa la carxofa. És més bona la carxofa de la penquera, la carxofa d'ací que l'altra, la de carxofera, però una mata de penquera en fa només tres carxofes.

El card fa la mata més gran. És més punxós: té vora les fulles basals punxetes i les fulles o bràctees de les carxofes acaben també en punxetes. No és bona la carxofa que fa. Es gasta només la penca, que té més fil, és més fibrosa i grossa que la de la penquera. Les cagarneres van a picar ací.

Les carxofes vénen de Benicarló. Eixes només es dediquen per a fer carxofes. Una mata en fa més d'un quilo. Fulla més tapida sense cap punxeta.

Dades etnobotàniques:

Penca picà per als colps i ferides com la jolivarda ( Benirrama )

Les tasses de penca per al sucre.

Les floretes seques i picades al morter, anomenades *brull*, s'han fet servir al territori i la resta del país, per a tallar o quallar la llet i elaborar mató o brull i altres formatges. A les tendes de Vistavella, no fa massa anys encara se'n venia.

L'herba collera me la portaven a la tenda del mas del Boi. Això ix d'una carxofa i avant. Quan la carxofa espigue trau com unes herbetes moraetes per dalt i se lleva i se posa a secar. Després es posa una miqueta d'herba colera i d'auia en un morter, se pique una miqueta, i després eixe caldet picat que ha fet, se tire a la llet i ella colle ( Vistabella )

L'herba collera és la floreta que fa dalt el card, la penquera, que ací diem cardets, que són les costelles de les fulles ( Vistabella )

La flor de la carxofa de penques de menjar es gastava per a fer el quall per a fer formatge ( Agres )

Usos culinàries: L'arròs amb fesols i penques, a soles a acompanyat de carn de porc, cansalà i altres verduretes.

Ingredient fonamental de la popular olla dels diumenges i dies de festa.

Penques en salmorra: Primer es netegen les penques i es tallen a trossos de tres a quatre dits. Després s'escalden durant uns minuts en una cassola amb aigua bullint i un poc de sal. Eixugar els trossos de penques i posar-los en un orceta, gerreta o altre veixell amb aigua sal i vinagre. Com a totes les salmorres, finalment, es col.loquen unes fulles de canya, o unes rametes de carrasca o de llimera a fi d'evitar que suren o sobreixquen les penques de la superfície de la salmorra. Al cap d'una setmana ja poden començar a gastar-les.

Condiment en salmorra: Per a que les penques de guardar no es facen negres, quan anem a bullir-les primer s'afegim a l'aigua el suc de mitja llima i aquesta mitja llima partida en dos i sal, i quan bull es posen les penques. Bullirà quasi una hora i mitja fins que es fan blanetes i groguetes. Després es posen dins d'una gerreta o pot amb dos parts d'aigua i una de vinagre i uns pessics de sal ( Benissa )

Dades antropològiques:

Al territori diànic les cartxofes de la penquera ( *Cynara cardunculus L.* ), del card marià ( *Sylibum marianum L.* ), de la carxofera ( *Cynara scolymus* ) i de la ramassera o raspallera ( *Centaurea salmantica* ) han jugat un paper endevinatori de caire eròtic. Les carxofes de tots aquests cards, florides o a punt de florir, collides la nit de Sant Joan, s'han fet servir tradicionalment a tall d'ordalies amatòries, per a fer averanys sentimentals o com un oracle d' enamorats, normalment de part de les fadrines però també dels fadrins.

Les fadrines valencianes, diu el mestre Joan Amades al *Costumari Català*, el vespre de la màgica nit de sant Joan cremaven la flor de tres carxofes que posaven dins d'una cassoleta de terrissa, la qual amaguaven sota el llit. Cada carxofa la dedicaven a un galant. L'endemà examinaven les carxofes, i creien que es casarian amb el fadrí a qui havia estat dedicada la carxofa que resultava menys cremada de les tres. O bé les fadrines posaven a la finestra tres carxofes, cada una d'elles dedicada intencionadament a un dels joves que els agradava obtenir per marit. La serena feia obrir les carxofes. La



que l'endemà resultava estar més badada corresponia al minyó que la fadrina tenia destinat rebre per espós.

La Nit de Sant Joan es deixaven baix del llit tres carxofes de penquera per a saber si una xicona et volia o es quedava igual. Es sofrimaven un poc i es deixaven en terra amb tres paperets enrotllaets al peçonet de les carxofes, cadascun amb el nom d'una xicona que li tenies volença, o d'un xic si ho feia una xica. Si al sandemà una flor s'espigava, brotava i treia el blavet, el volien; i si no, res ( Àngel Alemany Pons de Fornà )

#### 140.- *Cynara scolymus L.*

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Carxofera, la mata; carxofa, la cabota floral incipient.

Altres noms: Alcarxofera, escarxofera, carxofer.

Dades ecològiques: Cultivada, i rarament subespontània a la terra baixa. Planta molt pareguda a la penquera, de la qual es creu derivada, però amb les fulles i les bràctees involucrals no espinoses, i les fulles, especialment les superiors, no tan dividides.

Les carxoferes vénen de Benicarló. Eixes només es dediquen per a fer carxofes. Una mata en fa més d'un quilo. Fulla més tapida sense cap punxeta.

Dades etnobotàniques:

La delícia, l'aliment i la salut de les carxofes de cor tendral, cuites al caliu de la llar o bullides amb una poquia d'aigua i adobades amb un rallet d'oli i unes gotes de llima o de vinagre; i, inclús, fregides a soles o arrebossades com a acompanyament, o formant part d'alguns guisats; o menjades en cru, arrancant les fulles, una a una, qui ho sabria dir ?

A l'hivern la gent, tradicionalment, ha menjat carxofes per pura delícia i perquè les sap sanes i digestes, a més, de convenients per a minvar el sucre de la sang i per al bon funcionament del fetge.

L'arròs en faves i carxofes amb un poquet de cebeta i tomaca. La paella negra de carxofes i faves. L'arròs negre de muntanya amb bacallar i una cabeça d'all.

Dades antropològiques:

La carxofa de més anomenada arreu del territori és la carxofa de Benicarló, actualment amb denominació d'origen. És tant el valor de la carxofa a Benicarló que el poble ha pres la carxofa com a escut i símbol emblemàtic.

Abans agarraven una carxofa de menjar, la cremaven, la posaven baix del llit, i si al sandemà floria, és que valia, el nóvio que havies estat pensant ( Alcalà de la Jovada )

Recordar la memorable oda que Pablo Neruda dedica a la carxofa dins les *Odas elementales*, on també es troben altres venturosos poemes adreçats a la ceba, la tomaca, les flors o la fusta, i memorables esments a la col, la vinya, la menta, l'orenga, l'ortiga, el gerani, l'assutzena i el clavell.

*Escata per escata*

*despullem*

*la delícia*

*i mengem*

*la pacífica pasta*

*del seu cor verdal.*

## 141.- *Cynodon dactylon* (L.) Person

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: Gram, a tot el territori, a voltes, gram d'horta, gram de secà ( Xeraco ) i gram corredor ( Silla )

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Hemicriptòfit o geòfit reptant. Herba estolonífera, d'inflorescència digitada de 2 a 7 espigues, normalment, 4 o 5. Herba abundant que es cria a les praderies nitròfiles xafigades i gespes pasturades i calcigades, més o menys humitenques, ermots de caixer de riu, vores de camins i de bancals i conreus de secà i de regadiu, sovint dominant, tot fent rodals i escampadisses de gran poder invasor.

*...lolium tribulique fatigant*

*triticeas messes et inexpugnabile gramen.*

Ovidi Nason. *Metamorphoseon* Lib V; v: 485-6

*...el margall i els tribols devasten*

*els camps de blat i el gram inexpugnable.*

Dades etnobotàniques:

És una de les "males herbes" dels bancals, una de les més famoses, per la tenacitat i resistència a desaparèixer, malgrat els esforços dels llauradors, perquè amb només un trosset que en reste de rizoma entre la gleva, hi torna a rebrotar. Però tot i tot el llaurador sap també que és una bona herba remeiera i un bon past per als conills i altres animals.

Per a netejar la sang. Bullir les arrels o trontxets a la nit i guardar a la serena. Prendre en dejú ( Pego )

Gram tret de la terra, lo blanc, tallat i fet trossets i mesclat en coa de cavall per a la inflamació de la orina ( Forna )

El gram de secà és bo per a pixar ( Xeraco )

El gram és bo per a beure per al rinyó ( Alfafara )

Arraïl de gram bullit per a pixar ( Cocentaina )

Gram per a porgar els animals i les persones. Rel. Bullit. Mig got en dejú ( Alfauir )

El gram de bancal és una pesta. Les eixerugues la treien a trossos i feien unes grans esteses que embalaven per a enviar-ho fóra ( Agres )

Els animals s'ho mengen i no fa mal. És una herba aixuta, si dones massa tendre, massa verd, s'escagassen. Abans arrancaves les arraïls per a bullir-les i fer tasses per a la inflamació ( Cocentaina )

"Usareu del gram les arrels, o millor dit, els rizomes. Les bullireu i les prendreu sense por sempre que tingau set o almenys quatre tasses al dia. Açó, per ser diürètica, us netejarà els ronyons. Endemés, purificareu la sang, accelerant l'expulsió de les toxines i altres residus perjudicials." ens diu Josep Mascarell i Gosp del gram a l'inoblidable

*Amics de la Muntanya.*

Ús de farratge:

El gram segàvem i el tiràvem als bous. Abans en totes les casetes se criava un bou de fiat ( Sollana )

Dades antropològiques:

Que el gram és una de les herbes del camp que més li costa d'extingir al llaurador és una cosa que ja trobem reflexada d'antic, com ho veiem en la ira de Ceres dins de *Les Metamorfosis* d'Ovidi, Llibre V; v: 485-486:

*...i els camps de blat es rendeixen*

*a la zitània, el jull i el gram, que res no detura.*

*Les males paraules fan com l'agram: per tot arrelen i mai més es desnien...* li fa pensar Caterina Albert i Paradís a Mila, l'heroïna i víctima de *Solitud*, cap. XVI: Sospites. Pàg. 202

#### 142.- *Cynoglossum cheirifolium* L.

*Boraginaceae*

*Borraginàcies*

Dades ecològiques: Mediterrània centrocidental. Floretes vermelles. Vores de caminals i de sendes de muntanya, bancals de secà abandonats.

#### 143.- *Cynoglossum creticum* Miller

*Boraginaceae*

*Borraginàcies*

Noms populars diànics: Besneula (El Real de Gandia, La Font d'En Carròs, Ebo, Castells de la Serrella, Altea, Murla, Tàrbena, Famorca, Fageca, Tollos, Benialí, Benissivà, Alpatró, Beniaia, Alcalà de la Jovada, Pamis, Beneixama, Canals, La Font de la Figuera, ), berneula ( Pego, Jesús Pobre, Gata, Benissa, Calp, ); herba de gos ( Vilallonga )

*Besneula*, prové del llatí *Bisligula*, que passa a *besleula* i després a *besneula* i *berneula*. En castellà donà *viniebla*.

En sentit figurat *besneula* és una persona tranquil·la ( Rafelcofer ). Aquell que està mig embovat. Eixe està besneula o és un besneula. ( Ràfol d'Almúnia ). Besneula és quan algú li falta un regó ( Beniarbeig )

A La Font de la Figuera *besneula* és la punta de l'esternó: tendrum últim que tenim ací. Ai la besneula !

Dades ecològiques: Euroasiàtica. Floretes blaves. Vores de camins de l'horta costanera i del secà interior, herbats subnitròfils, sobre terra, normalment en el pla, en la vall i no tan a dins de la serra i de la pedra com la germana.

Dades etnobotàniques:

Fulles picades i aplicades en pegat damunt les ferides i embenar després (Ebo, La Font d'En Carròs)

Per als talls i les ferides, es posava una fulleta damunt; la fulla sense picar, tal com l'agarraves ( Beneixama )

Fulla unglejada i amb unes gotetes d'oli damunt per a rebentar grans i curar "mals" infectats ( Beniaia ).

La fulla de la besneula unglejada amb unes gotetes d'oli és bona damunt de mals, infeccions i grans, ho cura, com la ceba torrà ( Beniaia )

La fulla de besneula ungleja per a les ferides i grans; la fulla pel revers tira, trau lo que té; i pel dret cura ( La Font de la Figuera )

Eixa també és per als " mals " ( Alcalà de la Jovada )

Tres fulletes o brotets en creu posats damunt de la panxa per a tallar la "diarrera." (Beniaia)

Picà damunt de les ferides ( Pego )

La besneula per a posar damunt dels repelons ( Canals )

La berneula és lo més gran del món per a curar ferides. Posà damunt, l'endemà seca

( Jesús Pobre )

La fulla de la berneula tendra per a posar damunt d'un " mal " ( Benissa )

La besneula ablania la pell. En un micapà per a ablanir els grans de baix del braç

( Altea )

Et feies un tall, agarraves unes fulletes, les picaves i t'ho posaves damunt ( La Pobla del Duc )

Una fulleta de besneula picaeta i el treia el pus dels grans ( Pamis )

Es cria en les pedreres i cura les ferides dels pedra-piquers i margenadors. Picar la fulla en un morter, posar damunt de la ferida i embenar. A l'endemà net ( Fageca )

Per a curar ferides i talls ( Famorca )

Això és per curar " mals " ( Tàrbena )

La millor per a netejar grans. La fulleta aplicada damunt d'un granet, ho xupla (Famorca)

Això és molt bo per als mals. La fulla damunt. Li pegaven unglaes i quan tenies un gra per a rebentar, un mal que no curava, que tenia pus o això, agarraves dos o tres fulles unglaes, les posaven damunt en una bena i enseguida te'l netejava, te'l sanejava, i als dos dies bo ( Altea )

*Aleshores jo coneixia totes les plantes, i quan pegava un bac em posava sobre la ferida un grapadet de fulles de besneula.*

Carmelina Sanchez-Cutillas: Matèria de Bretanya. P. 83

#### **144.- *Cyperus esculentus L. var. sativus Boeckeler***

*Cyperaceae*

*Ciperàcies*

Noms populars diànics: Xufera, la mata; xufa, el tubercle, a tot el País.

Altres noms: Xuflera; xufla.

Dades ecològiques: Subtropical; cultivada i naturalitzada en llocs humits, vores de camins, horts.

Dades etnobotàniques:

Herba provista d'un rizoma prim, generalment amb grossos i dolços tubercles terminals comestibles, amb els quals es fa, a l'estiu, la popular i refrescant orxata.

Per les seues virtuts astringents i el deliciós sabor, sol fer-se a casa, posant les xufes a remulla un o dos dies, canviant l'aigua.

" En Egypte ( Ducros, 1930 ) le " souchet comestible " sert dans l'alimentation et est, en médecine, réputé expectoral, adoucissant, légèrement excitant et aphrodisiaque. "

**145.- *Cyperus rotundus* L. [= *C. olivaris* Targ.- Tozz. ]**

*Cyperaceae*

*Ciperàcies*

Noms populars diànics: Junça ( Bellreguard, Miramar, Piles, Cocentaina, ), txunça ( Catarroja )

Xuferà ( Silla, Alfafara, ), xufa ( Alfafara )

Altres noms: Castanyola; jonça de cordellar.

Dades ecològiques: Subtropical. Molt abundant als cultius d'horta i de secà, vergers, herbats subnitròfils de les contrades mediterrànies.

Dades etnobotàniques:

Una altra “ mala herba “ per al llaurador, molt difícil d'eliminar, per tindre la llavor ben fonda.

Això és l'herba més bona que n'hi ha en el camp perquè no mor mai. Quan io era xicotet l'escarbava i el menjaves la xufeta. S'ho mengen els conills però com no trau altura no el seguem ( Cocentaina )

Malea i prou ( Miramar )

La junça, voldria que desapareguera. Quan s'empesta sino ho arranques de soca-rel no pots en ella ( Miramar )

**146.- *Cytinus hypocistis* L**

*Rafflesiaceae*

*Raflessiàcies*

Noms populars diànics: Margalita o margaliteta d'estepa ( Castells de la Serrella, Famorca, ), margalida.

Canterelleta ( Calp )

Altres noms populars: Melera, magranetes de mel, mamelletes, filosa, filoseta, filosera, flare d'estepa.

Dades ecològiques: Mediterrània. Aixarals. Es tracta d'una de les plantes més curioses i sorprenents de la nostra flora, que viu parasitant les arrels de les estepes, i que tindrem l'avinentsa d'ullar a començ de la primavera si anem per la muntanya i observem els faldars de les estepes, sobretot la blanca i la de fulla de romer o matagall.

Pertany a una xicoteta família que conté únicament una cinquantena d'espècies tropicals i subtropicals, de les quals una només, la nostra margalida d'estepa, es fa al continent europeu.

Planta vermellova, ara tocada de groc viu, després de blanc impol.lut, no mai verda, que floreix arran de terra, de tiges floríferes curtes i carneses, i fulles esquamiformes, ovato-oblongues, densament imbricades, amb una inflorescència corimbiforme, compacta, composta de grupets de 5 a 15 flors unisexuals, les inferiors o exteriors femenines i les superiors o centrals masculines; bràctees semblants a les fulles; dues bractèoles a cada flor; periant normalment quadrilobat; huit estams soldats entre ells a tot el llarg, és a dir, units en columna, i inserits sobre la corol.la; fruit en baia, comestible i dolç.

Aquesta agraïda filla de l'estepar o l'aixaral produeix dues varietats, una que fa les flors grogues i parasita estepes de flors blanques, normalment l'estepa de fulles de romer o romer mascle; i una altra que fa les flors blanques i parasita les estepes de flors rosades, normalment l'estepa blanca.

*Cytinus hypocistis* (L.) L. subsp. *hypocistis*

Fa les bràctees i periant d'un groc viu, amb l'apex de les bràctees vermell; flors grogues i els fruits també grocs; les flors masculines amb el tub bruscament estretit sota els lòbuls; parasita esteperes de flors blanques, com l'estepa negra i la borrera i encara més l'estepa de fulles de romer o romer mascle, també anomenat matagall, trencaolla, socarrell i boaga.

S'hi fa la subsp. *hypocistis*, pròpia de la mediterrània, de flors femenines amb periant de 12-15mm i el fruit de 5-7mm de diàmetre, amb les bràctees quasi iguals que les flors; i també la subsp. *macranthus* Wettst., pròpia de la mediterrània sudoccidental, de flors femenines amb el periant de 17-30mm, i de fruits més grans, de més o menys 10mm de diàmetre; i amb les bràctees molt més curtes que les flors.

Aquesta subespècie és més menuda que l'altra però és més abundant.

*Cytinus hypocistis* subsp. *kermesinus* (Guss.) Wettst. [=; *C. hypocistis* subsp. *clussi* Nyman; *C. ruber* (Fourr.) Komarov ]

Fa les bràctees d'un vermell carmesí i el periant d'un blanc d'ivori; les flors blanques ( o rosades ), les masculines amb el tub gradualment estretit sota els lòbuls; i el fruit blanc; parasita les esteperes de flors rosades, normalment l'estepa blanca.

Pot arribar a fer uns 12 cm de grandària. Recordem haver-la vista i haver-la retratada a l'aixaral de dalt de la fonteta del castell d'Alcalà de la Jovada i en una planisseta - ideal per a plantar la tenda - vora la senda de dalt del molí de l'Encantada. En tots dos casos sobre peu d'estepa blanca florida.

La margalida d'estepa té una parenta tropical que parasita les esteperes dels boscos plujosos de l'illa de Borneo i de Sumatra ( *Rafflesia arnoldi* ), que fa flors gegantines, les més grans del regne vegetal, de quasi un metre de diàmetre, la qual mai no s'ha aconseguit que floresca en un hivernacle. La flor de corolla carnosa i roja, creix solitària i sense fulles, ran de terra com un bolet colossal, i emet un repugnant olor de carn putrefacta per tal de seduir les mosques, les quals atretes pel que elles consideren un bon aroma, es precipiten devers el cor carnut i roig de la flor i després de llargues i hàbils maniobres internes espapen, empolegades de fèrtil pol.len.

Dades etnobotàniques:

L'anomenada popular de la margalida no li ve de la seua raresa i bellesa sinó pel tast melós i molt agradós de les seues "mamelletes" o fruitets.

Referint-se als fruits de la margalida, carnosets i farcits de mucílac, entre dolços i asprens contava un vell pastor: " Això és molt bo. Les mamelletes són d'un agradós amarguet i dolç, i després de menjar-ne, si beus un glop d'aigua et pareix l'aigua més dolça i bona del món " ( Castells de la Serrella )

Dades etnobotàniques:

Hi ha la cançó popular balear que diu:

*En veure estepa florida  
corrent vaig a girar-la  
perquè sé que hi sol haver  
davall qualche margalida.*

## 147.- *Daphne gnidium* L.

*Thymelaeaceae*

*Timelàcies*

Noms populars diànics: Matapoll, a tot el territori sense excepció ( La Font d'En Carròs, Potries, Almiserà, Castellonet de la Conquesta, Castells de la Serrella, Ebo, Gallinera, Benimeli, Pedreguer, Alcalà de la Jovada, Agres, Biar, Beneixama, La Pobla del Duc, Carrícola, Benifallim, Penàguila, Confrides, L'Abdet, Ares del Bosc, Castalla, Tibi, Sella, Pla de Corral, La Font de la Figuera, ).

Dades ecològiques: Mediterrània. Matollars de solana i d'ombria. La primera mata en moure i fer-se vore després dels incendis.

Dades etnobotàniques:

Collaret de matapoll per al mal de llocs, reuma o qualsevol dolor. Un trosset de vara o tronquet penjat al coll i quan es seca, 4 o 5 mesos, es canvia ( La Pobla del Duc )

Era per faixar els xiquets, quan estaven trencats i això, els faixaven en matapoll. De matapoll feen també un collar per a les ovelles quan no podien fer el llit, li poses això i enseguida ho expulsa tot. Si agarres una soca de matapoll i la tires dins d'un clot on hi han anguiles, diu que elles pel sabor del "veneno" les fa eixir ( Altea )

El matapoll per als fics, s'agarren nou fulletes de matapoll i les refreguen pel dit o el lloc on està el fic i després es colguen ( Gata )

Les arrels se les enduien per a agarrar les anguiles ( Ebo).

Per a pescar l'anguila. S'arranca el moniato de la soca-rel i es xaca sobre una superfície impermeable i en acabant es posa tot dins d'un sac lligat a un cordell; després es tira el sac dins del toll o sequial, i amb el cordell va canviant-se de lloc per a que el verí s'escampe. Tarda un poc a fer efecte; les anguiles van traient el cap i amb la mà coberta amb un mocador s'agarren i es trauen. Finalment es trau el sac estirant el cordell per a que no danye més del degut les aigües ( Benirrama )

Picaven ben picat en un morter tota la mata, i ho 'bocaven en un toll, i en una hora eixien dalt totes les anguiles i peixos . No les matava, les atabollava o adormia (Benimeli)

L'arrancaven i l'arrel la picaven i la tiraven a un " gord " i els peixos i les anguiles eixien cap amunt ( Almiserà )

Traus les arrels i les talles, i les piques i ho poses dins d'un gort d'auia i ho meneges i tot lo peix ix borratxo o embovat i enseguida els agarres de damunt l'auia; i això està demostrat ( Simat )

Encara que estava molt prohibit picaven l'arrel i el suc el tiraven a un " gord " i les anguiles eixien ambovaes. Hi havia qui ho feia bullit ( Castellonet de la Conquesta )

Criminal per a tota classe de peixos. Tirant una rama. Torna l'aigua blanca enseguida. Matapollar és tirar la brossa en un " gord " d'aigua, en aigua embassà ( Pla de Corral )

Per a enverinar l'aigua i així el peix ix a flote. Es gasta l'arraïl i les fulles. Només embovava el peix i estava bo ( Otos )

Gastàvem el matapoll per a molts " servicis ". Per a curar les enfermetats del " ganao " com la peçunya o la sarna. Per a la peçunya posava mon pare les potes de animals dins l'aigua bullida del matapoll, i a voltes afegint baladre, retama i orf de les persones. Les potes dins d'un llibrell un ratet. En la sarna, que forma una crosteta, l'untaven amb un pinzellet mullat en l'aigua del matapoll o de la barreja. Cordellàvem la pelleta del matapoll per a fer un collaret per a la diarrea dels animals. Per a solfatar ( pulveritzar ) els arbres per a la fruita, amb calç i baladre, tot junt bullit. O per als polls de la gallina. La posaven en el joquer i desapareixien les puces ( Agres )

Bullir l'arrel i dacsa per a enverinar els grans i matar les rates. També l'arrel xacada en un sac per a pescar (La Font d'En Carròs).

Diuen que l'arrel del matapoll la piquen dins d'un sac i emboven el peix ( Benissa )  
Tiraven mates de matapoll en les basses i tolls per a peixcar anguiles i peixos ( Salem )

Dos ullets lligaets de matapoll en crueta, i ho tires per a l'ull de poll (Alcalà de la Jovada)

Collaret de treneta de matapoll sobre picà d'alacrà o altre bitxo verinós ( Bocairent )  
Això és per a quan li pica un alacrà a algú. Mon pare fea una corda i la ficava enrotllà en la picà, en la part de dalt, per a que no li passara a dalt el mal ( La Font de la Figuera)

#### Usos veterinaris

Per curar els constipats de les ovelles. Collar de matapoll, fent amb la pell de la soca una trena. Primer passes la trena per la boca de l'ovella dos o tres voltes, i després li la penges al coll ( Castells de la Serrella )

Es fa un collar o trena amb la corfa de les vares i es passa per la boca i el nas de les ovelles i les cabres per a fer-les esternudar ( Parcent )

Collaret de pell de matapoll pels costipats de les cabres i ovelles ( Pedreguer, Alcalà de la Jovada )

Pelàvem el matapoll, treem la pell de la soqueta i feem un collar per a posar-li'l a l'ovella o la cabra quan *s'emperlava*, quan es fea un ull blanc ( Confrides )

Per a la " diarrera " de les cabres, que solien agarrar al començament de la Primavera quan està tot més tendre i bevien més aigua, se'ls posava un collaret fet amb tires de pell de soqueta del matapoll, que es cordellaven en dos o tres caps; a medida que anava secant-se el collaret la cabra millorava. El mateix collaret es posa en els gossos quan tenen el " malet " en els ulls - plorosos i lleganyosos-. - Ací quan algú perd tres o quatre dies a la brisca o al garrofi o qualsevol altre joc, li diem: Xé, t'haurem de posar el collaret del matapoll per a llevar-te el " malet " ( Beneixama )

Feem un collaret de la pell del matapoll per a matar el " moquillo " dels gossos ( Salem )  
Trenant un collar amb l'escorça de la tija o branques del matapoll es pot curar el

" moquillo " als gossos ( Ontinyent ).

La pell del matapoll per a fer un torniquet en la picà de l'alacrà ( La Pobla del Duc )

Abans els més pobres i els gitanos feen les paneres de vares de matapoll. I també quan et pivava un alacrà la pell de la vara de matapoll la gastaven per a nyigar-te com un torniquet ( Carrícola )

La pell del matapoll per a embenar la picà d'alacrà, i rebaixa la inflamació ( Agres )

Per a matar les puces dels corrals. La tiraves quan treies el femer i el corral s'avivava de puces. El matapoll aufegava les puces ( La Torre de les Maçanes ). Posà al corral per a matar les puces ( Confrides )

Un costalet de matapoll penjat en el corral o el galliner per fer fugir els polls i les puces ( Tibi )



Els vells d'abans posaven rames penjades de matapoll en el colomer per a que matara els polls dels colomins ( Benifallim )

Bollit tot, fulla i branca, i després s'arruixa, com un hisop, per a matar el poll negre dels "menlers". En 24 hores se'n van. ( Castells de la Serrella )

Molt "venenós". Raïls trapitjaes dins d'un sac, que es posa dins la canal de reg per a matar els animals de baix terra ( Ain )

Per a fer gàbies per als tords en les varetes que són molt flexibles i dalt la nugaven i feen uns enganxadors ( Salem )

Mon pare l'agarrava per als cadells. La picava en una pedra en la mateixa canal quan portava aigua, anava picant-la i anava soltant el suc per a que matara els cadells de la terra ( Ròtova )

Els fruits del matapoll se'ls mengen les perdius i els torcassos. Però l'arraïl és "venenosa" completament, i tota la mata. Ho tiràvem a l'aigua de rec abans de plantar per a netejar i preparar la terra i matar els escarabats i "bitxos". També si ho tiraves a un toll es morien tots els peixos ( Ain )

He vist les cabres menjar-se les boletes del matapoll però les fulles no ( Otos )

El matapoll per a fer l'escombrall del forn ( Benissa )

Per a fer escombradors de forn ( Sella )

Matapoll per a escombrar el forn ( Ares del Bosc )

Varetes de matapoll per a fer gabietes de perdigots ( La Font de la Figuera )

Això abans els gitanos feen cistelles de matapoll ( La Font de la Figuera )

És la llenya o fusta de cremar que fa més calentor, més encara que la carrasca, que ja és dir. Si tires a una foguera un manoll de vares seques de la grossària d'un polze, aparta't d'allí ( Biar ).

La gastàvem, a voltes, per a cremar al forn en companyia de les angilagues, el romer i els petorrets ( El Real de Gandia )

Dades antropològiques:

Impossible no recordar el nostre matapoll quan es topa amb aquest passatge del *Viatge a l'Amèrica de Migjorn* de Charles Marie de la Condamine: *Herbes que embriaguen els peixos*.- En la província de Quito, en els diversos països travessats per l'Amazones, en Parà i en Caiena, es troben moltes varietats de plantes diferents de les comúment conegudes a Europa, i les fulles i rels de les quals, tirades en l'aigua, tenen la propietat d'embriagar els peixos, que en aquest estat suren sobre l'aigua i poden agafar-les amb la mà. Els indis, per mitjà d'aquestes plantes i de bardissats amb els quals tanquen l'entrada dels rierols, peixquen tants peixos com volen.

Setembre de 1743

**148.- *Datura arborea* L.**

*Solanaceae*

*Solanàcies*

Noms populars diànics: “ Manto de Cristo” ( ), trompó de flare.

Dades ecològiques: Neòfit sudamericà, cultivat com a ornamental en cases de camp, xalets, parcs i jardins.

Dades etnobotàniques:

Flors antiasmàtiques. Es seca tota la flor, pètals i sèpals, i es plega un cigarret que es fuma en notar els primers símptomes asmàtics ( Gandia, )

**149.- *Daucus carota* L. *subsp. carota***

*Umbelliferae vel apiaceae*

*Umbel.líferes o apiàcies*

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Hemicriptòfit biennal. 3-8 dm; Umbel.les terminals de 5-10 cm de diàmetre. CC. Espines de les costelles secundàries simples o bífides. Herbats subnitròfils, vores de camins i carreteres, ermots, camps oberts o deixats.

**150.- *Daucus carota* L. *subsp. maritimus* ( Lam. ) Batt**

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Hemicriptòfit biennal. 3-8 dm; Umbel.les terminals de de 3-5 cm de diàmetre. Planta poc robusta, glabra o poc setosa. CC. Herbats subnitròfils, vores de camins i carreteres, ermots, camps oberts o deixats.

**151.- *Daucus carota* L. *subsp. maximus* ( Desf. ) Batt**

Dades ecològiques: Mediterrània. Alacant i València. Hemicriptòfit biennal. 6-15 dm. Umbel.les terminals de 12-15 cm. de diàmetre. Planta robusta i setosa. M. Espines de les costelles secundàries estrellades. Herbats subnitròfils litorals.

Fa una flor com la xirivia i la carlota, i les llavoretetes s'apeguen ( Altea )

Si tens una tauleta de safanòria i prop hi ha safanories bordes s'empelta i ja no fa renda i la llavor no val res ( Benifato )

Fa unes capçanes blanques ( Beniopa )

Noms populars diànics: **Pastanaga** ( Gandia, Daimús, La Font d'En Carròs, Vilallonga, Palma de Gandia, Alfauir, Ròtova, Almiserà, Lloc Nou de Sant Jeroni, Castellonet de la Conquesta, Terrateig, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Salem, Ràfol de Salem, Carrícola, Albaida, Llutxent, Forna, L'Atzúbia, Pego, Pamis, Beniatbeig, Dénia, Jesús Pobre, Pedreguer, Gata, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Sagra, Benidoleg, La vall de Laguar, Parcent, Murla, Orba, Benissa, Calp, Altea, El Castell de Guadalest, Benimantell, L'Abdet, Benirrama, Benissili, Alcalà de la Jovada, Margarida, Planes, Beniarrés, Alcosseret de Planes Benillup, Almudaina, Balones, Benimassot, Benimarfull, Cocentaina, Muro, Agres, Alfafara, Bocairent, Benifallim, Alcoleja, La Font de la Figuera, Ain, ), pastanaga vera ( Benidoleig, Otos, ), pastanaga grossa ( Sagra ) per a distingir-la de la gospinera (*Torilis sp.*) anomenada pastanaga bordeta o fina; pastanaca ( La Pobla del Duc ), **pastenaga** ( Oliva, Vilallonga, Pobla del Duc, Otos, Gata, Orba, Parcent, Castells de la Serrella, Benilloba, Gorga, Benimassot, Benimarfull, Ares del Bosc, Alfafara, ), pastenagueta ( Benialfaquí, )

Safanòria borda ( Bellreguard, Daimús, Oliva, Potries, Palma de Gandia, Beniopa, Simat, Benirrama, Atzeneta d'Albaida, Palomar, El Castell de Guadalest, Benimantell, La Torre de les Maçanes, La Font de la Figuera, Vilamarxant, ). Safanoriera borda ( Benifato ). A Atzeneta i Palomar serveix el nom de pastanaga com a sinònim de llapassa ( *Setaria* sp. ). La pastanaga s'enganxa com un comdenat i s'apega com una llepassa ( Atzeneta ).

Ací diuen safanòria borda però el seu nom és pastanaga ( Potries )  
Carlota borda ( )

Herba niuera ( Alcalà de la Jovada ), niuera ( Tàrbena )

Gospins ( Fageca, Famorca, ), per les llavorettes que s'apeguen.

En general se sol reservar l'epítet del nom científic dit carlota per a l'hortalissa de cultiu de color taronja o carròta com a Castells de la Serrella, i a voltes safanòria com a Beneixama; i pastenaga per a la planta silvestre. L'hortalissa de cultiu de color morat se sol dir, en general, safanòria, o safanòria morà ( Beneixama )

Dades etnobotàniques:

Ús medicinal. Depuratiu:

Tasses de llavors de safanòria borda per als granets ( Vilamarxant )

Ús culinari o comestible:

Arrel tendra i fulles basals, comestibles.

Quan era xicona agarrava, la llavava i em menjava la safanorieta eixa ( La Font de la Figuera )

Quan és tendre m'ha menjat lo de baix i està molt bona ( La Font de la Figuera )

Les fulles tendres són verdura ( Benimassot )

Mengívola ( Ròtova )

És verdura ( Pamis )

Hi ha qui la gasta de verdura ( Otos )

Ús com a farratge:

El "ganao" i els conills s'ho mengen tot.

Molt bona per a les haques, conills, cabres i tots els animals.

La pastenaga fa les flors com si fóra la safanòria o la carlota. Es buscava molt per als conills ( Alfafara )

Molt bo per als animals ( Pego, Gata, )

La pastanaga se la menjaven molt els conills i els animals, les cabres i el "ganao" (Murla)

No n'ha segat io de pastanagues per als animals ! Se les menjaven com l'aigua ! Això és igual que la safanòria, la flor, la llavor, la fulla, tot igualet ( Forna )

La pastanaga per a les cabres ( Terrateig )

Això s'ho mengen els animals. Tota la planta ( Terrateig )

Molt bona per als conills que teniem en casa, i el " ganao " també s'ho menja quan està pasturant. Tota la mata ( Ràfol de Salem )

A eixa herba io sempre he sentit que li diuen pastanaga., i se la menjaven molt els animals ( Carrícola )

Els animals se la menjaven molt. Al “ ganao “ llanar i el cabriu, els agradava molt la pastanaga ( Vilallonga )

Les pastenagues se les mengen molt les ovelles, les cabres i els conills ( Ares del Bosc )

Això s’ho mengen quasi tots els animals ( Daimús )

S’ho mengen molt els animals ( Ràfol d’Almúnia )

Eixa brossa se la mengen els burros, els matxos i el “ ganao “ ( Oliva )

Se la mengen els bous ( Pamis )

Els animals se la bevien ( Almiserà )

Per als conills ( L’Orxa, La Pobla del Duc, Alfafara, )

Molt bona per als conills ( Alcoleja )

La pastenaga és molt bona per a les cabres i les ovelles i els conills ( Ares del Bosc )

La pastanaga fa una flor blanca igual que una xirivia. A l’estiu quan no hi havia pastura, ho segaven per als animals, sobretot pels conills ( Jesús Pobre )

Per a les cabres quan estaven a punt de parir per a fer molta llet ( La Font d’En Carròs )

La safanòria borda és una herba bona. S’ho mengen les ovelles i les cabres. L’arraïl és dolça ( La Torre de les Maçanes )

Les pastanagues per als conills. Se’n fan de grans, pels bancals, pels margens ( Cocentaina )

Feem la pastanaga per a menjar dels conills ( Beniarrés )

Segàvem la pastanaga per als conills, flor i tot si no estava ja seca ( Agres )

Per als conills, flors i tot ( Llutxent )

Se la mengen els animals, els conills sobretot, els que més. Planta d’estiu. Ix arreu dels bancals ( Salem )

Això també s’ho menja molt el “ganao”. Això fa una carxofa blanca, que pareix que siga un niu ( Benimassot )

La pastanaga per ls conills ( Muro )

La pastenaga a l’estiu per als conills ( castells de la Serrella )

La pastanaga se la mengen molt els conills quan està tendre ( La Font de la Figuera )

Ús antiparasitari:

La pastanaga la collíem per a penjar-la al corral i a agarrar mosques ( Benillup )

Ornamentals:

Llevàvem les flotetes de l’espigó de la pastanaga per a fer brontxes de germil ( Palma de Gandia )

Li llevàvem les floretes a la pastanaga i en els piquets enganxàvem flors de germil i feem brontxes ( Alfauir )

Agarràvem la flor i li llevàvem les floretes i a cada rabet li posàvem una floreta de gesmil i feia com si fora una flor gran ( Lloc Nou de Sant Jeroni )

Quan era jove, quan estava granaeta, llevàvem les llavoretetes i estacàvem germil i feem bronges ( Forna )

La pastanaga per a fer les bronges dels gesmils. Llevaven les floretes i estacaven els capollets de gesmil ( Salem )  
Llevàvem les floretes i feem bronxes de jarmil ( Calp )

Dades antropològiques:

*Està més bona que una pastanaga*, diuen a Palma de Gandia.

### 152.- *Dictamnus hispanicus* Webb. ex Willk.

*Rutaceae*

*Rutàcies*

Noms populars diànics: Alfàbega de pastor ( Vilallonga, L'Orxa, Benirrama, Gandia, Ador, Palma de Gandia, Lloc Nou de Sant Jeroni, Terrateig, Llutxent, Quatretonda, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Beniatjar, ), alfàbiga de pastor ( Forna, Benirrama, Benissili, Barx, Xeresa, Alfuir, Terrateig, Castellonet de la Conquesta, Almiserà, Salem, Alcalà de la Jovada ), amfàbiga de pastor ( Adzúbia, Benimaurell, Castells de la Serrella, Benissili, Beniaia, Benissa, Gandia, Vilallonga, L'Orxa, Quatretonda, ), amfàbiga de pastor ( Forna, Pedreguer, ).

Timó real ( Alcoi, Cocentaina, Muro, Agres, Alfafara, Bocairent, Banyeres, Beneixama, Biar, Castalla, Tibi, Petrer, Xixona, Albaida, Otos, Palomar, Ontinyent, Aiello de Malferit, La Font de la Figuera, Tàrbena, Alcoleja, Ares del Bosc, Penàguila, Confrides, L'Abdet, El Castell de Guadalest, La Torre de les Maçanes, Artana, ); timó real ( Beneixama ), monreal ( Bolulla, Sella, )

Timó de Sant Joan ( Confrides )

Altres noms: Gitam, dictam.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Estesa pel centre i orient de la Península fins arribar a Andalusia, es distribueix per la major part de les terres valencianes, enrarint-se devers el migjorn. Mateta preciosa i fullosa de boniques i fugaces flors primaverals tardanes; herba pròpia de les contrades mediterrànies eixutes on prospera sobre els pisos bioclimàtics termo, meso i supramediterranis, preferentment davall ombracles subhúmids, en ple territori del carrascar, de la pineda de pi blanc, del coscollar i del matollar de romers i cepells, buscant sempre els indrets més frescals i herbats, els matollars espessos, els pasturastges ombriens. La vorem malgrat estar amplament estesa, rarament i sempre a rodals.

El timó real està claret però n'hi ha ( Abdet ). L'alfàbega de pastor està molt escassa, què clareta està ! ( Beniatjar ). Et trobaves una mateta de timó real a les mil per les ombries de la serra ( Otos ). És molt escàs ( Xixona ). Ací se'n cria però està molt escàs, molt, molt ( L'Abdet ). L'alfàbiga de pastor es cria només en els cingles d'enfront del Collado, i fa una olor molt bona i molt forta ( Terrateig )

Algunes localitzacions: L'Ombria de l'Espasa ( serra de Beneixama ). “ Hi ha un punt de la muntanya de Bèrnia on es cria “. Se'n fa dalt de les Ombries dels Racons ( Barx ). Es fa a les ombries com l'Alcaid, el Pouet o Esventós ( Tibi ). Això es fa en el “ monte “ i no a tots els “ puestos “: A Sacos o el Serral o a la cova Roja del Coscollar ( Tàrbena ). N'hi ha damunt del castell de Benifallim ( Penàguila ). Vol ombria, recingles com al Morro de la Picaora i el tossal dels Caragols ( Alcalà de la Jovada ). Se'n fa molta al Racó de l'Orenga, dalt de la Penya de l'Hedra dret cap als cingles ( Aiello de Rugat ).

N'hi havia un roget baix del cingle de la Cova Negra de Marxuquera ( Palma de Gandia)

Dades etnobotàniques:

És una de les herbes més conegudes i buscades entre els caçadors i tota gent de muntanya, sobretot la dels pobles que voltan la serra Mariola, on li diuen timó real, i és l'ingredient principal i imprescindible del popularíssim *herberet*.

També s'ha fet servir per a la bronquitis, la inflamació del ventrel, el mal de panxa, les regles doloroses i per a ajudar a parir les cabres i ovelles; pot prendre's en infusió o seca i feta pols, n'hi ha prou amb una sola fulleta.

Encara hi ha qui continuant els vells usos rurals la posa en saquets entre la roba neta per a preservar-la de l'arna i comunicar-li bona olor.

Per a la bronquitis (Banyeres).

Per a la diarrea (Banyeres)

Mal de panxa. Pot prendre's en infusió (color roig) o seca i feta pols -una fulleta - (Bolulla).

Bullit per al mal de ventre ( Castelló de Rugat )

L'amfàbiga de pastor diuen que es bona per al mal de ventre ( Benissa )

Estomacal i útil en les menstruacions doloroses. Un pessic per tasseta ( Emília Pastor-València )

Tasses de timó real per a la inflamació del rinyó timó ( La Torre de les Maçanes )

Això és veneno. El gastaven per a afollar les cabres i ovelles, i les dones també però si en poses massa pot estirar el peu. La ruda fa la mateixa faena ( Vilallonga )

Per a que les cabres parixquen millor (Barx).

Ai amic, amb l'alfàbega de pastor n'hi ha que anar amb molt de "cuidao", ho donaven als animals perquè això no es pot donar a les persones perquè podia inclús rebentar-les. Sempre en teníem en casa un manollet ! Per a quan una cabra o ovella tenia un mal part, que havia parit malament, i es quedava el llit dins. Si en paria tres o quatre, després havia de tirar també tots els llits eixos. Ho bullien, dos o tres rametes, i en un canut li ho donaven a l'animal, i no aplegava les 24 hores que paria o es moria, però se'n salvaven més que se'n morien. S'ha donat el cas que l'animal s'ha mort però perquè estava malament ell no per la tassa d'alfàbega, però això ha segut a les mil. Primer li ho danaven poc carregat i si als dos dies no ho trea, ja més carregaeta ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Usos antiparasitaris:

Alfàbega de pastor no n'hi ha en tots els "puestos", l'alfàbega de pastor costa de trobar. Fa bona olor, quan tornava al poble de pasturar io em posava uns brotets en la bujaca per a que digueren què bona oloreta fa el tio Cosé el Blanco ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

En saquets posats entre la roba per a preservar-la de l'arna (Banyeres, Bolulla).

Posà en cómodes i " almaris " per a donar bona olor a la roba ( Beniarrés )

Timó real n'hi ha poquet, però abans se'n fea molt. Anaven a les taules de Les Tires llargues del Port, i a l'asplanà de la Creu de la Covalta, a mà dreta, se'n feia molt abans. Les dones el posaven en la roba per a que no s'arnara; i també dos brotets solien posar dins d'una botella d'anís ( Atzeneta d'Albaida )

Manollet de timó real dins l'almari per a que faça bona olor la roba ( Alcoleja )

Ma uela la posava dins els caixons de la cómoda per a que no anara l'arna ( Alfauir )

L'alfàbiga de pastor per a posar a l'almari ropero per a l'arna, en lloc de boletes ( Benirrama )

Timó real per a la roba ( La Torre de les Maçanes )

Per a guardar la roba i no anava l'arna ( Terrateig )

Les dones la posaven en l'almari entre la roba per a guardar-la ( Salem )

L'alfàbiga de pastor és una planta molt olorosa, fa una olor molt especial. Se'n cria molt poqueta i fa una flor molt bonica. La posaven dins dels almaris ( Salem )

Abans es gastava per a la roba. Li poses un poquet de timó real a la roba i no s'arna ( L'Abdet )

Fa una olor tan bona! Per als almaris, enrotllà en paper de seda, per a la roba. És una herba molt forta com la ruda. Quan era pastoret i la collia, me la posava dins de la bujaca del pantaló per portar-la a casa, i m'adormia la carn de la cama ( Fornà )

Mon pare era pastor i portava moltes voltes alfàbiga de pastor per a posar-la entre la roba ( Fornà )

L'alfàbiga de pastor per a posar-la dins la roba i que no s'arnara; una mata dins dels caixó ( Barx )

Rameta dins l'almari per a la roba, que no s'arnara ( Alcalà de la Jovada )

Rametes de timó real als " almaris " ( Tàrbena )

Per a posar-la per l'estiu entremig de la roba ( Terrateig )

Fa molt bona olor. En lo tratge m'ho posava la dona, dins la bujaca del tratge ( Beniatjar )

Amfàbiga de pastor per a fer aroma. Ho posaven dins de casa ( Fornà )

Posaven una mateta de timó real enmig de la roba i ja no s'arnava, ja no entrava l'arna per a res ( Otos )

La posaven entremig quan alçaven la roba d'hivern, o després de la bugada, per a que no s'arnara ( Palma de Gandia )

Abans entre les mantes posaven alfàbega de pastor ( Vilallonga )

El timó real per a la roba per a que no es " polille ". N'hi ha al Clot de Blai a l'Ombria, és un poet d'aigua en un rellom ( Artana )

En tinc seguit d'alfàbiga de pastor en dels almaris, dins d'una bosseta penjada per a l'arna ( Benissili )

El timó real per a posar en l'almari i enmig dels llibres per a que no s'arnara ( Aiello de Malferit )

El timó real per a la roba ( La Font de la Figuera )

Això la meua dona ho posa a " l'almari ropero " per a que no s'arne la roba ( Alcalà de la Jovada )

També algú ho ha fumat, com la juliverda, l'arraïl de la figuera, la paraella o la pell de la soca del romer ( Alcalà de la Jovada )

El busca molt el ramat, com els pebrassos ( Muro )

La principal tasca del timó real és la de ser el constituent principal de tots els tan populars herberets per tal d'aprofitar les seues virtuts estomacals i relaxants.

*Herberet d'Alcoi (Perfecto Sempere Benavent)*

Timó real. Rabet de gat ver (Sederitis hirsuta). Poliol blanc (Micromeria fruticosa). Arrail de panical. Santònica (Stachis heraclea )

### *Herberet de Cocentaina*

Timó real. Poriol. Camamirla dolça. Rabet de gat ver. Santònica ( *Manolo Albors Mahiques* )

Timó real. Camamirla. Una fulleta de guardalobo. Santònica. Poliol. Sajoliva. Rabet de gat. Panical. Sàlvia. Romer. Phagnalon saxatilis. Cynoglossum. Posar en aiguardent de pastes de rotllos, anisat. Anís sec Salas. Un mes o mes i mig de macerar ( Santiago Aparisi Cardona )

### *Herberet de Guadalest*

Es fa amb 28 herbes quasi totes de la serra Aitana, la més important és el timó real, i després la menta, l'herba lluisa, el poliol i el cantaueso. Els meus tios ja el feen però amb menys herbes i io he anat provant, provant fins que l'he tret perfecte. No n'hi ha cap a la regió valenciana com ell. Això és digestiu, es pren en dejú i després d'una bona paella o una menjà forta. ( Rafel del Castell de Guadalest )

### *Herberet de Benissili (Maria Camps Massanet)*

Alfàbega de pastor. Timó. Romer. Camamirla. Rabet de gat

### *Herberet de Penàguila:*

Rel de panical. Quatre cabotetes de camamirla. Rameta de maria-lluïsa. Mitja anou partida. coronela; i, a voltes, rabet de gat.

### *Herberet d'Abdet (Eduard Serralta Buades)*

Timó real. Timó ver ( *Thymus serpylloides subs. gadorensis* ). Arraïl i troc d'aspanical. Fenoll. Rabet de gat. Sàlvia. Poliol d'Aitana. Maria - Lluïsa. Til.la. Ruda. Rompepedras ( *Teucrium buxifolium* ). Santònica. Camamirla. Santònica. Romer, un poquet. Cantaueso, a voltes. Amb aiguardent de Benilloba.

### *Herberet de Bocairent (Joan Mestre Navarro)*

Timó real. Una fulleta.  
Sàlvia vera. Una rameta.  
Sàlvia mariolenca. Un brotiu.  
Llimoner. Una fulla. O, una rameta de maria-lluïsa.  
Camamirla. Tres o quatre boletes.  
Te de monte. Una rameta.  
Timó. Una rameta.  
Poliol blanc. Una rameta.  
Poliol de riu, menta o herba-sana. Una rameta.  
Rabet de gat ver. Una rameta.  
Timó mascle. Una rameta.  
Romer. Un poqui per què fa amarg i fosc.

Anís sec de 31° i de 37°.

Anís dolç de 25°.

La mixtura normal és la de l'anís sec de 37° i del dolç de 25° al 50%, i queda en 31° (Josep Vicent Alonso Valdés de Beneixama ).



*Herbero del Mas dels Congregants de Bocairent*

Maria-lлуïsa, rabet de gat, sàlvia vera ( no posar-ne molta perquè ix negra i amarga ), timó real ( un trossingo a males penes ), fulles de llimera i tarongina.

*Herberet de 27 herbes. Banyeres (Diego Pastor Martínez):*

Timó real.Un ramet com el dit.

Canyeta d'or (*Asperula aristata* o *A. cynanchica*).

Poliol de riu.

Poliol blanc.

Àrnica (*Jasonia glutinosa*).

Sàlvia.Un poquiú, sense passar-se'n, com amb l'àrnica, i les restants herbes amargues.

Camamirla dolça.

Camamirla amarga.

Maria-Lluïsa.

Panical.Un trossiu.

Fenoll.Una branqueta.

Donzell ver, blanc, dolç o de caseta (*Artemisa arborescens*)

Rabet de gat ver (*Sideritis hirsuta*).

Santònica (*Stachis heraclea*).

Timó.

Timó mascle (*Teucrium capitatum*).

Cantueso (*Thymus moroderi*)

Romer.Un trossiu.

Tarongina.

Sejolida.Un poquiú o gens.

Pericó groc.A voluntat.

Malva.Una branqueta florida.

Orella de llebre (*Phlomis lichnitis*)

Parauiera (*Ferula hispanica*).Una rameta de dalt amb fulletes i flors.

Orenga. Poquiú.

Espígol.Un poquiú.

Es considera que el timó real i la canyeta d'or són les mares de tot. L'ideal són les 27 herbes però pot fer-se amb 25, 23, 21 o qualsevol nombre impar. Les herbes han de ser totes de l'any. Sol començar la recollida a finals de Maig i acabar-la a Juliol, més o menys, ho ha de dir el temps. Per sant Antoni és un bon moment per a començar. Es recomana un 75% d'anís dolç i un 25% de cassalla però lo normal és meitat i meitat. Pot afegir-se sucre. Les proporcions poden canviar molt. Recomanable l'alcohol de les bodegues de Beneixama -B.Alonso i B.Molina-. Mai no l'anís del Mono. La mixtura de les herbes i l'alcohol ha de posar-se a remulla durant 41 dies. Pot fer-se l'operació dos voltes i ix de categoria. Convé deixar mare en buidar la primera, i cal ara , en deixar la garrafa a reposar, girar-la.

L'alfàbiga de pastor per a fer l'herbero mesclada amb timó, romer, camamirla i altres herbes ( Benissili )

Ací no es cria el timó real, se'n cria allà a Xortà o dalt d'Aitana com la corona de rei. Ho cullen i ho posen a la beguda. És molt traïdor, si el cull i només te'l poses entre la roba t'unfla la pell i et fa rojors ( El Castell de Guadalest )

El timó real per a l'herbero ( L'Abdet )

Dades antropològiques:

*Toponímia:*

La Lloma de les Amfàbigues de la Pedrissa de Canelles de Benissa

*Jeroni es va alçar, posà la tauleta clàssica dels berenars- i moltes vegades de tots els àpats de les cases pobres- i els va traure un pa morenet, sobrassada, un plat de bacallà espencat en oli, i fruita seca. Al costat, la catalana plena de vi i una botella d'aiguardent d'herbes.*

Enric Valor. *Sense la terra promesa*: p. 490

El timó reial és una de les tres herbes poc comunes de la rondalla arreplegada a Bèlgida per Enric Valor, *El rei Astoret*, que Jeremies, el vell astròleg, tria per a invocar l'ajud de la fada Salina, fent-ne una foguera a la porta mateixa de la seua cova, a la qual el ténue fumet perfumat li arribà en cosa de minuts en ales del ventijol.

*Toponímia:*

Morro de les Amfàbigues en les Pedrisses de la solana de Bèrnia, en la ratlla dels termes d'Altea i Benissa.

### 153.- *Digitalis obscura* L.

*Scrophulariaceae*

*Escrofulariàcia*

Noms populars diànics: **Clavellinera borda** ( Gandia, La Font d'En Carròs, Gata, Calp, Catamarruc, Castelló de Rugat, Quatretonda, Otos, La Font de la Figuera, )

**Corrijola de matxo** ( Forna ), cornijola de matxo ( Beniaia, Alcalà de la Jovada, ), corriola o corriola vera ( Castells de la Serrella )

**Corregia** ( Nàquera, Vilamarxant, )

Sabatetes ( Agres ), **sabatetes de la Mare de Déu** ( Agres ); sabatetes del Nostre Senyor ( Alfafara )

**Farolets de la Mare de Déu** ( Agres )

Altres noms populars: Didalera negra ( ), escorrocia ( Morella ), manxiuleta.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Abundant en matollars calcaris més o menys secs i solejats.

Dades etnobotàniques:

La clavellinera borda ma mare ho gastava per al mal de cap però és verinós ( La Font de la Figuera )

Vulnerària:

Per a llavar el " mals " infectats; aixua en seguida la ferida ( Forna )

Per a rentar ferides, úlceres, " fumeretes ", malers lletjos, humids i amb pus... Bullir en una paella, un grapat o manollet d'herba - dos o tres o més brots o tronquets sense flors o amb flors -, en mig gotet d'oli, i aigua, per a no fregir l'herba sino coure-la fins que desapareisca l'aigua i només quede l'oli.Untar amb aquest oli les zones a tractar i repetir cada tres o quatre hores. Seca i neteja. Medecina per a fora, no engolir. ( La Font d'En Carròs).

Banys de clavellinera borda per a les ferides difícils ( Catamarruc )

Per a llavar mals, talls, ferides, èccemes i floncos ( Beniaia )

Bafs del bull de la planta per tot el cos per als grans quan ixen per tot el cos, borraüra, èccemes, pigota borda ( Catamarruc )

Estava assustà i li vaig donar de mamar al meu fillet, i com era llet de mamella assustà a l'endemà el xiquet estava tot fet una bambolla. I en això un gitano que va tocar a ma casa i va vore el xiquet, em va dir que ell li curava això amb una herba que ell anomenava " corregia ", i que era la cornijola de matxo. Li vaig fer banys al xiquet, i als tres dies secat del tot, curat ( Beniaia-Catamarruc )

La corregia per a llavar èccemes i la caspa ( Vilamarxant )

M.R. González -Tejero reporta que a Santa Fé per a guarir la sarna ho fan amb aigua de *crujia* i *beleño*.

La clavellinera borda per a fer llavats vaginals ( Castelló de Rugat )

Bafs de clavellinera borda i romer bullits per al dolor d'os o articular ( Quatretonda )

Antiodontàlgic:

Bullir cornijola de matxo per a glopejar en el mal de queixal ( Alcalà de la Jovada, Beniaia ).

Per a glopejar en el mal de queixal ( Gandia, Xaló, Castells de la Serrella ),

Les sabatetes per al mal de queixal ( Agres )

Usos veterinaris:

Aigua de clavellinera borda, rabet de gat, pell de carrascot i fulles d'anouer per a llavar els tocats dels animals degut al colleró o albarda. Ben bullit, cinc minuts o més ( Otos )

Auia de clavellinera borda per a netejar els mals i tocats dels matxos ( Calp )

#### 154.- *Diplotaxis eruroides* ( L.) DC.[ *D. valentina* Pau ]

*Cruciferae vel brassicaceae*

*Crucíferes o brassicàcies*

Noms populars diànics: **Ravanell** ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Almoines, La Font d'En Carròs, Piles, Gandia, El Real de Gandia, Barx, Pla de Corral, Alfauir, Rótova, Castellonnet de la Conquesta, Almiserà i tota la Safor, Forna, Pego, l'Atzúbia, La Gallinera, La vall de Laguar, La vall d'Alcalà, Beniaia, La Retoria, Verger, Ondara, Setla, Benimeli, Sanet i Negrals, Ràfol d'Almúnia, Sagra, Orba, Murla, Castells de la Serrela, Famorca, Benimassot, Tollos, Pedreguer, Xàbia, Gata, Xaló, Parcent, Calp, Altea, Callosa d'En Sarrià, Benialfaquí, Almudaina, Beniarrés, Salem, Rafol de Salem, Beniatjar, Otos, Albaida, Aiolo de Malferit, Pobra del Duc, Xàtiva, ), **ravanell blanc** ( Beniatjar, Otos, Castelló de la Ribera, ), per distingir-lo del ravanell groc, **ravenell** ( Alcalà de la Jovada ), **revenell** ( Tàrbena, ).

**Ravaníssia** ( Oliva, Alcúdia, ), ravaníssia blanca ( Silla ), ravenissa

**Ravanissió** ( Carcaixent )

**Citró** ( L'Orxa, Alcosseret de Planes, Muro, Cocentaina, Alcoi, Millena, Gorga, Benilloba, Alcoleja, Benifallim, La Torre de les Maçanes, El Castell de Guadalest, Benimantell, L'Abdet, Confrides, Sella, Terrateig, Carrícola, Llutxent, Quatretonda d'Albaida, Alfafara, Bocarent, Fontanars dels Alforins, La Font de la Figuera, La Jana, ), la citró ( Beneixama, La Canyada, Biar, Castalla, Ibi, Tibi, Petrer, ), citró blanc ( Atzeneta d'Albaida ), la planta. Citronar ( Beneixama, La Canyada, ), el camp.

Altres noms populars: Ravanissa blanca.

El nom científic de les espècies del gènere *Diplotaxis* ve del fet que contenen les llavors, dins de cada cavitat del fruit, en dues rengleres longitudinals. Eruroides fa al·lusió a la

forma de la fulla que pot recordar la de la ruca (*Eruca vesicaria*), germana de família i, a voltes, veïna de bancal.

Dades ecològiques: Mediterrània Iranoturaniana. Herba anual, més o menys pilosa, sovint pluricule de fulles inferiors sovint en roseta, oblongues, lirato-pinnatipartides i les fulles superiors dentades o subenteres i eixamplades en la base freqüentment. Fa les flors de quatre pètals blancs o lleugerament rosats, porprencs o violàcis, quatre sèpals pilosos, erecto-patens, i silíquies toruloses i estigma bilobat. Creix, amb gran abundor, sobre sòls nitròfils o eutròfics profunds, moderadament eixuts, en herbats de cultius de secà i de regadiu, vinyes, garroferals, bancals de fruiters del secà muntanyenc, tarongerars o vergers, tant de l'horta de les càlides planes costaneres com del secà muntanyenc interior, de dalt a baix del territori i del país. Puja a la muntanya submediterrània, fins els 1250 m. Herba de bancal per excel·lència, herba arvense genuïna, que de vegades fa espesses florides espectaculars, blanques i dolçament perfumades, en qualsevol època de l'any però especialment al llarg de totes dues primaveres.

Any de ravanell ixen els esclata-sangs ( Orba )

Dades etnobotàniques:

Herba silvestre farratgera, que a voltes, molt puntualment, es fa servir com a mengívola.

Abans si que se'l menjaven, abans d'espigar-se. Quatre llicsons, quatre ravanells i quatre fulles de moniater perol ple ( La Font d'En Carròs )

Quan està molt tendriu, com a verdura ( Castelló de les Gerres, Alcoi, )

El citró per a l'ensalà ( Bocairent )

Quan eren molt tendrets els feen en companyia de les altres herbes ( Alfauir )

Miquelet d'Astruch, que ja té més de setanta anys, menja molt de citró en ensalà ( Quatretonda d'Albaida )

N'hi havia dones que el feen, el citró, de verdura ( Alcosseret de Planes )

Se'l menja el " ganao "; ací venia una dona de Vilallonga que el feia tendriu per a verdura ( Alcalà de la Jovada )

Si està tendre amarga però si està ben granat o sec es pot tirar als conills ( Daimús )

El citró per als conills ( Alfafara, La Jana )

El ravanell per als conills i quan més granat millor, sinó amarga massa ( Aielo de Malferit )

Ho segàvem i ho secàvem per al " ganao " com l'herba - alfals - ( Castellonet de la Conquesta )

La ravaníssia es cria molt pel terme, baix dels tarongers i els hòmens ho treballaven per a que no li xuple la licor de la terra, i ho arrancaven per als animals. Ravanell no sé lo que és (Oliva)

El ravanell és molt coent, les cabres es cansen prompte de menjar-ne ( L'Atzúbia )

El ramat se'l menja quan està granat, tendra peguen dos mossos i s'amarguen i fugen ( Terrateig )

El ravanell de farratge per l'hivern ( Gata )

Els animals s'ho mengen molt, i molt bé si està pansia, millor que el pinso ( La Torre de les Maçanes )

El ravanell cou però si estan granats els bous i les vaques peguen algun mos ( Daimús )

El ravanell és coent, i no s'ho menja tant el " ganao ", i la ravaníssia groga és dolça i se la mengen més ( Benimassot )

Les rametes plenes de fesolets tapits de llavoretetes són ben conegudes i utilitzades com a menja de pardalets de gàbia, com les del plantatge gros, i així ho hem vist fer tota la vida als criadors de pardalets.

Per a donar, acabaet de granar, als pardalets durant l'època de zel i de cria, com a menja tendreta, digesta i nutritiva. ( Criador de pardalets o aucellets i canaris de l'Alquerieta de Guardamar )

Eixa llavoreta se la mengen els pardals, els canaris i les cagarneres ( Altea )

Llavors de ravanell per al gafarronet ( La Font d'En Carròs )

La llavoreta del citró és el plat del gafarró ( Alfafara )

Collons no van els pardals als ravanell ! ( Almoines )

Les llavoretetes de la ravaníssia blanca per als gafarrons ( Silla )

Dades antropològiques:

Els ravanells, una brossa de bancal, la més comuna, que es pot trobar florida i granada en qualsevol dia de l'any; els vells i novells ravanells d'amarga verdor i dolça blancor; els senzills i subtils ravanells que són amics de les abelles, dels conills i dels aucells, i que amb la seua pulcra llum i la seua fragant mel ens renovellen l'antic sentiment de la clara ruralia, de la gran pau dels camps llaurats, dels fruitosos bancals de Demèter; els ravanells que de dalt a baix del país, any per any, com un immens brodat, emblanquinen i perfumen els camps de la rient horta marinera i del net secà muntanyenc durant les nostres dues dilatades i ubèrrimes primaveres; els ravanells que són els humils reis del terme, de la crua gleva del temps, de l'argila solcada i regada per la suor de les generacions: els radiants i rudes ravanells dels solcs dels segles.

*Cinc dones, habilment ben acotades entre solc i solc, maldaven amb les aixadelles per extirpar la cugula i els citrons i les incipients corretjoles que creixien per onsevol.*

Enric Valor. *L'Ambició d'Aleix*

*Ella no havia desitjat la rosa i no la desitjava si havia d'aconseguir-la lluitant amb tantes punxes i disgusts. No havia estat sempre feliç fent poms de les blanques violes del ravanell o de les grogues margarides del lletsó ?*

Maria Ibars i Ibars. *Vides Planes*. Pàg: 131

### **155.- *Diplotaxis virgata* ( Cav.) DC. subsp. *virgata* [ *Sinapis virgata* Cav. ]**

*Cruciferae*

*Cruciferes*

Noms populars diànics: **Ravaníssia** ( Forna, Pego, Tollos, Benimassot, ), ravaníssia groga ( Benimassot, Oliva, ), **ravanissió groc** ( Carcaixent ), **ravanell** ( Llutxent, Carrícola, Alcoceret de Planes, Beneixama, La Font de la Figuera, Alcoleja, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, ), ravanell groc ( Beniatjar, Otos, Castelló de la Ribera, )

Citró ( Pobla del Duc, Beniarrés, Tàrbena, ), citró groc ( Atzeneta d'Albaida, Quatretonda, )

Dades ecològiques: Mediterrània sudoccidental. Herba anual dreta, uni o pluricaule, tija sovint híspida a la part inferior, pèls patents, mai no aplicats, de fulles quasi totes en roseta basal o bé, més freqüentment, esparses, de forma oblonga, dentades, lirato-

pinnatífides, pinnatipartides o, rarament, pinnatisectes; pètals grocs. Vegetació nitròfila dels sòls molt àrids, de tendència estèpica

Es cria sobretot com a ruderal, viària i arvense en el centre i sud de la península, penetrant en les terres valencianes per València i Alacant, des del territori lucèntic ( alacantés i Baix vinalopó, etc. ) i ascendint dins a la Ribera baixa i a l'horta de València ). Planta estèpica que es considera Ibero-magribí, però els peus africans formen un altra varietat. La Font de la Figuera i també a la Vall de Biar hem vist al començament de la primavera camps de secà acaramullats pel groc feliç i aeri de la ravaníssia.

Segons Rigual la planta del Migjorn valencià correspon a la ssp. **virgata** var. **platystylos** Wk. De fulles caulinars no sèssils ni amplexicaules, bec de la siliqua curt, d'1 a 2 mm, poc contret.

La ravaníssia fa la flor grogueta i el ravanell blanca ( Forna )

La ravaníssia groga es fa més gran que el ravanell ( Benimassot )

El ravanell fa la flor groga que la citró i el tronquet o junc més fet ( Beneixama )

Poden ser tingudes per ravaníssies grogues les espècies: *Diploaxis harra* ( *Forsk.* ) *Boiss. subsp. lagasca* ( *DC.* ) *O. Bolòs & Vigo*, la ravaníssia crassifòlia, una planta iberollevantina de fruits madurs penjants i de fulles carnosetes, pròpia d'erms gipsacis del territori lucèntic i alguns rodals de la Marina Baixa; la *Diploaxis catholica* ( *L.* ) *DC.*, una planta de la mediterrània sudoccidental, pròpia de llocs àrids, herbats nitròfils amb substrats arenosos o salins.

A Castelló de la Ribera ens parlaren del ravanell de mosqueta però no vàrem poder vore la planta.

Dades etnobotàniques:

La ravaníssia tendreta es gasta com a ensalà, i para coentosa com la col crua ( Pego )

El ravanell és coent, i no s'ho menja tant el ganao, i la ravaníssia groga és dolça i se la mengen més ( Benimassot )

El ravanell fa la flor groga, i és coent com el citró, és molt potent, ho mata tot ( La Torre de les Maçanes )

Aquesta espècie és, segons Lázaro Ibiza, el *jaramago* per excel·lència dels castellans, nom que correpon també al *Sisymbrium officinale*, el *Raphanus raphanistrum* i la *Capcella bursa-pastoris*.

## 156.- *Dipsacus fullonum* L.

*Dipsacaceae*

*Dipsacàcies*

Noms populars diànics: Cardinxà ( Cocentina, Albaida, ), cardenxa ( Vilallonga ), cardó, herba cardaora ( Castelló de les Gerres )

Altres noms: Cardassa, cardó, escarpidor, pinya de cardar.

*Toponímia:*

El Mas de la Cardadora del Carrascar de la Font Roja d'Alcoi, amb font, al capdamunt, i bassa.

Dades ecològiques: Euroasiàtica. Herbassars humits, ribes i rambles fresques com al riu Serpis, o a la gola de l'Encantada, on fa peus gegantins, o al riu Alcalà rere passar Ebo, on creix amb una abundor extraordinària, o quan arriba a la Vall de Laguar, a prop de l'Estret d'Isbert, sobre aquells ben nodrits brosegals que allí es crien.

Dades etnobotàniques:

La flor seca s'ha fet servir tradicionalment per a cardar la llana in situ, amb estris artesanals. Fins fa pocs anys a Villena s'utilitzava en el perxat o cardat mecànic de la llana. Fins fa només unes dècades la producció d'aquesta planta a l'Alt Vinalopó s'exportava, sobretot, als països d'Europa de l'Est.

Per a fer ramells quan es sequen, i es pinten els espigons o cabeçoles ( Vilallonga )

**157.- *Dorycnium hirsutum* (L.) Ser. .[ = *Bonjeania hirsuta* ( L. ) Reichenb ]**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Coronel.la ( Gandia, Barx, Vilallonga, Otos, Carrícola, Castells de la Serrella, Beneixama, Benifallim, Fageca, Balones, Gorga, Alcoleja, Penàguila, La Torre de les Maçanes, Tibi, L'Abdet,)

Pastoral ( Biar ), herba del pastor ( Cavanilles )

Altres noms: Botja peluda; trèvol pelut; herba de les morenes.

L'herba pastoral és una de les esmentades per Fra Francesc Eiximenis en la quatorzena de *Les Especials Belleses de la Ciutat de València* dins *Lo Proemi del Regiment de la cosa pública: Abunda en precioses herbes, especialment en les muntanyes, on se'n fan de tals que, si eren conegudes en la virtut, seria gran excel.lència de la terra; les quals, no res menys, són fort precioses, així com és romaní, qui molt hic abunda, hisop, eufràsia, moradux, sàlvia, julivert, menta, alfàbega, ruda, clavellina, sajorida, gezmir, maravelles, pom d'amor, gavig, angentina, lli, roses, violes de Ultramar e d'altres fort precioses, moltes balàusties, celedònia, besoludí, fragasta, herba pastoral, herba Beatae Mariae Virginis, buglosa, gram, donzell, artemisa, gauda e d'altres infinides, les quals serien llongues de comptar.* P. 26. Editorial Barcino, 1927.

Dades etnobotàniques: Mediterrània. Matollars dels vessants ombriencs

Dades etnobotàniques:

Tassetes de coronela per a la gola, angines, afonies... Segur que cura. També en gargarismes ( Barx ).

Tasses de coronel.la per a la gola inflamà ( Vilallonga )

Per als constipats (Biar).

Per a rebaixar la sang alta. Bullir. Dos voltes n'hi ha prou ( La Torre de les Maçanes ).

Ma mare es fea tassetes de coronela per a la tensió ( Benifallim )

Per a rebaixar la sang ( Alcoleja, Tibi )

Per al constipat ( Penàguila ).

La coronela és boníssima per a la tensió ( L'Abdet )

Una tassa de coronela i a fer la mà el constipat ( Gorga )

Per a rebaixar la sang, la sang grossa, mesclà amb fulla d'olivera. És molt fort, i no s'ha de prendre més de quatre dies seguits ( Castells de la Serrella )

Io gaste la coronela quan ve la primavera per a netejar-me la sang, i no m'ixen grans.

Faig una novena ( Otos )

Ací la bullien per a baixar la tensió ( Carrícola )

Coronela, romer i sàlvia per a l'artrosi ( Fageca, comunicació provinent de Balones )

“ En infusió sol rebaixar la tensió sanguínia i millorar totes les dolències derivades d'aquesta afecció arterial: angines, laringitis, faringitis...Ensems, sol guarir els acatarraments i et lliura d'un constipat nasal en poques hores. I afirmen les velles, que la

coronela et neteja el cos de tota mena d'inflamacions. “ ens diu Josep Mascarell i Gosp de la coronela al seu inoblidable *Amics de Muntanya*.

**158.- *Dorycnium pentaphyllum* Scop.**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Socarell ( Benimantell ).

Joca-perdiu (Gandia, Parcent, Benissa, ), ajoca-perdiu ( Calp, Benissa, )

Ramàs ( Petrer )

Sarnatxo (Biar).

Dades ecològiques: Mediterrània. Matollars eixuts

Dades etnobotàniques:

El feien servir els llenyaters com a abrigall de les mans per a fer llenya de punxoses argelagues (Biar).

**159.- *Dorycnium rectum* (L.) Ser. [ = *Bonjeania recta* (L.) Reichenb ]**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Coronela (Grau de Gandia, ); salamerossa ( Planes ); herba de la inflamació ( Planes )

Dades ecològiques: Mediterrània. Impressionant botja d'arquejades i anguloses rames, sovint piloses; amb els tres folíols de la fulla de revers glaucescent i el marge sovint pilós. És la germana marjalenca de la coronela (*Dorycnium hirsutum* (L.) Ser. ), i com ella, allò més cridaner, més encara que les seues petites floretes blanques, són els estirats i rojals llegums o fesolets, en aquest cas més prims i d'1 a 2 cm de llargs, amb les valves retorçades després de soltar les llavors. És fa notar molt als joncars, pasturatges i gespes humides de les vores banyades dels rius i rierols i dels sequials de la marjal, o pels volts d'alguna font copiosa. Al riu Serpis fa a voltes matallades i colònies formidables, que es vinclen i s'estoven al més mínim pas del vent. De vora mar fins els 1000m. *Molinio-Holoschoenion*.

Dades etnobotàniques:

Per a la inflamació de la panxa ( Planes )

Rebaixar la sang ( Grau de Gandia )

**160.- *Ecballium elaterium* (L.) A. Richard**

*Cucurbitaceae*

*Cucurbitàcies*

Noms populars diànics: Carabasseta pudenta ( Tàrbena ), carabasseta de pobre ( Otos ), carabasseta punxoseta.

Melonar bord ( Pego ), melonets bords.

Pepinets del dimoni ( L'Alcúdia )

Altres noms: Cogombrets amargs, cogombre salvatge; cabassó bord; esquitxagossos.



Dades ecològiques: Planta mediterrània.

És una de les dues úniques cucurbitàcies autòctones a les nostres terres, junt a la carabassina (*Brionia cretica*), i una de les herbes més curioses de la nostra flora per la singular i sorprenent manera que té de dispersar les seus llavors; una herba vivaç, provista d'una arrel grossa i carnuda, de fulles aspres i tiges repents cobertes de pèls rígids. Una herba monoica, de flors bisexuals grogues. El fruit és com un ou de colom verdós, carnut i molt aspre al tacte, farcit de nombroses llavorettes. És la dehiscència d'aquest fruit, allò que més sorprén d'aquesta planta, ja que en madurar solta el seu torçut peçó i tapó i pel forat basal que deixa, llança amb força les llavorettes i el líquid viscos que les envolta com una melmelada verda, a l'hora que el melonet buit és llançada en direcció contrària. Aquest sorprenent fenomen és degut a una sobrepressió interior de gas.

Creix per tot el litoral, aquest melonaret de joguina asproset i de mal tracte, sobretot en comunitats ruderals: ermots i herbats ressequits més o menys nitròfils, vorals de rambles de riu i de barranc, escombraries i bancals deixats no lluny de masos i vilatges. Floreix al llarg de l'estiu i novament a la primavera d'hivern.

Dades etnobotàniques:

És una planta tòxica, que la gent camperola nostra coneix però ni la toca. Però en l'antiquitat era molt coneguda, esmentada en el papir d'Ebers, i molt utilitzada medicinalment pels antics egipcis, grecs i romans per tal d'aprofitar les virtuts porgants, dràstiques, depuratives i resolutives de la seua arrel i els seus fruits; i encara actualment es cultiva a Anglaterra per a elaborar amb el suc dels seus fruits un preparat medicinal anomenat *Elaterium*, dotat d'una violenta virtut vomitiva.

Aixó només tocar-ho rebenta i trau un suc, i sense tocar-ho, només mirant'ho (Pego)

### 161.- *Echinochloa crus-galli* ( L. ) Beauv. subsp. *oryzoides* ( Ard.) O. Bolòs & F. Masclans

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: cerreig d'arròs ( Miramar, Piles, Gandia, Pedregals, en general a tot el territori), cerreig de la ribera ( Miramar, ), cerreig de la creuta ( Pedreguer ).

Altres noms: cerreig o xereix de pota de gall, pota o peu de gall, pota o peu de gallina, panissola.

Cerreig és una expressió relacionada amb *cerra*, pèl gruixut i aspre.

Aquets cerreig no té res a vore amb el cerreig apegalòs (*Setaria viridis* i altres )

Dades ecològiques: Forçada herba típica dels arrossars, on es fa, a voltes, molt abundant i molt alta. Espiguetes de 3 a 5mm; branques de la inflorescència més curtes que la subspècie tipus, fins a 5cm, i generalment simples. Planta introduïda de procedència asiàtica.

Creixen al territori amb el mateix nom i ús, l'*Echinochloa crus-galli* ( L. ) Beauv. subsp. *crus-galli*, que és una herba subcosmopolita; un teròfit escapós, propi dels herbats humits, vores de séquia, braçals, llocs ruderals humits i hortes. Fa espiguetes de 2.8 a 3.8 mm, amb branques de la inflorescència o raïms sovint llargues fins a 10 cm i ramificades. I també l'*Echinochloa colonum* ( L. ) Link, de les fulles sovint amb bandes transverses violàcies; inflorescència de 4-15 cm, erecta o poc inclinada, sovint rogenca; espiguetes pubescents. Hi ha encara més peus i els híbrids i les varietats.

Dades etnobotàniques:

Se la recorda com una mala herba típica dels arrossars, difícil de destriar de l'autèntic arròs quan encara no s'ha espigat. “ No n'he birbat io poc d'este cerreig per dins de l'arròs! “ ( Miramar )

El cerreig d'arròs ix dins dels guaxos - manollet de set o huit mates d'arròs - ( Els Pedregals )

Els aucellets la busquen quan està granà com a bon menjar, tant que els caçadors del filat l'empren com a reclam o encevall per a atraure'ls ( Miramar, Piles, )

El cerreig de la creueta és per fer de reclam dins l'enfilat. Hi van a l'herba perquè els agrada ( Pedreguer )

Dades antropològiques:

Aquest cerreig d'arròs i els germans que s'esmenten davall són unes de les males herbes més comunes als arrossars i regadius

És el temible cerreig del llauradors al qual es refereix Martí Domínguez tot parlant del conreu de l'arròs en el seu bellíssim *Ullal*: “ Els jornalers, en plena tasca, pel mig dels arrossos, avançaven molt lentament, corbats, peus i mans al fang i a l'aigua, en lluita amb el cerreig i altres males brosses. “ p: 26-27

“ Un poc distant, la quadrilla de birbadors avançava entre els guaixos, lentament, compassadament, corbats dins del fang, alliberant la terra de tantes males herbes, sobretot del temible cerreig.” p: 250

### 162.- *Echinops ritro* L.

*Compositae vel arteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Panical blau ( Benialfaquí ), fent distinció del panical blanc ( *Eryngium campestre* ); boletes punxonosetes ( Quatretonda )

Dades ecològiques: Mediterrània. Màrgens fresc, bancals abandonats

Dades etnobotàniques:

Bullir una o dos boletes per tallar la diarrea ( Quatretonda )

### 163.- *Echium vulgare* L.

*Boraginaceae*

*Borraginàcies*

Noms populars diànics: herba bovina ( Benissili ), bovina ( Forna, Beniaia, Alcalà de la Jovada, Castelló de les Gerres, Tàrbena, Calp, Benimantell, L'Abdet, Almudaina, Benilloba, Gorga, Benimassot, Tollos, Quatretondeta de la Vall de Ceta, Alcoleja, La Torre de les Maçanes, Castalla, ), herba bovina (Benialí, ), bobina ( Nàquera )

Sardineta ( Beniarrés ),

Dades ecològiques: Euroasiàtica. Vores de camins i carreteres, ermots, herbassars aclarits i ressequits, lleres de rius i barrancs...

Eixa planta la collia i la plantava en una masseta i quan era gran l'empeltava de clavellinera i xuplava de la bovina, i si era l'esguell roig ixia el clavell roig i morat i si era blanc, blanc i morat ( La Font de la Figuera )

Dades etnobotàniques:

Arrel bullida contra els dolors de la picà de l'aliacrà ( Benissili )

Rel bullida de bobina en vi és una meravella contra la picadura d'alacrà ( Nàquera- Pep “ Rabosa “ )

Fulles per a la “ diarrera “, com el gorromino ( Beniarrés )

Verdura però de les verdures aspres, per a mesclar amb les altres ( Beniaia )  
Quan ix que és tendreta és verdura mesclada en altres herbes ( Benissili )  
Abans ho bollien per als porcs; però les més tendretes també es menjaven a casa en companyia de les altres herbes ( Almudaina ).  
La bovina la fan per a verdura ( Alcalà de la Jovada )  
Bovines, unes que es mengen i altres que no ( Alcalà de la Jovada )  
Tasses d'arrail de bovina per a la picà de l'alacrà ( Benimassot )  
S'ho mengen els animals molt ( Forna )  
Per als animals ( Alcoleja )  
La bovina la bolliem per als "pavos", les fulles només ( La Font de la Figuera )

**164.- *Ephedra distachya* L. [= *E. vulgaris* Richard ]**

*Ephedraceaea*

*Efedràcies*

Noms populars diànics: Escubillera ( Calp ), escobella ( Rellu ); trompera.

Dades ecològiques: Mediterrània-Iranoturaniana. Mata molt ramificada, de vegades reptant o més o menys lianoide; fulles adultes blanquines; rametes verd-grogoses de prop d'1mm de diàmetre; beines del segon any membranoses, brunes i més o menys persistents; gàbul vermell ample i fusiforme constituït per dos grans protegides per un involucre de 4-5 parells de bràctees. Altària d'2-10 dm. Contrades mediterrànies continentals i sòls arenosos marítims. Matollars, roquissars solejats.

Família d'un sol gènere, *Ephedra*, un gènere molt antic i filogenèticament aïllat, que no té cap parent pròxim actual, amb una cinquantena d'espècies de les zones àrides i estepàries d'Àsia, Amèrica i de la mediterrània, sobre terrenys, generalment, calcaris o guixencs, de les quals n'hi ha tres al nostre país. Són plantes dioiques, arbustives i lianoides, molt ramificades, de rametes llargues i primes, verdes o d'un verd grisenc, de vegades articulades, i amb les fulles oposades reduïdes a una beina curta. De l' *Ephedra major* Host [= *E. nebrodensis* Tineo ex Guss.; *E. scoparia* Lange ] s'obté l'efedrina, un alcaloide broncodilatador, antiasmàtic i antitúsigen. Mediterràni-Macaronèsica. Planta d'un verd viu, molt espessa, no gaire fràgil. Arbust erecte o més o menys prostrat; fulles adultes pardenques; rametes verd-grogoses molt fines, de més o menys 0'5 mm de diàmetre; beines brunes i gàbul vermell o groguenc amb una sola grana. Altària d'4-10 dm.

Dades etnobotàniques:

S'ha fet servir per a fer ramassos.

**165.- *Ephedra fragilis* Desf. [- *E. altissima* auct.]**

*Ephedraceaea*

*Efedràcies*

Noms populars diànics: Ginesta ( Rellu ); ginesta borda.

Dades ecològiques: Mediterrània-Macaronèsica. Liana molt ramificada, alta; rames jòvens d'uns 2 mm de gruix, verd-grisenques; les branquetes són molt fràgils i es desarticulen amb facilitat pels nucs; beines de segon any membranoses, clares, amb una línia negrosa a la base, i més o menys caduques; gàbul vermell, estretament fusiforme amb una grana. Altària d'4-15 dm. Màquies i garrigues de les contrades mediterrànies poc plujoses, principalment als territoris de clima marítim. Matollars secs calcaris, damunt de sòls calcaris àrids i pedregosos.

Dades etnobotàniques:

S'ha fet servir per a fer ramassos.

**166.- Equisetum arvense L.**

*Equisetaceae*

*Equisetàcies*

Noms populars diànics: Coa de cavall, nuguet ( Planes )

Dades ecològiques: Holàrtica. Herbats humits. Hem vist només alguns flocs o rogles molt esparsos als vorals més ombrius del riu Serpis.

Dades etnobotàniques: Com les germanes següents.

**167.- Equisetum ramosissimum Desf.**

*Equisetaceae*

*Equisetàcies*

Noms populars diànics: **Canut** ( Bellguard, Aiolo de Rugat, ), canudet ( Bellguard, Miramar, Daimús, ); brossa de canudet ( Simat )

**Nuguet** ( Planes, Benialfaquí, Catamarruc, Beniarrés, Benissili, Barri de Fraga de Cocentaina, )

**Besnuga** ( Oliva ), bernuga ( Oliva )

**Coa de cavall** ( Bellguard, Daimús, Piles, Almiserà, Forna, Beniaia, Benissili, Tàrbena, ), cua de cavall ( Forna, Palma de Gandia, Beniarrés, Ràfol de Salem, Salem, Otos, Agres, Altea, Tàrbena, Xàtiva, Castelló de la Ribera, ), coeta de cavall ( Ebo ); herba cavallar ( Benialí, Benissivà, ); coa de cavall fina ( Castelló de les Gerres ).

Rabo d'haca ( Sollana )

Rabet de sarvatxo ( Beniatjar )

Rabo de sargantana ( Beniarjó );

Pinet ( Alcoleja ).

Canya - que - quan- es trenca - s'apanya ( Mutxamel )

“ Li diuen alguns canudets però coa de cavall és el nom de llei “ ( Daimús )

Dades ecològiques: Subcosmopolita. És la més abundant de les coes de cavall al territori. La trobarem als herbats humits de les vores de sequials, de cultius i de camins de l'horta marjalenca, fent sovint tofuts escampalls d'un o tres pams d'altària, encara que a voltes grimpa i s'amparrilla pels canyars i els arbres als quals arriba a cobrir com una espessa xàrcia.

El nuguet sol eixir més on n'hi ha auiamoll ( Beniarrés )

Dades etnobotàniques: com la germana següent.

Ací ve gent de València a collir-la a cabassaes per endur-se-la ( Piles )

Tots els anys ve gent d'Alzira a segar-ne baix de Miramar, omplin la camioneta i se l'emporten per secar-la i unes dones després la posen en bossetes de plàstic per a vendre-les ( Bellguard )

Eixa la gasten per a medecina, li diem coa de cavall i vénen ací furgones i furgones a fer-en; però no sé quina classe de medecina, no sé, no sé ( Piles )

Ve una furgoneta de Carcaixent per les marjals a segar-la i la vénen per a medecina ( Oliva )

La canya-que-quant-es-trenca-s'apanya és diürètica mesclada amb la cabellera de panís ( Mutxamel )

La cua de cavall és molt mala de rematar. Es fan tasses per a pixar, per a l'orina ( Otos )

La brossa de canutet es cria als margens, per ací baix, arrimat a les ambordissaes, i és per a les inflamacions. Diu que ho cura tot ( Simat )

La coa de cavall per a les cremaes. Un bon manoll d'herba i mig casset d'aigua, i deixar bullir mitja hora per a que traga tota la substància. Banys i ferida neta ( Bellreguard )

El nuguet per als conills i animals ( Planes )

Glopeja cua de cavall per al mal de queixal i ho tira ( Altea )

Els animals se la mengen molt: els conills, haques i tot. Això no ho mates tallant'ho, ni tots els dies, n'hi ha que cremar-ho en herbicida ( Oliva )

La cua de cavall per als animals de faena. Fees un cabàs d'això i es tirava l'animal a això encara més que al juncillo i el pinso ( Beniarrés )

La cua de cavall per a les ovelles i el " ganao " és boníssim ( Agres )

La millor brossa que mengen les haques, els bous, les vaques i tots els animals. La més sana, els fa pixar i desinflama ( Bellreguard )

Això no s'acaba mai, llaures hui i demà fora. Es cria en els bancals, en les hortes, entremig dels ceps, per on no passa la rella, i puja amunt. Però se'l mengen molt bé els animals.

#### 168.- *Equisetum telmateja Ehrh.[- E. maximum auct.]*

*Equisetaceae*

*Equisetàcies*

Noms populars diànics: **Coa de cavall** ( Bellreguard, Daimús, Piles, Almiserà, Forna, Beniaia, Benissili, Tàrbena, i a quasi tot el territori; **cua de cavall** (Palma de Gandia, Forna, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Ràfol de Salem, Beniarrés, Carrícola, Otos, Planes, Benimassot, Agres, Bocairent, Barri de Fraga de Cocentaina, Xàtiva, Castelló de la Ribera, ), coa de cavall grossa ( Castelló de les Gerres )

Besnuga ( Oliva )

Pinet ( Benimantell )

Dades ecològiques: Holàrtica. És la coa de cavall més robusta i alta, i la que amb més propietat porta el nom de coa o crinera de cavall. Creix als herbats humits, volts de fonts i pratells banyats de vora alguna font, rierol o barranc com davall de la font de la Mata de Benissili, on fa un prat espés i deliciós, o la font de la Carrasca de Turballos, o a la gola del barranc de l'Encantada, al barranc de Bolulla, a les fonts de l'Algar, o en algunes partides de l'horta marjalenca com a Terra Nova d'Oliva, prop de la ratlla del terme de Piles de Mar.

Dades etnobotàniques:

Per a la inflamació de la orina, mesclada a parts iguals amb la camamirla i el rabet de gat. Prendre'n dos o tres gots al dia ( Ebo ).

Per a la inflamació de la orina (Beniaia).

Per a la inflamació (Benirrama, La Font d'En Carròs ).

Bullit per a la inflamació del ventre ( Aiello de Rugat )

Coa de cavall ( grossa ) i gram, la millor tisana per a orinar ( L'Orxa ).

Ho gasten per a l'orina. Ho bullen per a la inflamació de l'orina ( Benimantell )

Cua de cavall per a la circulació ( Planes )

La cua de cavall per a la circulació de la sang. Bullit durant nou dies en dejú, i després nou dies de nit. Es cria en el barranc ( Agres )

Per a les varius ( Benissili).

Coa de cavall per als ossos ( La Font d'En Carròs )

La cua de cavall per a la circulació ( Planes )

Per a netejar talls i “ mals “; per a la inflamació del rinyó ( Famorca )

Coa de cavall bullida per fer gargarismes i per a la inflació de l'orina. Que alce el bull i bullir un minut; i colar. Tres voltes a la setmana ( Alcoleja )

Les tasses de coa de cavall són depuratives, bones per a les malalties renals i la inflamació de la orina; i per via externa, l'aigua de coa de cavall és bona per a glopejar en cas d'atfes i herpes, i en cataplasmes, per a drenar i eixugar les mastitis i tumoracions mamàries, florncos, bultos, injeccions enquistades: es bull la coa de cavall amb olivarda uns dos o tres minuts, i després es pasta un grapat de farina d'alfolva amb l'aigua de coa de cavall i olivarda, i s'aplica en una gaseta cada dos o tres hores ( Emília Pastor- València )

*Tisana per als còlics renals - inflamació i pedres del rinyó - (Benirrama) :*

Coa de cavall

Herba ronyosa

Peçons de cirera

Cabellera de dacsà

Flors d'espinal

La cua de cavall per a donar de beure als monyicots desficients que estan dentant i no baven, per a que denten ( Agres )

La coa de cavall com a remei per a tombar berrugues: Posar dos canuts creuats de coa de cavall baix d'una pedra o colgar-los (Benialí-Benissivà)

Ho bulliem per als animals que tenien mal de ventre ( Forna )

La cua de cavall per al “ ganao “ i els matxos ( Benimassot )

La cua de cavall el “ ganao “ se la menja també molt bé, com el nuguet ( Planes )

La cua de cavall per a les ovelles i el “ ganao “ és boníssim ( Agres )

Per als conills ( Catamarruc, Oliva, )

La besnuga, la més puta ( Oliva )

## **169.- Erica arborea L.**

*Ericaceae*

*Ericàcies*

Noms populars: Bruc ( Barx, Pinet, Pla de Corral, Quatretonda, pobles de parla valenciana de la serra de l'Espadà ), bruc mascle ( pobles de parla valenciana de la serra de l'Espadà )

Altres noms: Bruc boal, bruc arbori.

*Toponímia:* Ombria dels Brugars de Quatretonda.

Dades ecològiques: Mediterrània i subtropical. Arbust robust, alt, de fulles estretament linears, revolutes, amb els margens contigus pel revers, molt ramificat, que té les ramificacions o branquillons més jòvens densament tomentosos o piloso-blanquinosos; amb les flors d'un blanc blavenc, agrupades en les gruixudes i lívides inflorescències més o menys còniques o amplament piramidals; i amb la càpsula glabra i les anteres amb apèndix basals. Fa la florida de febrer a abril. Forma part del sotabosc del surar, de fet n'és el matoll més forçut, remarcable i peculiar, acompanyat del seu germà el bruc d'escombres que és més menut. A rodals sobre sòls poc humits, el vorem al territori diànic a les terres descarbonatades com al bosquetó del convent de Cotalba d'Alfauir; al Surar de Pinet, Barx i Llutxent; al Pla dels Suro de Barx; al Pla de Corral; a la muntanya del Xim de Quatretonda; a l'alta ombria del Benicadell, davall del pla de la Nevera; al Pla de la Llacuna de Benirrama i Vilallonga; a la Balarma de Vallada o a la Basseta Roja de Montesa a la vora del Port de l'Olleria. La màxima representació al País valencià la trobarem en la serra de l'Espadà.

Dalt de la serra, creix el bruc mascle, va més en els llocs gelats. Baix - en els faldars - tot femella ( Artana )

Dades etnobotàniques:

S'ha utilitzat per via interna com a diürètica i per a aprimar-se; i com a astringent i antisèptica de les vies urinàries com el cepell.

La més importants utilitzacions tradicionals del bruc han sigut com a combustible, per a fer llenya i carbó i, especialment, per a la fabricació de pipes de fumar tabac.

Per fer picots i catximbes amb la fusta del seu cep o soca-arrel ( Cocentina )

El bruc fa una arrel a soles i una porra o rabassa dalt, dura de calent, que s'arrancava amb el fes ( Barx )

Les rabasses del " buc " per a fer foc de les carboneres ( Quatretonda )

Fusta de bruc per a fer batalls ( Pla de Corral )

Porres de bruc per fer carbó i per fer pipes; se les enduien a Aldaia ( Ain )

Treem les rabasses de les arraïls per a fer pipes ( Artana )

La rabassa la veniem per a fer pipes, i carbó. Per a traure-la es gastava l'aixà escarpellera, de dos fulles, una d'aixà i l'altra d'astral per a tallar la nyenya ( Artana )

Les porres de baix o rabasses, ens contaven els vells llenyaters o *gavellers* d'Ain i d'Artana, en el cor del surar de la serra de l'Espadà, les arrancàvem per a fer carbó, i altres les veniem per a endur-se-les a Aldaia i a Anglaterra per a fer pipes de fumar tabac. La *nyenya* de bruc com la pinatxa ( rames de pi ), la ramulla d'olivera, la coscolla, l'algilaga, la joca-sapo ( *Cistus salvifolius* ) i la botja blanca ( *Cistus albidus* ) s'ha gastat sempre per als forns de pa i per a Onda per a coure taulellets. " Mosatros fugiem d'ella perquè pesa com un plom i ens asclava, deia somrient i sorneguer Pepet, un vell gaveller d'Artana: Portàvem al coll o a l'esquena, conforme vulgues, trenta garbons de malea fins al carregador, cada garbó per deu cèntims, i si eren d'algilaga, quaranta, però els garbons d'algilaga eren més menuts. Només ens calia dur vint o trenta cordells penjant a la cintura i un falçó.

A Djebala, al mercat de Xauen i a Gomara al mercat de Lau, vàrem vore per a la venda *xetabes* o ramassos per a agranar fets de rams de bruc mascle i, tal com als pobles de l'Espadà, l'arrel la feen servir per a fer pipes de fumar tabac. També a l'aduar de Gatzorim, *la Cova del Lleó*, el terror habitat de més antic del terme de Xauen, vàrem vore servir-se'n dels ramassos de bruc mascle.

Dades antropològiques:

Plau i escau fer esment d'una citació que li ballava per la memòria a Josep Maria de Sagarra en un moment del rutilant i lúdic periple de *La Ruta Blava*, sobre aquell vell mariner d'un poema de Francis James, que bevia molt de rom de la Martinica i que amanyagava la seua pipa de bruc, torrada i polida *comme le sein d'une petite négresse...*

Un bruc arbori va brotar sobtadament del cofre de fusta que a la fi va encallar a Biblos, a la costa de Síria, rera haver estat llençat al Nil, riu avall, fins endinsar-se en la mar, el qual tot creixent va encerclar dins el seu tronc el cofre de fusta clavat i soldat amb plom que contenia el cos d'Osiris, enganyat per una astuta conspiració del seu germà Set, aquell que el grecs anomenaren Tifó, i setanta dos sequaços més. El rei del país, admirat d'aquell gran arbre, va manar tallar-lo per a que servira de columna en el seu palau, ignorant que continguera el cofre amb el cos d'Osiris. La nova li va arribar a Isis, que va viatjar fins a Biblos, on a la vora d'un pou, humilment, silent i sola, es va asseure, plorant l'absència del seu estimat, tal com a Grècia Demèter ploraria l'absència de la seua filla Core raptada, fins que arribaren les serventes del rei a pouar, sobre les quals va exhalar el perfum meravellós del seu propi cos diví, i quan la reina va oldre el suau aroma que de les seues serventes emanava, va enviar a buscar l'estrangera. Piulant planyívolament, en figura d'oronella, voletejava Isis al voltant de la columna que contenia al seu germà i espós mort. La dea es manifestà com a qui era i va demanar la columna que sostenia el sostre, i obrint-la va traure el cofre i s'abraçà a ell entre laments. Va envoltar el tronc del bruc arbori en un llenç de lli i el va ungir, destornant el leny als reis, que el col.locaren en un temple d'Isis, i fou adorat pel poble de Biblos; i Isis va posar el cofre amb el cos del seu estimat Osiris en una barca i s'allunyà navegant.

*E como duram ! Feitas de urze ressequida, parecem imortais: I com duren ! Fetes de bruc ressequit, pareixen immortals, diu Eugénio da Andrade de Les Mares, essas mulheres que Goethe pensa que estarem fora do tempo e do espaço, anteriores ao Céu e ao Inferno, assim velhas, assim terrosas, os olhos perdidos e vazios, ou vivos como brasas assopradas.*

## 170.- *Erica multiflora* L.

*Ericaceae*

*Ericàcies*

Noms populars diànics: **Cepell** ( Castells de la Serrella, Famorca, Forna, Oliva, La Font d'En Carròs, Vilallonga, L'Orxa, Palma de Gandia, Tavernes de la Valldigna, Simat, Beniopa, Barx, Alfauir, Almiserà, Castellonet de la Conquesta, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Otos, Quatretonda, Aiello de Malferit, Xàbia, Benissa, Senija, Llosa de Camatxo, Alcalà de la Jovada, El Castell de Guadalest, Benimantell, Confrides, ); cipell ( Forna, Pego, ), xipell (Benirrama, L'Orxa, Margarida, ); cepello ( Agres, Alfafara,



Bocairent, Beneixama, Biar, Castalla, Tibi, La Torre de les Maçanes, Penàguila, a voltes, Sella, Altea, La Font de la Figuera , )

Petorret o **petorrets** (Bellreguard, Rafelcofer, Gandia, El Real de Gandia, Tavernes de la Valldigna, Castelló de Rugat, Ràfol de Salem, Otos, Atzeneta, Fleix, Benimaurell, L'Orxa, ); petorreigs ( Aielo de Rugat, ), **petorrell** ( Pedreguer, Jesús Pobre, Sagra, Benidoleig, Senija, El Castell de Guadalest ); **petorrera** ( Beniflà, Benillup, Penàguila, Benifallim, La Nucia, Alfafara, ); petorro o petorros ( Vilallonga, El Real de Gandia, Beniopa, Alfauir, Ròtova, Castelló de les Gerres, Tormos, Alcalà de la Jovada, Albaida, La Font d'En Carròs, Oliva, Simat, Altea, ); **petorri** ( Potries, Alqueria de la Comtesa, Palma de Gandia, Ròtova, Calp, Callosa d'En Sarrià, Benimantell, Tàrbena, La Nucia, Sella, ); petorra ( Ontinyent, )

Cepello és el nom autèntic però també li diuen petorrera ( Agres )

Cepell és lo normal, el nom verdader de la planta de la muntanya. Petorro és els xiquets quan la tiren al foc ( Simat )

Altres noms populars: Bruc d'hivern; bruguera.

#### Toponímia

La Cova del Cepellar de Calp.

Dades ecològiques: Planta de la Mediterrània centro-occidental. Matoll alt, de mig a tres metres, ramificat, de branquillons erectes i fulles lluent. Fa les flors en espesses inflorescències terminals arraimades, i tenen la forma d'orceta, com tota la família de les ericàcies, i són de color rosa de tonalitat més o menys viva, sovint suau, però a voltes d'un roig fosc i clamorós i d'altres blanques com la neu; i sempre tendrament i dolçament perfumades. Comença a florir rera els primers ruixats de les acaballes de l'estiu i guanya el gran esclat de la florida al llarg de tota la tardor. Es cria en abundància, sovint com a peu dominant, en els matollars de la nostra muntanya litoral calcària, baixa i mitjana, d'hivern temperat, tan a la solana com a l'ombria, a les faldes com a les carenes, i va fent-se més i més claret cap a les terres de l'interior, sense abastar els gelius domenys suprameditarranis. El cepell en la canviant policromia de les nostres muntanyes, que muda amb el ritme i el rodar de les estacions, representa el color tardoral muntanyenc per excel·lència, la flor dels darrers grans esplendors de l'any abans d'endinsar-se en les gelors i els rigors hivernals en que serà substituït pel groc net i fred de l'argelaga.

Fa uns tronets quan encens el foc ( Rafelcofer )

El cepell no arriba a Tollos ( Tollos )

El petorrell és com si fóra el pare del cor de penya ( Jesús Pobre )

Dades etnobotàniques:

El cepell a les terres diàniques es fa servir medicinalment com a diürètic, per les seues virtuts d'estimular la producció d'orina, rentar i desinfectar els ronyons i les vies urinàries, i també per a depurar i fer minvar la sang, i per a combatre els reumatismes o aprimar-se.

Usos mèdics.

Renal:

Bo per a la próstata, flor i fulletes, és meravellós per a la próstata, neteja els conductes urinaris. Bullir un minut ( Agres )

Bollit per a la próstata. Quan alça el bull, es posa al foc mínim i que estiga 4 0 5 nimuts bollint. Beure un parell de gots al dia ( Agres )

Tasses per a la inflamació de l'orina: bullir durant cinc minuts cepell, cabellera de dacsca i coa de cavall i deixar reposar ( Beniopa )

Per al reuma. Herba bullida presa, en dejú, durant nou dies ( Beniopa )

Respiratori:

El cepell és una glòria per als constipats ( Castelló de Rugat )

Els petorros per a la tos. La bollien amb espigó roig i figues seques. Els espigons que eixien rojos de les espigues de dacsca blanca. I feien com un xarop per a la tos ( Oliva )

El cepello per al cor ( Biar ).

Vulnerari:

Un punxó fet de rama de cepell gasta el pastor o el caçador per a foradar la picà del sacre o de l'alacrà a la cabra o el gos, tot ben punxat, per a que sue el " veneno ", i es cura ( Alcalà de la Jovada ).

Si li pica un sacre a un animal es fa una punxa d'una vareta de cipell i li punxes i li trau la sang i el " veneno " ( Forna )

El cepell era bo per a quan a un gos li picava un escurçó i s'inflava; feien una punta amb una rameta i li ho clavaven en la inflorescència i era " contraveneno ". N'hi havia prou amb una sola punxa ( Almiserà )

Vareta de cepell per a punxar les picaes verinoses ( Beniopa )

Bastonet de cepell per a punxar la picà dels animals verinosos i que traga sang; es deixa el bastonet dins un temps per a que traga sang i després es lleva ( Aiello de Malferit )

Per a la picà de sacre posar damunt pegats de card pernical - peçó de la fulla -, olivarda i rel de julivert, després d'haver punxat la unflor de la picà amb un bastó de xipell, sec i en punta aguda. Alces la pell en un dit i estaques el bastó en la pell, i ix un rall de líquid. No s'ha de punxar mai en acer ( Benirrama )

Quan una ovella tenia un gra es punxava amb una vareta de petorra ( Ontinyent )

Usos rurals:

El cepell és en companyia del romer, l'argelaga i la ramulla de pi el combustible tradicional per excel.lència dels forns de coure pa:

Per a encendre el foc ( Tormos )

Per fer foc ( Alfauir )

El cepell o petorro abans ho gastaven, amb angelaga, romer i pi, per als forns de xara o de nyenya per a coure pa ( Vilallonga )

Fa les millors rametes per a estacar les botifarres i torrar-les a la brasa. I per a punxar les picaes d'alacrà ( Quatretonda )

La millor fusta per a fer una torrà de carn, de costelletes, de botifarres, d'esclata-sangs amb ceba i alls. Millor que el garrofer, la carrasca o l'olivera. Única. Es nota la diferència de totes les altres ( Beniopa )

Eixa nyenya és la millor per a fer foc en la serra, fa una brasa de categoria per a torrar carn, botifarres o cansalà ( Beniarrés )

Tantes voltes que he anat io a arrancar-ne de cepell per al foc ! Les arrels ( Tavernes de la Valldigna )

Fusta per fer batalls de picots ( Benirrama, Alcalà de la Jovada, )

La soca per a fer picots i catximbes ( Cocentaina )

L'arraïl del cepello per a fer els batalls, i en el ferro feia un so diferent ( Altea )

Fusta molt dura bona per a fer agulles de cosir cuiro o sacs o per a foradar les orelles dels animals ( La Torre de les Maçanes )

Ve a esment ara l'estampa de Gaietà, el pastor druïda de *Solitud*, ajocat en terra bo i pelant i traient punta a unes rames de bruc, dut expressament per a fer forquilles d'estrena per a la caragolada que havien decidit enllestir, aprofitant el dia frescot, amb els boers desdejunats, foscos, bocaforts i més grossos que castanyes, fets al Pas del Llop, el clap que els cria més ufanosos de tota la muntanya i portats amb una caragolera d'ansa de vims: *Tots s'havien acomodat i quatre mans, cada una per la seva banda, esqueixalaren ensems la rodona. Els punxons de bruc furgaven tafaners dins de les cloves, amb un hàbil regirament feien seguir les polpes verdoses, acabades amb un tirabuixonet blanuc o llotós, les rebolcaven en el plat de l'allioli i les portaven a les boques amb una diligència extraordinària.*

Per a fer ramells ( Tibi ).

El cepell és ben volgut pels melers perquè les seues flors ensucrades són molt buscades per les abelles i la mel que en fan és de gran qualitat.

L'abella va molt a la flor a arrebregar mel ( Castellonet de la Conquesta )

El cepello fa olor de mel, hi van molt les abelles ( Agres )

El cepell és molt criador d'esclata-sangs ( Beniarrés )

*Alguns fins asseguren que com el cascall, fa dormir. Jo no ho sé. Però allò que si puc dir-vos és que dona molt de goig anar llançant rametes de cepell al foc i sentir el seu graciós espetorrec. Llavors si que pot ser us faça dormir de satisfacció !*, ens diu el bo d'en Josep Mascarell i Gosp a l'inoblidable *Amics de Muntanya*.

Dades antropològiques:

El dia de Sant Antoni per a les revetles ho cremaven. Qui no se'n feia en comprava una càrrega ( Ròtova )

Els ceps estaven consagrats pels romans a la dea Venus Ericina. Èrix, rei de l'illa de Sicília, occit per Hèrcules, i fill de Venus i, per tant, germà d'Eneas, va donar el seu nom a la muntanya que s'alçava prop de Trapani ( av. Monte San Giuliano ), coronada per un temple a Venus Ericina. La muntanya d'Eryx de Sicília és famosa per la visita de l'agricultor Butes, fill de Bòreas, el vent del nord, a qui erigiren un altar d'heroï les nimfes de Venus Ericina.

L'existència de la dea del cepell gal·la, *Uroica*, és testimoniada per inscripcions trobades en la Suïssa romana. El seu nom està a mig camí entre Ura i el del cepell *Ereice*.

En el llenguatge secret druïdic el cepell expressa el portal simbòlic que comunica la terra fèrtil amb el món de l'ignot i numinós.

\*

*- Ara ve la serenor  
d'aquells dies plens de gràcia  
quan l'argelaga i el bruc  
festegen al peu d'un marge.*

Joan M. Guasch

\*

*Pels caminets de la muntanya  
hi ha estepes i bruc florit.  
Melangia, dolça companya:  
ni una flor no he collit.*

Marià Manent

\*

*i algun boc es deixava el pèl d'hivern pels brucs...*

Henry Howard. Descripció de la Primavera. Fragment.

\*

*La perdiu s'envola batent les ales  
Per entre les brugueres florides,  
Vine, extravient-nos jovialment  
I observem els atractius de la Natura,  
El blat remorós i l'arç fruitós  
I tota feliç criatura.*

Robert Burns ( 1759-1796 )

*Io tinc un hortet allà en el Raboset  
amb quatre algilagues i algun romeret,  
dos botgetes blanques i algun petorri.  
Això serà teu, això serà teu si et cases en mi.*

*Io tinc un almari molt ben adornat  
amb quatre escudelles i un plat foradat,  
un setrill sense oli, barral sense vi  
i això serà teu si et cases en mi.*

Callosa d'En Sarrià

**171.- *Erica scoparia* L.**

*Ericaceae*

*Ericàcies*

Noms populars: Bruc femella ( Pobles de la serra Espadà )

Altres noms populars: Bruc d'escombres

Dades ecològiques: Latemediterrània occidental. Arbust amb nombrosos branquillons erectes, llargs i poc ramificats. Fulles liniars i llueus, de margens revoluts, però no contigus. Fa la florida d'abril a juny, amb les flors verdoses, inconspícues, agrupades en inflorescències arraïmades folioses, amb la càpsula, com tota la planta, glabra. Branquillons jòvens glabrescents, rarament pubescents.

A brolles sobre sòl profund i poc àrid, en contrades mediterrànies més o menys plujoses.

Dades etnobotàniques:

Per a fer llenya.

**172.- *Erinacea anthyllis* Link [= *E. pungens* Boiss]**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: **Eriçó** o ariçó ( Fageca, Penàguila, Bocairent, Agres, )

**Cadireta** o caïreta **de pastor** ( Alcalà de la Jovada, Beniaia, Castells de la Serrella, Famorca, Penàguila, Tibi, Bocairent, Agres, ), cadireta de pastoret ( Cocentaina )

**Coixinet de monja** ( Agres, Cocentaina, )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental: Ibero-magrebí. Camèfit pulvinat. Mata compacta, que forma coixins arrodonits amb aspecte d'eriçó, de 10 a 30 cm d'altària, molt ramificada i subfil·la, amb les tiges acabades en espines llargues i gruixudes, fortes. Té les fulles simples ordinàriament i rarament trifoliades. Fa una florida primaveral prou primerenca amb flors apapallonades de corol·la d'un blau clar, sovint violaci. Llegum oblong, comprimit, pilós, de 2 a 4 cm. És una planta que, dins del territori diànic, assenyala terres de neu, sovint, ombrius freds de neu; no hi ha coixinets en el termomediterrani ni en les solanes ni en els faldars. Apareix sempre trescant cara amunt, pujant la serra, en els matollars calcaris alts, les carenes ventoses o costers ombriencs, definint el fereste espai muntanenc anomenat *Erinacetalia*. A evocar els dilatats i lluminosos camps de cadiretes de pastor de l'Alt de la Casa i de la Canal de la Serrella.

La caïreta de pastor creix dalt les querenes ( Tibi )

Dades etnobotàniques:

El pastor, arribat el moment, fa servir realment la mata d'eriçó com a molluda cadireta o delicat coixí per a descansar en plena muntanya, bo i posant la manta al damunt de la planta i rodant-la en espiral amb una tal habilitat que les punxes es giren cap per avall.

*Veu? Som al peu de l'alt dels Eriçons, una espècie de caporrutxo de la carena.*

*Agafàrem un corriol que hi pujava degradat - un caminet de perdius- entre amples coixins de punxoses cadires de pastor o eriçons, que sens dubte donaven expressiva designació a la soberga altura.*

Enric Valor. Temps de batuda. p: 125

*Les ombres de la nit li queien al damunt com un ruixat de cendra, i vingué moment que ja no sabia on posavi el peu, petjant les punxes dels coixinets de monja en comptes de les pedres.*

Caterina Albert i Paradís. *Solitud*. Cap. XII: Vida Enrera

### 173.- *Erodium cicutarium* ( L. ) L'Hér in Ait

*Geraniaceae*

*Geraniàcies*

Noms populars diànics: Rellongera ( Tàrbena ), rellongets, rellongeres.

Agulletes, gulletes, agulletes roges ( Alcalà de la Jovada ), per a distingirles de les també mengívoles agulletes ( *Scandix pecten-veneris* ),

Ulleres ( Xaló, )

Tenedors ( Castelló de Rugat )

Dentetes de conill ( Alcalà de la Jovada )

Filles maries ( Quatretonda ),

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Herba més o menys pilosa, de tiges prostrades o ascendents, i flors d'un rosat més o menys purpuris; pratell terofítics.

Dades etnobotàniques:

Verdura ( Alcalà de la Jovada )

S'ho menja el " ganao " ( Tàrbena )

Quan la rellongera està seca ho banyes i pega voltes ( Tàrbena )

" Selon Choumovitz et Serres ( 1954 ), les feuilles sont consommées frites ou bouillies " ( Edouard le Floc'h: *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne*, 1983 ).

### 174.- *Erodium malacoides* ( L. ) L'Hérit. [ = *E. aragonense* Loscos ]

*Geraniaceae*

*Geraniàcies*

Noms populars diànics: Agulles ( Xàbia ), aülles ( Bellreguard ), aülletes, agulletes ( Benissa, Benimassot ), gulletes, ulleres ( Xaló, ), 'ulles de Maria ( Castellonet de la Conquesta ), agulles maries ( Manuel ) agulletes roges ( Alcalà de la Jovada ), per a distingirles de les agulletes ( *Scandix pecten-veneris* )

Maria fila, maries files ( Ròtova, Almiserà ), fila maria ( Alfauir ), filles maries (Quatretonda ), gerani filamaria.

Rellongera ( Tàrbena ), rellongets, rellongeres.

Tenedor o tenedors ( Beniarjó, Castelló de Rugat ).

Dentetes de conill ( Alcalà de la Jovada )

Malví de pic de pardal ( Alquerieta de Guardamar )

Dades ecològiques: Eurocircummediterrània. Latemediterrània-Iran. Teròfit escapós / Hemicriptòfit biennal reptant. Herba anual o biennal, prostrada o ascendent, pubescent-glandulosa, de fulles ovades o ovato-oblongues, cordades, lobulades de 3 a 5 lòbuls. Floreja en umbel·les de 3 a 8 floretes de pètals d'un malva rosat o rosa violaci molt viu. Herba ruderal i arvense. Herbats nitròfils. Se'n fan moltes plantes al mollut sotabosc de l'horta de regadiu, especialment, en el tarongerar. Els geranis, en general, solen passar desapercebuts per als excursionistes i senderistes, tot i la força de la seua petita i punyent porpra floral i de la gràcia del seus aguts fruits que han suggerit els seus noms populars; però per al bon botànic i el caminant avesat a la meravella de les coses menudes, els geranis, i en particular aquest tan abundant, són d'un alt valor ecològic dins del teixit paisagístic hortolà i ruderal del país. Als vorals i fraus del paradís de l'horta de tarongers els geranis fila-maria són primordials, amb estovats escampalls enormes i cames que, a voltes, abasten grandàries formidables.

Dades etnobotàniques:

Al territori el gerani fila-maria i la resta de geranis només s'han fet servir com a past i farratge per als animals, i ocasionalment com a verdura.

Les aülles de Maria es cria dins dels horts; la segàvem per als conills ( Castellonet de la Conquesta )

La buscaven molt per als conills ( Almiserà )

Les maries files és molt bo per als animals, conills, borregos ( Ròtova )

S'ho menja el " ganao " de meravella ( Benimassot )

Les agulletes, això s'ho menja el "ganao" molt també ( Benimassot )

Quan la rellongera està seca ho banyes i pega voltes ( Tàrbena )

El gerani filamaria s'ha gastat a Castelló com a protector de les mucoses en les inflamacions intestinals i com a planta hemostàtica i cicatritzant (Mulet; Arnold )

A Tànger ( Gattefossé, 1921 ), " l'espèce est consommée crue en salade " ( Edouard le Floc'h: *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne*, 1983 ).

## 175.- *Erodium moschatum* ( L. ) L'Hérit. in Ait

*Geraniaceae*

*Geraniàcies*

Noms populars diànics: Agulles, gulletes, gulletes, agulletes ( Benissa ), agulletes roges ( Alcalà de la Jovada ), per a distingirles de les també mengívoles agulletes ( *Scandix pecten-veneris* ), ulleres ( Xaló, ); dentetes de conill ( Alcalà de la Jovada ); filles maries ( Quatretonda ),

Dades ecològiques: Mediterrània; vores de camins, solars, camps abandonats amb el margall d'espigueta; herba pròpia de les contrades mediterrànies marítimes, de tiges erectes o ascendents i flors d'un rosa violaci.

Dades etnobotàniques:

Verdura ( Alcalà de la Jovada )

**176.- Eruca vesicaria (L.) Cav. [= Brassica vesicaria ]**

*Cruciferae*

*Crucíferes*

Noms populars diànics: Ruca ( Callosa d'En Sarrià, Cocentaina, Alcoi, Benimarfull, Ares del Bosc, Xàtiva, La Font de la Figuera, ), ruqueta ( Benissa ); oruga vera (Ibi, )

Dades ecològiques: Mediterrània - Iranoturànica. Herba anual veïna dels pasturatges i herbats subnitrofil de les vores dels camins i dels bancals de secà. Allò més vistent de la planta són les flors de quatre pètals blanquinosos, més o menys grogençs, amb venetes marronenques o violàcies.

Dades etnobotàniques:

Herba mengívola molt preada a tot el territori pel seu tast estimulant.

Bona per a menjar ( Ibi, )

En cru amb pa-i-oli, fa un coent boníssim ( Callosa d'En Sarrià )

A ma mare li agradaven molt. En oli i unes gotetes de vinabre ( Cocentaina )

La ruca té un sabor molt bo per a l'ensalà, un sabor amarguet. Boníssimes les ruques ! ( Alcoi )

La ruca en ensalà és boníssima ( Benimarfull )

La ruca cou un poquet. Io en sembrava de la llavor que arplegava ( Ares del Bosc )

La ruca està coenteta i és per a menjar en ensalà ( Alfafara )

La ruqueta és comestible en cru com el llicsó ( Benissa )

Els animals això peguen quatre mossos però això s'ho mengen poc ( La Font de la Figuera )

**177.- Eryngium campestre L.**

*Umbelliferae vel apiaceae*

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **card panical**, o simplement, **panical** ( Castells de la Serrella, Cocentaina, Alcoi, Alfafara, Catamarruc, Almiserà, Terrateig, Castelló de les Gerres, Salem, Quatretonda d'Albaida, Albaida, Gandia, Beniarrés, Planes, Almudaina, Benilloba, Benifallim, Penàguila, Petrer, Alcalà de la Jovada, Gata, Xàtiva, Vistabella, ), **card panical** ( Gata ), **panical** ( Alcoi, Agres, Benimarfull, Benillup, Benifato, Benasau, Ares del Bosc, Penàguila, Otos, Carrícola, Palomar, Atzeneta d'Albaida, ), **card aspanical** ( Alcalà de la Jovada ), **espanical** o **aspanical** ( Confrides, Abdet, ), **panacal** ( Aielo de Malferit ), **panical blanc** ( Benialfaquí ), **panicaldo** ( La Font de la Figuera )

Card panical ( Benissili, Benimassot, ), **card pernical** ( Benialí, Benissivà, Beniaia, Parcent, La vall de , Tàrbena, Calp, Fageca, Benimassot, ), **pernical** ( Alcalà de la Jovada, Gorga, )

**Card perical** ( Forna, Adzúbia, La Font d'En Carròs, Xeraco, Ebo, Sagra, Tormos, Orba, Fleix, Benimaurell, Ondara, Pamis, Pedreguer, Gata, Xàbia, Benidoleig, Benimeli, Sanet i Negrals, Ràfol d'Almúnia, Xaló, ), **cardo perical** ( Forna ), **perical** ( Forna, Tormos, Benimaurell )

**Panicard** ( Biar, Beneixama, )

Card quirical ( La Font d'En Carròs )

Panicaldo ( La Font de la Figuera )

Card ( Beniopa )

**Cardina** ( Alfauir )



Cardo ( Oliva ), cardo de muntanya ( El Real de Gandia ), cardo burriquero ( Oliva, Potries, El Real de Gandia, )

**Cardinxa** ( Salem ), cardinxera ( Canals )

**Punxera** ( Altea ), punxes ( Balones )

Altres noms: card girgoler, card corredor, centcaps, balairella, herba capitana, espinacal, espina card.

Dades ecològiques: Planta mediterrània, vivaç, perenne, heliòfila, que es seca a la tardor i brota de nou de cara la nova primavera, d'una arrel poderosa que pot tindre la grossària del dit gros i que s'allarga i s'afona en la terra fins més d'un metre de fondària. Les flors s'apleguen als cimals de la dreta i redona tija, en una ampla inflorescència glomerular corimbiforme. Les petites floretes tenen un calze format per cinc sèpals drets i punxants i una corolla amb cinc pètals blavencs escotats. Tota la planta és de color verd grisenc clar, sense cap pèl, completament glabra. És una flor solsticial, que fa el ple de la florida pels volts del solstici d'estiu o de Sant Joan, i la continua fins a ben endins de l'estiu. Subnitròfila i indiferent al substrat edàfic, si bé amb certa predilecció pels terrenys calcaris i argilencs, té un comportament ecològic molt ampli. De fet és una planta abundant, çà i lla, sobretot en les carenes aclarides i escarnades altes. Creix a tots els ecosistemes, i on no hi és la substitueix una germana, com és el panical marí\* en l'ecosistema dunar; es fa trobadissa en els caixers de rius i de barrancs, en les vores dels caminals, les sendes i els bancals de la marjal, de l'horta i del secà, i en general en els erms i pasturatges de terres eutròfiques de les comarques de la plana al·luvial quaternària litoral fins a les carenes més altes de les nostres muntanyes, des de ran de mar a 1850 m.

Una de les estampes més formoses que ofereix el ben plantat i recelós panical, en la seua precisa i rude arquitectura, és la del brot primaveral quan desplega les amples fulles de llarg peçó ran de terra, la del gran i preciós rosetó del dilatat i treballat fullam primicer, tan ple de vida.

Dades etnobotàniques:

El panical és una de les plantes silvestres de més anomenada com a medicinal entre les gents de la ruralia valenciana. Hom diu que en l'antigor poques plantes remeires gaudiren d'una anomenada tan gloriosa com el panical. Era considerada com un escut protector contra les infeccions i els enverinaments, digestiva, pectoral, emmenagoga, purificadora de la sang i tonificant, i encara afrodisíaca, creença molt estesa a Grècia, on fou planta de màgics i poetes com l'ardent i ardida Safo, de la qual n'era l'herba dilecta.

Dioscòrides deia que les fulles del panical quan encara estan tendretes se salen per a menjar, i que l'aromàtica arrel, beguda, sana el retorçons del ventre, resol les ventositats i provoca l'orina i la menstruació. *Si es beu en vi es fa servir contra les indisposicions del fetge, contra les mossegades de les serps, i ajuda als qui prengueren algun verí mortífer.*

Arrancaven les arrels del card pernical i se les emportaven a Alcoi per a vendre-les. Quan està creixent, rosegues el tronquet i fa un gust de medicina increïble ( Fageca )

Ací els herbolaris d'abans arplegaven les arrels del panical ( Otos )

En la ruralia diànica es considera l'arrel del panical un excel·lent diürètic, útil per a eliminar líquids i toxines; i les tasses d'arrel de panical s'han indicat per a fer minvar la pressió de la sang; per a eliminar les pedres i arenetes renals; per a guarir els constipats i les bronquitis; per a la inflamació; per a rebaixar el sucre de la sang i per a regular la menstruació i evitar les molèsties i doloracions, en aquest cas començant a pendre-la una setmana abans de l'aparició de la regla. En general, sol bullir-se 30-40 grams d'arrel, un grapat, en 1 l. d'aigua durant 3 o 4 minuts. Se'n poden beure dos o tres tasses diàries.

Les arrels contenen tanins, saponina i una xicoteta proporció d'un oli essencial.

A.- L'ús del panical, a esmentar, en primer lloc, per ser el més vigent actualment, encara, és per a evitar o previndre, tractar o curar l'escaldadura, escaldat o escaldamenta, és a dir, la irritació o cremor cutània produïda per la suor, sovint, a les aixelles o els engonals o als peus, que apareix normalment al llarg de les faenes més dures del camp, quan anaven a llaurar, segar o fer marge, o durant les llargues caminades.

Aquets ús a tall d'amulet protector, preventiu o curatiu, pot ser considerat com a màgic, o, si es vol, psicossomàtic, però potser el panical exhale alguna essència que, homeopàticament, dissipe o anul·le la producció dels components de la suor que irriten o inflamen la pell.

La manera tradicional de procedir és posar-se un collaret de canuts de panical, fets de trossets d'arrel, però, a voltes, també, de la soqueta, del tronquet, i preferentment en nombre imparell, un o tres, normalment, als quals se'ls passa un filet, un cordellet o una cadeneta, i es penja del coll. Però també hi ha qui es fa una polsereta; i hi ha qui es posa un bastó o nuguet o el peçó d'una fulla de panical a la panxa, baix la faixa o de la corretja, o damunt de l'orella o a la vora de la gorra o de la sabata, o en la planta del peu; hi ha qui es posa una fulleta enrotlladeta en un paperet dins de la bujaca del pantaló i, fins i tot, dins de la cartera. S'aconsella, en qualsevol cas, que es porte damunt, i millor que toque la carn. També hi ha qui, a manera de desodorant, s'unta les aixelles i les parts més sensibles amb el suc de la planta tendra abans de posar-se a treballar. La majoria diu que cal tallar el panical quan encara està verd, i que s'ha de secar dins de la persona; tot i tot, hi ha uns pocs que el prefereixen ja sec. En general allò que es diu i es creu és que portar el panical damunt alleuja l'escaldamenta dels engonals i de baix del braç a les persones que suen; ja pot fer calor i suar i ser delicat de la pell.

Mon pare se'l posava en la corretja quan anava a llaurar ( Beneixama ).

Tros de canyeta de panical penjada al coll en un cordell per a no escaldar-se ( Petrer )

Portar un trosset d'arrel, un tronxet, dins la butxaca o damunt contra l'escaldat ( Ebo ).

Canut de tronquet de card pernicar per a l'escaldat; i canviar a l'any ( Parcent ).

El tronquet del card panical penjat de la cadeneta en el coll per a l'escaldat. Per a no escaldar-se això va de meravella ( Alcoi )

Dos o tres trossets de tronquet de panical en un collaret per a l'escaldat ( Alfafara )

Tot això es talla a trossius i es fa un collar o una pulsera per a no escaldar-se ( Carrícola)

Tronxet de card perical per a l'escaldat ( Ràfol d'Almúnia, Benimeli, Fleix, Benimaurell,)

Fa una arrel o arraïl llargueta i grossa i si vosté en porta un tros damunt, en la bujaca, no sua encara que siga molt suaor i no s'escalda ( Famorca )

Collar de tronxo o canut de pernicat per l'escaldat. Imparells. ( Gorga )

La soqueta o tronquet del card panical penjà de la cadeneta per a no escaldar-se ( Famorca )

Per a l'escaldament. Un nuguet a la panxa, baix la faixa o la corretja ( Forna )

Tronxo sec de card perical, que toque la carn; i no t'escaldes ( Forna )

Card perical a la gorra per l'escaldat ( Adzúbia )

Un brot de card perical en el "sombbrero" per l'escaldat, o una fulla esguellà d'enmig del tronquet, tota sencera amb punxes i tot ( Benimeli )

La soqueta se la posen lligaeta que toque la carn per a que no s'escalden ( El Real de Gandia )

L'arraïl per a l'escaldat posà en la gorra ( Ondara )

Peçó de la fulla de card perical penjat al coll amb un cordellet per als escaldats ( Ondara )

Contra l'escaldat de la pell en gent suaora, portant un canudet d'arrel penjat al coll com un collar ( Benialí ).

Collaret, filet o cadeneta d'un trosset de tronxo o canudet o dins de la bujaca per a l'escaldat de baix del braç o de l'engonal. Si toca la carn millor ( Benidoleg )

Portar damunt, dins d'una bosseta de tela, un trosset d'arrel de card perical arrancada la nit de Sant Joan o un dia de lluna vella, és a dir, a partir del ple, amb cura que no li pegue mai la llum al trosset d'arrel, i evita l'escaldat i les morenes.

Es posa en el coll un canudet de card panical per a l'escaldat ( Almudaina )

Per a l'escaldament de la suor. Penjar del coll amb un fil un o dos canudets del tronxo. Canviar a l'any ( Beniarrés )

Fas un collaret en dos o tres trossets de card panical per a l'escaldat ( Salem )

Collaret de peçó de fulla de card panical per a no escaldar-se ( Quatretonda d'Albaida )

Collaret de troquet de panical per a l'escaldat ( Alcoi, Benimarfull )

El que patix d'escaldament es posa un trosset de peçó en la bujaca i ja s'ha acabat ( Benimassot )

Panical per a si s'escaldaven. Es posaven un tros dins de la bujaca o una pulsereta o collar quan anaven a segar per a no escaldar-se. Ma mare sempre en portava tres trossets ( Agres )

Un bastó de panical per a l'escaldat ( Agres )

Rameta de panical per a no escaldar-se, ha de tocar la carn, la persona ( Cocentaina )

Collaret de tronc de panical per a no escaldar-se. " Alívia " l'escaldat dels engonals i de baix del braç ( Cocentaina )

Canut de tronxo de panical per a l'escaldat. Tallar quan encara està verd; s'ha de secar dins de la persona ( Albaida )

Una rameta d'eixes i no t'escaldaràs, un tronquet que toque la carn, ja pot fer calor i suar i ser delicat de la pell ( La Pobla del Duc )

Per a l'escaldat, et penges una soqueta al coll ( Castells de la Serrella )

El panical per a l'escaldat de baix dels braços i dels engonals. Un collar de tres canuts del tronxo ( tronc o rames, no arraïl o peçó de fulla ); hi ha qui en posa dos; i que toque la carn el canudet. Talla els canuts i passa un filet i si vol cadeneta cadeneta i si vol cordellet un cordellet ( Benifato )

El canudet del card perical per a les persones que patixen d'escaldar-se, portar damunt i que toque el canudet la persona ( Tormos )

Portar en la bujaca un tros d'arrel per als escaldats ( Biar ).

Collaret de trossets de canyeta o canudet de panical, amb un nombre impar ( 3,5,7...), per a l'escaldamenta ( Castelló de les Gerres, ).

Per a no escaldar-se. Es talla a trossets el canudet que fa la flor quan la planta està seca. Es passa un fil o cordonet per dins i es penja al coll. “ No el preocupes que no t'escaldaràs mai “. N'hi ha qui es col.loca el canudet en el peu ( Catamarruc ).

Per a no escaldar-se ( Atzeneta d'Albaida )

Tronquet de panical quan està tendre per a no escaldar-se. Portar-lo a la bujaca o es passa una agulla amb un filet i se'l posa al coll ( Palomar )

Per a no escaldar-se. Arranques la fulla com una penca, lleves lo punxós i ho portes damunt cru. Hi ha qui porta l'arraïl ( Cocentaina )

Això és panical. Un collaret fet de la soqueta de panical per a no escaldar-se. Lleves lo que pica i talles els trossets i te'ls poses, un o tres, han de ser imparells, per evitar escaldar-se. Io ho porte sempre, io no el canvie. També a Muro ho gasten ( Almudaina )

Una fulleta de card perical en el “ sombrero “ per l'escaldat ( Gata )

Això es gastava en l'escaldat. Quan anaven a llaurar se'l posaven un tros en l'orella o el capell o la bujaca ( Beniarbeig )

Si es porta a les bujaques evita escaldar-se ( Quatretonda )

El canut del panical per l'escaldat ( Otos )

El card perical per a l'escaldat ( Xaló )

Per a l'escaldat o escaldamenta. Val tota la canya, tronc o asperó. Millor els nucs de baix. Es talla a trossets. Un nuc prou. Io li faig un foraet en un fil d'aram i després li pose la cadeneta ( Pego )

Canudet del tronxo per a l'escaldat ( Benialfaquí )

Collaret de panical per a no escaldar-se les engonals. Collaret de set trossets i set nuggets ( Alcoleja )

Collar de tronc o canut de panical per a evitar l'escaldat quan estàvem segant blat. Fil de cotó gros i enfilàvem el canut per dins entre nuc i nuc ( Penàguila )

Per a la suor s'enganxa un trosset de canudet de panical - tronxo o qualsevol part - que toque la carn ( Penàguila )

Canut de raïleta de panical per a l'escaldat, en collaret o enganxà a la cadeneta, que toque la carn ( Benifallim )

Per a l'escaldamenta; tronxo o soqueta a l'orella, que toque la pell ( Benidoleig ).

Bastó de card perical - soqueta, no peçó ni arrel -, te'l poses a la butxaca i no t'escaldaràs mai ( Benimaurell )

Això es bo quan un està escaldat. Un tros de tronxo o peçó de fulla i que toque la carn ( Alcalà de la Jovada )

Portar una soqueta de panical en un collar o cadeneta o en la bujaca per a no patir d'escaldar-se ( Alfafara )

La fulleta del card perical enrotllaeta en un paperet dins de la bujaca, i li alívia l'escaldat o escaldamenta de les engonals o de baix del braç a les persones que suen. Seca i vella funciona encara ( Pedreguer )

Portar a la bujaca una fulla de card perical, en punxes i tot, doblègà i enrotllà en un paper per a no escaldar-se ( Gata )

El canut del perical per si algú s'escaldava. Es passa un fil per dins i un trosset que et toque la carn prou ( Beniopa )

Canutet de cardina per a les escorcedures o escaldats ( Alfauir )

Portar una fulla dins la cartera per a l'escaldat. Des de que la porte ja no m'escalde. Abans fent marge de la suor i de la pols arribava a fer-me sang en les engonals. També per a les criatures, penjaeta en el collet dins d'un plàstic ( Barx )

Una fulla enrotllada de card perical en un paperet i portada en la bujaca per a l'escaldat ( Gata )

N'hi ha dos classes de card perical. Un que fa un nap gros i una flor com una carxofa rinxo terra; i un altre que s'espiga pac a munt, que es gasta per l'escaldat ( Pedreguer )  
Tronxet de perical per a les escaldades i escaldaments. En contacte amb la pell; penjat al coll; en les bujaques; el rellotge; i si és un xiquet en el bressol baix del llançolet; i no s'escalda ( Pedreguer )

Açó, el bastó, molts s'ho posen en un collaret per si s'escalden. Ha de tocar la persona, i fa efecte, està clar que en fa ( Beniarrés )

Això diu que la branqueta passat en un filet és bona per a l'escaldà ( Aiello de Malferit )  
Si estàs escaldat piques el card perical o el poses un peçó de fulla en la boca ( Tàrbena )  
L'arrel del card perical arrancà i bullida diu que es bona per a llavar els " mals " dels engonals ( Benissa )

B.- Per a calmar el mal de queixal:

Bona per a tot, inclús, per al mal de queixal. Bullir arrels, i glopejar ( Castells de la Serrella )

Per al mal de queixal es posa un trosset d'arraïl que toque la carn, penjant del coll d'una veta negra amb nou nucs ( La Torre de les Maçanes )

Rosari o collar d'arraïl de perical amb deu nucs per al mal de queixal. Un nuc per al trosset d'arraïl que penjarà del coll, huit en el cordell i el que fa deu per a nugar darrere del coll ( Benilloba )

Collaret de canut sec de perical per a dentar els xiquets ( Ares del Bosc )

Collaret de trossets de canudet de perical, nombre impar, per a que no baven els xiquets ( Castelló de les Gerres, ).

Tros d'arraïl de perical penjant del coll o estacà en el " sombrero " o en la corretja per a la gent que s'escalda, i per a les almorranes ( Otos )

A Baza, reporta M.R. González -Tejero, per al mal de queixal recomanen glopeigs d'aigua de *cardo cuco*, i per a guarir les morenes es pengen un tros de l'arrel de *cardo cuco* al coll; i a Güejar-Sierra per a guarir la coixera dels animals posen un tronquet de *cardo cuco* en el lloc on hi haja xafat l'animal, i alhora que el tronquet va assecant-se la coixera va desapareixent.

C.- Ús vulnerari:

Arrel pelà i neta baix l'aixeta, picà i bullida per a rentar amb l'aigua les ferides, les llagues ( Beniaia ).

Bany d'aigua de quirical per a les roglades, tocats i taques de les cames o altres zones ( La Font d'En Carròs )

Arraïl bullida per a netejar la sang i facilitar la curació de les ferides i llagues, èccemes i grans ( Beniaia ).

Rel bullida de perical per a curar " mals " ( Tormos )

Per a punxar els " mals " endanyats ( Beniaia )

Arrel picà de card perical per fer pegats i curar els " mals " ( Gata )

L'arreleta del card perical, llargueta, es bull i es fan banyets als " mals " ( Pedreguer )

El suquet o aueta del peçó de la fulla del card perical xafat per a refregar damunt de les picades de vespa ( Vistabella )

La rel bullida en aigua clara del card perical per a llavar els galapos ( gra o bony al coll ) d'un bou, per a maürar-lo ( Xeraco )

Arraül de panical per a llavar la *patxuquera* que la cingla repetrà li feia a la burra. Als quatre dies bona ( Penàguila, comunicació d'una gitana de Cocentina allà pels anys trenta )

D.- Per a tractar les almorranes:

Panical collit sencer i deixat a terra en casa per a les almorranes ( Benifallim )

Portar en la bujaca un tros d'arrel per a les almorranes ( Biar ).

E.- La virtut més remarcable del panical és la de ser tingut popularment per un ben eficaç contra-verí o detoxicant, indicat, com a remei, en les picades i mossegades verinoses, siguen de víbora - escurçó, sacre o àspid -, o alacrà, abella, vespa, aranya de de muntanya o de mar o cuc de pi o processionària, tan a les persones com als animals: gossos, cabres, ovelles, etc.

La manera tradicional de procedir davant del cas de la mossegada verinosa es pot condensar en uns testimonis escollits entre els escoltats çà i lla els pobles de la ruralia diànica:

El sarvatxo si no té un card a la vista no es baralla. Io vaig vore una volta com es barallaven; i quan el sacre li picava, el sarvatxo fugia i buscava el panical i es rebojava damunt, i tornava al moment a barallar-se; i a les tres o quatre picaes es van quedar els dos mirant-se parat un davant de l'altre, ni el sacre picava ni el sarvatxo es menejava ( Tio Tobies d'Alcalà de la Jovada )

Per a la picà d'alacrà. Primer es punxa l'unflor amb les punxes de la fulla. Després es fa un pegat d'arraüls picaes i es posa damunt de la ferida ( Catamarruc )

Picà de sacre. Punxar amb card panical, després amb un punxó d'estepa i finalment untat en mel ( Tio Tobies d'Alcalà de la Jovada )

Segons contava ma uela, quan li picava un escurçó al matxo o a la cabra, normalment en la mamella, anaven a buscar el card perical com un " contraveneno " ( Calp )

A mon pare li va picar un sacre i el card perical el va curar. L'arraül picà i posà damunt com un pegat ( Beniaia )

Arrel bullida de card quirical per als mals " envenenats ": picà de vespa o d'aliacà. Si és el sacre millor el baladre picat ( La Font d'En Carròs )

Tronquet i arrel bullida quan li picava a algú un alacrà o animal verinós ( Benissa )

Quan et picava un aleacrà arrancaves un card panical i xupaves l'arrel ( Almiserà )

Si el pica l'alacrà, picaves l'arrel del panical i t'ho posaves damunt ( Llutxent )

Si a una cabra o ovella, o un gos li picava un sacre o un escurçó li pegàvem amb una mata de perical, i començava a eixir-li una bambollera de sang; i això li traïa el " veneno " i ho curava ( Forna )

Si el pica una vespa, punxes damunt amb el card perical i et passa ( Pedreguer )

Quan li pega una picà el sacre o un alacrà a un gos, una cabra o ovella o a una persona, ho fa ben punxat, tot el rogle ben punxat, i trau el " veneno ", i el salves. No para de suar, de sumar, de xorrar el " veneno ". Els sacres piquen al morro a les cabres i ovelles, normalment. També es pot punxar amb un punxó fet d'estepera seca o de cepell. Tot ben punxat. En qualsevol cas, en tres o quatre hores se'n va. Ho he fet 40 mil voltes ( Alcalà de la Jovada )

Rel de perical xafà per a refregar unflors degudes a picades d'abella, alacrà, serp o àspid, i llevar el " veneno " ( Sagra )

Un àspid li va picar a la meua gossa i li va fer una cama com la d'un cavall. Li vaig punxar la cama amb una carxofa de card perical, i va començar a plorar-li tot el "veneno" de la cama, i als dos o tres dies bo ( Sagra )

Per a picar la unflor de les picaes dels ascurcions i dels sacres. I després de picar amb el panical, cal refregar la picà amb la cabota del margalló per a que no es tapen els forats fets per les punxes del panical i traure el líquid. Tots els animals mossegats per l'escursió, els he salvat, ningun me l'ha mort la picà. L'ascursió és més fort que el sacre, un pam de llarg, coa curta i grossa i té morret. El sacre és més llarg i porta un rosari damunt el llom ( Benimaurell )

Panical per a la picà de sacre, àspid o alcurçonet. Es punxa damunt de la ferida inflamada ( La Torre de les Maçanes )

Picà de sacre. Punxar la picà amb card perical ( Fleix )

Picà de sacre a un gos: punxar amb el panical tota la picà, i que bega llet ( Penàguila )

El panical serveix per a moltes coses. Això si li pica una serp a un gos, tires a mà del panical i li pegues al gos on té la picà ( Benasau )

Ben punxat de card perical per a les picaes de sacre i les unflors dels cucs de pi o processionàries ( Parcent )

Contra les mossegades de serp, punxant la part afectada amb el seu fullatge ( Benialí ).

Per a quan un animal li pica un sacre; s'arranca una mata i es colpeja sobre la picà; només que traga sang ja n'hi ha prou ( Benidoleig )

Picaes de sacre i alacrà a cabres i ovelles; piquen normalment al morro. Li punxaves primer amb un punxó de xipell ( *Erica multiflora* ), d'un brot tallat en punta, 7 o 8 forats, i després amb perical ( Benialí )

Per a la picà de sacre posar damunt pegats de card perical - peçó de la fulla -, olivarda i rel de julivert, després d'haver punxat la unflor de la picà amb un bastó de xipell, sec i en punta aguda. Alces la pell en un dit i estaques el bastó en la pell, i ix un rall de líquid. No s'ha de punxar mai en acer ( Benirrama )

Si pica a un gos o ovella cal punxar la picà amb perical ( Benimassot )

Molt bo per a les picaes de bitxos venenosos. Refregar la picà amb el suc del tronquet, i com de més avall millor per que té més suc o l'arraïl ( Benilloba )

Arrel picà per a les picaes ( Benimeli )

Panical per a punxar damunt de la unflor de les picaes d'alacrà per a que traga sang i el "veneno" ( Penàguila )

Contra el verí, punxant, després de ratllat ho punxa en això ( Famorca )

Buscaven l'arrel del card perical per a fer banys i tasses si li picava una aranya de mar ( Benissa )

Aquesta virtut ve reforçada per l'observació, tantes voltes referida pels pastors, caçadors i llauradors, que quan un fardatxo o sarvatxo es baralla amb un víbora, si no té un card a la vista no es baralla, i quan el sacre li pica, el sarvatxo fuig i busca el panical i es rebolca i refrega per damunt, i això li lleva el verí i l'encoratja i de seguida torna a barallar-se.

Quan es barallen el sacre i el sarvatxo aquest es rebolca damunt del perical ( Adzúbia )

Quan una serp i un sarvatxo es barallen i la serp li pica al sarvatxo, aquest busca i es rebolca per damunt i tira el "veneno" ( Sagra )

Quan es baralla un sarvatxo amb un sacre o escurçó i li pica, es rebolca sobre el perical i li lleva el "veneno" ( Fleix )

Els sarvatxos quan s'encontren a una serp i li pica, si té un panical propet se'n va i es refrega damunt i es lleva el "veneno" de damunt d'ell i a la brega altra volta ( Castelló de Rugat )

He vist barallar-se un sarvatxo amb un sacre, i després de picar-li el sacre, anar-se'n el savatxo a refregar-se per damunt del card perical ( Forna )

El sarvatxo si no té un card perical propet no li planta cara o ataca el sacre; i si li pica es rebolca en el perical, i brega avant ! ( Pedreguer )

Quan un sacre i un sarvatxo es barallen, només li pica el sacre, el sarvatxo es rebolca sobre el card perical ( Benidoleg ).

El sarvatxo busca el card perical o no n'hi ha enfrontament ( Orba )

Si es barallava una serp i un fardatxo, el fardatxo es refregava i es rebolcava en el perical, per allí, i del líquid que treia pels porus la serp es quedava cega ( Pego )

El sarvatxo sino té un card perical prop no es baralla amb la serp ( Ràfol d'Almúnia )

Contra el "veneno" de les picaes dels animals; llavat o pegat ( Alcalà de la Jovada, Beniaia, ).

El sarvatxo no es barallarà mai amb una serp si no té el perical propet i si el mossega se'n va i es rebolca i el verí li ix. El sarvatxo és molt amic de l'home; si estàs dormint i veu que una serp s'acosta et desperta ( Beniopa )

El sarvatxo es tira damunt i es rebolca damunt del card perical i ataca quan es baralla en un sacre ( Pamis )

Quan una serp i un sarvatxo es barallen, si la sep li pica al sarvatxo, aquest es rebolca damunt les punxes del card per a llevar-se el verí ( Ondara )

Això és medicinal. Si un fardatxo es baralla en una serp verinosa es rebolca damunt del card panical. Diuen. ( Gata )

La punxera és un contra-veneno. Els sarvatxos quan es barallen en una serp sempre busquen una mata d'eixes per a defensar-se ( Altea )

El sarvatxo es rebolca en el panical si es baralla en una serp ( Cocentaina )

Sempre que un fardatxo es baralla en una víbora o escurçó es refrega contra el panicaldo ( La Font de la Figuera )

Els vells conten que les serps abans d'engolir-se un gripau, es refreguen per les fulles punxonoses del card panical, per tal de quedar immunes al verí que porta la presa ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

El sarvatxo es salva la vida si es baralla i li pica l'ascurçó o l'ascupió, posant-se baix del card perical ( Tàrbena )

Contraveneno. Si una serp pica un sarvatxo, el sarvatxo busca el perical per a punxar-se la picà ( Benimassot )

Quan li mossega la serp el sarvatxo es rebolca damunt del perical ( Famorca )

Cavanilles, no poc preocupat pel millorament agrícola, pels recursos i remeis naturals i per la salut dels seus paisans, en les *Observacions* dóna, bo i descrint el seu pas per les boscoses muntanyes i terres del Maestrat per Ares i Vilafranca, un remei medicinal popular en el qual entra l'arrel del panical:

" Hi ha en aquestes muntanyes dilatades pinedes, la fusta de les quals s'aprofita per a construir navilis: s'hi crien víbores d'un verí tan actiu, que maten a qui té la desgràcia de ser mossegat, si no fa ús del remei conegut en el regne, que es compon de les pólvores de quatre plantes, anomenades vulgarment *bufalaga vera*, *panical*, *sardineta* i *poliol*. Els seus noms castellans són aliso espinoso, que és l'*alyssum spinosum* de Linneu, cardo corredor, que és l'*eryngium campestre*, viborera comun, que és l'*echium vulgare*, i melisa fructicosa. "



( Hay en estos montes dilatados pinares, cuya madera se aprovecha para construir buques: se crían víboras de un veneno tan activo, que matan al que tuvo la desgracia de ser mordido, si no usa del remedio conocido en el Reyno, que se compone de los polvos de quatro plantas, llamadas vulgarmente *bufalaga vera*, *panical*, *sardineta* y *poliol*. Sus nombres castellanos son aliso espinoso, que es el *alyssum spinosum* de Linneo, cardo corredor, que es el *eryngium campestre*, viborera comun, que es el *echium vulgare*, y melisa fructicosa. )

El metge valencià, el Dr. Máximo Antonio Blasco y Jorro en el seu didàctic i pràctic *Compendio de Materia Médica para el uso de los médicos jóvenes*, signat a Alacant i editat a Barcelona en 1804, en el capítol dedicat als remeis o antídots dels verins d'origen animal, recomana els *pólvors de Xixona* contra la ràbia i la mossegada de la víbora, els quals estan fets de la mescla de les arrels fetes pols de panical, bovina ( *Echium vulgare* ), bufalaga vera ( *Alyssum spinosum* ) i poliol blanc ( *Neptae marifoliae*; = *Micromeria fruticosa* ), fórmula molt semblant a la referida per Cavanilles, de la preparació i eficàcia de la qual Blasco y Jorro diu:

*Se toma de un escrúpulo hasta media dragma de estos polvos en vino, nueve dias consecutivos, tanto para precaver quanto para curar la hidrofobia y los efectos de la mordedura de la víbora. Sugetos muy fidedignos me han asegurado ser cierto que curan dicho mal tanto en hombres como en los animales que rabian; y así no puedo dexar de aconsejar su uso porque nada se arriesga, y no conocemos otro en quien podamos poner toda nuestra confianza. Quando un suficiente número de observaciones en una enfermedad que siempre es la misma ó que nunca varía de forma, pruevan la eficacia ó virtud de un qualquiera remedio, aunque la razón no lo apoye, nos devemos someter á ello sin repugnancia, ó faltar á la humanidad, y á la conciencia.*

E.- Altres indicacions:

Tasses d'arraïl de panical per a la tensió ( Benifallim )

Rel de card aspanical per les arenilles ( Alcalà de la Jovada )

Panical per als costipats ( Planes )

L'arraïl de l'aspanical per al constipat ( L'Abdet )

Rel medicinal. Pa la inflamació ( Tàrbena )

Arraïl de panical per al sucre ( Benifallim )

Alcohol de pernicar, romer mascle ( aspatarrat ) i espígol per a fer fregues en dolors ( Beniaia )

Arrel tendra, es trau, es pela i es menja, com per un capritxo ( Beneixama )

L'arraïl és dolça, boníssima ( Planes )

El nabat que ix quan l'arranques, es pela com un tronx de vinya, per a menjar-se-lo i es molt bo ( La Font de la Figuera )

La penca del card panical es pot menjar ( Xàtiva )

La carxofeta del perical és bona, quan està espigà, per a fer formatge (de cabra i ovella ). La pelen i lo de dins ( blanquet ) ho fan a trossets i ho bullien en la llet. Io ho tenia en remulla des de part de nit, i després ho agarrava i ho posava dins d'una monyiqueta de tela blanca, ho enrotllava i ho posava allí dins de la llet, i allò li fea collar-se per a formatge ( Forna )

Bona mel, boníssima ( Castells de la Serrella )

Collíem una mata de panical el matí de Sant Joan abans que isquera el sol; i la penjàvem als corrals on hi ha gallines, per a les puces ( Alcoi )

A més de les nombroses, curioses i profitoses virtuts, el panical ofereix un darrer i excel·lent regal, quan rera l'estiu la seua part aèria s'asseca. Es tracta de la carnuda i saborosa gírgola de panical ( Famorca, Alcoleja, Albaida, ) o bolet de card panical [ *Pleurotus eryngii* ( D. C. ex Fr.) Quèl ], la qual es desenrotlla saprofiticament sobre les arrels de la planta de l'any anterior durant la tardor, tot i que també reïx en les primaveres plujoses. És fa trobadissa als vessants alts de cara tramuntana com els de la Serrella, en ermits i antics guaretons, sempre en altàries superiors als 800 metres, d'on que no siga massa freqüent al nostre territori, si bé és molt abundant en els terrenys esteparis castellans, on és anomenada *seta de cardo* i és molt apreciada. Hi ha qui l'asseca a la serena enrastrant-la mitjantçant un fil i penjant-la, a fi d'ésser utilitzada uns quants mesos més tard.

El panical fa les millor gírgoles que hi ha ( Benifato )

Els millors bolets són els de card pernical o gírgoles ( Benimassot )

Gírgola de panical, n'hi ha anys que si que se'n fan ( Albaida )

Dades antropològiques:

El Bestiari de Martí Domínguez refereix: *En l'autoretrat del Louvre, Dürer apareix amb un card panical a les mans. El card és el símbol del dolor i de la fatiga, i representa en l'art cristià el sofriment dels màrtirs i de Crist. I, en aquest sentit, Dürer se'ns mostra com un màrtir del seu destí, amb un card panical que resulta extraordinàriament real, amb unes punxes com espases. Per això, sovint, quan veig un panical, pense en el pobre pintor de Nuremberg, i, també, en la difícil vida de qui tria com ofici la bellesa i l'art.*

Tomàs Garcés plomeja mestrívolament una versió moderna del mite de *La Flor Màgica*, - bé del *Panical* o del *Lliri Blau* - , en un breu relat anomenat precisament *La Flor de Panical*, en el transcurs d'una clara vesprada de camp, temptats pels colors de la natura, planejant entre vinyes, ran d'olivar després, llançats muntanya amunt, voltats sempre de fonoll i timó i de mil flors silvestres. La flor de panical, la flor que tot ho cura i tot ho dóna, aquella que va trobar el fill petit del rei i que li havia de valdre el reialme, el qual va ser degollat pel seu envejós germà gran però que a la fi ressuscita meravellosament. La perduda flor de panical que ara només la busca un vell masover, el vell Romà del mas de la Pallera, que espitregat i esparracat i brillant-li les nines dolçament, vaga enderiat rera la flor màgica: *No heu vist les falgueres, a l'hivern ? I la fullaraca en el bosc dels castanyers ? S'assequen, per terra, i barrejats amb el fang, ve que es podreixen. Qui sap si la flor de panical, sobretot si es enterrada com un tresor no s'ha podrit ja ? I potser les seues virtuts, xuclades per la terra i exhalades en aquella boireta dolça que de vegades en puja, han fet més blau aquest cel i més brillant el sol que ens il·lumina !*

\*

*Dalt de tot d'una muntanya estranya  
que s'alça, ignota i llunyana, entre nívoles  
com l'espectre emboirat i fantàstic  
d'un déu condemnat al país de les brumes*

*arrelant dalt del crani d'un gran fal.lus petri  
rival, en figura, del cavall bernat  
i aïllada en un cingle ferèstec defès per abismes,  
mortal precipicis i penya-segats*

*allà on ja ningú no s'hi aventura,  
no hi belen les cabres, no hi van els isards,  
tan enlaire que, a punt de naufragi,  
les àligues pleguen els remes emplomallats*

*dissimulant sa nuesa entre malves,  
violetes i liles d'un ram immortal...*

*hi ha la flor que més m'agrada  
que és la flor del panical:  
la que és flor de les princeses  
i remei de tots els mals:  
mals d'amor i de nostàlgia  
que són mals d' enamorats.*  
Pau Riba: El Panical

### **178.- Eryngium maritimum L.**

*Umbelliferae vel apiaceae*

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: Card bord ( Piles ); punxera ( Piles ), punxa de muntanyar ( Alquerieta de Guardamar ); cardo ( Oliva )

Altres noms: Panical marí ( Cavanilles ), card marí, panical blanc.

Dades ecològiques: Mediterrània. Pluriregional. Herba rizomatosa o geòfit rizomatós amb les tiges i sobretot la summitat blavenca; pètals blavencs pròpia de muntanyars, motes o dunes litorals, una de les que més hi descolla. *Ammophiletea*. És de port més corpulent i punxos que el de camp, i mostra sempre un lleuger i patent tint blavenc envernissant les tiges, rames i fulles.

Dades etnobotàniques:

En els muntanyars de la mar es cria un cardo que s'agarra una soqueta, es posa en la cadena i és per a l'escaldat. Ho sé pels hòmens vells del poble ( Oliva )

En fan collerons, 'garren un nuc, fan un foraet i s'ho fiquen al coll per a no suar i no escaldar-se ( Alquerieta de Guardamar )

Hem vist gent de Piles amb el collaret de panical marí al coll per a l'escaldamenta.

Andrés Laguna, en les seues fruitoses i saboroses anotacions a la Matèria Mèdica de Dioscòrides, fa una referència al panical marí: *que naze por las costas del mar, y tiene las hojas harto más anchas que estotro. La raíz del uno i del otro Eryngio, es dulce con no pequeña agudeza, la qual pierde, si se cueze con miel, o açucar. Es caliente en el*

*grado primero, i en el segundo seca. Sirve admirablemente la raíz del eringio marino para arrancar humores gruesos del pecho, como nuestra regaliza vulgar, y aún con mayor eficacia, por ser más caliente i desecativa, y así usan della preparada con miel, todos los estados de Flandes.*

### 179.- *Eryobotria japonica* (Thumb.) Lindsey

Rosaceae

Rosàcies

Nom popular diànic: Nisprer ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Gandia, Fontanars dels Alforins, i en general al territori, ); nesprer ( Tàrbena, Bolulla,); nyesprer ( Callosa d'En Sarrià, Polop, i per al *Mespilus germanica*, nyesprera ); nisprero ( Pedreguer, Altea, ), nyisprer, nyisprero ( Altea ); nyesprer ( Polop, i per al fruit del *Mespilus germanica*, nyesprer de la corona ); nesperer ( Ares del Bosc ); nyespro ( Catamarruc, ); per a l'arbre. I per al fruit: nispro ( Bellreguard, Miramar, Gandia, Pedreguer, Altea, ); nespro; nyespro ( Callosa d'En Sarrià, Catamarruc, ); nyispro ( Altea ); nyespró, nyesprons ( La Nucia ); nyespra ( Polop )

Altres noms: Nesprer del Japó, néspura del Gipó ( L'Alguer ), nesprer, nispruner.

Dades ecològiques: Arbre oriünd de les contrades centrals de la Xina. Introduït a les darreries del segle XVIII. Es cultiva amplament arreu Europa meridional, sobretot a les comarques litorals, on es naturalitza sovint. Al nostre territori és molt freqüent vore'l a la vora dels bancals, fins i tot fent de bardissa protectora. Molt cultivat a la Marina Baixa, des de Bolulla cap a Callosa d'En Sarrià fins a Polop i la Nucia on esdevé boscúria.

Dades etnobotàniques:

Els nispros, fills de les primeres flors tardorals, vellutades, blanques, arraïmades i perfumades de nèctars, són el primer suc ensucrat de l'any de l'horta, les tibants i virginals galtes de la ruralia, daurades i endolcides pel primer sol de la primavera.

Varietats de nispros

Altea:

*Nisprero bord.* Per al " gasto " de casa; si s'aclarien es feen més grans i dolços. De peu de bord van empeltar el nisprero polopí.

*Nisprero polopí.* Ve de Polop. És diferent pel tamany i la forma.

*Nisprero nadal.* El més dolç per a menjar. Va eixir en un camp de Callosa d'un home que li dien el toi Nadal.

*Nisprero algerí.* Eixe nispro el van portar de fora. És el millor per a manejar, es fa més gros , fa més quantitat i es fan més diners, i ara es gasta més que cap altre l'algerí, però ens dóna més treball, l'hem d'aclarir molt.

Fulles de nisprer bullides per als constipats i afonies. Una, dos o tres fulles ben netetes per tassa. Prendre'n dos tasses per dia amb mel ( Beniarjó ).

Tasses de fulles bullides de nyespro per als encatarraments en què et quedés amb la veu escanyà, afònic, que no pots ni parlar. Dos o tres tasses per dia, endolcides amb mel preferiblement ( Catamarruch )

Tisana per als constipats: Per a una perolà d'aigua, posar: Una fulla de nisprer, una garrofa, una corfa seca de llima i de taronja, una figa seca i un grapat d'arrós. Bullir un bon rato. Beure a gots ben calent ( Albaida )

La fulla de nisprer diu que era bona per a la tos ( Fontanars dels Alforins )

Es pren una tassa de fulla de nesperer i fora diarrea ( Ares del Bosc )

Fulles de nyesprer per baixar el sucre ( Callosa d'En Sarrià )

Diu Masanobu Fukuoka en *La Senda Natural del Cultiu*, quan tracta de l'alimentació d'acord amb les estacions de l'any: *Els nispros no són només un bonic regal per a la vista i un fruit la carn del qual pot menjar-se perquè ens la demana el cos, les seues grans llavors poden ser moltes i fer-se servir com a "café", mentre que amb les fulles pot fer-se una infusió a tall de té que s'empra com la millor de totes les medicines.*

Les coses tan boniques i delitoses que el poble inventa amb els fruits de la terra: els nyespros fregits arrebossats d'ou i farina; el purè de nyespros, creïlla, ceba i carlota; el flam, la melmelada i l'almívar de nyespros de Callosa d'En Sarrià.

Fusta de nisprero per a fer els tascons del forcat ( Pedreguer )

Dades antropològiques:

*Mirava el poble, les cases, els horts;  
després pujàvem - carrers que tenien  
graons de pedra corcada, i estables.  
Veiem la font a la porta de casa;  
aquell nisprer, opulent, fertilíssim.*

Vicent Andrés Estellés. L'engan conech. Les pedres de l'àmfora, p. 158.

### 180.- *Eucalyptus globulus* Labill.

*Myrtaceae*

*Mirtàcies*

Noms populars diànics: Eucaliptus, caliptus, a tot el territori.

Dades ecològiques: Austràlia SE. Arbre magestuós, cultivat com a ornamental en bancals, horts, jardins, avingudes i casals, i també com a forestal; i, a voltes, naturalitzat. És l'eucaliptus comú, gegant, que pot alçar-se del 20 als 30 metres, però poc ombrívol, i que fa uns fruits grans, de 10 a 30 mm.

181.- *Eucalyptus camaldulensis* Dehnh, ( *E. amigdalina* ), també australià, més menut, de 15 a 20 m d'altària, de fulles adultes més estretes i no tan corbades, i de fruit hemisfèric de 7 a 6 mm; és termòfil, i resisteix més la salinitat de l'ambient litoral. Cultivat a petita escala com a arbre ornamental i per a fer ombra, sobretot prop de la mar.

Evoquem, entre les desenes bells i venerables exemplars d'eucaliptus repartits entre masies, corrals, places i pratells, l'eucaliptus del Pou de la Rana de Gata, presidint dos rengs de velles moreres; i l'eucaliptus de l'Hort de la Batà de Muro.

Dades etnobotàniques:

A tot el territori les fulles i fruits secs de l'eucaliptus gaudeixen d'una bona anomenada com a medicinals i es fan servir com pectorals, balsàmiques i febrífugues, en bafs i tisanes. N'hi ha prou amb una fulla per tassa. Per als bafs són millors els fruits madurs i secs ben xacats, a fi que exhalen més fàcilment l'essència.

Dades antropològiques:

Els esments o lloances literàries més lluïdes i sentides, dedicades a aquest formidable arbre dels boscos d'Austràlia i tan estimat per tot el planeta són, potser, tot i la seua brevetat, del poeta i fabulador argentí, Jorge Luís Borges. Un, en aquell lúcid cant de

gratitud que modestament creiem que és el seu millor poema, conegut pel nom de *Otro poema de los dones*, dins del recull *El otro, el mismo*, on el poeta caramull de lucidesa i d'agraïment dóna gràcies al diví Laberint dels efectes i de les causes, entre una llarga i memorable enumeració de motius, " Por el olor medicinal de los eucaliptos "; i l'altra, dins d'*El Sur*, la narració considerada pel mateix poeta com la millor, darrer relat del recull fet a 1944 dit *Ficciones*, on, *una de las costumbres de su memoria era la imagen de los eucaliptos balsámicos y de la llarga casa rosada que alguna vez fue carmesí*.

## 182.- *Euphorbia characias* L.

*Euphorbiaceae*

*Euforbiàcies*

Noms populars diànics: Lletrera vera ( Jesús Pobre, ), lletera d'enviscar ( Beniaia, Catamarruc, ), lletrera d'enviscar ( Sanet i Negrals, Benimeli, Benialí, Beniaia, Catamarruc, Alcalà de la Jovada, Tàrbena, Castells de la Serrella, ), lletera ( Bellreguard, Beniarjó, Salem, Ràfol de Salem, Ontinyent, ), lletrera ( Parcent, La vall de Laguar, Beniaia, Castells de la Serrella, Famorca, Benimassot, Penàguila, Tàrbena, El Castell de Guadalest, Benimantell, Agres, Beniarrés, Carrícola, ), lleterola ( Bellreguard, Piles, Alqueria de la Comtesa, Oliva, Rafelcofer, Vilallonga, La Pobla del Duc, Xàtiva, La Llosa de Ranes, ), lletrera borda ( Alcalà de la Jovada ), lletreguera ( Penàguila, La Torre de les Maçanes, Xixona, Castalla, Benialfaquí, ); lletranera ( Benialí, Benissivà ), lleterol ( Beniarjó ), lletrerot ( Altea, Benissa )

Xurrera ( Bellreguard )

Bambollera ( Llosa de Ranes, Manuel, )

Pel que fa a l'etimologia d'aquesta família, tot i que Euforbia és el nom grec de la planta, alguns l'expliquen bé en memòria d'Euforbe, guerrer troià, fill de Pàntou, sacerdot d'Apol.lo, un dàrdan que els jòvens com ell superava a cavalcar, a tirar l'arc i a còrrer amb peus lleugers, el qual, pel fat funest fat de Febus terrible envoltat d'espés vapor, per darrera amb llança punxada va colpir Patrocle de prop a l'esquena entre espatles ( Cant XVI: 763-767 ), i que posteriorment serà occit pel ros Menelau ( XVII: 9-6 ); bé en la d'Euphorbius, metge del rei Juba II de Mauritània, durant el primer segle després de JC.

*Toponímia:*

El Penyal de l'alt de la Lletrera de la serra de Marxuquera en el terme de Gandia.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Matollars secs.

Dades etnobotàniques:

Per a fer l'anvisc per a caçar tords i altres aus i aucells al parany o a les fonts.

Trencar la rameta, i arregar les gotes en una botella, i una volta a casa abocar en una cassola de test, i es posa a calfar, a foc lent, deixant-li caure unes gotetes d'oli d'oliva i remenejant fins obtindre el punt de l'anvisc ( Castells de la Serrella )

La trecàvem, i agarraves un canut de canya, perquè no teníem botelles, quea la gota dins del canut, i quan el tenies ple, l'abocaves en un casset al foc i s'adobava en una miqueta

de resina i oli, i anaves rodant, i després untaves l'aspart i els pardalets s'agarraven ( castells de la Serrella )

Trencar les tiges i arregar el làtex en un pot, mesclar amb llonja, que ho compràvem fet ( Catamarruc ).

Arribes a la mata, trenques i arregues la llet, després ho bulls, fas l'anvisc, untes l'aspart i agarres els pardalets ( Altea )

És el millor anvisc de tots però costa més de fer perquè has d'arregar-lo goteta a goteta. Trencar l'ullet i arregar les gotetes en un pot. Calfar només una miqueta i afegir oli ( Benifallim ).

La lletrera vera per a enviscar ( Jesús Pobre ). El lletrerot per a enviscar ( Benissa )

La lletrera per a enviscar ( Benimantell ). La lletera per a enviscar. Fa el millor envisc que n'hi ha ( La Font d'En Carròs )

La lletera per a enviscar ( L'Abdet )

Per fer anvisc, en quatre gotes d'oli quan bullia ( Benimassot )

Trencaven la soqueta i arregaven el làtex i posant-lo al foc feien l'anvisc ( Famorca )

Trenques i ix llet i mosatros abans xicotets l'agarraven per a fer anvisc per a agarrar els pardalets. Ho bullíem i tiràvem una xorraeta d'oli i feem anvisc d'això ( El Castell de Guadalest )

Per a fer anvisc ( La Torre de les Maçanes )

La lletrera per a l'anvisc. Vas trencant els ullets i xorra ( Benimaurell )

Tiràvem dos o tres gotes de lletrera dins les codolles d'aigües brutes, inclús en aquelles que havien cagat el " ganao ", i en seguida es quedava l'aigua neta del tot i ja podies beure. Io sempre bevia aixina ( Agres, pastor de 93 anys )

En una codolla o un xarquet que l'aire o lo que siga ha embrutat un poquet, tiraves una goteta de lletera i en seguida ho apartava tot, i aigua neteta, i ja podies beure. Qualsevol lletera ( Ràfol de Salem )

Per a totes les picaüres, vespa, alacrà, un animallet qualsevol que t'haja picat, no n'hi ha res més bo que una goteta de la llet de lletera, qualsevol lletera que agarres ( Salem )

Hi ha el cas d'un ús " especial " i sàdico-burlesc de la lletera que es podria referir a qualsevol del pobles del País:

La lletrera borda o d'enviscar per als ulls de poll deixant caure una gota damunt de la carn bona. També per al *morsalat* ( rodal de pell en caspeta ), ben untaet amb un brot de lletrera de banda de nit, es fa ple de bambolletes però no fa mal i després ix la pell nova intacta ( Alcalà de la Jovada )

Io vaig a dir-te per a que ho gaste io: quan em pica una vespa la trenque i m'ho refregue damunt de la picà, però si et pica a l'orella o la boca no ho pots fer ( Carrícola )

Quan era xicotet, jugant a vore qui tenia el piu més gran, provant provant, em vaig deixar caure unes gotes d'això i em va fer un piu més gran que un dimoni. Vaig anar al metge d'amagat de ma mare i mon pare ( Cocentaina )

Un mal nascut em va dir... ( Piles )

Les ovelles no es mengen la lletrera, les cabres algun mos ( Benialí )

**183.- Euphorbia isatidifolia Lam. [= E. vitellina Loscos ]**

*Euphorbiaceae*

*Euforbiàcies*

Noms populars diànics: Lletrerol (Parcent, Castells,)

Altres noms: Lletera terrera, lletera de nap.

Dades ecològiques: Iberollevantina; s'estén per les àrees nororientals de la Península, especialment en les àrees centrals de la vall de l'Ebre i serres valencianes, abastant el nord de la província d'Alacant. Herba glaucescent, de la grandària de 2-4'5 dm, d'arrel tuberosa o amb un rizoma provist de tubercles i tija relativament grossa i carnuda, simple, de color verd grogós, espessa de fulles amples, enteres amb nervadura ben marcada. Càpsula feblement rugosa i granes llises. Floreix al ple de la primavera. Si es talla o trenca deixa brollar un làtex grogós. És una planta que es fa vore en la muntanya perquè apareix com a pionera en matollars secs i pasturatges calcaris, sovint pedregallosos, éssent afavorida pels incendis. *Rosmarinetalia*.

Dades etnobotàniques:

Netejar els tonells que feien el vi agre amb el bullit de l'herba, com també es feis amb garrofes i figues.

Pastura de cabres i ovelles quan ix de terra; fulla ampla i llet rogenca (Castells)

**184.- Euphorbia serrata L.**

*Euphorbiaceae*

*Euforbiàcies*

Noms populars: Igual com la d'enviscar. Lleterola ( Bellreguard, Oliva, Piles, Alqueria de la Comtesa, Piles, La Pobla del Duc, L'Abdet, Xàtiva, ), lletrera ( Vilallonga, Tavernes de la Vallidigna, Tàrbena, Castells de la Serrella, Benimassot, ), lletreguera ( Alcoleja, Penàguila, La Torre de les Maçanes, ), lletera ( Balones, Cocentaina, Muro, ), lletereta ( Balones ); lletrerol ( Benimantell ); bambollera ( La Llosa de Ranes ); xurrera ( Miramar )

Dades ecològiques: Mediterrània- Iranoturaniàna. Herbats nitròfils, vores de camins.

Dades etnobotàniques:

És la lletera escollida per a quallar la llet:

Quallaven la llet en lletreguera. Bullien la llet i encara calenta refregaven per damunt un ramell de lletreguera ( Penàguila ).

Per a quallar la llet i fer formatge. Collir-ne un manoll i amb les puntes que suquen remenar la llet del poal i a poc a poc va quallant-se ( Alcoleja )

És per a fer llet collà. Agarres la llet en un perol, i quan està bollint peguen una remenà amb els brots de lleterola, i la llet roda i roda i quan se'n torna pac arrere ja està collà ( L'Abdet )

La lletrera per a quallar la llet per fer formatge, no la d'enviscar, una més menuda ( Castells de la Serrella )

Esta segons dien els vells la gastaven per a fer formatge. Llavors, la portaven a eixes dones que feen formatge blanquet, la trencaven i fa unes gotes de llet i la tiraven dins i quallava de seguida la llet de les cabres i feen formatge blanquet ( Muro )

El lletrerol per a collar llet ( Benimantell )

Per a triar o quallar la llet i fer formatge. Se la menja el " ganao ", no molt però se la menja ( La Torre de les Maçanes )



Per a fer formatge. La tallaves i les gotes les tiraves dins del perol de llet i es quan es collava ( Vilallonga )

Mon pare que era carnisser i teníem sempre cabres, esmunyíem 1 o 2 litres de llet, la posàvem en una safeta, i tallaves 3 o 4 varetes de lletrera, i anaves rodant per dins i fea collar la llet ( Benimassot )

Dos gotetes de lletera damunt l'aigua d'un toll o d'una codolla i tota la misèria s'aparta i pots beure ( Barri de Fraga de Cocentina )

Dades antropològiques:

“ I les lleteres, de fulles petites i d'un verd molt clar, tiraven gotetes de llet quan arrancaves alguna fulla, com si foren marettes del criar.

Carmelina Sanchez-Cutillas. Matèria de Bretanya. P. 83

### 185.- *Ferula communis* L.

*Umbelliferae vel apiaceae*

*Umbel.líferes o apiàcies*

Dades ecològiques: Mediterrània. Hemicriptòfit escapós. Matollars eixuts calcaris; màrgens de camins, replans rocosos. Fulles amb lòbuls de fins a 5 cm. de llargària, amb els màrgens plans, i revers glauc. Tija molt robusta de vora 6 cm. de diàmetre i d'1- 4 m. d'altària. 0-1000 m., rr però comuna a les Illes.

### 186.- *Ferula tingitana* L. [= *F. hispanica* Rouy ]

Dades ecològiques: Mediterrània sudoccidental. Hemicriptòfit escapós; matollars secs calcaris, sols rocosos. Fulles amb lòbuls de menys d'1cm de llargària, amb els màrgens revoluts i verdes al revers. Més baixa que la *communis*, d'1-3 m. Contrades mediterrànies marítimes seques. Alacant i València. 0-300m. rrr

Noms populats diànics: **Canyafel** ( Castells de la Serrella ), canyafelra.

**Fenollassa** ( Benimaurell, Benissa, Calp, ).

Samarro ( Pego )

Dades etnobotàniques:

Tronc de fenollassa per a guardar les agulles espartenyeres ( Benimaurell )

La fenollassa per passar-li la navaixa d'afaitar, pel canut de fusta tan fina partit pel mig ( Benissa )

Les barbiers tunesiens s'en servent aussi pour repasser leurs rasoirs; la mœlle qu'ille contient jouera le rôle de cuir à repasser. Les anciens auraient utilisé la mœlle de cette plante comme meche lente. (Edouard Le Floc'h ): *Contribution a une etude ethnobotanique de la flore tunisienne*, 1983 )

S'ho menja el “ ganao “, més que la canyafel - *Thapsia villosa* - ( Benissa )

Elle est en général dédaignée par les animaux mais il leur arrive de la brouter à certaine stades de végétation.

Dades antropològiques:

“ S'ha fet més alt que un samarro o creix més que un samarro “, duien a Pego.

Aquesta planta té una tija gruixuda, la més gran de totes les nostres umbil.líferes, amb una medul.la blanca, esponjosa i seca, que el foc crema lentament sense apagar-se; aquesta medul.la era utilitzada com a esca i segons Hesiqui es feia servir per a traslladar el foc d'un lloc a d'altre. Fins i tot en els temps moderns en algunes de les illes gregues

encara és el mitjà per a preservar els carbons incandescents o per a traslladar-los d'un lloc a un altre

La tradició del robatori del foc per Prometeu, l'heroi tràgic, ocultant-lo dins del *narthex* o fèrula gegant.

*Però Zeus el va amagar irritat en el seu cor per les burles que li féu l'astut Prometeu; per això llavors va ordir lamentables neguits per als hòmens i va amagar el foc. Però heus ací que el bon fill de Jàpeto el va robar al provident Zeus per a bé dels hòmens en el buit d'una canyafel d'amagat de Zeus que gaudeix amb el llamp.*

Hesíode. Treballs i dies.47-53.

“ Prometeu fou immediatament a vore Atenea i li va demanar que el deixara entrar secretament a l'Olimp, cosa que li va concedir. Una volta allí, va encendre una torxa en el carro igni del Sol i després va arrancar-ne un bocí de carbó vegetal roent que va clavar en el buit format per la medul·la d'una canyaferla. Després va apagar la torxa, va eixir d'amagat i va lliurar el foc a la humanitat. “

Robert Graves: Els Mites Grecs - Atlant i Prometeu.

*Caucasiasque refert uolucris furtumque Promethei.*

I els aucells del Caucas i el furt de Prometeu.

Virgili: Èglogues VI,42

En *Les Bacants*, *narthex*, la paraula grega per a la fèrula gegant, és aparentment sinònim de la paraula *thyrsos*; metafòricament, *narthex* podia ser utilitzada per a descriure un contenidor de fàrmacs i d'aquesta faisó fou emprada com a títol de tractats mèdics per diversos metges antics ( Galè 12.398; Aeci 8.45 ), o com un *thyrsos* dionisiac per a la recol·lecció de plantes màgiques i medicinals.

Silvà, un antic déu itàlic, bosquetà i camperol, a voltes aparellat a Pan, era representat amb una canyaferla a la mà o bé un lliri o un branca de xiprer ( Virgili, Ecl. X 25 )

### 187.- *Ficus carica* L. var. *caprificus* Risso

*Moraceae*

*Moràcies*

Noms populars diànics: Figuera borda, a tot el territori, l'arbre; figa borda, el fruit.

Altres noms populars: Cabrafiguera, cabrafic.

Els llatins anomenaven *ficus* a la figuera cultivada i al seu fruit, i *caprificus* a l'arbre silvestre, per l'olor intens a mascle de cabra.

### 188.- *Ficus carica* L.

*Moraceae*

*Moràcies*

Noms populars diànics: Figuera, a tot el territori, l'arbre; figa, a tot el territori, el sicon o fruit madur

Figó ( Bellreguard, Almoines, Oliva, Benialí, ), taboll ( Bellreguard, La Font d'En Carròs, Xeraco, Gata, Calp, ), figa tabollada, el fruit encara verd o inmadur.

A Castelló de Rugat una velleta de vora 90 anys feia aquesta distinció: Figa verda o ataboll, quan està madurant; i figa madura.

Taboll és una figa que no maïra mai ( Oliva )

Bacora ( La Safor, La Vall d'Albaida, Petrer, i a quasi tot el territori, i, a voltes, albacor o figa de bacor; i també, figa-flor, el fruit primerenc, de maduració pels volts del solstici d'estiu.

A Relleu ens marcaren molt bé la diferència entre bacora i figa-flor, tot definint a aquesta darrera com una bacora que no arriba a collar de sabor, encara que es fa grossa, però fa gust a lleterola.

Bacora és un mot derivat de l'àrab, *bàcor*, amb del mateix significat de fruita primerenca.

*Figa flor* ( Campello )

Diuen a Sant Joan bacoques però ací fins després de Sant Joan les bacoques no apareixen, al principi cauen els badocs, les que no collen bé, sia pel fred o pel clima ( Alfafara )

*Figa macoca*: figa massa madura, molt blaneta i ja quasi podrida i que sol caure ( Ontinyent, Bellreguard, Petrer, ) o bacora seca ( Petrer ). Macoquero és l'oriol a Ontinyent. *Macoc* o *macoca* són sinònims d'*ambovat* a Cocentaina. A la Llosa de Ranes diuen *macoca* a una dona fofa.

Figa pansida, *figa secallona*, figa cóquera.

A la Font d'En Carròs anomenen *nyòfla* a la figa sequellona auberta, mullà o untà en la pasta de bunyols i fregida com un tal. També a Bellreguard. Ma uela fea les nyofles de figues seques amb peçó i aubertetes per la flor i li posava dins una anou, les arredonia, i després les passava per pasteta de farina i ou i les fregia en oli d'oliva, i després quan estaven calentetes li tirava mel per damunt. I ma tia Presenta, les obria en dos, i a mitges figues les arrebossava i fregia i li posava sucre (Bellreguard). Nyòfla és la figa seca quan les dones les agarren i com si foren bunyols les untaven en pasta i les frigien ( Castelló de Rugat ). A Bocarent i Petrer nyofla és un sinònim de bufà o gas intestinal expelit sense soroll, a Ontinyent ho és de bofetà, i a Moixent de persona apoquida, igual com bacora. Nyofla diuen a la Llosa de Ranes a un xiquet mig embacorat.

*Xalefa* indica a Benissa dues figues aubertes per la flor i posades juntes per a secar, i pedaç de roba en sentit figurat. També hi ha a Benissa qui entén per xalefa una bacora oberta de dalt a baix i deixada a assecar al sol. A Pedreguer xalefa és una figa madura oberta posà a secar, que una volta seca s'ajunta a una altra. A Calp els vells i bons llaurador entenen per xalefa dues bacoques aubertes pel mig i ajuntades fent-ne una, una volta ja seques. Obrir i secar i després de dos en feen una. Era boníssim això. Xalefar a Gata és asclar les figues madures per a posar-les escampades damunt del canyís per a secar-les; i diuen xalefa a una figa molt pansida dalt de l'arbre; i també té el significat figurat de ximple, embacorat o entabollat o assimplat " Eixe és un xalefa ", com a Dénia, Xàbia, Poble Nou, Moraira o Alcanalí, on també significa galtada o bascollà, com a Ondara.

A Bellreguard i en general a La Safor, en sentit figurat xalefa vol dir bufà, com a Murla, on també significa borinà o xufa: " A vore si et pegue una xalefa i voràs ". A Callosa d'En Sarrià xalefa és un del noms populars de la vulva, i a la Vila Joiosa vol dir tumaca seca al sol.

*Pamfigol* ( Bellreguard, Palmera, L'Alqueria de la Comtessa, Rafelcofer, Oliva, La Font d'En Carròs, Almoines, Xeraco, Barx, Simat, Tavernes de la Vallidigna, Pedreguer, Alcanalí, Ròtova, Benicolet, Castelló de Rugat, Quatretonda, Albaida, Otos, Ontinyent, Bocairent, Alcoi, Cocentaina, Beniarrés, La Font de la Figuera, L'Alcúdia de Crespins, Carcaixent, Alcúdia, Xàtiva, ), *panfigo o pamfigo* ( Ondara, Beniarbeig, Pedreguer, Gata, Calp, Parcent, Benissa, Moixent, Alboraià, Vilamarxant, ), *panfigo d'armeles* ( Alboraià ); *panfiga* ( Petrer ), *pa de figa* ( La Vila Joiosa ), *pampolfigo* ( Ontinyent ), torrons de pastor.

El pamfigol és això que fan de la figa seca, anous i almel.les ( Simat )

Llet de figuera, llet de xurra, xurra ( Bellreguard, Almoines, ), el làtex.

Altres noms populars: Figuer.

### *Toponímia:*

La vila de La Font de la Figuera.

L'Avenc de la Figuera, a la muntanya del Martxucal d'Oliva, dalt del cau de les Corones, tot camejant la senda del Gallineret.

El barranc del Figueral o de les Senyorettes de la serra de la Canaleta d'Ador, i la Cova de la Figuera de la muntanya dels Ninets.

El Barranc de la Figuera d'Almiserà

La Partida del Figueral de l'Atzúbia.

La Mallà i la Cova de la Figuera, davall de la Lloma de la Vinya del Caregol de la serra de la Carrasca d'Ebo.

La Partida del Figueralet, a la part de migjorn del terme d'Ebo.

La Partida dels Frigalets (Figueralets ) de Castells de la Serrella, davall de les Retures i dalt del cementeri.

El Figueralet de Petrer.

La Font de la Figuera de Xeraco.

La Font de la Figuera en la capçalera del barranc de la Serrella.

El Figueral de Balones.

El Camí del Figueral de Parcent.

El Rogle del Figueralet de Parcent, entre els Pous i Soca-grossa.

Les Figueretes de l'ombria de la serra del Carrascar de Parcent, davall del tossalet dels Diners.

El Cau de la Figuera, al barranc del Cloquell; i cau de la Figuereta, al barranc de Franco, tots dos al terme de Beneixama.

La Font de les Figueretes de Confrides.

El Cau de la Figuera a la partida dels Clotets de Castells de la Serrella.

El Barranc i font de la Figuereta, cara de gregal del penyal d'Ifach.

Les Figueretes de Calp, paratge on es feen les maraes d'antany al mes de juliol.  
La Cova de la Figuera de l'ombria de Segària.

La Cova La Figuera de Tàrbena.

El Camí dels Figuerals de Fageca.

La font de la Figuera de Callosa d'En Sarrià, camí de Bolulla.

L'antic carrer de La Figuera de València, actual i tradicional carrer de Les Comèdies, el nom del qual possiblement es deu a una figuera que es va plantar en aquest carrer arran de l'assassinat del poeta Ibn Gabirol, la qual feia les figues més dolces de València.

La Partida La Bacora de les marjals de Piles i Miramar, on antany es plantava l'arròs.

Dades ecològiques: Arbre circummediterrani monoic ( o dioic sobretot femella en les races cultivades ), caducifoli, de no massa altària, pot abastar els 6 o 7 m., de tronc curt i gruixut de corfa llisa, grisenca i lletosa i fresca al tacte, el qual fa una capçada ampla i ampulosa a causa de la grandària de les fulles i de la llargària de les branques i les rames baixes que creixen quasi horitzontalment. Fa una fusta blanquinosa o grogosa, molt lleugera, esponjosa i trencadissa, amb unes creueres i branques que s'esguellen fàcilment, d'on que no haja sigut mai aconsellable transitar alegrement ni ballar per dalt de la figuera. Les fulles són alternes, grans i apampolades, profundament lobulades, amb cinc lòbuls normalment, és a dir, palmatipartides, algunes únicament palmatífides o àdhuc enteres, sempre aspres al tacte i de peçó clar i ben desenvolupat. Les flors, unisexuals, són nombroses i extremadament menudes, pedicilades, i es troben aplegades en inflorescències - dirigides cap al centre -, dins d'uns receptacles carnosos i de forma més o menys aperada, abaldufada, urceolada o ouada, maduren donant un periant carnos i dolç i aquenis o vertaders fruits o granets, molt petits, redons, endurits i groguencs. Aquest receptacle florífer és gairebé tancat tret d'una xicoteta i redona obertura per la part distal o apical que desemboca a l'ull, per on poden entrar i eixir els insectes o himenòpters del gènere *Blastophaga* ( *B. psenes* i *B. grossorum* ) que actuen com agents de la pol.linització a partir del pol.len de la figuera borda o cabrafiguera. El receptacle en madurar esdevé estovat i savorós, voltat d'una fina i tibant pell que fàcilment es clavilla, de coloració variable, que va de verdosa o verda groguenca, morada o violàcia més o menys intensa, terrosa, roja o negra.: La figa o siconi, una infrutescència força singular, un fruit col.lectiu molt especial i particular.

Tres lleis de flors trobem en la figuera o espècie botànica *Ficus carica*: Les flors masculines o estaminades o amb estams, només es fan en la figuera borda. Apareixen en la primera i tercera collita junt amb les flors femenines amb agalles i ocupant el lloc més proper davall les bràctees del porus distal. Tenen quatre sèpals i tres o cinc estams que acaben en unes grans antereres portadores del pol.len fèrtil. Els estams assoleixen la maduresa devers juny o juliol, dos mesos després que les flors femenines de la collita corresponent siguen receptives, per això el pol.len d'una collita només pot fecundar les flors femenines de la següent.

Flors femenines transformades o pistilades d'estil curt o flors-agalles o agalles. Es troben només en la figuera borda i en abundància i en totes les tres collites seues. Són el resultat d'una evolució que han patit les flors femenines per tal d'adaptar-se a la posta del *Blastophaga*, establint-ne una perfecta simbiosi. El curt estil permet a l'insecte arribar amb l'oviscapte fins a l'ovari per pondre-hi l'ou, on l'insecte naixerà i es desenvoluparà,

dins d'una cabrafiga poden trobar-se, a voltes, de 100 a 300 insectes.

Flors femenines o pistilades d'estil llarg. Són les que fan el vertader fruit si són pol.linitzades i produeixen llavor. Tenen de 3 a 5 pètals, carnosos i provists de pèls als margens, a voltes. Entre els pètals és projectat l'únic pistil, amb un estil llarg acabat en un estigma bífid, dividit en V, el qual assoleix el seu estat de receptivitat molt abans que maduren les flors masculines al mateix receptacle, d'ací que mai en una mateixa figa pugui ser pol.linitzada una flor femenina per una masculina de lamateixafiga i collita, ho fan les de la collita anterior.

És pot dir que la figuera arribades les primeres calors primaverals - de febrer a març - comença a florir i no para ja mai de produir i madurar figues. La producció de flors de la figuera no és contínua perquè s'acaba en esdevindre la caiguda de les fulles, però no la de fruits, perquè durant la seua latència hivernal la figuera vegeta de forma ralentitzada, - i de fet als països més càlids roman en franca vegetació tot l'any -, i manté vius dalt l'arbre els seus fruits tardorals que no han arribat a madurar, perquè una vegada collides les darreres figues de la tardor i caigudes les fulles, els figons o siconis menuts i quasibé formats i els receptacles florals de pocs mil.límetres de diàmetres, esbossos de futurs siconis, que resten en les puntes de les rames, no s'espolsen, si més no totalment, ans romanen creixent en estat latent i desperten i reinicien el desenvolupament quan tornen les primeres calors de la primavera següent, després d'una breu aturada de només tres o quatre mesos, per a madurar pels volts del solstici d'estiu. Aquestes figues de la primera collita, s'anomenen bacores o figues flors.

Figueres uníferes o d'una collita. Figueres bíferes o de dos collites o bacorerres.

La figuera produeix els botons florals o infrutescències a les axil.les de les fulles. Durant el repós hivernal s'observen sobre les branques nues els borrons terminals, en forma de con, tancats per dues estípules, i a les cicatrius de les fulles caigudes s'endevina unes protuberàncies que són els borrons de bacora. A març, les dues estípules esclaten i alliberen la fulla i el nou borro terminal, els borrons de bacora s'engreixen.

Borrons de fusta o de llenya i borrons florals o de renda.

La majoria de les figueres cultivades maduren llurs fruits sense pol.linització o fecundació, són partenocàrpiques, els fruits esdevenen carnuts, dolços i mengívols pel sol desenvolupament del carpel sense fecundació de l'òvul, sense que els rudiments seminals es transformen en llavors i si les fan són rudimentaris o estèrils; no tenen mai flors mascles, han desaparegut per avortament sota la influència del cultiu, ni flors femenines amb agalles o de pistil curt, només flors femenines de pistils molt llargs que impossibiliten la posta dels himenòpters del gènere *Blastophaga*. Són plantes autofèrtils, com a conseqüència d'un procés de selecció de segles encaminat a la supressió de la fecundació amb el pol.len de les profigues o caprificació.

Hi ha alguna excepció entre les figues domèstiques, tal és la figuera d'Esmirna, amb flors exclusivament femenines i perfectes, que produeixen fruit en ésser pol.linitzades. Les llavors madures i fèrtils són oleaginoses i donen una forta aroma i sabor d'anou, cosa que augmenta el tast d'aquestes figues especialment si s'assequen.

Altres tenen flors diferents en cada collita com la *figuera de Sant Pere*, que a la primera collita, la de les bacoires, fa només flors partenocàrpiques, madurant per tant sense caprificació; però la segona collita necessita caprificació.

Hi ha també figueres domèstiques com la *figuera de Cordèlia*, que fan figues que tenen flors femelles i també mascles, aquestes li resten qualitat perquè en madurar produeixen una zona dura i rebutjable per a menjar.

*Segons les mateixes condicions, les plantes són caducifòlies o de fulla perenne, i, així, diuen que en la regió d'Elefantina\* les vinyes i les figueres no perden la fulla.*

Teofrast. *Història de les Plantes*. Llibre I. Cap: III, 5.

\* Illa del Nil, entre Siene i la Petita Cataracta.

La planta silvestre ( *var. caprificus Risso* ) o cabrafiguera o figuera borda, conté a l'interior del receptacle flors masculines, flors femenines i agalles. Com és l'únic arbre que té flors mascles, es considera el peu mascle de *Ficus carica*. Sol produir tres generacions cada any de siconis, la tercera collita o *mames* a la primavera, la primera collita o *profiques* a la primavera d'estiu i la segona collita o *mamones* entre la darrera d'estiu i la tardor. Per a arribar a madurar necessiten ser pol.linitzades o caprificades. Són, però, figues eixutes i fibroses, inmenjables.

La figuera borda té el seu hàbitat natural, sobretot, en les càlides planes i muntanyes termomediterrànies del territori, on es capté com una planta rupícola gegant o un arbre bonsai, ancorada en els badalls i forats de les roques assolellades i despenjant-se dels penyals i cinglons, dels murs vells i inclús, de les antigues torres i campanars; i també la trobarem com un arbrissó fluvial, sotmés a les crescudes temporals, com al riu Serpis, adoptant llavors un disseny dinàmic semblant a les sargues, salzes i baladres de vora el corrent de les aigües.

El fet de trobar cabrafigueres en llocs abruptes i impensables és degut a que la figa, - carnuda, dolça i resistent a la caiguda -, és especialment adequada per a l'ornitocòria, ja que atrau molt els aucells que la piquen i fàcilment dispersen, a voltes molt lluny, els diminuts aquenis.

La figuera és oriünda de l'oest d'Àsia on ha sigut cultivada des d'antic. Espontàniament creix en una extensa regió de la qual Síria n'és el centre. Arbre molt cultivat des d'antic arreu el territori i el país, en l'horta i el secà, com a la resta de terres mediterrànies. Juntament amb l'olivera, la vinya, el blat i la palmera constitueixen els cultius bàsics de les primeres civilitzacions mediterrànies. És evident que el clima ideal per a la producció de la figuera és el mediterrani i és a la seua conca on s'originà el cultiu i on encara hui es troben els països més productors de figues com Algèria, Turquia, Grècia, Itàlia o Espanya. Malgrat això la figuera ha superat de molt l'àrea mediterrània i s'ha estés a l'Índia i la Xina, possiblement introduïda pels fenicis, i a Àfrica del Sud, Austràlia i Amèrica des del segle XV.

Tret d'algun bancal aïllat, rar, la figuera, al nostre territori, es planta aliada als olivars, camps d'ametlers o de tarongers, aprofitant els margens.

Abans quasi totes les cases tenien figuera, en el pati, si era gran, o dos o tres, i moltes d'eixes figueres estaven empeltades de tres o quatre classes; i també en quasi tots els bancals n'hi havien figueres ( La Font d'En Carròs )

La típica barraca d'Alboraia és el pou, la parra i la figuera, i també la llimera.

Un bellíssim testimoni de la presència de la figuera domèstica en l'antiga mediterrània el trobem en l'Odissea, cant VII;v:116, bo i formant part de l'hort del palau d'Arete i Alcínous regat per dos fonts, on entre vinyals i *verdures, en rengles perfets, que tot l'any tenen llustre, creixen tot d'arbres alts i ufanosos, pereres, magraners i pomeres d'uns fruits que relluen, figueres de dolçor i oliveres plenes d'ufana, i, mai d'aquests arbres no es veu que el fruit s'afolle ni manque, ni d'hivern ni d'estiu, en tot l'any; ans el zèfir, que hi bufa sempre, quan l'un apunta, en madura ja un altre, i la pera sobre la pera envelleix, i la poma sobre la poma, sobre el raïm el raïm i la figa sobre la figa.*

També a les acaballes de l'Odissea trobem un altre bell testimoni de la presència antiga de la figuera, en l'hort de la bella i ben conreada heretat de Laertes, al camp, lluny de vila, on l'heroi Ulisses, en tornar a Ítaca rera vint anys, finalment, va per a retrobar son pare ja cruixit per l'edat, el qual s'està tot sol dins del seu erol fruiter, cofat amb una gorra de pell de cabra i amb una túnica espentolada, entrecavant un arbre. Figueres i arbres que seran el secret compartit per pare i fill i el senyal evident, la prova irrefutable de la veritable identitat d'Odisseu: ... *i si vols et diré quins arbres un dia vas dar-me dins aquest hort ben bastit; i io volia saber-ho tot, que era un infant i et seguia per l'erol; i fèiem ressenya del que era meu, i tu deies els noms i tot m'ho explicaves. Foren tretze pereres, les que me'n vas donar, deu pomeres i quaranta figueres, i cinquanta tires de ceps, i cadascuna té la verema al seu temps, amb raïms de totes les lleis...* Cant XXIV

La figuera es planta a Nadal i a Sant Joan, colgant un tros de rama, i sempre en lluna vella. Es pot també *plantar d'escabussó*, és a dir, estirar i colgar una rama baixeta, que quasi toque terra, i a l'any següent ja haurà arrelat; es pot traure i transplantar a un altre lloc ( Calp )

La millor època per a empeltar la figuera és maig i s'empelta d'escudet. Al mes s'afluixen els cordells i ja s'han de vore brotar els empelts. Cal anar llevant els bords, per a que l'empelt agarre força però no tot el bord, a fi que la saba tinga circulació per tot l'arbre. Als dos anys ja poden tallar a rinxo el bord ( Calp )

*En son branc trencadís negrejava la figa*, diu una bella inscripció de Josep Sebastià Pons, a tall de divertiment.

Encara que només existeix una sola figuera silvestre, existeixen vora 700 varietats de figueres domèstiques.

*Les varietats de figueres i figues diàniques*

( Color, forma i sabor, amb el seu temps de maduració )

\*Bellreguard:

*Blanca*: blanca de tota la vida, la més primerenca



*Poletana*: La millor de totes. Fa bacoques però no valen res.

*Bacorera*

*Negra*. Hi ha que fa bacoques i hi ha que no

L'any que fa bacoques no és bon any pels oratges i mal temps que pot fer.

*Rojaleta*: un poquet més tardana que la poletana. Té la forma d'una vernesca però és més blaneta.

*Burjassot*: coloració negra o rojal.

*València n'està voltada de figueres Burjassots*;

*encara no estan madures se les mengen els capçots.* ( Xerta )

*Verdaleta.* / *Gota de mel* / *Vernesca*.

\* Piles:

*Bacorera.* / *Poletana: negra.* / *Blanca.* / *Verdaletes.* / *De la gota o goteta de mel.* / *Vernesques.*

\*Rafelcofer

*Blanca* / *Negra o Bacorera.* / *Poletana.*

*De la Gota o Goteta de Mel.* Blanques tirant a vernesca.

*Verdaleta*: Aixó ho criaven a La Font i les dones venien a vendre-les ací. Xicotiues, planetes, es criaven per la muntanya. Primerenques.

*Verduna*: Llangueta, color vernesca. Primerenca, vénen abans de les poletanes.

*F. del Coll Torçut.* Negra, llarga, primerenca, de muntanya.

*Vernesca.* Més tardanetes.

*Figuera Borda.*

\*La Font d'En Carròs:

*Bacorera* / *Blanca* / *Poletana*: la que més aguanta.

*Verdaleta*: Són més de muntanya, i per a secar. / *Verduna* / *Vernesca*

\* Vilallonga:

*Vernesca.* Les millors per a menjar tendra són la poletana, la de Pamis i la vernesca.

*Pamis.* Blanca. Temporà d'entremig. Molt bona i la millor per a secar.

*Negra o Bacorera* / *Poletana.*

*Rogeta o De Mosset.* Xicoteta. Per a secar és bona.

*De l'Ullet de Perdiu.* Blanca i dura i més menuda que la de Pamis.

*Verdaleta.* Rogeta i redoneta.

*De Volta Guiato o Gotamel o Gotamel.* La més primerenca. Fa bacoques blanques.

*Peluda.* Ve a l'agost. Valia molt poquet, i en quatre gotes es fan roïns.

*De Porc.* Tardana. L'arbre és molt vedrienc, es trenca enseguida.

*Borda.*

\*Ròtova

*Figuera d'ull de perdiu blanca* o *blanqueta d'ull de perdiu*: És molt primerenca, per Sant Joan, a l'època de les bacoques.

*Bacorera.*

*Figuera d'ull de perdiu vernesca.* La més tardana.

**\*Xeraco:**

*Bacorera.* / *Blanca.* *Molt xata.*

*Poletana.* També fa bacoques.

*Gota de Mel* La més primerenca i fa una segona collita de figues més grosses quan s'acaba l'estiu. / *Vernesca.* / *Borda.*

**\* Oliva:**

*De Gos.* Fa les millors bacoques, és la bacorera vertadera, però les figues no valen res. Primer fan bacoques i després les figues d'agost que no valen res. És la bacorera d'Oliva. Fa bacoques a Sant Joan i figues de gos o d'agost. Les bacoques ixen en la punta de la llenya vella.

*Bacorera o negra.*

*Ull de perdiu.* Primerenca. Pell groguenca, amb l'ullet o forat floral roig intens.

*Peludeta:* Les més primerenques de totes. Blanqueta, molt menudeta, rosaetes, io les trobe molt dolces, quasi totes treen la goteta de mel. Carreguen molt. Es queden en el coll torçut dalt de la figuera, no cauen mai. Són redones, no molt grosses i de color "pardo". Es feen més pels baixos, on estava el terreny humit. És una figuera molt noble, no la veus patir mai. La figa para asquerdaeta o rasposeta.

*Tendraleta:* Les més primerenques després de les peludetes. Blanques i més menudes que altra cosa.

*Poletana.* La més dolça. També fa la goteta de mel. N'hi ha anys que fan més bacoques que fulles i després en quatre o cinc anys no en fa cap. Això és un misteri de Déu.

*Blanca d'Ull de Perdiu.* És grogosa i paren amorataes quan estan maüres, coloret marronet. Primerenca abans de les poletanes.

*De Planta.* Allargades i quasi blanca. Collita mitjancera. No en queden ja.

*Verdaleta* / *Vernesca.* / *Ratllà.*

*Ull de Bou.* Són rallaes, tirà a negreta, pareguda a la vernesca.

*Vernesca.* La figuera vernesca creix més que la poletana, té més garra, més tiró, com si tinguera una altra saba, i si l'empeltes a una poletana agarra enseguida, cosa que no passa si vols empeltar una poletana a una vernesca que li costa molt, si és que agarra.

**\* Terrateig**

*Ull de perdiu.* Blanca.

*Bacorera.* Fa bacoques a Sant Joan i figues negres a l'agost.

*Poletana.*

*Vernesca.* La més tardana. Les rosades les baden.

**\*Castelló de Rugat**

*Bacorera.* Fa bacoques i després figues negres.

*Petrosa.* La més primerenca. Blanca i xicoteta. Per a secar.

*Gota de mel.* / *De Pamis.* / *Vernesca.*

**\* Quatretonda de la Vall d'Albaida:**

*Bacorera* / *Poletana* / *Gota de mel* /

*Ull de perdiu:* blanca.

*Sang de rossí:* negra.

*Burjassot:* negra, dura, compacta i fresca.

*Coll de la reina:* allargadeta, moradeta, tardana.

Vernesca.

\* Ontinyent

Figues de Sant Pere d'Alcàntara.

\* Ebo:

*Bacorera*. La millor per a secar.

*Blanca de Pamis*. Les millors. N'avança algunes a voltes com si fora una bacorera.

*Bordissot*. Blanques. N'hi ha poquetes.

*Cametes*. Rogetes. N'hi ha una varietat dita cametes de la vall (Gallinera).

*Garsalies*. Són blanquetes i primerenques.

*Gota de mel*. Blanques. / Poletana. Tardana. / Ratllaetes.

*Tapaculs*. Blanques i molt primerenques. Per als porcs.

*Verdaletes*. / Vernesca.

\* Benirrama:

*Garsalina*. Les més primerenques. Verdets, xicotetes, allargadetes.

*Sejòla*. Moradeta, xateta. Primerenca.

*Bacorera o negra*. Hi ha una varietat dita, caular.

*Burjassot*. Negra, xata, fa una goteta de mel.

*De la gota de mel*. Llarga, verda / *Tapaculs*. Grosses, per als porcs.

*De Pamis*: blanques i bones / *Poletana* / *Vernesca*.

*Cameta, i cameta la Vall*, més xatetes.

\* Benissili:

*Bacorera*. *Poletana*. *Vernesca*. *Pamis*: blanques. *Cameta*: tardana, xicotata, rogeta, dolceta i molt bona.

\* Parcent:

*Verdalet*. Les més primerenques. / *Verdal d'Oriola* (vernesca de Sotaya).

*Blanca vera*. Fa bacoques. / *Bordassot*. / *Poletana*. / *Vernesca*.

*Tapaculs*. Pareguda a la verdal però para plana i és més grossa però tot és pell. Roin.

*Cameta*. Molt xicoteta, de muntanya, per a secar per als porcs.

*Bacorera*. Fa bacoques a sant Joan i figues negres a finals d'agost.

\* Murla:

*Bacorera o figuera negra* / *Poletana*

*Blanca*. També hi ha que fa bacoques.

*Figa de Mel* / *Verdal d'Oriola* / *Verdaleta*, que no és verdal.

*De Cameta* / *Burjassot*

### \*Benimeli

*Blanqueta*. La més primerenca. / *Bacorera*. Fa dos collites. / *Poletana*. Fa també unes poques però molt bones bacoeres. / *Ratllaetes*. / *Vernesca*, verdol o d'Oriola. / *De la Gota de mel*. / *Blanques*. Grossa i plana.

### \* Benimaurell:

*Ruscina*: primerenca, un poc morà i molt dolça. / *Tapaculs*: blanca. Per als porcs.

*Blanca* (= bordissot) / *Bacorera o negra*. / *Poletana* / *Gines* (= gota de mel)

*Ratllaeta*: pareguda a la vernesca / *Verdaleta*. / *Vernesca* (= verdal d'Oriola)

### \* Pedreguer:

*Poletana* / *Bacorera*: *bacorera negra*. / *Bacorera blanca en goteta de mel*, clavillà.

*Verdal d'Oriola*: Rojosa i molt bona; la més tardana.

*Goteta de mel o blanca de la goteta de mel*: fa bacoeres i figues.

*Negra* / *Xata* / *Vernesca*

*Maueta*: negreta, llargueta, menudiua però com si foren bresques. Tardana. Cauen i no es podreixen mai. Figue mauetes en almíbar. Cauen seques.

### \*Gata

Negra o bacorera.

Bordissot: blanca.

Verdal d'Oriola ( vernesca )

La figuera centenària ( verdal d'Oriola ) dels Cocons de Burra del barranc de Pelaire, als peus del tossal Aspre.

### \* Benissa

*Gina*: Blanca. Gota de mel a Altea.

*Cameta*: Primerenca, pardeta, molt bona per a secar.

*Bacorera* / *Poletana* / *Vernesca* / *Bordetxot* blanca i negra. " Xata ".

### \*Calp:

*Bacorera*. Les bacoeres ixen enmig i la figa a lo tendre, lo que creix, fins a març no la veus. / *Poletana*. / *Bordissot negre*. Figa xata. / *Bordissot blanc*

*Verdaleta o agreta*. Molt primerenca. / *Porquina*.

*Verdal d'Oriola*. / *Vernesca*. És més tardana que la verdal d'Oriola. Li cau el pàmpol i encara li queden figues a Nadal. Però no és tan bona.

*Ratllà imità* a verdal d'Oriola. / *Ratllà imità* a la de cameta.

-

*Bacorera*. Figa de bacor. / *Poletana*.

*Burjassot blanca*. *Gina*, que fa la gota de mel.

*Verdal d'Oriola*. / *Vernesca*. Fa el peçonet més llarg.

-

*Bordejot*. Blanca i xata, és amb la que ma mare fa una melmelà boníssima.

*Goteta de mel / Poletana / Bacorera / De cameta*

-

*Agreta:* Color entre verdós i groc i grandària més prompte menuda. Madura a agost. N'hi ha una en la partida del barranc Salat.

*Bacorera:* Dos collites, negres i allargades, la de Sant Joan, més gran, i la d'agost, aquesta més xicoteta però molt més dolça. *A Sant Joan bacoress, verdes o maïres, bacoress segures.*

*Bacorera de sang de rossí:* Pell rogenca com la seua polpa. Allargada. N'hi ha una a la partida de l'Oltà.

*Bacorera cudolar:* Forma molt més xata. N'hi ha una a la partida de l'Enginent.

*Bordeixot blanca o blanca.:* Madura de mitjans d'agost en avant, a voltes fins novembre. Pell verdosa blanca. Se'n poden trobar a la partida de Canelles.

*Bordeixot negra:* Pareguda a la blanca però de pell negra. Se'n poden trobar a la partida de Canelles.

*Cameta:* Madura a finals de juliol i principi d'agost. Pell rasposa de color violeta, entre morat i verdós. Grandària més bé menuda. És prou comuna. Antigament, amb la gina, eren les més apreciades per a secar i escaldar, ja que venien en el ple de la calor.

*Cameta ratllada:* Igual que la cameta però amb ratlles pronunciades del peçó a la flor.

*Gina:* Arbre de dues collites. A Sant Joan fa bacoress però la seua collita bona és a finals de juliol i primers d'agost. Color verdós groguenc. Prou comuna. A Altea li diuen de la goteta de mel perquè sempre té quan madura una goteta de mel en la flor.

*Mora:* Pell color morat. Collita d'agost. Pareguda a la verdal però més primerenca i més xata. Podem vore'n una al barranc Salat i una altra a Cocentari.

*Poletana:* Arbre de dues collites, per Sant Joan fa alguna bacora però les bones vénen a l'agost. Negra. Sovint fa poca collita. Se'n veuen al barranc Salat i a la Cometa.

*Ullet de perdiu:* Madura per agost. Pell de color verdós groguenc, molt pareguda a la gina però més xata, en la flor el seu color és roig fort i sembla un ull de perdiu. N'hi ha una a la partida de Benicolada.

*Verdal o verdal d'Oriola:* Madura de mitjans d'agost fins a novembre. És la figuera més abundant de tota la comarca.

*Verdal ratllada:* Madura igual que la verdal i té unes franges grogues que van del peçó a la flor. N'hi ha una a la partida de la Cometa.

*Verdaleta:* Pareguda a la verdal però més xicoteta. Madura a primers d'agost.

*Vernesca:* Mara per agost. Si no té un bon lloc és prou gossa. Possiblement siga la figa més dolça. N'hi han a la Canuta.

\* Quatretondeta de la vall de Seta:

*Verdunes. / Bordissots. / Bacors,* que fan bacoress. / *Poletanes. / Negrelles:* redonetes i negres, ja no n'hi han.

\* Famorca i Fageca:

*Bacorera.* Primer a Sant Joan fa bacoress i més avant les figues.

*De la gota de mel. / Blanca vera* ( bordissot en altres pobles )

*Negrilla. / Poletanes / Vernesques*

*Cameta. / Cameta llargueta:* llarguetes, rogetes, coloret morenet.

*Verdal o verdaleta:* verdeta, no és grossa, aplanada.

*Sejòla:* no és una figa bona, bona, però és molt primerenca i és també bona.

*Blanca de porc:* és una figa roïn, es collien per a donar-les als porcs.

\*Cocentaina:

*Figa Pujassot*: blanques. *Poletana*. *Cameta*. *Figuera Negra o bacorera*.

*Figuera de la gota de mel* / *Bacorera blanca de la gota de mel*

La figuera de la gota de mel fa bocores encara que siguen blanques. Les bacoeres naixen de la rama de l'any passat, de la llenya vella, i les figues de lo nou. Enguany com ha plogut bona cosa té la saó fonda i serà any de moltes figues.

*Figa de gorra*: negreta, ampla de dalt.

\* Alfafara

La figuera de la gota de mel fa al principi bacoeres. Enguany és una collita extraordinària, en un sol pomellet hi ha més de cinquanta figues. Les primeres figues venen la primera setmana d'agost, i són com el puny, i quasi després del Pilar encara en queden.

\* Benimassot

*Figuera bacor o bacorera*. / *Gota la mel*. També fa bacoeres. / *Bordissot*. Blanques. *Negrilla*. Per als animals, per als porcs; això els ho donaven pastat en segó als porcs.

\*Benimantell

*Figues de cameta*. Primerenques.

*Blanca vera*. La collita és figa-flor.

*Blanca*. Es fea més per a criar els porcs.

*Xafarina*. Grossa, plana, ampla, bona. És de setembre.

*Bacorera*. *Negra*. / *Poletana*. / *Vernesca*.

*Figues de carabasseta*: Són ratllaetes. Fa el mateix gust de la vernesca. Les més tardanes amb les vernesques.

\* La Torre de les Maçanes:

*Negrelles*. Primerenques. / *Poletanes*. Les millors.

*Xafarines*. Molt dolces, a Xixona li diuen de la Gorra.

*Gota de mel*. / *Bacorera*. / *Burgassot*. / *Cameta*.

*De Porc*. Blanques. / *Vernesques*. Les últimes. Boníssimes.

\* Carrícola:

*Bacorera*. Fa bacoeres i després figa negra.

*De la Gota la Mel*. La més primerenca. / *Poletana*. / *Vernesca*.

*Verdaleta*. Eixes figues eren paregudes a la vernesca però més xicotetes i un poc més tardana. Ma uela la portava de la serra i la posava dins d'un cànter.

*Figuera borda*.

\*Beniarrés

*De la gota de mel*. / *Pamis*. Blanca. / *D'ull de bou*. Blanca, un poquet coloraeta.

*Negra*, que fa bacoeres i figues.

*Poletana*. A la llarga fa alguna bacora però molt claretetes.

**\*La Font de la Figuera**

*Poletana*. És la millor que n'hi ha per a secar. Tres o quatre cabaços de figues i amb almel.les fees pamfigols.

*Bacorera*. Fa bacoques i figues. / *Blanca*. *Sanpedrocàntaro*. Verdosa.

*Porquina*. Són bacorenques. Abans se les menjaven els porcs.

**\*Carcaixent**

Bacorera

Napolitana.

**\*Alboraia**

*Cul de burro*. Una figa gran, una cosa desproporcionà, fins més gran que el puny. Ni roja ni negra com l'albargina. Més primerenca que la napolitana, ve a finals de juliol. Però és una figa desubstancià, ha d'estar molt madura per a ser dolça.

*Sang de rossí*. És una figa blanca però quan l'obris la carn és roja. Fa les figues a bolics, tres o quatre juntes. Vénen a l'agost. Al pati de la casa de l'horta en tenim una que tindrà vora 200 anys, amb la soca i les rames plenes de bonys.

*Napolitana*. / *Vernesca*.

*Figa de cofi*. La portaven de Casinos, és una figa de muntanya, blanqueta i xicoteta, de peçó molt xiconet, la millor per a secar. Les cullen i les sequen i després van enfarinant-les, i amb els dits van fent-les molletes, sense apretar, i les fan xafaetes per a donar-les forma i finalment encofinar-les, és a dir, posar-les en un cofi de palma, arreglaetes, fent rogles, començant per la vora. Vindrien a cabre en cada cofinet uns dos quilos de figues, més no. Els cofins eren de palma per a no ferir les figues com faria l'aspart. Es fea tot manual.

*Porquina*. Només per als porcs. Mon pare les posava abans a remulla en el pesebre per a que s'unflaren.

*Figuera borda*.

Hi ha creença confirmada que si es planta una branca sense arrel o enqueix de figuera la Nit de Sant Joan, agarrarà i es reproduirà ràpidament.

Per a que la figuera agarre, s'empelta el dia de Sant Joan abans que isca el sol ( Benimarfull )

Plantar una bacorera de rama el dia de Sant Joan abans que ixca el sol, i mou, i es cria com una bacorera ( L'Abdet )

La figuera es planta a l'hivern, al giner o febrer, o la Nit de Sant Joan. Un any vaig plantar una rama amb una bacora, i va agarrar i la bacora va madurar en el mateix any ( Agres )

A Sant Joan s'empelten les figueres ( Pedreguer )

La figuera es planta a Nadal i a Sant Joan, colgant un tros de rama, i sempre en lluna vella. Es pot també *plantar d'escabussó*, és a dir, estirar i colgar una rama baixeta, que quasi toque terra, i a l'any següent ja haurà arrelat; es pot traure i transplantar a un altre lloc ( Calp )

La millor època per a empeltar la figuera és maig i s'empelta d'escudet. Al mes s'afluixen els cordells i ja s'han de vore brotar els empelts. Cal anar llevant els bords, per a que l'empelt agarre força però no tot el bord, a fi que la saba tinga circulació per tot l'arbre. Als dos anys ja poden tallar a rinxo el bord ( Calp )

Joan Amades reporta que antigament a Mallorca, per tal que la figuera aferrés fort i fóra ben ufana, demanaven l'ajut dels aucells, qui sap si succedanis de genis benevolents, i tot plantant-la cantaven:

*Una figuera he sembrada,  
roja i fa dos esplets;  
voldria que ets bosquerets,  
verderols i traiguets,  
voldria hi fessin passada.*

He sentit dir a mon pare que abans feen pujar l'arrel dalt de la figuera valent-se d'una corda amerada de suc de fem ( Pedreguer )

Dades etnobotàniques:

Les figues o siconis madurs són molt riques en glúcids d'alt poder energètic, un 12% per un 80% d'aigua, i resulten refrescants, lleugerament laxatives per les pectines i la invertasa que bloquegen la reabsorció de l'aigua, demulcents o protectors no greixosos de mucoses i pell, diürètiques i detoxicants, indicats en càlculs de fetge i de rinyó, recomats en les anèmies per la seua riquesa en ferro, fòsfor i vitamines B i C i es fan servir molt com a pectorals, i sobretot les figues són molt estimades a tot arreu del País, en totes les formes i presentacions. Hi ha el miracle de les figues seques o secallones, insuperables amb un galló d'ametla dins, i el tresor dels *pamfigols* i el delitós detall de les *nyofles*, és a dir, la figa seca oberta, mullà en la pasta de bunyols i fregida com a tal; també hi ha qui les confita o les fa en almíbar. Però són tendres, crues i madures talment com les fabrica la natura i sense altre aditament com més s'estimen, tant si arriben servides en una rústega cistelleta revestida de pàmpols o en un senzill plat acabades de collir i més encara, si es mengen de bon matí a peu d'arbre, davall l'ampla pampolada, a tall de desdejuni, fresques encara del reixiu de la nit, assaborint-les una a una com una exquisida, energètica i refrescant confitura natural. Bernat Capó recomana eixir de casa de bon matí, quan encara el sol no s'ha rentat la cara amb la rosada, proveïts d'unes llesques de pa blanet, oli d'oliva i una mica de sal. En arribar a l'arbre, farem la tria dels fruits. Pa mullat amb oli i ensalगत i bacora és una mescla tan perfectament aconseguida que, si els gastrònoms de llibre la coneguessen, ja l'haurien posada a l'abast del públic com el millor desdejuni que hom puga degustar.

El ventall de tasts i de textures, de colors i de sabors, de formes i de grandàries de les figues és espés i dilatadíssim, capaç sobradament de saciar els gustos més exquisits i els desitjos més voraçs.

La bacora és particularment preada per tractar-se d'una fruita de temporà, i tindre el privilegi de ser una figa primerenca, molt primerenca, una fruita de primera collita, una filla en saó de la fresca llum dels matins de juny, però també per ser de major grandària i més molluda, estovada, aquiosa i refrescant.

Per a donar a entendre l'estima i l'alegria de Déu davant del seu poble escollit diu a través d'Osees ( 10: 4-5 ):

*Vaig trobar Israel  
com qui troba raïms en el desert.*



*Vaig mirar els vostres pares  
com es miren les figues primerenques.*

Tocant al caràcter primerenc de les bacoques hi ha les dites populars de:  
*A Sant Joan, bacoques. Verdes o madures, però segures*, que hem sentit sempre al poble i a tots els pobles de la Safor o valencians que hem visitat.  
*A Sant Joan bacoques, i a Sant Pere lers millores*, diuen a Pego.

No és que una figa primerenca i jove tot just clavillada i acabada de madurar, una refrescant i reviscoladora figa d'estiu, turgent i tesa, no tinga el seu mèrit i avantatges. Però el cas singular del fruit de la figuera és que el clímax i la plenitud de sabor i d'intensitat el guanya, paradoxalment, just quan ja ha traspasat l'esplendor i despunta el lent declivi, quan comença a pansir-se i una certa lassitud la fina pell arruga i el coll li dobla, penjant abandonada i oferta de la rama, quan en perdre aigua supèrflua els suc concentra i per la flor traspua una lluenta gota de nèctar de benvinguda. Aquest encomi espontani sobre l'excel·lència de la figa madura o tardoral *versus* la figa jove o estival, pam dalt, pam baix la dita popular l'explica més bé i breu: *La figa per a ser bona ha de tindre tres senyals: pansideta, clavillaeta i picaeta de pardal.*

O les variants:

*La figa per a ser bona ha de tindre tres senyals:  
pansideta, esgarraeta i picaeta de pardal.*  
Albà de Beniarjó

*La figa per a ser bona ha de tindre tres senyals:  
clavillada, bequeruda (rebecada ) i picà de pardals.*

*Una figa per ser bona, ha de tenir tres senyals:  
crivellada, secaiona i bequetjada des pardals.*

*La figa, per a ser bona, ha de tenir tres senyals:  
camatorta, secallona, pessigada pels pardals.*

\*

*Diu l'autor i és veritat que l'arròs naix de l'espiga,  
i de tots els arbres fruitals el millor és la figa;  
no la cullgues mai quan trona ni tinga el peçó verd,  
cull-la sempre quan la dona vullga i tinga el clavell aubert.  
Aixina és bona la figa.*

Cantarella provinent del Grau de Gandia.

*Adéu, mon pare i ma mare, adéu Josep i Ximet,  
adéu figuereta blanca d'allà baix del Faveret. ( Tortosa )*

*La figa i la dona, quan dobla el coll bona. ( Almoines )*

*Una auela es tira un pet a la soca d'una figuera,  
les figues salten i ballen al pet de l'auela.*  
Cançó de Pasqua de Callosa d'En Sarrià.

*La figa taboll està rebecà  
sinó la freguen no madurarà.*  
Tonadeta d'Alcoi

Sí, certament, és molt ampla la pampolada de la figuera, immensa, i des dels seus cimals, en dies molt clars s'albiren totes les forests de la terra, i fins i tot, els confins del cosmos.

Hi ha llauradors que unten les figues amb oli d'olives per la part de l'ull o de la flor per tal d'accelerar la maduració. Tocant a aquest procediment fra Miquel Agustín diu: *quan les figues comencen a voler inflar, per a madurar unteu-les l'ull amb suc de ceba, mesclat amb oli i pebre.*

Per a fer que maduren les figues s'untan en oli d'oliva, en un cotó-en-pelet a la floreta, les més inflaetes, que estiga la floreta roja ( Bellreguard )  
Posant o untant la flor ( la part de la flor de la figa verda ) en oli d'oliva es fan madurar les figues més prompte, en un o dos dies ( Benimeli )

Untar en oli les figues per a que maduren més prompte ( Castelló de Rugat )  
Les untaes d'oli es fan més grosses ( Oliva )

En una miqueta d'oli les figues de baix les untaven, la flor, i maïren abans. Però a la figuera no li senta bé si en pintes moltes i es fa grogrosa ( Oliva )

Quan vas a comprar és bo saber que l'oli per madurar les figues fa que la flor s'obri i ho notes, i no estan tan bones ( Alboraià )

A tall d'escarment hi ha propietari que cansat de que li furten les figues o les bacoeres les unta banda de nit amb oli fregit de sapo ( Bellreguard, Almoines, ) o de bufalaga ( Bellreguard, ) a fi que s'escagaixe el lladre.

Ma uelo, Miquel de Sanpere, les untava en bufalaga, els ho fea ma uelo, per a que es cagaren damunt els lladres ( Bellreguard )

Untaven les figues de salapa ( fruita cerril ) per a que els vinguera ganes de fer de ventre ( Oliva )

La salapa ho posaven a les figues o les cols que podien furta per a que es cagaren damunt. També es diu i es fa a Sueca ( Oliva )

Posa-li *salapa* i vorà com es caga anant anant i les cagarà senceres ! ( Oliva )

Ens demanen si la salapa serà potser aquella lletreguera que esmenta Cavanilles quan fa la descripció de les plantes del port d'Albaiba, on després d'esmentar l'abundor de la brionia blanca, anomenada allí metxoacà blanc, diu: *en els indrets menys escarnats es cria una lletreguera que allí coneixen amb el nom de jalapa, que pareix ser l'euphorbia apios de Linneu: la seua arrel es turmosa i llarga, a la qual s'hi troben agafades diversos tubercles per mitjà d'arrelletes com fils: a penes es fereix l'escorça, ix un suc groc molt càustic.*

### *Confitura de figa*

Es cullen, es trien i es pelen somerament les figues. Per cada quilo de figues es posa mig quilo o  $\frac{3}{4}$  de quilo de sucre o de mel, inclús  $\frac{1}{4}$  de quilo si s'ha de menjar prompte la confitura. Com més sucre, més temps de conservació.

Es posen les figues trossejades i el sucre en una caçola de test o de porcel.lana a foc lent i comencem a remenejar, per a que es barrejen bé els ingredients i no s'apegue la confitura a la caçola, durant una hora si cal, fins el brillant i màgic punt de caramel.

Després es deixa que repose i es gele; i ja està llesta per a ser alçada en potets de vidre. Cap a la fi de la cocció pot afegir-se unes corfetes de llima o una rameta de canyella o un pessic de llavorettes de fenoll o d'anís per a donar-li més aroma.

*Tortell de Bacora de Djebala:* Es trien bacoques abans de madurar, quan encara no han fet cap llavoriu, encara ben verdes, es posen en una cassola foradà i baix una altra amb vapor, que al passar sobre les bacoques les fa que traguin i caiga la llet. Posar en una font i amassar, bo i afegint grans d'all xacats i coriandre, llavors picants de nigella o sudani, i a més oli d'oliva. Pastar amb farina de blat, i fer un pa.

Les figues es sequen estenent-les sobre canyissos que s'exposen al sol durant el dia i es guarden de nit a cobert per evitar el reixiu, durant dos setmanes, més o manco. L'ideal és col·locar les figues una a una i lleugerament xafades amb els dits, i anar girant-les per aconseguir un secat perfecte. Després es poden guardar en orses o cistells, dipositant-les a tongades i ben empolsimades de farina i algun pessic de llavorettes de fenoll o matafaluga.

Figues seques: primer secar en un canyís o escampades en el bancal. Després escaldar-les en una caldera, amb rames de fenoll, en una cistelleta. Posar-les a secar de nou, enfarinar-les i guardar en cabassos ( Castelló de Rugat )

Figues verdaletes seques i aplanades amb anís i farina i posades en un cabasset ( Vilamarxant )

*Oh tu que has guardada ben estesa l'oliva,  
les figues verdals i el blat d'Índia també,  
damunt del meu poble, conserva, oh graner,  
una imatge del temps fugitiva.*

Josep Sebastà Pons. *Divertiment: El graner*

Per les contrades pobres de muntanyana, reporta Joan Amades al seu Costumari Català, el dia de Tots Sants encetaven els torròn de pastor o pans de figa, fets amb figues seques ben aplanades o premsades en motillos de fusta a tall de formatges. S'hi barrejava matafaluga, gallons de nou, ametlles o avellanets. Es menjaven a llesques, per l'estil del pa.

També servien les figues seques per a aliment dels porcs. Però no havia d'abusar-en ja que fa una carn tova i fluixa.

Per als porcs, el que comprava la carn no volia que els alimentaren en figues i una setmana abans no en donaven ( Calp )

*Són tendres totes les figues al tacte; les més madures estan plenes de llavors. Quan van madurant fan llet en lloc de suc i, després de madurs, mel. S'arruguen dalt del seu arbre i, envellides, estil len una llàgrima pareguda a goma i es panseixen. Es costum guardar les millors en caixes, i són les de l'illa Eivissa les més excel·lents i millors de totes.*

Plini el Vell. Història Natural. Llibre XV: cap. XVII

*Les figues fresques, diu Andrés Laguna als seus comentaris sobre la Matèria Mèdica de Dioscòrides, relaxen el ventre, porguen les arenes dels rinyons, donen molta mantinença al cos i l'engreixa, tot i que engendren una carn fluixa i blanenca.*

El pamfigol o pa de figa amb la participació de l'ametla.

El pa o torró de figues amb pinyons, nous i ametlles !

Suplement tònic digestiu per a substituir la llet:

Aigua d'arròs amb 4 o 5 figues seques, una corfa de llima i una vareta de canyella-enrama i mel. Bullir ¼ d'hora o 20'. Posar una mitja quarta d'arròs en dos litres d'aigua ( Alboraià )

Les figues seques, a més de ser un popular complement alimentari energètic de reserva i unes postres delitoses, s'utilitzen çà i lla com a remeieres, sobretot com a pectorals i anticatarrals, especialment per a reblanir els pits carregats i facilitar l'expectoració en les bronquitis.

Les figues seques bullides en llet és molt bo per a la bronquitis ( Jesús Pobre )

*Tisanes per als constipats amb tos:*

Figues seques - un grapat -. / Arròs - un pessic -. / Tila - una poqueta.

Bullir bé, fins que es rebaixe l'aigua. Colar i afegir una cullerà de mel .Beure ben calentet (La Canyada, Fontanars, ).

\*

Figues seques bollides amb taronja tallà, timó i romer per a glopejar i fer tasses per a la gola, els bronquis i els constipats ( Alfafara )

\*

Una rameta o pessic d'orenga

Un grapaet d'arròs. / Dues o tres figues seques.

Bullir, colar i afegir 1 cullerà de mel ( Castelló de Rugat )

\*

Un ramet de timó. / Dues figues seques. / Dues fulles de treponera (*Verbascum thapsus* )

Bullir tot en un perolet amb dos gots d'aigua i mig de vi durant més de cinc minuts i menys de deu. Prendre'n un got ben calent en dejú i un altre de cara al llit ( Benialí )

\*

Ortiga bullida per al constipat amb dos figues seques i una cullerà de mel ( Beniarrés )

Tocant a aquest ús pectoral Diòscòrides diu al Llibre I: cap. 145: *L'ús de les figues seques és molt convenient en les malalties de la gola, de la canya del pulmó, de la bufeta i dels rinyons. Convenen també a aquells trencats de color per alguna malaltia llarga i als asmàtics. El seu decuit begut, en el qual haja entrat també l'herba anomenada hisop, purga els humors del pit, val contra la tos antiga i contra les velles malalties dels pulmons.*

Lo que millor tanca la sang són dos fulles o pàmpols de figuera en creu i se'ls fica allí com un mocador, i enseguida li tanca la sang ( La Font de la Figuera )

La llet de figuera o làtex que ix de les fulles i els brots, dels figons i les figues quan es trenquen, s'ha fet servir popularment per a molts menesters com per a cremar les berrugues i els ulls de poll i per a aclarir les pigues i les taques de la pell, aprofitant els enzims proteolítics ( la ficina ) que ataquen les proteïnes.

La llet que trauen les figues és bona per a secar les berrugues i els ulls de poll ( Barx ).

La llet de la soca de la figuera llevar les berrugues, aplicant-la damunt. En pocs dies després d'inflamar-la, l'arranca amb tota l'arrel ( Nàquera- Pep " Rabosa "

*La llàgrima de la figuera, diu Diòscòrides, aplicada amb farina de forment, mundifica la sarna, les cremades del sol, les taques blanques de la cara, les asprors del cuiro i les nafres del cap.*

Feem un ampastre de llet de figuera amb unes gotetes per als peus uiats i els rodadits i es calmava. Els peus auiats es feen per estar massa temps dins de l'auia, no pots caminar i havia pus al costat de l'ungla. Primer punxàvem amb una aïlla la bufeta en pus, apretàvem per traure el pus i després posàvem unes gotetes de llet de figuera ( Xeraco )

També aquest làtex s'ha gastat tradicionalment i amplament per a quallar la llet per a fer-ne quallades i sobretot formatges.

Per a collar la llet s'agarra un brot de figuera de tres ullets, i es trenquen les puntes, i amb el brot va girant-se la llet en la cassola fins que colle ( Benimaurell )

Llet de figues verdes per a collar la llet. Per uns 14 o 15 litres n'hi ha prou amb la llet que puguen traure dos figues verdes. Es trenquen les figues i rodar la llet ( Sella )

Feem formatge. Collavem la llet en figuera. Mon pare agarrava quatre ulls de figuera per a collar la llet ( El Castell de Guadalest )

Per a collar la llet ma mare agarrava la llet, la bollia i després posava sucre, i collia dos bacores i remenava aixina que ixira la llet de la bacora, i es collava i després de dinar, postres ( L'Abdet )

Rebrols de figuera, això ho remenejaven i collava la llet per a fer formatge ( Benimassot )

Trenques figons de figuera i ho escorres per a quallar la llet. La figa madura no trau lletrà ( Benialf )

*Tal com el suc de la figuera, agitat, la llet líquida i blanca qualla, la qual veu prendre's tot d'una aquell que remena*

diu Homer a tall de comparança amb la faisó tan ràpida que el déu Peèon va guarir, escampant-li remeis que els dolors eliminen, la ferida que al fogós Ares li féu Diomedes posseït d'una rauxa enfurida.

La Ilíada. Cant Vè; v: 900-4

Tocant a aquest ús del làtex diu Diòscòrides: *La llàgrima de la figuera salvatge i domesticada fa quallar la llet ni més ni menys que el quall; i, pel contrari, tirada en la quallada la desfà com el vinagre.*

També aquest làtex s'ha utilitzat contra les picades d'alacrà, refregant o aplicant-lo damunt de la picadura.

Suc de corfa de figuera per a posar damunt de la picà de l'alacrà ( Simat )

*La llàgrima de la figuera, diu Diòscòrides, instil.lada dins la ferida, és útil als que ferí l'alacrà o qualsevol altre verinós animal i als mossecs d'algun gos rabiós.*

La fusta de figuera es gastava aleshores per a fer les taules de l'entaulat de les sorres dels carros, i també de les amportaores dels burros i matxos per a carregar cabaços de taronja, de fruites o de pedra ( La Font d'En Carròs )

La fusta de la figuera la gastaven per a fer els taulons del carro perquè no pesa res ( Bellreguard )

Les pedreres dels matxos eren de fusta de figuera. Dos taules a cada costat per portar pedres. La figuera perquè no és una fusta bronca com la del mel.ler, és, diguem, corretjosa i per això no es trenca fàcilment com la del mel.ler ( Calp )

Els broquets de les flaütes de cridar el mussol eren de fusta de figuera ( Pedreguer )  
De fusta de figuera o de pi feen els pastors de Castells de la Serrella la “boquilla” dels fabriols de canya.

La barra de la suenya dels pouers ( corriola per a traure la terra ) era de figuera per ser la més lleugera, omplir molt i no pesar res ( Pedreguer )

L'encens de l'esglèsia és de carbó de figuera que no fa espurnes ( Calp )

*En general, totes les fustes que són flexibles són fàcils de doblar. Semblen sobreeixir en açó la morera i la figuera borda, per la qual cosa llurs fustes s'empren per a fer objectes bonics, aparells de garlandes i, en general, objectes ornamentals.*

Teofrast. *Història de les Plantes*. Llibre V. Cap. VI, 2.

*Per a avivar el foc, la millor fusta és la de figuera i la d'olivera: la figuera, perquè és flexible i de fibra separada, de faisó que fàcilment atrau el foc i no'l deixa escapar.*

Teofrast. *Història de les Plantes*. Llibre V. Cap. IX, 6.

Totes les estàtues gregues dels déus i de les dees estaven originalment esculpides en fusta de figuera, perquè les estàtues divines sempre eren pintades i la fusta de figuera era l'única sort de fusta prou suau i esponjosa com per a absorbir la pintura, comenta Robert Graves en el seu article *La Tradició Grega*.

Hi ha també una variant d'aquella cantarella apostròfica i irreverent del llimoner que escoltarem a un pastor en els alts d'Aitana, aplicada a la figuera:

*Sant que vas ser figuera,  
tes figues jo vaig collir;  
els miracles que tu facis  
que me'ls plantin tots ací.*

Hi ha qui recomana tasses de fulla de figuera per a rebaixar el sucre en la diabetis. També els pàmpols de figuera s'han emprat com a sucedani del tabac o per adulterar-lo.

El fum del foc de llenya de figuera mareja més que el de cap altra ( Barx ).

Fumàvem l'arrel de la figuera a soles, que era boníssima, o fulles de queraïllera ( Gata )

A Djebala feen ús de la bromera blanca que sua la llenya de figuera verda posada damunt del foc un poc. La rama es trau quan comença a traspuar la bromera i s'arplega en un drap, i s'aplica com la millor pomada per a llagues, ferides, talls, grans, etc

Hi ha un insecte que ataca la figuera morta, que fa una resina negra que a Djebala es fa servir contra les berrugues.

A Djebala els pàmpols groguejant de tardor, quan ja no trauen llet en arrancar-se de l'arbre, es donen de farratge a les vaques.

Quant a la controvertida qüestió de l'ombra de la figuera, que compta amb bons adictes i amb no pocs detractors, cal dir que per un costat la figuera fa una ombra espessa, i adeqüadament esporgada i netejada, i hi ha llauradors que en tenen una cura extremada, deixant espai, altària i amplària, als volts de la soca, que no permeta el contacte amb les fulles, estar-se dins l'ombra verdosa de la figuera és tot un privilegi, sobretot al ple migdia d'estiu, per menjar-se una paella i fer una jocosa sobretaula, per a llegir o per a reposar o sestejar sentint les cigales i les granotes. De fet els ramats i els ases, haques i animals de càrrega s'agraden de descansar davall la figuera.

*L'ombra que fa és fresca, densa i perfumada.*

*És ampla, com covant i oferint el seu fruit*

*saborós i dolcíssim a qui sap acollir-s'hi.*

*Diuen que es complau amb la presència de l'home*

*i que, agraïda, esdevé més fèrtil.*

*El seu fruit ha esdevingut símbol del plaer.*

Alfons Roig. Ronda dels veïns de l'ermita: La Figuera

Io he dormit moltes voltes baix de les figueres. Io m'he criat com aquell qui diu en un sequer i a l'estiu sempre estàvem allí, a migdia, a dinar i a fer la sesta, a la bona ombra de les figueres, i de nit també baix les figueres. Quasi mig carrer venia allí per les vespraes ( Oliva )

L'ombra de la figuera fa la frescor més natural, mosatros plantàvem baix de la nostra figuera la barraca de palla tots els anys. La figuera de Paloma era enorme i io la corria de menut igual que una rata, era una figuera poletana amb un tronc ben gran de vernesca ( Bellreguard )

Escena de Pasqua a Dénia de primeries del segle vint o anys cinquanta i seixanta encara: *Prop de la caseta de Mateu, a l'altra part del camí, havia un rogle ombrejat per unes figueres. Fea música un orgue i jugaven a la tarara.*

Maria Ibars i Ibars. *Vides Planes*. Pàg. 135

L'ombra de la figuera és molt malsana, diuen, perquè el que es gitava no s'alçava i era per això roïn ( Oliva )

Sempre quan érem menuts hem sentit dir i a voltes hem vist que quan un burro es posava intractable i a rebolcar-se per terra calia lligar-lo a una figuera per a que s'encalmara.

Diu fra Miquel Agustín: *La figuera té tal virtut, que si teniu algun ase que siga desenfrenat, que no es puga domar, lligue-lo a una figuera, i voreu com aviat estarà domat i perdrà la feresa selvàtica.*

Per l'altra banda hi ha qui creu que la seua ombra és roïn, que no hi creix res de bo. Hi ha el làtex, la llet de la figuera que impregna tot l'arbre, ja que es troba en la corfa del tronc i de les rames, en les fulles i en el peçó i la pell del fruit. El làtex conté furocumarines fotosenzibilitzants i enzims proteolítics, com la ficina, és molt tòxic i

irritant i vesicant de la pell i les mucoses, i per via interna provoca una acció porgant dràstica.

Certament les rames i fulles a causa de certs components del làtex poden ocasionar, per simple contacte amb la pell i anexas, quasi al mínim freq, dermatosis, amb cremor i picor o erupcions fototòxiques amb vesícules i hiperpigmentació permanent com el timó real o la ruda o el girasol de marge.

Molt bona ombra però és viscosa, hi ha qui li ixen fayes ( Oliva )

L'ombra de la figuera no és bona, és més aïna picosa per l'estiu, i sense haver de tocar-la ( La Font d'En Carròs )

Si t'has fet un tall no t'has de posar davall d'una figuera perquè la sal de la figuera pot endenyar el mal ( Oliva )

Hi ha la creença que cremar llenya de figuera fa recular la llet a les dones que crien, d'on que es diga: *Llenya de figuera, llet enrera.*

L'aspecte sinistre i diabòlic d'aquest arbre tingut per la rosa de les fruites.

La tradició cristiana ortodoxa no ha mirat la figuera amb bons ulls. Ve a ser un arbre maleït o diabòlic. Pensem en la figuera que Jesús va maleïr i assecar. Segons tradició Sant Joan Baptista va ser degollat al peu d'una figuera i també es diu que Judes es va penjar d'una figuera.

Dades antropològiques:

Tan si la figuera s'alça opulenta, rotunda i soberga sobre la fronda de l'horta com una sobirana de la prosperitat, la pau i la prodigalitat, o es crie sòbria, menuda i retorçada dalt d'una vella sospedrada de la serra; tant si es mostra pletòrica de pàmpols i de fruits al ple estiu o despullada i blanca al cru hivern o despuntant rabent de la nuesa làctia amb els primers aires de la primavera, la figuera és l'arbre que més vívament encomana una més íntima sensació de familiaritat, la d'una criatura dotada d'esperit, de seny, d'ànima, quasi humanal.

La figuera borda és un dels arbres meravellosos del territori, a la qual la gent li ha atribuït virtuts màgiques, particularment les relacionades amb una pràctica remeiera universal, de la qual es troben nombroses variants a terra nostra i arreu d'Europa i la resta del món. Ens referim a la pràctica de guarir la trencadura dels xiquets passant-los per dins de la soca esguellada o la branca o rebroll partit d'un arbre escollit i considerat com a sagrat, sia el roure, l'alzina surera, la fleixera o la jonquera, o com al nostre territori el salze o la figuera borda. Cal fer l'operació al punt de caure les dotze batallades de la mitjanit de Sant Joan i millor mentre dura aquest màgic interval de temps. La forma més usual demana la participació de dos actants, a més de la criatura afectada, un anomenat Joan i l'altre Pere, i en algun cas Joan i Joana. Cadascun d'ells es posa a un costat de l'arbre, i així que sona la primera batallada, en Pere pren el xiquet, el passa per dins del forat de la rama i li'l dóna a Joan, tot dient-li: *Joan, aquí vos done aquest infant, trencat vos el done,* i aquest al seu torn, el torna a passar per l'arbre i li'l dóna a Pere dient-li: *Pere l'infant vos torne, curat vos el done.* I l'operació es repeteix tres vegades. Hi ha qui enllestida l'operació amb les benes i faixes de la criatura faixen



la ferida de l'arbre, i d'altres pengen la robeta del xiquet a les branques de l'arbre. És creença que l'infant guarirà si l'arbre es torna a tancar i segueix vivint o la branca o rebrotí partit brosta, i si l'arbre o la branca moren, no guareix; hi ha contradres que es creu al contrari; o que tarda tant de temps a guarir com a podrir-se la robeta estesa o aplicada damunt de l'arbre.

Aquesta pràctica ha estat documentada per James Geosge Frazer a *La Branca Daurada: A Anglaterra, algunes voltes passen els xiquets per la fenedura d'una fleixera com un remei per a l'hèrnia o el raquitisme, i des d'aleshores suposen que existeix una estreta connexió simpatètica entre ells i l'arbre. El procedir corrent d'efectuar la cura és fendre un rebrot o refillol de fleixera longitudinalment com al llarg d'un metre i passar i repassar tres voltes o tres voltes tres el xiquet nu a través de la fenedura oberta a trenc d'alba. Feta la cerimònia, lliguen fortament l'arbre, tancant la fenedura i empastant-la amb fang o argila. Hom creu que d'igual faisó que es tanca la fenedura en l'arbre, així la trencadura del cos de l'infant cicatritza, però si la ferida de l'arbre roman oberta, la trencadura del xiquet restarà així, i si l'arbre morira, amb tota seguretat sobrevindria també la mort de l'infant.*

La Nit de Sant Joan als trencaets, els xiquets trencats o herniats, els passaven per una branca partida en dos de figuera ( Barx ). També a Bellreguard, Altea i Tabarca.

La figuera borda per als " trencats " . Rama trencà però no del tot. Rodar la branca trencada amb la bena que portava el xiquet " trencat ". Passar per damunt el xiquet herniat tres voltes. Un dels hòmens li han de dir Joan i l'altre Pere. " Dona'm Pere, pren Joan " ( Benimassot )

Passaven els xiquets trencats per dalt de la figuera borda a les 12 de la Nit de Sant Joan. Entre tres o quatre, d'un costat a l'altre, només passar-lo per dalt ( Benimassot )

Figuera borda per guarir els trencats dels xiquets la Nit de Sant Joan amb un home que li diguen Joan i una dona que li diguen Joana ( Llíria )

Una versió d'aquesta pràctica ancestral la dóna Francesc Martínez i Martínez al seu recull de *Folklore Valencià*, encara que referida a la figuera infernal: La criatura que s'ha trencat, en la Nit de Sant Joan es porta a un lloc on hi haja una figuera infernal, la qual s'ha d'obrir de faisó que puga cabre la criatura, i es posen ú a cada costat dos hòmens que precisament han de portar el nom de Joan i de Pere. En punt de mitja nit ha de passar la criatura per l'obertura de la soca de la figuera, bo i dient: - *Hi has, Pere* -, responent l'altre, alhora que la pren:- *Dóna'm, Joan*. Seguidament la torna fins la terça volta repetint: *Dóna'm, Pere*.. Després es lliga amb cura la ferida de la figuera i si aquesta cura, açó és, si les dues parts de l'obertura de la soca solden bé, formant un sol tronc, la criatura cura.

La figuera cura la trencaïra de les criatures. El dia de Sant Joan un Pere i un Joan, agarren la criatura i la passen tres voltes enmig de la creu d'una figuera oberta, una rama ací, l'altra allà, i quan acaben i el xiquet... es cura la trencadura ( La Font de la Figuera ) Diu fra Miquel Agustín que per a fer la figuera bona i fèrtil cal plantar-li prop de la soca una ceba porrina, tal com al nostre territori la planten els llauradors a la vora de la soca del taronger, l'olivera o la pomera per tal d'estalviar-li la malea.

Quin valencià de poble i de més de cinquanta anys no té plantada una figuera en el cor de la casa o de l'hort de la seua infantesa i a la vora dels sequials i dels caminals dels seus millors estius, els més daurats i edènics ?

Des d'aquells sumptuosos jardins de la més anyenca i llegendària mediterrània, com és l'hort del palau de la princesa Nausica, fins al pati o corral de la més modesta casa de poble o a la vora de la més humil alqueria de l'horta o maset o casup del secà, no ha faltat mai a les terres valencianes i a totes les terres banyades per la nostra mar: el pou, la parra i la figuera.

El paper social tan gran d'aquest arbre i dels seus preats fruits ha quedat palés en el llenguatge popular, donant peu a tot un enfilall de dites, refranys i cançons:

*La meua xiqueta és l'ama del corral i del carrer,  
de la figuera i la parra i la flor del taronger.*

\*

*En agost, figues i most.*

*Això són figues d'un altre paner*, vol dir que allò que escoltem no té res a vore amb allò que estavem tractant.

*Ara plouen figues*, és una expressió de sornegueria i incredulitat quan algú vol fer creure l'impossible.

*Mig figa, mig raïm*, es diu d'allò o d'un estat que es considera indecís, inconsistent, indefinit.

*Fer la figuereta* un xiquet es posar les cames enlaire recolzant les mans en terra.

*Pesar figues* és fer cabotaes o becaetes de son enmig d'una conversa.

*Ser un bacora o figa-flor* és ser blanet, mancat de vigor.

*Fluix com una pellofa de bacora*, es diu d'aquell home poc despert i vigorós.

*Estar a la figuera* és estar als núvols o despistat.

*Fer figa* una cosa és defallir o fallar o fer fallida, doblar-se en senyal de feblesa o cansament, com les cames.

*Fer la figa a algú*, és el gest groller o de baix significat de mostrar el puny amb la punta del dit gros eixint entre l'índex i el d'enmig, en senyal de burla o menyspreu.

*Això és com tirar una figa a un gos ( Calp )*

*Les figues de Pamis són  
ja d'antic molt afamades,  
per les més dolces i fines  
del clot i de les muntanyes.*

Martí Gadea.

*Els cent raïms de panses, els dos-cents panfígols, les mesures de gra torrat, els pans de forment, els corders adobats i els dos bots de vi que portava, muntada en un ase, la bella i assenyada Abigail, tot davallant amatent, al clar de l'alba, per un replec de la muntanya a l'encontre de David, per tal d'apacar la seua justa ira pel ronyós capteniment de l'enze del seu marit.*

*Sobretot la bella i assenyada Abigail muntada en un ase, al clar de l'alba, tot davallant per un replec de la muntanya a l'encontre del seu futur marit David.*

Primer Llibre de Samuel. 25:18-20

Deliciosos versos els que ens reporta Daniel Climent de la seua terra:

*Demane a la Faç Divina / estar sempre en Alacant /, en la Nit de Sant Joan.*

*I tindre coca amb tonyina,/ cistelleta de bacores / i vi de la Condomina.*

\*

*Any de figues, no te 'n rigues.*

Hi ha l'endevinalla popular, amb la ingènua solució incorporada al text, que jocosament diu:

*Per dins alegria,*

*per fora clevilla.*

*Bacora, què és ?*

\*

*Mossa d'hostal i figa verdal,*

*palpant-se maduren.*

*La figa la fava la fot ( Rafelcofer )*

A Castelló de Rugat ens cantaren aquesta cançó i endevinalla: *Damunt de tu em pose i tu ben bé que et meneges. Io amb el gust me 'n vaig i tu amb la llet et quedes.*

Si una dona en la regla puja a una figuera la seca, ens digué un vell llaurador d'Aielo de Malferit.

*Anar com figues en cofi* vol dir anar amuntonats, apilotonats, com sardines en llanda.

Arbre símbol d'abundor per les dues collites que es capaç de fer en un mateix any. Nodrint de les gents dels segles, de muntanyards i d'eremites.

*Ella ha dit: " Aniré darrere els amants,*

*que em donen el pa i l'aigua,*

*llana i lli, oli i begudes.. "*

....

*Per això posaré fi als cants alegres,*

*s'acabaran les festes de lluna nova*

*i els dissabtes*

*i totes les solemnitats.*

*Devastaré les vinyes i les figueres*

*que ella tenia per la paga*

*que li donaven els seus amants.*

*La convertiré en un matollar perquè la brostegen*

*els animals ferèstecs.*

*Li demanaré comptes*

*del temps que es guarnia amb anells i collarets*

*per anar darrere els seus amants,*

*mentre s'oblidava de mi !*

*Ho dic io, Javhé.*

*Osees.2:7, 13, 14, 15*

A la Bíblia la figuera figura enmig del paisatge ideal de la magnificència de la terra promesa, que se'ns mostra com *un país fèrtil, un país de rierols i de fonts, on les aigües abisals afloren per les valls i les muntanyes, una terra de blat i ordi, on creixen figueres i magraners; una terra d'oliveres, d'oli i de mel* ( Deuteronomi 8-7i8 ) i com un símbol que expressa l'ideal de pau i de prosperitat que es va viure em temps de Salomó, que retornarà en els temps messiànics: *Ell dominava tot el territori a l'occident del riu Eufrates, des de Tifsah fins a Gaza. Tots els reis d'aquesta banda del riu eren vassalls seus, i ell estava en pau amb tots els països del voltant. Mentre va viure, la gent de Judà i d'israel, des de Dan fins a Beerxeba, estigué segura, cadascú davall la seua parra i davall la seua figuera* ( Primer Llibre dels Reis 4 i 5 )

*En un sol dia esborreré*

*la culpa d'aquest país.*

*Ho dic io, Javhé de l'Univers.*

*Aquells dia vos convidareu*

*els uns als altres*

*sota la parra i sota la figuera.*

*Ho dic io, Javhé de l'Univers.*

*Zacaries. 3: 9*

A Grècia era símbol de la fertilitat i l'opulència i tenia un caràcter eròtic i estava consagrat a Dionís.

En la Índia és un símbol de la coneixença i s'identifica amb l'arbre de Bodhi, del qual Buda va rebre la il.luminació.

*De tots els arbres de l'Índia, cap és més sagrat per a l'hindú que l'aswatha ( Ficus religiosa ), al qual també s'anomena Vriksha Rajà, Rei dels Arbres. Brahma, Vishnú i Mahestar s'hostatgen en ell, i la seua adoració és l'adoració de la Tríada. Quasi cada llogaret hindú té un aswatha.*

C.G.Jung. Símbols de Transformació.

El simbolisme sexual i sapiencial de la figa, del "fruit" de la figuera. Per la gran quantitat de llavors que fa i per la seua semblança amb el genital femení.

És la bíblica fruita de l'Arbre del bé i del mal, la fruita prohibida del Gènesi

*...cosiren fulles de figuera per a cobrir-se la cintura, diu finalment el Gènesi.*

la indefinició de la Bíblia a l'hora de definir la fruita prohibida

que va originar durant l'Edat Mitjana i el Renaixement innombrables i enceses polèmiques i controvèrsies.

*Havia deixat la llet en el pitxer que li amanién damunt del brancalet i marxava sense cap altre avís que el so de l'esquelleta, quan un lleu remoreig de fulles el va fer girar envers la bacorera. Allí estava Maleneta, ombrejada la seua bellesa rossa pels fruits obsidians de l'arbre. Què fresquetes estaven ! Podia collir-ne si li agradava.*

*El sagal buscà el llescó de pa que li pesava en la butxaca i aprofità l'oferiment.*

*- Tu no ne menges ?*

*- He vingut a collir-ne amb el meu pare ans d'anar-se'n al treball; ara estava arplegant les últimes. Mira, mira quina més bonica, tota clevillada. Però està molt alta!*

*- Alta, dius ? -. Açó és alt ? Pren.*

*Mongonet no sabia que al món hi ha joiells que oferir a les princeses, però fón tan acurada l'acció que acompanyà l'ofrena que féu pensar en la gentilesa del patge que servix una alta donzella.*

Maria Ibars i Ibars. *Vides Planes*. Pàg. 39-40

*Diuen els hòmens dels pobles de vora mar que té més força un pèl de figa que una maroma de barco.*

*Molt més dolça que la mel*

*és la figa que té pèl.*

Hi ha l'expressió *ser més dolç que les figues de les monges*, que enllà de la seua veracitat, té el seu origen, segons reporta Martí Adell, en un crit de venda que formava part d'una cançó que es cantava en Vilallonga de la Safor:

*Les mongetes de Santa Tecla tenen figuetes en l'hort.*

*Totes les figues són bones, i més dolces que un arrop.*

I les dones que van venent van cridant pel carrer:

*Dones, figues ! Figue, figues com les de les monges ! A este preu no en trobareu !*

Queda encara per a rematar la cançoneta tan popular de

*Vicentet, si vas a l'hort*

*porta figues, porta figues.*

*Vicentet, si vas a l'hort*

*porta figues i albercocs.*

Do de Demèter, la figuera i el seu cultiu, com el de les faves, era al principi un misteri reservat a mans de les dones, la pràctica de la cabrificadura o polinització de l'arbre domèstic amb una rama de silvestre era una prerrogativa exclusivament femenina.

Demèter a l'heroi i rei Fítal, que l'havia acollida bondadosament en els ribatges del Cefís, li va donar com a present, l'arbre que fa la primera fruita de la tardor, la figuera, la primera que es va vore a Àtica, i el va ensenyar a cultivar-la.

Arbre dilecte dels déus olímpics que tenien els seus fruits per menja sagrada.

La figuera és un arbre fàl·lic, diu C.G.Jung a *Símbols de transformació*. El fallós era un pal tallat la majoria de voltes en fusta de figuera quan es tractava de *lingam* o de les estàtues romanes de Príap. És notable que Dionís plantara una figuera a l'entrada de l'Hades, a semblança dels fal·lus que es plantaven sobre les tombes. És l'arbre de la líbido, que en aquest cas representa tant el costat femení com masculí.

Segons la tradició que té més versemblança i més testimonis a favor seu, la successió dels reis d'Alba Longa descendents d'Eneas havia anat a parar en dos germans: Númitor i Amuli. Amuli va dividir l'herència en dues parts, posant enfront del reialme els diners comptants i l'or portat de Troia. Númitor va triar el reialme. Però Amuli, tenint els diners li prengué fàcilment el reialme; i tement que de la filla de Numitor, Ília, també anomenada Rea i Sílvia, poguessen nàixer mai fills la va obligar a fer-se sacerdotessa de Vesta per a que visquera sempre fadrina i verge. Però no massa temps després es descobreix que estava en prenys. Hom diu que el pare era el déu Mart. La salvà d'un suplici la filla del rei, Anto, suplicant el seu pare; amb tot fou tancada en una presó. A la fi va deslluirar dos infants, extraordinaris per la grandària i la bellesa, per la qual cosa Amuli, alarmat, donà ordre a un servidor de foragitar-los; com siga, aquest va posar els nadons dins una pastera, i davallà cap al riu a gitar-los, però veient que aquest baixava amb un corrent molt fort i enaspit, els posà vora la riba i es retirà. El riu a l'últim es desbordà, i el sobreiximent, transportà la pastera en un indret bellament lliis, davall d'una figuera salvatge i a prop d'una cova que era amagatall d'una lloba. Allà aquests dos infants, ajaguts en terra, foren alletats per la lloba, i un picot venia també per ajudar-la a nodrir-los i a guardar-los. Aquesta figuera l'apel·laven Ruminal, bé a causa de Ròmul o bé a causa de les bèsties que remuguen en anar a sestejar-hi a l'ombra, puix remugar és, en llatí, *ruminari*, o més aviat, perquè aquest infants hi foren alletats. Els antics llatins de la mamella en deien *ruma*, i encara avui donen el nom de Rumília a una deessa que té cura de la cria dels infants.

Plutarc. Ròmul.

*Es llaura una figuera en la mateixa Plaça, nascuda en Roma i consagrada als raig que allí estan amagats, però més per memòria d'aquella que s'anomenà ama de Remo i Ròmul, fundadors de Roma, perquè davall seu es va trobar la lloba que donava el rumen als xiquets, que d'aquesta faisó anomenaven en aquell temps la mamella.*

Plini el Vell. Història Natural. Llibre XV: cap. XVII

*Els més vells santuaris foren els boscos naturals, entre els antics foren corrents els boscos sagrats i el culte a l'arbre. Són abundants les proves del predomini del culte als arbres en la Grècia antiga i Itàlia. Però en ninguna part del món antic es va conservar millor aquesta forma antiga de religió que en el cor de la gran metròpoli mateixa; en el Forus, en el centre afanyós de la vida romana, es va donar culte a la figuera sagrada de Ròmul fins a l'època imperial, i quan es va assecar el tronc, això fou suficient per a que s'estenguera la consternació per tota la ciutat.*

James George Frazer. La Branca Daurada. Capítol IX: El Culte dels Arbres.

Trobem la figuera silvestre jugant un paper protector i salvador en l'Odissea, en la gegantesca i frondosa cabrafiguera que es dreçava al capcer de l'Escull Caribdis i

ombrejava el seu coval, des del qual tres voltes al dia, el feres i espantable monstre, engulia i escupia l'aigua negra i salada de l'estretíssim pas de mar. Cabrafiguera que li va permetre a Ulisses esquivar la gola de Caribdis, ja que sobre el seu tronc farà un bot per aguantar-se com una rata-pinyada, sense poder-se recalcar amb els peus enlloc ni enfilar-se, - car les arrels eren lluny, i les branques, llargues i de molt de gruix, penjaven enlaire -, i salvar-se així de la ira xucladissa de Caribdis i d'una mort espadada; i des de la qual finalment i molt ardidament es deixarà anar de peus i mans per tal caure a l'aigua de la mar a tocar de les fustes, de les restes del vaixell - el pal i la quilla lligats - que acaba de perbocar Caribdis, i a les quals s'aferrarà i sobre les quals s'asseurà a cavall, i es posarà a remar amb els dos braços, esquivant els seus esguards, abandonat al vents atzarosos: *Nou dies vaig ser endut; i el desè, negra nit, m'empenyeren els eterns fins a l'illa d'Ogígia, on habita Calipso, bella amb els seus grans bucles, que m'acollí i m'agombolà...*

Homer. L'Odissea. Cant XII. Les Sirenes, Escila i Caribdis.

Adonis naix sempre de davall d'una figuera.

La figuera com l'hedrera, la vinya, el plataner o l'esbarcer és un arbre consagrat a la Dea Blanca per la forma dels pàmpols o fulles palmejades de cinc puntes que semblen la mà de la Dea en actitud de beneir.

El panfigol sanador i miraculós amb que Isaïes va guarir el rei Azequies, de cor íntegre i fidel, quan jeia malalt de mort. El pa de figues que Isaïes va manar que “ aplicaren al lloc on el rei tenia l'úlcer i es va posar bo “. ( Segon Llibre dels Reis, 20:7 )

Santa Rita de Càssia duu en les seues imatges i representacions una cistella plena de figues.

Com a romanent de l'antic culte mediterrani a la figuera fora bo referir aquest costum perdut en un dels nostres pobles: “ Ací, a la Font de la Figuera, hi havia el costum que els quintos quan entraven en quinta se passaven tota la nit adornant la font amb garlandes de savina que collien eixa nit en la muntanya, i pujaven als balcons i furtaven les macetes i les ficaven totes en la font per a adornar-la i escrivien versos referits a les xiques. Eixa nit tallaven per la soca una de les millors figueres del poble, i la duen, sencera, a braços o en carro, conforme podien, i feen un forat en la plaça i la plantaven. S'ha donat casos que eixa nit si algú tenia una figuera que s'estimava molt se n'anava en l'escopeta a guardar la figuera, havia d'estar tota la nit en guardia per a que no li tallaren la figuera. I aixina eliminaren moltes figueres del poble. L'última que van tallar fon la del motor de Cele. Tota la nit adornant la font i feen una foguera gran per a no gelar-se, puix recorde que era l'hivern, i una gatxa-migas per a sopar, i al sandemà llogaven músics i anaven pel mercat en un pot a arregar per a anar-se'n de dinar. “

*Vora el vinyot hi verdeja una figuera,*

*i li feia un somrís, tan vernissada que era,*

*ja que allà dalt semblava, en l'espai abrandat,*

*filla antiga del sol i de la soledat.*

Josep Sebastià Pons. *Primeres poesies. L'Estel de l'Escamot: A l'hora dels eixams*

*Per sempre hauran fugit les encantades.*

*No tornaran, a la nit, al prat verd,  
eixint com un alè de coves ignorades.*

*El país del misteri és un desert.*

*¿ Què hi fa, si hom veu encara les jovenetes  
girar la cara amb un dolç mirar esquiú,  
i si dona sa llet a les figues negretes  
la lluna clara de l'estiu ?*

*Josep Sebastià Pons. Cantilena: Per sempre hauran fugit*

*En la vall de Serrabona  
hi estaria ara tan bé !  
El cucut de la muntanya  
ha cantat pels carboners.*

*Jo borrona la figuera  
en el camí ramader.  
El cucut de la muntanya  
ha cantat pels carboners.*

*Josep Sebastià Pons. Divertiment: Corrandà i represa*

*...sota la carretera, s'estenia el pla de Ridorta, abraçat al turó i tot ell dividit en partions simètriques, mateix que un gran tauler d'escacs. Aquelles partions eren els horts de regadiu, la riquesa del poble, esmerçada a bocinets entre tots els veïns...[ ]...una munió de dones, com peces del gran joc escampades arreu pel tauler, bellugaven, feineres i escarrassades com abelles, masegant la terra, fent muntar i baixar les poulanques, calcant la vianda, o reposant sota la pampolada d'una figuera; tptes amb les faldilles doblegades, els mocadors sobre la cara i braços i cames nus, adobant-se i embrunint-se al sol.*

*Caterina Albert i Paradís: Solitud*

*En la casa no hi quedaven més que la vaca prenys, dins de la cort, fosca i plena de teranyines, el garrí modegant en el raconot de sota l'escala, les gallines escarbatant la ruda i el donzell en el pati, i la padrina a dalt, al porxo, entremig de canyissos de figues seques, esteses de fesoles graudes, penjolls de tomates, panotxes de blat de moro i enfilades d'orellanes.*

*Caterina Albert i Paradís: La Vella*

*...en jorns que no l'atuís la mandra, mai mancava un llangardaix distret, o una carpa ensonyada en un reblincó llefiscós de riera, per a fer-los a la brasa. De totes maneres,*



*el temps de les vaques magres era breu i quan l'esbart d'ales començava a batre l'espai i les aigües eren més temperades a l'entorn dels esculls, on s'enraïmaven musclos i patallides i els alguers i sorres de la llongada es poblaven de garotes punxoses i de gratonells esquerps, el Roig de can Clau no hauria pas baratat la seva vida de rodamon per la del més rumbós potentat de la terra. Una alegria instintiva posava tornassol de cel en les seves ninetes blau cendra i batecs més accelerats en el seu cor de ritmes més aviat lents. Que no havia de fer més que allargar la mà perquè tot es posés, generosament, al seu abast, seguint els dictats del temps: quan no eren figues-flors, eren les serves o les môres granelludes, els saborosos ametllons tendres, els gerds i les pomes de Sant Joan, els albercocs, llecorosos com bresques, la fàustica abundor de la verema...i les granotes que raucaven entre el fang dels estanyols i els ous pollats en el recer dels nius...I després dels grans àpats venien els complements de les postres, com en les taules dels gormands, per a millor preparar la dormida de l'associat: l'embosta de pinyons o avellanes...*

Caterina Albert i Paradís. Lenin

*Este poema comença no verao,  
os ramos da figueira a rasar  
a terra convidavam a estender-me  
à sua sombra. Nela  
me refugiava como num rio.  
A mae ralhava: A sombra  
da figueira é maligna, dizia.  
Eu nao acreditava, bem sabia  
como cintilavam maduros e abertos  
seua frutos aos dentes matinais.  
Ali esperei por essas coisas  
reservadas aos sonhos. Uma flauta  
longínqua tocava numa écloga  
apenas lida. A poesia roçava-me  
o corpo desperto até ao osso,  
procurava-me com tal evidência  
que eu sofria por nao poder dae-lhe  
figura: pernas, braços, olhos, boca.  
Mas naquele céu verde de agosto  
apenas me roçava, e pertia.*

*Eugénio Andrade. Os Lugares do Lume: A Figueira*

Els Llocs de la Llum: La Figuera

**189.- *Filago pyramidata* L. [ = *F. spathulata* C. Presl. ]**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asreràcies*

Noms populars diànics: Herba capçotera ( Agres, Alfafara, )

Herba capçotera, perquè el capçot ( *Lanius senator* ), un aucell estival de les nostres serres, que sol fer l'entrada a primeries de la primavera, un aucell de bec ganxut, la rapaç potser més menuda, fa servir aquesta herba fina com a matèria primera per a construir el seu niu en forma de copa, un poc arrodonida, que sol situar en les branques altes dels arbres: oliveres, ametlers, tarongers, pins, garrofers o carrasques. Aquest nom és un cas més d'homínia. A Ebo, Benimassot, Benilloba, Beneixama, La Torre de les Maçanes és la *Paronychia argentea* L.; a Sant Joan, segons comunicació, de Daniel Climent, l'herba capçotera és l'*Helicrysum stoechas*; a Aigües de Bussot i al Maestrat el *Teucrium polium* subsp. *carthaginense*.; com a Calp, segons comunicació de Batiste Banyuls, és el *Teucrium capitatum*.; i a Gata, segons comunicació de Marví Pastor, és el *Phagnalon rupestre* ( L. ) DC. o el *Phagnalon saxatile* ( L. ) Cass, o l'*Scabiosa atropurpurea*.

Dades ecològiques: Euroasiàtica. Teròfit escapós. Planta pilosa, grisenca, ramificada per bifurcació, de fulles espatulades, que s'alça amb freqüència fins a més de 40 cm.. Es cria als ermots eixarreïts, pratells eixuts, herbassars de vores de camins rurals i de bancals de secà.

Dades etnobotàniques:

El capçot, que caça ratolins i els posa a les punxes dels espins i després se'ls menja, utilitza només eixa herba per a fer el niu, la fa quan llauen i l'herba es seca ( Alfafara ).

Dades antropològiques:

A Gata diuen *capçot gurguer*, d'eruga, car es tracta d'una au insectívora, a aquells que porten moltes coses entre mans i vam atrafegats.

A Quatretonda diuen que *el caganiu del capçot és fa botxí*.

**190.- *Foeniculum vulgare* Miller subsp. *piperitum* (Ucria) Coutinho**

*Umbelliferae vel apiaceae*

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: Fenoll, en general al territori; fenoller, fenollera ( Callosa d'En Sarrià ); fanoll ( Alquerieta de Guardamar, Miramar, Xàbia, Gata, Alcoleja, ); anís de gos ( Vilamarxant ); també sol anomenar-se, " anisets " o " llavoretetes ", per tindre les llavors un intens olor a anís i ser la part més apreciada i utilitzada.

Altres noms: fonoll

*Toponímia*

La Canyada del Fenollar, darrere de la serra de Fontcalent

Lloc Nou de Fenollet

Dades ecològiques: Mediterrània. Planta esvelta, gràcil, aèria i solar. Brota amb exuberància de terra a l'hivern, s'espiga a la primavera, floreix al pic de l'estiu i grana a primeries de la tardor. Herbats nitròfils, vores de camins i de carreteres, ermots eixuts de caixer de riu i de barranc, camps abandonats.

Dades etnobotàniques:

Per a millorar la vista. Tasses. Bullir un minut i mig; 2 o 3 tasses per dia. Fulles i floretes ( L'Orxa ).

El fenoll en bafs per a la pulmonia ( Ebo ).

Bo per al fetge ( Castells )

Llavorettes de fenoll xacades i bullides per a augmentar la llet de les mares. Dos tasses per dia. I pensant que *la llet es molt senyora*, i com a tal cal tractar-la evitant-li disgusts (Gandia )

Tassetes de llavorettes de fenoll per fer llet la mare ( Gandia )

Bullia una rameta de fenoll, el tronc, i bevia la tassa, i al rato tenia el pit a rebentar de llet. Tallaeta, rentats i bollits. Bullir molt poquet ( La Font de la Figuera )

“ Activador de les funcions estomacals, ronyons, intestins i glàndules mamàries. Flatulències, afeccions bronquials, asma i tos ferina. Cal tenir en compte que mentre les llavorettes augmenten la secreció de la llet, les arrels la disminueixen...” ens diu Josep Mascarell i Gosp al seu inoblidable *Amics de la Muntanya*.

Fenoll per als aires ( Agres )

Llavorettes de fenoll per al mal de ventre, i per les ventositats dels menuts ( Ondara )

Les llavorettes de fenoll per a que tiren gasos els xiquets ( Palma de Gandia )

Un pessiguiu de llavorettes de fenoll per als aires va molt bé, perquè io sóc molt flatosa ( Potries )

Les llavorettes de fenoll, que fan gust d'anís, són per als aires ( Forna )

Les llavorettes de fenoll per al sucre ( Gata )

Les llavorettes mo les prenem per als aires del ventre ( Alcoleja )

Les llavorettes és la matafaluga, i quan han hagut xiquets nascuts, els donaven una munyiqueta de matafaluga i sucre ( L'Abdet ).

*Usos culinaris. Verdura i condiment::*

A mi m'agrada el fenoll quan està tendre. Fenoll, bledes, quereïlles i baejo, això es fea seguit, io n'he menjat moltes voltes ( Murla )

Verdura ( Ondara, Beniaia, Alcalà de la Jovada, Quatretondeta de la Vall de Ceta ).

Per verdura quan està tendra mesclà en llicsons. I per a salar olives ( L'Abdet )

Les fulles tendres de fenoll per a bullir i fer verdura; els tronquets per a salar olives i les llavorettes per al mal de ventre ( Famorca )

El fenoll és verdura quan està tendret. Les llavorettes ho gasten per a guisar perquè això li dóna bon gustet ( Benimantell )

Verdura mesclat amb cama-roges, llicsons i herbes dolces. Unes fulletes de fenoll per a quan faig caragols ( Benidoleig )

Quatre brins de fenoll enmig de les herbes i dóna bona saboreta ( Beniarbeig )

Les fulletes, quan ella comença a eixir i fa les rametes tan tendretes per als guisats, i per als caragols va molt bé ( Potries )

Uns brinets de fenoll per a verdura ( Beniaia ).

Verdura les fulles tendres, tronxo i tot ( Alcoleja )

El fenoll el mesquem en verdura amb altres herbes que es diuen conillets, panaella o panadella, que para dolça i és boníssima / també posem roselles tendres i calcides quan estan tendres, també es gasten per a fer verdura. Tot això mesclat ( Benimassot )

El fenoll tendre per a bullir com la cama-roja ( Parcent )

Bullim fulletes i troquets tendres de fenoll, i després li posem sal i vinagre ( Benimarfull )

Verdura per a bullir com la cama-roja ( Catamarruc ).

Fulles tendres per a verdura ( Castells de la Serrella )

El fenoll me'l menje cru tot, les fulletes tendres. El rente baix l'aixeta i el pose dins d'un plat i vaig menjant. Quan faig herbes - cama-roges, morrets de porc.- en pose un trosset. Dins dels guisats no el pose ( Gata )

Ullets de fenoll bullits amb un rall d'oli i un pessiguet de sal i vinagre. Boníssim.

( Castells )

Fenoll jove o tendre com a verdura ( Agres )

La fulla, quan està tendret, per a l'ensalà ( Gata )

El fenoll en ensalà i per als caragols ( L'Adzúbia )

Guisaet de còtes i fenoll ( Xeraco )

Verdura per a mesclar ( La Pobla del Duc )

Tendret per a menjar cru o cuit en oli i vinagre ( Tibi ). Fenoll bullidet i fregidet ( Tibi )

Fenoll boníssim. Fulles, tronxo i tot. Quan bull l'aigua el pose. Es pot posar també una pebrera. Rall d'oli per damunt. És una bona medicina per a l'estrenyiment ( Ares del Bosc )

Caram, fenoll bullit en oli sal ! ( Tàrbena )

Fulletes tendres de fenoll per a verdura ( Fleix )

El fenoll a voltes també és verdura ( Benissili ).

El fenoll tendre bullit i fregit amb un rall d'oli i vinagre està molt bo. Ara per la quaresma feem una càrrega de fenoll i en teniem per a tota la setmana. De fenoll io n'he menjat una barbaritat, no hen fet càrregues de fenoll mon pare i io ! ( La Font de la Figuera )

Abans n'hi havia persona que no sabia fer arròs si no posava fenoll; i bollit quan està tendre com a verdura és boníssim. També és boníssim per a les faves i per als guisaets de caragolets en fesols, col i credaïlla: es posen unes fulletes tendres, però també es poden posar les llavorettes. Les llavorettes es gasten per a moltes coses ( Forna )

Una rameta de fenoll la pose dins quan faig caragols o potatge de fesols ( Oliva )

El fenoll per als caragols i les faves sacsades i bullides ( Adzúbia )

El fenoll és per als caragols. Pose rametes de fenoll en flors i llavors, les trenque, ho rente i ho pose dins del caragol ( Simat )

Si fas un guisat li poses una miqueta de fenoll, només unes fulletes.

Uns ullets o fulletes tendres de fenoll per adobar la " caragolà " i les faves bullides ( Parcent )

El fenoll per a fer " guisao " amb polp, sépia, queraïlla i una ceba i poses un manollet de fenoll tendre, i fa bon gustet ( Oliva )

Rameta sequeta de fenoll quan hem fet faves o xones ( Rafelcofer )

Es tallava a trossets, eslligava en un filet i els posaves dins del perol per a bullir faves o els caragols i es quedava el sabor ( Benigànim )

Fulles tendres de fenoll i trossets de queraïlles per a fer una caragolà ( Pego )

Com les bledes. S'agarrava tot lo tendre, els brotius, no les flors ni les llavors. Dos menjars especialment bons eren les gambetes de séquia amb fenoll i l'abaejo desalat amb fenoll ( Tavernes de la Vallidigna ).

Del fenoll, tot bo, des de les arrels fins les llavorettes. L'arrel collida en primavera és molt bona crua en ensalà acompanyada d'altres herbes. També les fulles tendres es posen en l'ensalà i en l'olla. Io faig pols de llavorettes. Primer les deixo que es sequen, després les torre i les molc. Esta pols dóna sabor a tots els menjars i ajuda a expulsar els gassos. Especial en l'arròs al forn ( Nàquera- Pep " Rabosa " )

Farinetes ( de farina de dacs ) de caldo d'olla amb fenoll ( Bellreguard, )  
 Un brot de fenoll per a acompanyar les faves i donar-li un bon gustet ( Benissili )  
 Fenoll per a les faves ( Ondara )  
 Fenoll per al caragols amb cebeta i tomaqueta ( Alcalà de la Jovada ).  
 Ullets de fenoll per a posar en els caragols; i també a voltes en les faves com l'herba-sana ( Benissa )  
 El fanoll l'han gastat quan feien caragols. Posaven un manollet per a donar sabor ( Alquerieta de Guardamar )  
 Un guisat i posavem fanoll ( Gata )  
 El fanoll per als guisats de xones ( Gata )  
 Guisat de caragols amb garró i ossos de porc i fenoll.  
 Caragolà: Per a la qual cal tindre els caragols enganyats i nets previament. Després primer sofregir una miqueta de ceba i tomaca, més ceba que tomaca. Tot ben sofregidet. Afegir un pessiguet de “ pepe roig o pebre roig o una nyoreta o un vitet. Afegir aigua, el brou, i quan està calent abocar el caragols, que per si fan aigua. Quan està quasi cuit tirar la picaeta ( ametla, avellana, cacauet, torrat, juliverd, dos grans d'all, tot ben picat ). Deixar coure un ratet, en poquet foc. Boníssim ! Es pot fer un arròs amb el “ caldo “ de la caragolà. ( Beniarjó )  
 El fenoll per a posar en els caragols ( Parcent )  
 Herba triturada dins de les butifarres ( Alfafara )  
 Una rameta de fenoll per als caragols ( Cocentina )  
 Ullets de fenoll per a adobar-los en aigua, vinagre i sal, després de bullir primer l'herba. Es posarà en un veixell amb dos parts d'aigua i una de vinagre i un pessiguet de sal. Es pot consumir des de l'endemà a huit dies ( Benissa )  
 Els brots per adobar olives però ací posem pebrella, i encara hi ha pobles que en posen en les botifarres ( Alfafara )  
 Tronquets de fenoll i corfa de llima per a les olives ( Alcalà de la Jovada )  
 Quan està espigat o granat els tronxos durs es gasten per a adobar olives o per a apretar les tomaques o els cuernets en aigua-sal ( Tibi )  
 Tronxos verds de fenoll per a adobar olives verdes i negres ( Benirrama )  
 Salen olives i posen fenoll- tronquets, rametes florides- ( Castells de la Serrella ).  
 Adob de les olives ( Biar )  
 Tronquets i fulles de fenoll per a adobar olives ( Elx )  
 Llavoretes de fenoll per als caragols i per a fer salsetes i guisaets. Agarre les llavoretes quan està granà i ho seque ( Rafelcofer )  
 Llavoretes de fenoll per a adobar les llonganisses de la porquejà ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

- *Descanseu, descansau*, diu Roquet el pastor, l'afalagat del Montgó, a una colla de xics i xiques que avançaven fatigades pel flanc de la colònia a recerca de caragols, *mentres, jo vos colliré el fenoll per adobar els caragols.*

Maria Ibars i Ibars. Vides Planes.

Es posa un pessiguet de llavoretes de fenoll en companyia de la pasta per a fer els rotllos de Sant Jaume ( Oliva )

El fenoll per a la llavoreta de les coques i tonyes ( Alfafara )

Llavoretes de fenoll per a aromar les coques dolces o de mida ( Catamarruc ); els panbenets de sant Antoni ( Bellreguard ); els bollets de dacs ( Parcent ); les rosquilletes ( Castells ); i els rotllos de farina de dacs ( Catamarruc ); i per enfortir el sabor de les figues seques durant la delicada operació del seu secat i de guardar-les en gerres,

escampant algunes llavorettes amb uns grapaets de farina entre les ben posades tongades de figues ( Castells de la Serrella ).

Llavorettes de fenoll per a fer coques seques i llarganolis, una sort de barretes de pa salaet ( Pego )

Quan feen botifarres posaven llavorettes de fenoll junt a l'orenga ( Murla )

Llavorettes de fenoll per a fer coquetes ( Cocentaina )

Llavorettes de fenoll per a fer tasses, per a rotar, per a mesclar en la coca, el rotllo de carabassa o els minxos ( Beniarjó )

La llavoreta de fenoll per a fer *coques de llavoreta* i tasses per als xiquets de llet i una munyequeta per a la boca ( Muro )

Les llavorettes de fenoll les guardàvem si feem figues seques; les ficàvem en la farina i damunt les figues i després fea un gust d'aiguarent boníssim ( La Font de la Figuera )

Els grans de fenoll estimulen el cant dels canaris i de tots els aucells, com les llavors de la rosella, calma l'animalet ( Criador d'aucellets i canaris de l'Alquerieta de Guardamar)

Cremat en fum quan hi ha malalts a casa, per a desinfectar ( Ebo )

Quan n'hi havia malats, que havien de fer de cos en el quarto, cremaven fenoll amb un poquet de sucre ( Atzeneta d'Albaida )

Quan netejaven les bótes de vi, per a que s'inflara i s'ajuntaren les juntes i no perdera, bollien aigua i fenoll i les omplien ( Ibi )

Dades antropològiques:

*A l'estiu els papallons revolen entre els fonolls del cementiri*, escrivia Prudenci Bartrana al seu llibre *Els Herois*, i ens ho recorda Martí Domínguez Romero al seu esplèndit *Bestiari* perquè “ la bellíssima papallona reina és l'únic lepidòpter diürn que s'alimenta de fonoll, i a les acaballes de l'estiu les femelles revolen entre les mates, buscant els tanys més forts i vigorosos, on dipositar els ous de la generació de tardor. D'aquests ous sortiran de seguida unes erugues verdes i gruixudes, amb taques taronja pels costats, que s'alimentaran amb avidesa inversemblant, com si menjaren estamordides per l'arribada dels primers freds. Tan bon punt s'acosten les primeres gelors, i al mateix temps que el fenoll s'asseca, les erugues es desplacen fins la soca on realitzen el capoll. De tots els ous que va posar la femella tan sols unes quantes erugues hauran subsistit, i dels capolls tan sols alguns aconseguiran superar les malvestats de l'hivern. Però a la primavera, quan la sentida dels primers brots de fonoll perfumen l'aire gelat, aquells capolls finalitzen la seua metamorfosi i permeten l'eclosió de la nova papallona reina. I llavors, quan la formosa macaó emprén el primer vol, es produeix un dels espectacles més sublims de la nostra terra. La reina de les papallones s'enlaira lleugera i joiosa, amb el seu delicat vestit de grocs i púrpures enlluernadors, i al cos encara llueix la flaire del vell fonoll. “

*Per això a tots els menuts els entrava basca després del bateig, però les àvies i les comares sabien de bon de veres que això era flat, i bullien un grapat de llavorettes i en acabant amb un drap ben net feien una munyequeta i la banyaven en el suc de les llavorettes i la donaven a la criatura perquè xuclàs.*

Carmelina Sanchez-Cutillas. Marèria de Bretanya: p. 85

“ Entre la vinya e.l fenollar  
amor me pres, fe'm Déus ama'

e.entre sospirs e plors estar.

Ramon Llull. Cant de Ramon. V: 16-18

\*

*Cada flor era un símbol, els cards eren el sol,  
protegien l'estable; s'havien d'agarrar  
la nit de Sant Joan i, al pesebre, posar-los  
tot penjant d'una biga, damunt dels animals.*

*Flors de lantana i roses, clavellines i alfàbigues  
de la meua infantesa. I pels Quatre Pilars,  
quan a l'agost hi anàvem a arregar ametles*

*i duia la botija plena d'aigua del pou  
que hi ha a ca el tio Sento, a la boca em posava  
el sabor refrescant d'un ull de fenoll tendre.*

Gaspar Jaén i Urban. L'Antic Jardí d'Ítaca

### 191.- *Fraxinus ornus* L.

*Oleaceae*

*Oleàcies*

Noms populars diànics: Fleix ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Altea, Famorca, Ebo, Benirrama, Planes, Catamarruc, Forna, Xaló, Tollos, Benasau, Alcoi, Cocentaina, Agres, Alfafara, Beneixama, Castalla, Tibi, L'Abdet, Castelló de Rugat, Salem, L'Orxa, Beniarres, Carrícola, Simat, ), fleixer ( El Castell de Guadalest, Ares del Bosc, Benasau, Alcoleja, Penàguila, Sella, L'Abdet, Alfafara, ), fleixera ( Barx, Simat, Ebo, Benirrama, Benialí, Castell de la Serrella, Tàrbena, Terrateig, Beniatjar, Cocentaina, Alfafara, ), fleixener ( Benifallim ), fletx ( Parcent, Benidoleig, Murla, Vilallonga, Almiserà, Castellonnet de la Conquesta, Xeraco, ), fletxera ( Parcent, Murla, Benidoleig, Sanet i Negrals, Benimeli, Almiserà, ), fletx ( Ràfol d'Almúnia, Almiserà, )

A Alcoleja li diuen fleixer a l'arbre i fleix a la rama o vara.

Altres noms populars: Fleix de flor, fleix d'olor.

Dades ecològiques: Mediterrània septentrional. Arbre de tronc esvelt i d'espés i lleuger fullatge, que pobla barrancs humits i frescals i algunes vorellades de riu, i sobretot les ombries i obagues tramuntanals més altes de les serres i muntanyes diàniques, on conviu i forma bosquets caducifolis amb l'auró, el gal.ler, el corner i la moixera, dels quals és el representant més nombrós i el que resisteix més la calidesa, cosa que li permet davallar fins els rius i barrancs de les valls. El trobem ben frondós al Carrascar de la Font Roja d'Alcoi, al Circ de la Safor, on, a l'estiu, fa d'ombrall protector als darrers teixos.

El fleix de les nostres muntanyes és un cas singular entre els seus germans que creixen al nord de la península, al continent europeu i a la resta del planeta, entre d'altres raons perquè és l'únic que fa flors amb calze i corol.la, d'on li arriba el preciós nom de *fleix de*

*flor.* Aquestes flors són blanques i perfumades, agrupades en ramells que esclaten junt als brots foliars pels volts de l'equinocci primaveral, que és quan l'arbre abasta l'esplendor de la seua bellesa i de la seua airosa elegància.

Dades etnobotàniques:

Per a fer la vara de castigar els xiquets quan no cren als pares.

Els uelos feen vares de fleix i mos pegaven quan mos portaven mal ( Barx ).

Les vares de fletx per a fer tralles per a pegar els xiquets i els animals ( Xeraco )

Vares de fleix per a fer la tralla del carro d'animals ( Catamarruc ).

Per a fer vares per a pegar els animals quan llauraven ( Benidoleig )

Vares de fleix per a fer assots o tralles, com el llidoner o l'olm ( Beneixama )

La pell del fleix, igual com la correja de bou, per a fer la cinta de tires dels assots per a arrear els animals dels carruatges amb el manec fet d'una vara d'orm o de llidoner. A voltes tenia de llargària més d'un metre de pell ( Beneixama )

Vares de fleix per fer tralles dels carreters ( Planes )

Per a la vara dels carreters: " Cou però no espatla " ( Parcent )

Fusta molt forta, no es trenca, bona per a les vares dels carreters ( Alfafara )

Una vara de fleix per a arrear al "ganao " i al " matxo " ( Tollos )

Vara de fleix per a pegar als animals ( Tàrbena )

La fleixera per a fer cistellons i la vara dels animals ( Cocentina )

El fletx per a fer vares per a les tralles del carreter i garrots ( Murla )

Vares de fleix per a espolsar i per a tot. Les vares de fleix s'endobleguen com la goma i no es trenquen,. A voltes, quan algú es portava malament, li dien: tu tens falta d'una vora de fleix ( Altea )

Gaiato de fleix, perquè no pesen tant ( Famorca )

Per a fer gaiatos ( Alfafara )

El millor guiato és el de fleix ( Simat )

El fleix per a fer gaiatos, es dobla i no es trenca ( Beniarrés )

Abans deien: Faré una vara de fleix i t'arrearé. És la millor vara per a pegar perquè s'amolla més, és més flexible ( Benirrama )

Per a fer vares fortes, garrots fortíssims, que no podies rompre-los, pareguts als de carrasca, i ventadores de tres o set forcons per a aventar el gra de la era ( Torre de les Maçanes )

El fleixer per a vares. Són vares molt flexibles i no es trenquen ( Ares del Bosc )

Vares de fleixer per a fer mànecs ( Sella )

El fleix per a fer mànecs i barretes de pesar. És lleuger i fort ( Benirrama )

La fleixera servia per a fer guiatos i sevilles per a les cordes ( Barx )

Vares de fleix per a gaiatos ( Carrícola )

Una vara de fleix per a fer gaiatos per a espolsar les olives ( Alfafara )

Mata de fleix per a fer gaiatos i sevilles per a les cordes ( Salem )

El fletx per a fer sevilles i guiatos però esclafix massa per a voltar-lo ( Vilallonga )

Rames de fleix per fer guiatos i vares ( L'Orxa )



La fleixera per a fer gaitos, mànecs, timons, esteves de forcat i vellorces ( Cocentaina )  
Vares de fletxera o fleix per a fer guiatos ( Benimeli, Tàrbena, Catamarruc, Benidoleig, )

Per a fer garrots. A la calor del foc es dobla la punta ( Tibi )

És una fusta molt bona, com per a fer gaitos ( Agres )

Per a fer garrots i garrotets de categoria. Millors que els de ginebre i d'om. Veiem una fletxera i la cuidàvem com un panbenet. Li donàvem la forma i la lligàvem i la teniem dos anys posà ( Almiserà )

Per a fer guiatos i sevilles ( Terrateig )

Per a fer guiatos ( Castellonet de la Conquesta )

Fusta bona de doblar si es calfa una miqueta. Fa els millors garrots i guiatos ( Parcent ).

El fleix per a fer vares. Ho gastaven molt quan era xicó els pedrapiquers per a fer els mànecs dels martellets de fer matxaca ( Xaló )

Vares de fleix per a fer els mànecs de les macetes per a matxacar la pedra ( Benasau )

Els pedrapiquers ho gastaven per a fer mànecs de les macetes perquè no pesa gens  
( Benasau )

Mànecs de fleix o de coscoll per les macetes de picar pedra per a fer carreteres. Són més suaus i no feen tanta bambolles ( Vell picaor de pedra de Castelló de Rugat )

Per a fer mànecs, vares d'espolsar metla o forques com el llidoner ( Penàguila )

La vara de fleix per a tombar olives ( L'Abdet )

El fleixer per a fer villòrces i coses d'eixes ( El Castell de Guadalest )

Vares de fleix, que no pesen, per a fer ametles ( Alcoi )

El fleix per a fer vares de tomaqueres, com canyes, i duren el doble ( Abdet )

En medicina popular el fleix s'ha fet servir principalment com a diürètic i depuratiu.

Les tasses de fulles de fleix d'olor soles o mesclades amb el tamarit i el salicorn s'ha gastat per a combatre el reuma, a raó de dues tasses diàries, una en dejú i l'altra abans de sopar. Se sol bullir uns 3 o 4 minuts ( Emília Pastor-València )

El fleixer, en tasses, dona força a la persona ( Penàguila )

Novena de fleix per a la inflamació de l'esquena: desgast d'ossos, vellea, artrosi, ciàtica. Posar nou fulles per tassa. Fulles amb tots els seus folíols ( Alcoi )

Fulles de fleix per fer tasses per als dolors reumàtics ( Cocentaina )

Dioscòrides tracta el fleix en el capítol 88 del Llibre I de *La Matèria Mèdica* on diu que " les fulles aplicades en forma d'emplastre, i begudes amb vi, i també el seu suc, ajuden a aquells que han estat mossegats de víbores; i Andrés Laguna afegix en les seues anotacions que aquestes fulles " són un valuós remei contra el verí de les serps; i tant, que en tot el que pot ocupar la seua ombra, mai no es veu cap animal verinós ."

Dades antropològiques:

El matí de Sant Joan arranquen una rama o vara de fleix, abans que isca el sol i la posen en casa i no veus cap zel en casa. Ho he sentir dir de quan era xicoteta ( L'Abdet )

Un bell exemple de l'ús punitiu de la vara de fleix tradicional a totes les terres de parla catalana ens el dona Caterina Albert i Paradís " Víctor Català ", a la seua preciosa història del Roig de can Clau i el seu gosset Lenín...Diu el pare a la mare davant el desesperant capteniment de la salvatgina del seu filllet: *...Ah, el dia que torni, li aplanaré l'esquena amb la vara de freixe, perquè es recordi sempre més d'aqueta jugada... I mira, no em vinguis pas amb ploralles ni precis per aturar-me...*

Memorable l'aparició de la Santa de Queralbs, relliscant descalça pendís avall del bosc amb uns peus blancs i nets com de marbre, talment la darrera meliada o nimfa del fleix, en el relat brevíssim de Narcís Oller *De Núria*, que a parer de Joan Triadú conté les pàgines potser més boniques que deixà el novel·lista, una petita obra mestra il·luminada: *Era petitona, magra, d'edat indefinible, molt colrada de cara i rossa de cabells. Vestia hàbit carmelità, de faldilla curta. Un ample mocador blanc, aquillat damunt del front, li ombrejava els ulls blau de cel, i due o dotze rosaris de colors virolats, a guisa de grans collarets, penjaven en son coll terrós. Amb una de ses mans duia agafat el davant de les faldilles, curullat d'herbes balsàmiques, i recolzava l'altra en una vara de freixe més alta que tota sa persona. De lluny, talment una figura bíblica.*

El fleix és *la mare de les llances*. A la Grècia antiga el fleix estava consagrat a Posidó com un símbol de fermesa i vigoria, i amb les seues vares es feien les millors astes de llança, i el mot fleix designava també la pròpia llança.

No són pocs els esments de la pica o llança feta de vara de fleixera a La Iliada, on els troians són el *poble de Príam de bones llances de fleix* ( Cant II:543-544 / Cant IV: 47, 65, 449 / Cant XIX: 361, 389-390 / Cant XX:272, 278, 323 ).

De fusta de fleix i de bell bronze era la llança invencible d'Aquil·les:

*D'un estoig llavors va traure la llança paterna,  
forta i feixuga, que cap aqueu brandir no podia,  
tret d'Aquil·les, el sol capaç d'agitar-la, la pica  
feta de fleix, la qual d el cim del mont Peli, havia*

*dut Quiró per a mort del herois i donat al seu pare ( Cant XVI: 141- 145 ) i Cant XIX: 386-391 )*

Amb la seua bona llança punxada de fleix, Euforbe, jove i estrenu guerrer troià, de prop va colpir mortalment a l'esquena entre espatles Patrocle (Cant XVI: 806-14 )

Per als celtes antics el fleix era l'arbre del poder que resideix en l'aigua i de la força que habita la mar, i amb la seua fusta feien els remes i tots els llistons dels navilis. També eren de fleix les vares màgiques druídiques, sovint decorades en espiral, i també les vares usades per a esperonar o instigar els cavalls, tret de quan es preferia el mortífer teix. Per a la vella cultura britànica el fleix és l'arbre còsmic, i com a tal apareix en l'alfabet secret celta, autèntica relíquia del druíisme.

Tal com al territori diànic seguint una secular tradició es curen màgicament les hèrnies o trencadures dels xiquets bo i fent-los passar per entre una branca partida de figuera o de salze el matí de sant Joan, també els celtes per a guarir les fractures dels infants els feien passar pels badalls dels fleixers esbrancats.

Entre els antics pobles escandinaus i germànics el fleix és l'arbre de Wotan o Odín dalt del qual se li revetlà el secret de l'alfabet rúnic. És Iggdrasil, el formós i formidable déu de la fecunditat que afona les arrels fins la sina més pregona de la terra i té els cimals enlairats fins els més alts i blancs núvols mulladors, el gegantesc arbre sàviament bastit que es dreça eternament per damunt de la font d'Urd de la qual viu i d'ella fa viure l'univers, l'arbre del món, que abraça tot el cosmos ja que amb els seus brancs sosté el Cel i manté amb el seu vigorós i elàstic tronc la Terra en el centre. Tots els éssers i criatures vivents d'ell deriven i innumbrables animals s'arreceren davall l'ombra del seu fullatge. Iggdrasil sempre està verd perquè eterna és la força que extrau de la font d'Urd, la qual està custodiada per una de les Nornes, les ames del destí.

Als peus d'Iggdrasil els déus germànics es reunien per administrar justícia, tal com els déus grecs al cim de l'Olimp.

En les grans convulsions còsmiques, on un món s'anorrea i deixa lloc a un altre, Iggdrasil roman immòbil, dret i invencible. Ni les flames ni els gels ni les tenebres el conmueuen. Iggdrasil és el símbol de la perennitat de la vida que res no pot destruir, el recer per als innocents que, escàpols del cataclisme i la desfeta, repoblaran la terra.

## 192.- *Fumaria capreolata* L.

*Papaveraceae*

*Papaveràcies*

Noms populars diànics: **Julivert bord** ( Bellreguard, Alquerieta de Guardamar, Daimús, Marells de Rafalcaid, Gandia, El Real de Gandia, Piles, Oliva, La Font d'En Carròs, Potries, Vilallonga, Beniarjó, Beniflà, Palma de Gandia, Ròtova, Alfuir, Almiserà, Castellonet de la Conquesta, Beniopa, Xeresa, Xeraco, Barx, Pla de Corral, Beniaia, Campell, Fleix, Tàrbena, Callosa d'En Sarrià, Silla, Artana, ), julivert de rata ( Biar, Beneixama, )

**Herba ponedora** ( Castells de la Serrella ), ponedora ( Murla, Benissa, Castells de Castells, Famorca, Adzúbia, Benirrama, Margarida, Verger, Els Poblets, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Pamis, Benidoleig, Pedreguer, Gata, Sagra, Xaló, Tàrbena\*, Bolulla, Callosa d'En Sarrià, Confrides, L'Abdet, Sella, ), ponedora blanca

( L'Abdet )

**Tita-pon** ( Benimassot, Tollos, Fageca, Benidoleig, )

**Ferri-busterri** ( Beniaia, Catamarruc, Balones, Benilloba, Benasau, Penàguila, Alcoleja, Torre de les Maçanes - si fa la flor rogeta -, Cocentina, Muro, Albaida, Beniatjar, Salem, Castelló de Rugat, Castelló de la Ribera, La Llosa de Ranes, Xàtiva, Canals, La Font de la Figuera, ), feli-busterri ( Fageca, Alcúdia, ), fili-busterri

( Penàguila ), ferri- musterri ( Benillup, Gorga, Manuel, ), **terri-busterri** ( Otos, Ares del Bosc, Balones, Benifallim, Manuel, ), terri- musterri ( Benifallim, Otos, Beniarrés, ), serri- musterri ( Castelló de les Gerres )

**Herba mistera** ( Alcalà de la Jovada ), mistera ( Famorca )

**Unflabous** o unflabou ( Daimús, Tavernes de la Valligna, Ontinyent, Silla, ), inflabou o inflabous ( Beneixama, Castalla, Tibi, Xixona, Quatretonda, ), inflabous ver

( Quatretonda de la Vall d'Albaida ), per a distingir-lo de l'inflabous bord o *Platicapnos* sp.

**Mata-bou** ( Bocairent, Aiello de Malferit, ), farta- bous ( Pego )

**Mata-conills** ( Miramar, Oros, Murla, Altea, La Llosa de Ranes, )

Gatamoro ( Almudaina )

**Cendrellosa - flor blanca, més botja -** ( Torre de les Maçanes )

Dades ecològiques: Mediterrània. Herbats subnitròfils, camps de tarongers i d'altres cultius.

Això fa aigua, baix sempre està banyat ( Beniarrés )

Dades etnobotàniques:

El de flor blanca neteja la sang bruta i la fa clara i bona, com l'ortiga; l'altre és “ veneno “ ( Beniaia ).

Per a netejar la sang i fer una cura depurativa de primavera. Novenari de fumària de flor blanca. Un brot per tassetes de café ( Benimantell )

Depurativa. Una cullerada per tassa. Dos tasses per dia. Una en dejú i una altra abans de sopar ( Emília Pastor- València )

Ma mare diu que de joveneta tenia floroncos, a la cuixa, a la cara, al braç.

Nou tassetes de ponedora blanca en nou dies. I ha segut l'hora que no li n'han eixit cap més ( L'Abdet )

Ho posaven a les gallines i les fea pondre ( Famorca )

A les gallines això i l'agret les encanta. De xiquet io en fea de ponedora per a les gallines. En el camp les tòrtres si la troben s'acosten i vinga picar-la ( Benissa )

Se la mengen tots els animals, conills i tot ( Pastor d'Adzúbia )

S'ho mengen les ovelles i les cabres ( Pla de Corral )

S'ho mengen els animals ( Pastor de Xaló, Pamis )

La ponedora se la mengen els bous i els animals però no era bo per ser una cosa massa tendra ( Pamis )

El terri-busterri els animals se la mengen ( Ares del Bosc )

S'ho mengen els animals, borregos, cabres, conills... ( Beniarjó )

Bona per als animals ( Oliva, Ròtova )

El juliverd bord és bo per als conills i animals ( Els Pedregals )

S'ho mengen els animals ( Beniatjar )

El “ ganao “ això no s'ho menja molt ( Benimassot )

N'hi ha lo menos quatre ponedores, i les cabres se les mengen totes ( Sagra )

Es diu mataconill però no els mata. S'ho mengen igual els conills que les cabres ( Altea )

S'ho mengen tots els animals, li diuen mataconill però no és mataconills, als serrans sol fer-los mal perquè el conill serrà sol ser més delicat ( Altea )

És molt fineta, abans la donaven als conills, li diem també mataconills però no és que matara els conills sinó que al ser molt tendreta si en menjaven molt els escagaxaiva (Murla )

No és bo per a res però el “ ganao “ s'ho menja ( Xaló )

S'ho menjaven els animals, però no era una cosa que els apanyara o agradara molt perquè quan està madura està filós, però si anava en la brossa no l'apartaven ( Oliva )

Se la mengen molt poquet els animals ( Famorca, Fageca )  
 S'ho mengen els animals com les cabres, les ovelles i borregos però els conills, no  
 ( Vilallonga )  
 Per als borregos i per als conills algú ( Beniopa )  
 El animals la fugen prou ( Beniarrés )  
 Fugim d'ella per als conills ( Artana )  
 El matabous no és bona per als conills ( Aiello de Malferit )  
 Ma uela quan anàvem a fer brossa per als conills mos dia: No la féu, manera que es  
 muiguen els conills. Però a les gallines els agradava ( Potries )  
 Això és “ veneno “ ( Benillup )  
 El ferri musterri és “veneno” per als conills ( Manuel )  
 Això és una brossa que no val per a res. Si en donaves als animals els pegava mal, per  
 això li diem els vells d'abans, *unflabous*. Si li'n donaves un grapat als conills, el que en  
 menjava li entrava diarrera i es moria ( Daimús )  
 Això n'hi ha per tot. Això diuen que és “ veneno “. Quan anàvem a fer herba per als  
 conills, dien, això no ( Benimassot )  
 El ferri-busterri mata els conills ( Alcoleja ).  
 D'inflabous es morien els conills ( Beneixama )  
 Si se'l mengen els conills s'escagaixen tots ( La Font d'En Carròs )  
 Els conills es moren si mengen ponedora ( Confrides )  
 El ferri-busterri és “ veneno “, el de flor blanca i el de flor roja ( Benilloba )  
 El ferri-busterri és molt roïn. Però les cabres se'l mengen com la cendrellosa si van pels  
 bancals. La cendrellosa se la mengen els conills ( La Torre de les Maçanes )  
 No la donaven mai als conills, dien si portava “veneno” ( Muro )  
 La ponedora no la donen als conills perquè s'escagaixen ( Benissa )  
 És una herba que se la mengen poc els animals. Els conills es moren si es mengen eixa  
 herba ( La Font de la Figuera )  
 Això els conills si en mengen moren, molts; ara les ovelles, cabres i tot això s'ho  
 mengen molt ( La Font de la Figuera )  
 El terri-busterri si se'l mengen els conills es moren ( Manuel )  
 Els xiquets díem quan anàvem a fer brossa: Ferri-busterri moren els conills  
 ( Benigànim)  
 “ El mata-conills mata les mares que no tenen fills “ ens cantaven a la Llosa de Ranés.

### 193.- *Fumaria officinalis* L.

*Papaveraceae*

*Papaveràcies*

Dades ecològiques: Cosmopolita. Fa flors rosades, fruit més ample que llarg amb l'apex  
 més o menys escotat. Herbats nitròfils, cultius.

Dades etnobotàniques: Al territori té els mateixos noms i semblants usos que l'espècie  
 anterior.

**194.- *Fumaria parviflora* Lam.**

*Papaveraceae*

*Papaveràcies*

Noms populars diànics: Cendrellosa ( Torre de les Maçanes ); juliverd bord

( Bellreguard, Alquerieta de Guardamar, Daimús, )

Dades ecològiques: Herba poc robusta, erecta o ascendent; raïms florals subsèssils, espessos; fruit subglobulós d'uns 2mm de diàmetre, carinat, mucronat, finament rugós.

Dades etnobotàniques: Noms i usos semblants als de les altres fumàries.

**195.- *Galactites tomentosa* Moench [= *Centaurea galactites* L.]**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteraceae*

Noms populars diànics: Cardet blanc ( Gata, Benissa, ); calciga ( Barx ), calciga blanca.

Dades ecològiques: Mediterrània centroccidental. Planta molt freqüent al camp, als herbassars nitròfils, bancals perduts, vores de conreus i de guarets.

Dades etnobotàniques:

Pastura de cabres i ovelles.

**196.- *Galium aperine* L.**

*Rubiaceae*

*Rubiàcies*

Noms populars diànics: Rapa-llengua ( Benirrama, ), rapa ( Bellreguard ); rébola ( Cocentaina, )

Altres noms populars: Apegalosa, endrapallengua.

Dades ecològiques: Euroasiàtica. Teròfit lianoide de floretes blanques. Molt abundant en màrgens d'horta, tarongerars i herbassars nitròfils ombriencs de les clarures boscanes, sobretot riberenques.

Dades etnobotàniques:

Planta diürètica, depurativa, astringent, cicatritzant i antiescorbútica.

La rapa s'amparrala. S'ho menjaven les cabres i els borregos ( Bellreguard )

**197.- *Galium frutiscens* Cav.**

*Rubiaceae*

*Rubiàcies*

Noms populars diànics: Révola ( Castells de la Serrella, Ebo ).

Altres noms populars: Mosquera.

Dades ecològiques: Iberolevantina. Camèfit sufruticós, heliòfil i subnitròfil, d'inflorescència blanca ramificada des de quasi la base de la tija. Matollars, cingleres i roquissars calcaris.

Dades etnobotàniques:

Planta tòxica, la refugen els animals.

Mosquera, perquè atrau les mosques i insectes, i per això es penjava de les bigues dels corrals i de les quadres, com la falaguera o l'esperguera, per tal de poder així atrapar-les amb un sac.

**198.- Galium verum L.**

*Rubiaceae*

*Rubiàcies*

Noms populars diànics: Quallallet ( Cocentaina )

Altres noms populars: Espunyidella groga.

Dades ecològiques: Euroasiàtica. Hemicriptòfit escapós. Herba pluricaule, de tiges ertes o ascendents i arrodonides o cilíndriques amb quatre costes; de fulles liniars en verticils; d'inflorescències espesses de flors perfumades de corol·la d'un groc molt viu; i de fruit normalment glabre i llis o rarament pelós. Herbats i prats frescals i pasturatges humits. Planta més aviat rara, tret d'alguns rodals en les muntanyes interiors més altes. A recordar els espessos rodals que es fan en els pratellets que volten la Cava Arquejada d'Agres o dels veïnatges del pouet del Montcabrer o de la carena del Menetjador.

Dades etnobotàniques:

Per a quallar la llet i fer formatge. Es deixa la mata seca surant damunt del llibrell de la llet ( Cocentaina )

**199.- Genista hispanica**

*Leguminoseae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: argilagueta, argilaga menuda, argelagó.

Altres noms populars: Cascaula.

Dades ecològiques: És una mateta de branquillons ramificats i espinescents, que tendeix a fer gespes espesses i extenses, de vora un pam d'altària, i que cada any dona brots nous amb fulletes lanceolades, uns i altres coberts de pèls tous. Les flors s'on grogues i xicotetes agrupades al capdamunt dels brots

Dades etnobotàniques:

Els pastors ens diuen que esta herba la refugen els animals.

**200.- Genista patens DC. [= Cytisus heterochrous Webb ex Colmeiro ]**

*Leguminoseae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Ginesta ( Alfafara, Quatretonda, ); argelaga ( Cocentaina, ), cambronera vera ( Benirrama, )

Dades ecològiques: Iberollevantina. Ombries altes. Formidables les daurades florides primaverals, esclatant contra el fosc de la verda fronda.

Creix dalt la serra, part ombria, fa la flor groga i no punxa ( Alfafara )

Dades etnobotàniques:

Barranc de les Ginestes de Quatretonda

**201.- Genista scorpius (L.) in Lam. & DC.**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Llegumonoses o fabàcies*

Noms populars diànics: **Argelaga de marge** ( Billeneta, ), **argelaga parda** ( Beneixama ), **angilaga parda** ( Ain ), **angilaga negra** ( Famorca, Fageca, Benimassot, Gorga, Alcoleja, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Tibi, Castalla, ), **angigala negra** ( Benimantell ), **angigala negra o vera** ( Penàguila ), **angilaga negrella** ( La Torre de les Maçanes ), **angelaga borda** ( Salem ), **angilaga borda** ( Beniarrés, Agres, Alfafara, La Font de la Figuera, ), **argilaga borda** ( Castalla, ); **angilaga de conill** ( Gorga, Balones, Penàguila, Ares del Bosc, )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Mata molt ramificada, d'espines estriades, llargues, que formen amb la tija un angle ordinàriament molt obert. Llegum oblong i comprimit, de 3 a 9 cm de llarg. Pobla matollars, pastures seques, brolles, erms. Pot confondre's amb l'argelaga vera o blanca (*Ulex parviflorus Pourret*), però fa la ramificació menys espessa i tota ella té un color més fosc, d'un verd grisenc; a més, floreix a la primavera just quan van marcint-se les darreres florides de l'altra argelaga, i amb unes flors d'un groc més càlid i viu, més acarabassat; i no sol vore's a les muntanyes properes a la mar.

L'angilaga vera si es crema es seca; però esta remou amb més força, tan prompte que es seca en arruixar-la ! ( Beniarrés )

Dades etnobotàniques:

Ma mare la gastava molt per al mal de cap. Tallant un tros i bullint-la. Ma mare sempre collia l'angilaga borda florida i la deixava secar, però si la necessitava la collia quan fora. Se la mengien els conills i tots els animals ( La Font de la Figuera )

Menja escollida per a les cabres i ovelles florida i sense florir i inclús per a dur al corral per al conills.

L'angilaga negra és més tendra que la blanca. Trau garrofetes. El ganao Mare de Déu com se la menja ! L'ovella no tant perquè l'ovella té la boca més fina però les cabres no s'ho mengien això, i els conills ! Eixa els conills quan comencen a traure les garrofetes en tinc pocs costals fets per als conills, io en criava i a voltes tenia 40 o 50 conills dins del corral ( Benimassot )

Se la menja qualsevol animal, cabres, ovelles, conills... ( Castalla )

Bona per als conills florides o no ( Penàguila )

Punxes coentes, veus l'infern, això és lo més roïn. N'he fet tanta per als conills! ( La Torre de les Maçanes )

L'angilaga borda per als conills ( Agres )

L'angilaga borda per als conills, igual florida com no, millor de moguda ( Alfafara )

L'angilaga borda florix més avant que la vera i trau la brosta després de florir. Eixa angilaga és per al conills, quan està florida és quan més se la mengien, la pelen

( Alfafara )

L'angilaga borda és la que mosatros feem ací quan mou ella per als conills i els conills es menjaven fins les soques ( Alfafara )

S'ho menja molt el " ganao " ( Famorca )



L'angilaga negra se la mengen els conills ( Alcoleja, Gorga, )

L'angilaga negra se la mengen més que la blanca, fa la brosta més tendra i estirà i quan revé a setembre se la mengen encara molt més ( Fageca )

L'angilaga borda fa fresols o bajoquetes, i els animals se la mengen molt, sobretot, les bajoquetes ( Beniarrés )

Dades antropològiques:

*Els salzes i les humils ginestes ofereixen, també elles, fullatge als ramats i ombra als pastors, així com bardissa a les plantacions i aliments a la mel.*

Virgili. Georgicon II; 434-5-6

**202.- Gerarium robertianum subsp. purpureum ( Vill. ) Nyman [ = G. purpureum Vill. ]**

*Geraniaceae*

*Geraniàcies*

Noms populars diànics: Rellongets, rellongeres, agulletes, gulletes, agulletes roges ( Alcalà de la Jovada ), per a distingir-les de les també mengívols agulletes ( *Scandix pecten-veneris* ); dentetes de conill ( Alcalà de la Jovada ); filles maries

Dades ecològiques: Mediterrània. Herbats ombrius. Ter. esc. Pol.len groc; el subcosmopolita tipus el fa ataronjat.

Dades etnobotàniques:

Dades antropològiques:

“ Les antigues tradicions populars d'Europa consagraren a la grua el petit gerani silvestre que creix en els terrenys predregosos i fa unes belles floretes de cinc pètals d'un formós vermell viu. És el prototipus, el pare de tots els geranis dels nostres jardins, i el nom li ve del nom grec de la grulla *geranos*, *geranion*, perquè la forma de la càpsula que conté les llavorettes representa bastant bé el bec d'aquesta au, tan terrible per als rèptils. I probablement per això en varies regions occidentals el gerani silvestre és anomenat *espantadimonis*; per un altra banda, es diu que el particular olor que hi emana allunya els mals esperits dels llocs on Déu el fa créixer.

En les antiga farmacopea popular se servia de les fulles del gerani silvestre per a estroncar les hemorràgies; els gitanos encara les utilitzen, fresques o seques i reduïdes a pols, per a guarir les ferides sangnants. És notable que aquests mateixos gitanos relacionen així mateix la grua amb la seua patrona Santa Sara, a la qual acudeixen a festejar cada any, i també que algunes de les seues dones porten el nom de *Cartacolha*, la grua.

Charbonneau-Lassay, Louis. *El Bestiario de Cristo: El Simbolismo animal en la Antigüedad y la Edad Media*. Vol. II. P: 597-8

**203.- Gladiolus italicus Mill. [ =G. segetum Ker-Gawler]**

*Iridaceae*

*Iridàcies*

Noms polulars diànics: Aspadella ( Cocentaina, )

Dades ecològiques: Mediterrània-Iranoturànica. Geòfit bulbós. Estams amb anteres més llargues que els filaments. Llavors sense ales. Herba nitròfila, de conreus i guarets.

Dades etnobotàniques:  
Ornamental.

#### 204.- *Glaucium flavum* Crantz

*Papaveraceae*

*Papaveràcies*

Noms populars diànics: Cascall banyut, rosella marina; canutera ( Manuel ), canut ( Manuel )

Altres noms: Guixó bord.

El nom científic, ve del llatí, *flavum*: groc o ros; i del grec, *glaukós*, que significa, glauc, verd de mar o verd pàl·lid amb matís lleugerament blavenc.

Dades ecològiques: Holàrtica. Herba biennial, vistosa, molt ramificada, de dos a quatre pams d'altària, que atrau pel seu fullatge robust, rutllat i retallat, de color verd glauc i aspecte quasi mineral; per les seues grosses, sedoses, lleugeres i llampants flors daurades; i els seus fruits capsulars llargs, berrugosos i estirats com una banya.

És una germana de les innocents roselles i dels potents cascalls, i com ells elabora un suc lletós o làtex, en aquest cas groguenc, ric en alcaloides, que degota quan es trenca una fulla o una tija.

Aquesta filla del sol i dels platjars de mar i els codolars de riu, és una de les plantes més enigmàtiques i lluminoses de la nostra flora. Una planta que estima la mar, del qual pren el color del seu tronc i fullatge, i també les rambles ruderals dels rius i barrancs de terra endins. Es cria en els sorrals, muntanyars i motes de les platges, principalment en les sopalmes del país de rera duna, on les arenes contenen una certa quantitat de matèria orgànica acumulada; i entre les graveres i els codolars de les més recòndites i paradisiaques cales i badies excavades en els penya-segats rocosos de cara mar, al llarg de tot el litoral de La Marina, aprofitant les deixalles que l'onatge i les ventades hi dipositen; i dels caixers de riu i de barranc. Ara i adés apareix en solitari com un roder enigmàtic o formant petits i espessos poblaments, adoptant un posat estrany i greu.

Dades etnobotàniques:

Ha estat emprada com a diürètica per a desfer les pedres del fetge i eliminar l'àcid úric. Però es desaconsella l'ús casolà per tractar-se d'una planta molt rica en principis actius però mal coneguts.

Com a vulnerària se'n pot fer ús, en aplicació sobre les parts danyades, de fulles i flors fresques picades i barrejades en oli d'oliva o en banys per a rentar i cicatritzar ferides, úlceres i llagues.

La llet de les rames i fulles s'ha utilitzat, a tall de càustic, per a cremar berrugues.

Llavats de canutera per a les hemorròides, amb vinagre i sal ( Manuel )

#### 205.- *Globularia alypum* L.

*Globulariaceae*

*Globulariàcies*

Noms populars diànics: Saüllà ( Oliva, Forna, Benirrama, Gandia, Beniopa, La Font d'En Carròs, Callosa d'En Sarrià, L'Abdet, Pedreguer, Calp, Benissa, La vall de Laguar,

Alcalà de la Jovada, i en general a tot el territori ); sogullà ( Callosa d'En Sarrià, Tàrbena, )

Dades ecològiques: Mediterrània. Pertany a una petita família botànica que només compta amb una vintena d'espècies que únicament viuen als països mediterranis i terres veïnes, les quals generalment fan floretes bilabiades i menudetes arplegades en cabeçoles de color blau. La saüllà viu als matollars eixuts o acarassolats calcaris, però també es cria ben ufana i llustrosa en els vessants ombriencs. La seua època dilecta per a començar a florir és rera les primeres pluges de les acaballes de l'estiu i durant tota la tardor, bo i allargant la florida fins ben entrada la primavera d'estiu. " Ací no n'hi ha de saüllà " ( Alcalà de la Jovada ).

Dades etnobotàniques:

Això és més amarg que la fel ( Alcalà de la Jovada ). Això és més amarg que la retrama ( Pedreguer ). Això és més amarg que l'acéve ( Oliva ). Això amarga com un dimoni, com una fel ( Fornà )

Usos medicinals. Aperitiu:

La saüllà és amarguíssima i es gastava per a fer ganes de menjar ( Beniopa )

És molt amarga. Mon pare la gastava per a fer gana de menjar ( Oliva )

Lo millor per a les ganes de menjar. Prendre un gotet abans de les menjades ( Benimaurell ). Per a una persona que no té fam ( Pedreguer ). Per al que no té gana de menjar ( Benissa )

Digestiu:

Laxant i porgant ( Bolulla ). Per a l'estrenyiment ( La Font d'En Carròs ). Porgant per als estrenyits ( Benirrama ). Per a netejar la panxa ( Pedreguer )

N'he pres molta de saüllà perquè patia molt d'estrenyiment ( Alcalà de la Jovada )

Infeccions de la panxa ( Callosa d'En Sarrià ).

La saüllà ací la gastaven per a la panxa ( L'Abdet )

Per a porga i el mal d'estómac. Ací vivia una ueleta que es va morir de noranta i pico d'anys, la tia Pepeta Maria, que ho gastava per a la circulació de la sang ( Ràfol de Salem )

La saüllà per als cucs quan érem menudets. Això ma mare ho bollia, i de matí, en dejú, mos ho donava per als cucs. Això és més amarg que l'acéve. Primer mos donava una culleradeta de sucre per a que els cucs acudiren, i després ens feem beure això.

Fulletes de saüllà per als cucs, de matí en dejú ( Fornà )

Altres usos mèdics:

Ho bullien per al sucre ( Carrícola )

Infús per a l'artrosi. Trenta fulletes per tassetta en novenaris: Un novenari / Dos setmanes de descans / Dos novenaris / Descans. ( R.F.C. Cocentina )

Saüllà mesclada amb punxeta ( *Lithospermum fruticosum* ) s'ho feia mon pare per a baixar-se la tensió ( Benirrama )

Novenari de saüllà per a l'artrosi. Infús de trenta fulletes. Es fa un novenari en dejú. Es descansen dues setmanes. Es fa un segon novenari. I descans ( Cocentina )

Ús vulnerari:

Saüllà. Si tenies un mal te'l llavaves en auia bullida d'això com a desinflamant ( Calp )

Per als tocats o pelats dels animals, sovint degut al frec dels arrapons. Untar amb un drap net banyat en el bull ( Callosa d'En Sarrià ).

“ Les seues fulles, menudes i ovals, i la seua flor, morada, en infusió, són estupend remei per a depurar la sang d'erupcions i alèrgies, aixó que està de moda...Ensems és excel.lent diürètic, per als ronyons, per al fetge i en tota molèstia pectoral. Amarga és també aperitiva, digestiva i tonificant. “ ens diu Josep Mascarell i Gosp de la saüllà al seu inoblidable *Amics de la Muntanya*.

En totes les herboristeries de Xauen i de les rodalies de Djebala no mancava mai el saquet de fulles de *tasselga* per a netejar el cos i per als gassos. Es recomanava prendre tassetes després dels menjars o un got a la nit abans de dormir.

**206.- *Globularia vulgaris* L. subsp. *valentina* ( Willk. ) Malagarriga [ = *G. valentina* Willk.]**

*Globulariaceae*

*Globulariàcies*

Noms populars diànics: Saüllà ( Agres, Penàguila, )

Dades ecològiques: Iberollevantina; és una planteta herbàcia, més menuda ( 1-4 dm ) i més resistent al fred que la llenyosa i ramuda germana costanera; hemicriptòfit escapós, té una rabassa més o menys llenyosa de la qual rebroten unes dretes tiges amb les seues fulletes de limbe obovat, sovint més curt que el peçó; creix al cingles i roquissers ombrius i alts i matollars calcaris i fa unes delicioses flors blaves primaverals.

Dades etnobotàniques:

Es gastava a modo de porga ( Agres )

Per a la falta de ganes de menjar, empatx, mal de panxa. Bullir un manollet de saüllà, no cal que estiga florida, en tres gots d'aigua fins que en quede un. No posar sucre. A voltes en una tassa n'hi ha prou ( Penàguila, procedent d'Alcoi )

**207.- *Glycyrrhiza glabra* L. [= *G. glandulifera* Waldst. & Kit ]**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Regalíssia ( Bellreguard, Castelló de Rugat, Atzeneta, Albaida, La Font de la Figuera, Petrer, ), regalíssia de bastó ( Bellreguard, Gandia, Daimús, Tavernes de la Vallidigna, Simat, Oliva, Dénia, Pego, Pedreguer, ), regalíssia de palo ( Gandia, Beniarjó, Vistabella, ), regalíssia de vara ( Simat, Alzira. Algemesí, ), regalíssia de vareta ( Barx, L'Olleria ), regalíssia mora ( Castelló de Rugat ), regaléssia ( Ontinyent ), l'arrel viva de color brunenc.

Regalíssia ( Bellreguard, Pedreguer, ), regalíssia de moro ( Gandia, Algemesí, ), regalíssia en pastilles ( Daimús ), puro moro ( Castelló de Rugat ), extracte negre ( Aldeneta d'Albaida ), estraita ( Petrer, La Romana ): l'extracte negre de l'arrel de la planta que solia vendre's a barretes.

Regalíssia de botifarra ( Gandia, ), l'extracte negre amb essència d'anís.

Dades ecològiques: Eurasiàtica. Geòfit rizomatós. Herba robusta, erecta, glandulosa, feblement pubescent, amb 4-8 parells de folíols, viscosos al revers; de flors violàcies o

blavenques, en raïm axil·lar, amb el calze bilabiat pubescent i glandulós i estandard més llarg que les ales; fa el fruit en llegum comprimit, turulós, amb 2-5 granes lenticulars. La rel i els rizomes, dolços i emprats en medicina. Prospera en llocs herbosos, pasturatges humits, principalment als riberals de riu. Cultivat per les seues arrels comestibles, i a voltes naturalitzat en caixers argilencs de rius i barrancs, camps deixats, bancals perduts i prats marjalencs sobre sòls grassos i humits. Al País Valencià es pot vore al Baix Segura i a l'Alacantés, bo i ascendint fins la Safor i la vall de Cofrents. *Nero-Tamaricetea. Tamaricetalia.*

Dades etnobotàniques:

El principal component de l'arrel de la regalíssia és la glicirricina, una saponina sense poder hemolític, que és una sal doble, càlcico-potàsica de l'àcid glicirricínic; conté, a més, un flavonòsid, sacarosa, *d*-glucosa i una matèria amarga insoluble, entre d'altres components.

L'ús de la regalíssia és antiquíssim, principalment com a pectoral. Els vells papirs egipcis ja reporten la seua utilització. Dioscòrides, referint-se a la *G. echinata*, d'arrels també dolces i portadores de glicirricina, diu que l'arrel mastegada és gratíssima al paladar; i el seu suc és útil a les asprors de la canya dels pulmons, quan l'arrel és tingda davall de la llengua i el suc estil·lat a poc a poc. També serveix contra l'ardor d'estómac i contra les malalties del pit i de l'estómac; i cura les ferides quan s'hi posa damunt.

Gildegardis von Bingen recomanava la regalíssia menjada, no importa de quina manera, per a fer la veu clara, aclarir els ulls, suavitzar l'humor i ablanir l'estómac per a la digestió. També deia que és molt util per al malalt mental si la menja molt sovint, perquè allunya l'ira instalada al seu cervell.

Font Quer diu que les tasses de les arrels, raspades, a fi de llevar la corfa, i esmicolades a trossets molt menudets i posades a remull durant tota la nit i colades amb un llenç, s'han fet servir, preses lleugerament calentes, per a combatre la tos.

La gent xupla el bastó de regalíssia com una l·laminadura però també per les seues virtuts pectorals i expectorants i per a calmar el dolor de la inflamació d'estómac i de l'úl·cera gàstrica i duodenal.

La regalíssia és, a més, antiinflamatoria, laxant suau, espasmolítica, demulcent i edulcorant.

La temporà de la regalíssia comença ara, al novembre i acaba en juliol. És molt bona per a fer la digestió, i molt sana per a la gola, els bronquis i la tos. També és pot prendre bollida amb una cullerà de mel ( Gandia )

Per a xuplar per a la grip, la tos, un brotet, tindre-lo en la boca i vas mastegant-la. Allí en el Joncarell n'hi han soques que quasi són com el braç, això si no ho treballen s'empesta com el gram ( La Font de la Figuera )

L'arrel de la regalíssia abans es gastava per als constipats i també per a deixar de fumar ( Banyeres )

Dades antropològiques:

*No vullc saber qui ets, ni d'on vingueres*

*fins a la porta alegre de l'Escola,  
ni per què a l'edat de ta vellesa  
véns obligat de vendre*

*eixes arrels de pell rogenca i fina,  
grogues per dins, plaents més que no sucre  
al paladar tendral de la infantesa...*

Carles Salvador. *Oda a l'Home de la Regalissia*. Fragment. Almanaque " Las Provincias " 1947

## **208.- Hedera helix L.**

*Araliaceae*

*Araliàcies*

Noms populars diànics: Hedra i hedrera ( Castells, Beniaia, Penàguila, Cocentaina, La vall de Laguar, La vall d'Alcalà i a la resta de tot el territori sense excepció )

Altres noms populars: Heura.

*Toponímia:*

El topònim Hedra és potser un del més repetits a tot el territori, no n'hi ha poble que no tinga la seua penya, cova, barranc o font de l'Hedra.

La Penya l'Hedra de Castellonet de la Conquesta i la seua fonteta, a peu de cingle, amb tres cocons picats sobre la penya viva.

La Penya l'Hedra de la serra de Quatretonda, a prop del Buixcarró.

La Cova de l'Hedra d'Ontinyent, amb pintures rupestres, no lluny del barranc dels Tarongers.

La Penya de l'Hedra de la font del Matissal de Castells de la Serrella.

La Penya de l'Hedra de l'Alt de la Casa de Serella al terme de Fageca.

La Penya de l'Hedra de l'ombria de Segària.

La Penya de l'Hedra i barranquet de la Penya de l'Hedra d'Ebo.

Els Hedrets. Morret blanc i cim més alt de la serra de la Carrasca d'Ebo.

El Barranc de l'Hedre, davall del Tossal del Pi de la serra de la Carrasca d'Ebo.

El formidable barranc de l'Hedra de la solana ponentina del Montgó, al terme de Dénia, cara Jesús Pobre.

Dades ecològiques: Holàrtica o Euromediterrània. Liana arbòrea d'ampla dispersió en ambients boscosos, de 5 a 30 metres d'altària o llargària, ja que es comporta com a enfiladissa o arrossegadisa, amb rels curtes, fixadores, al costat ombrejat de les tiges estèrils; fa dues classes de fulles sempre alternes i d'un verd fosc, coriàcies i lluentes: triangulars o palmatífides o palmatipardides de 3 a 5 lòbuls a les branques estèrils, i ovato-romboïdals acuminades, enteres o subenteres, als brots fèrtils, florífers i lliures. Fa la florida pels volts de Nadal i les flors són grogues, pentàmeres agrupades en umbel·la globosa; i madura els fruits a la primavera després d'haver endurat els freds hivernals, els quals són baies redones i negres amb 2-3 llavorettes. Es cria a arrapada a les penyes i cingleres altes i ombrienques, raconades ombrívoles, o estesa als runars i pedregallars ombrius.

Fenomenals les anyenques hedreres del Racó dels Caus de les Jubees de Laguar, davall del Pla dels Avencs i dalt de la font de Reginós; les de dalt les parets de la Canal de la Serrella; o les que es crien dins de les neveres com la de l'Alt del Benicadell o la cava gran o arquejada d'Agres.

*La font del Comte raja del cor d'un bosc joliu;*

*los trèmols, albes i lladerns que abeura  
ombra li fan d'un cortinatge d'heura  
que travessar no poden los raigs del sol d'estiu.*  
Canigó. L'Aplec. Jacint Verdaguer

*La font del Comte raja gota a gota;  
apar una encantada que sanglota,  
amagada de l'heura en la verdor;  
prou canta el rossinyol, mes cada nota  
és un gemec que fa partir lo cor.*  
Canigó. L'Enterro. Jacint Verdaguer

Dades etnobotàniques:

Fulla d'hedra mossegada o picada, i aplicada en emplast sobre els talls i les ferides ( Benirrama ).

Ungüent d'hedra per a curar ferides i cabrasses - clavills que es fan a les vores dels talons i de les mans- ( Benirrama ):

Fulles d'hedra ben bullides; afegir un poquet d'oli i cera verge derritida; barrejar bé i colar.

L'hedra bullida s'ha fet servir sempre com a encobrir les canes, quan no hi havia tints, aquesta aigua no és d'un color molt fosc però tapa les canes durant un parell de setmanes deixant un color daurat molt suau ( Ademuz )

L'hedra per al menjar de les cabres i dels animals ( L'Abdet )

Els fruits són tòxics ( em`ètico-catàrtics ) per l'alt contingut en saponina triterpènica ( hederina ), la qual també es troba present en menor quantitat en les fulles, que a més contenen una substància hormonal de tipus estrògen.

Els fruits són molt aprofitats pels aucells, especialment les merles, contribuint així a la dispersió de les llavors i la propagació de la planta.

Dades antropològiques:

Les fulles d'hedra, com les de l'om, són molt utilitzades arreu del territori per a fer enramades en l'Ascenció, el Corpus i els altres dies de festa senyalada.

Per Corpus enramaven en hedra ( L'Abdet )

Una catifa d'hedra reb els tretze pelegrins de les Useres, de retorn al poble rera el seu llarg pelegrinatge per les soledats i silencis de la muntanya fins el santuari de Sant Joan de la màgica Penyalosa.

Cobert el seu cos i cenyida la seua cabellera d'hedra i de llorer freqüentava les frondosos valls Dionís, el fill de la gloriosíssima Sèmele, a qui criaren les nimfes afectuosament en els barrancs del Nisa i en una cova fragant, ens diu l'Himne Homèric XXVI, dedicat a Dionís.

Una parra pletòrica de xinglots creixia de l'alt de la vela, i una hedra quallada de flors s'emparillava entorn del masteler de la nau negra i veloç de Dionís, que borbollava " un olorós vi dolç de beure i emanava una aroma d'ambrosia, " ens reporta l'Himne Homèric VII, el dedicat a Dionís.

Amb els flotants cabells cenyits de frondoses branques d'hedra anava Cal·líope, la musa primera i principal, la més puixant i augusta, dedicada a la poesia èpica, quan en representació de les altres huit germanes, ( les afortunades filles de Mneme o Mnemòsine, la dea de la memòria, titànide filla de Gaia i Urà, i les estatgeres del mont

Helicó de Beòcia, l'antiga Aònia ), que van deixar en mans d'ella sola tot el pes de la contesa poètica amb les nècies i vanitoses pièrides, que tingueren la gosadia de desafiar-les i foren convertides en nou blanques ( garses o urraques) que tot ho imiten i tostamps queixant-se de la derrota, afinant amb el polze les planyívoles cordes, va entonar la seua sublim cançó per a celebrar i proclamar que tot és un do, un regal, un obsequi de Ceres, la primera a enfonsar l'arquejat forcat en la feraç i dura gleva i a donar a les terres fruits i collites i lleis assenyades per als hòmens.

*Musa refert: " Dedimus summam certaminis uni.  
Surgit et inmissos hederæ collecta capillos  
Calliope querulas praetemptat pollice chordas  
atque haec percussis subiungit carmina neruis "*  
Ovidi. Les Metamorfosis. Llibre V. v: 337-340

*Avui tancaria el llangardaix en una gàbia.  
I que fos la festa dels dits,  
la dansa de l'heura a cau d'orella,  
la tendresa de la planta dels peus,  
l'or negre de cella i de l'aixel·la.  
Seguiria els camins que el deliri oblida  
amb pas molt lent  
com el del bou que llaura  
aquest paisatge de lluna gitana.*  
Maria - Mercè Marçal: Foguera joana V

*Pont en l'altura.  
Com les hedres, s'hi aferren  
les nostres vides.*  
Matsuo Bashó ( 1644-1694 )

*artius atque hederæ procera adstringitur ilex  
lentis adhaerens brachiis*

i estrenyent-me amb els seus flexibles braços més fort que no s'agafa l'hedra a la cupulenta alzina, diu Horaci a l'epode XV.

*Ses donzelles voldrien-la distraure  
i a sos dolors son pensament s'aferra  
i a sos records més íntims sa memòria,  
com a les runes d'un palau una heura.*

Diu magistralment Jacint Verdaguer a Canigó.

*Quin delit era el teu, camí del Riberal !*



*Ella amb el seu mirar ple de llum m'esperava.  
Tremolar de palanca al pas de la canal.  
L'arbre, escorça vermella, al fons s'emmirallava.*

*Camí del Riberal dins l'abandó geliu.  
Quan l'heura davallant pel marge s'esmunyia,  
sota cada ventada on s'allisava el riu,  
la neu que porta el vent en sa roba es fonia.*

Josep Sebastià Pons. *Cantilena: Camí.*

Les Mènades o bacants eren les companyes de joc de Dionís o Bacus infant i després les àgils nimfes que formaven part, amb els sàtirs i silens, del seu seguici tumultuós, posseït pel deliri místic, que travessava els espessos boscos cantant i llançant crits rituals, coronades d'hedra i agitant bastons llarg o tirs ornats amb cintes, fulles d'hedra, pàmpols i una pinya a la punta.

*ubi capita Maenades ui iaciunt hederigerae,*

( on les Mènades coronades d'hedra sacsegen violentament el cap )

\*

*harum pars tecta quatiebant cuspide thyrsos,*

( Amb ell, lleugeres, les Bacants, en llur frenesia, d'ací d'allà cridaven embogides “  
euhoe, euhoe “, tot sacsejant el cap. Unes agitaven tirsos de guarnides puntes, )

Catul. Poesia LXIII ( mite d'Atis ); v:23 i 255

També Virgili en l'Eneida, cant VII; v: 390 sgg.

Formidable l'entrada d'Alcibiades coronat amb una garlanda d'hedra i de violetes i summament ebri, a les acaballes del *Banquet* de Plató.

*Tot fa avui olor de vida - una olor més intensa que la genciana - perquè és el triomf de Tlaloc entre els grans jaciments de pissarra. Com serà el fibló de l'abella reina, bandejada de l'eixam pel caliu dels argelacs ? Com serà la remor dels vents alisis, el dia que deixen caure sobre els homes el pol.len de noves generacions ? Tot fa olor d'heura; de sang jove, i sobre els graons del Teocali he vist passar un quetzal, l'au sagrada i multicolor.*

Carmelina Sánchez Cutillas: Els Jeroglífics i la Pedra de Rosetta -14 ( fragment )

## 209.- *Hedypnois cretica* ( L. ) Dum-Courset [= *H. polymorpha* DC. ]

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Nom popular diànic: Mamelletes de monja ( Benissili, ); rampet ( Tàrbena ); herba plana ( Alpatró, ); herba dolça ( Potries, Almiserà ); herba blanca ( Benidoleig ); herba redona ( Quatretonda ); maria ( Alpatró )

Dades ecològiques: Mediterrània. Ter. Esc. Herba sovint tesa ran de terra o arquejant-se. Creix als erms, vores de camins, bancals de secà, pasturatges anuals subnitròfils, caixer dels rius i barrancs.

Dades etnobotàniques:

Fulles basals molt apreciades com a comestibles ( Potries, Almiserà, Benissili )

És molt dolça quan està tendra ( Benidoleig )

Verdura ( Tàrbena )

Les feuilles et les jeunes tiges sont comestibles ( Edouard Le Floch; Trotter, 1915: *Contribution a une etude ethnobotanique de la flore tunisienne*, 1983 )

## 210.- *Hedysarum coronarium* L.

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Herba mora ( Alcalà de la Jovada, Beniaia, Ares del Bosc, Alcoleja, Benimassot, Tollos, Benilloba, Benillup, Beniarres, Agres, ); taca-rossí ver o de bancal ( Benimassot )

Altres noms populars: Enclòver

Dades ecològiques: Mediterrània sudoccidental. Hemicriptòfit escapós.

Herba perenne, erecta o ascendent, d'un pam a un 8dm. o un metre, ramificada, feblement pubescent, de tija més o menys fistulosa, solcada, angulosa, de fulles imparipinnades, de 7-11 folíols, en nombre de 3-5 parells, el·líptics o obovats, prou amples, de 8 a 20mm o 15-40 x ( 3 )8-28 mm.; floreix de març a juny, en raïms axil·lars, llargament pedunculats, densos, de 10 a 35 flors vermelles, rarament blanquinoses, de calze pubescent amb les dents de longitud semblant a la del tub i l'estendard de 15-20mm més llarg que la carena; fruit glabre cobert d'agullons amb 2-5 segments. conreat com a farratger en algunes contrades mediterrànies d'hivern temperat, i a voltes subespontani. Intensament cultivat a Menorca, al País Valencià com a subespontània és raríssima.

També rep el mateix nom i ús:

*Onobrychis viciifolia* Scop. [= *O. sativa* Lam; *Hedysarum onobrychis* L. ]

Trepadella vera, esparceta, pipirigall.

Mediterrània nordest ?. Hemicriptòfit escapós. Planta verdosa, a voltes, un poc seríceo, robusta, erecta i prou alta, de dos pams a 7dm., sovint glabrescent, de fulles de 13-29 folíols, glabres o un poc pelosos en el nervi mitjà i base del revers, de més o menys 10-35 x 4-9 mm.. Es pot vore florida de finals de maig fins a octubre, amb flors rosades, amb llistes molt fines i igualades de color carmesí, agrupades en espesos ramellets a la punta d'un llarg peçó, les quals tenen les dents del calze, que duen pèls més llargs i més patents, fins a dues voltes més llargues que el tub, que sol tindre de 2-3mm; fa el fruit ( el gènere *Onobrychis* fa els fruits indehiscents, un tan esfèrics o lenticulars, normalment coberts d'espines o arestes ) en llegum comprimit, orbicular amb bonyets i dents curtes, en forma de lluneta minvant, deia Don Pio. Cultivada a gran escala com a planta farratgera i, a voltes, subespontània en pasturatges subnitròfils.

Dades etnobotàniques:

L'herba mora per als animals de la quadra ( Benillup )

Herba mora plantaven, ho segaven i ho secaven per a l'hivern, com a pinso per als animals ( Benimassot )

Ho sembraven per als animals ( Beniarrés )

Herba mora. La segàvem i la secàvem i a l'hivern quan no hi havia menjar, en el serraor la serràvem i la posàvem al matxo en el pesebre i es feia aixina de gros ( Ares del Bosc )

L'herba mora té molta força, no admet ser plantà amb una altra planta farratgera com els hedros que se'n puguen per la civà ( avena ) i es beneficien ambdues. Inclús ni la cula la mata ( Agres )

**211.- Hedysarum boveanum Bunge ex Basiner subsp. europaeum Guitt. & Kerguélen**  
[=*H. fontanessi* ( DC. ) Boiss; *H. humile* Loefl. ; *H. confertum* Desf ]

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Estaca-rossí ( Alcalà de la Jovada, Beniaia, Benilloba, Tollos, Tàrbena, Agres, Quatretondeta de la Vall de Seta, Ares del Bosc, Benasau, Alcoleja, Sella, Aiello de Malferit, ), taca-rossí ( Fageca, Benimassot, Benillup, ), cata-rossí ( Famorca ), estaquera ( Benissa )

A Benimassot un vell llaurador ens feia la diferència entre el taca-rossí o taca-rossí bord o blanc i l'herba mora o taca-rossí ver o de bancal ( *Onobrychis viciifolia* Scop. )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Hemicriptòfit escapós / Camèfit sufruticós. Planta sufruticosa, perenne, pubescent, ramificada, de rabassa llenyosa, de tiges erectes o ascendents, d'1 a 5 dm; fa les fulles imparipinnades, amb més de 15 folíols oblongs, prou estrets, d'1-5 mm. o 4-14 x 1-5mm. d'amplada, més menuts que els de l'enclòver ( *Hedysarum coronarium* L. ). Florida d'abril a juny, en raïms axil.lars, llargament pedunculats, laxos, de 10-25 flors rosat-purpúries, de calze pubescent, amb les dents de longitud igual o superior a la del tub; amb l'estendard de 8-14 mm., més curt que la quilla. El gènere *Hedysarum* fa els fruits aplanats, amb dos o tres artells disciformes molt marcats de 5-12 mm d'amplària, fruit de 2 a 3 segments, glabre, llis o aculeat. Es cria entre els matollars, brolles, pastures eixutes, timonedes, vores de camins, erms de secà. A recordar els estaca-rossins que ornem les vores dels blancs caminals de pols de Famorca i Fageca i dels restants pobles dels domenys de la Serrella. *Rosmarinetalia*.

Dades etnobotàniques:

Per a l'aliacrà. Abans d'eixir el sol anaven a fer un manollet; i " en creuta " es posava damunt del fetge, lligà en un mocador per a que no caiga. Cada matí anaven a fer-la i ho feem durant 9 dies. El malalt no anava a fer l'herba. El verd fa mal als malalts d'aliacrà, dien. Per a saber si es tenia l'aliacrà es banyava un drapet en orina; i si quan s'aixuava es quedava groc, n'hi havia aliacrà; i si es quedava blanquet, no. ( Juanita de Beniaia )

El " ganao " s'ho menja molt això. És un poc paregut com l'herba mora ( Agres )

El " ganao " se'l menja tot. Hi ha un altre més llenyós ( Fageca )

És molt bo per als animals, se'l mengen molt; i l'abella va molt a la flor ( Famorca )

S'ho menja el " ganao " ( Benillup )

No n'he fet io per als conills ! ( Ares del Bosc )

El busca molt el " ganao " ( Sella )

El " ganao " s'ho menjava ( Tàrbena )

El taca-rossí és com herba mora borda. Quan criaven conills anaves i fees un cabàs i això era molt bo per als conills ( Benimassot )

S'ho menjaven els conills ( Aiello de Malferit )

**212.- *Helianthemum hirtum* (L.) Miller**

*Cistaceae*

*Cistàcies*

Noms populars diànics: Herbata de la pulmonia ( Quatretonda d'Albaida,)

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Matollars secs.

Dades etnobotàniques:

Tisanes de rametes florides per als constipats i d'altres infeccions de l'aparell respiratori ( Quatretonda d'Albaida).

**213.- *Helianthemum lavandulifolium* Miller [= *H. syriacum* ( Jacq. ) Dum.-Cours.]**

*Cistaceae*

*Cistàcies*

Noms populars diànics: Herba de la pulmonia ( Benissa ); romeret blanc ( Beneixama )

Dades ecològiques: Medioterrània. Matollars secs calcaris.

Dades etnobotàniques:

Bullida per a la pulmonia ( Benissa )

**214.- *Helianthemum marifolium* ( L. ) Miller [ = *H. myrtifolium* Samp. ]**

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Comuna. Camèfit sufruticós. Port reptant, decumbent-cespitós; fulles ovades, espessament blanco-tomentoses en el revers, les superiors sense estípula o rudimentària; floreix de febrer a juny; inflorescències no ramificades o amb només una rama basal; no fa brotets estèrils, totes les rametes o brotets principals acaben en flor. Es cria a llocs eixuts i pedregallosos litorals. 1 a 3 dm.

Comuna.

**215.- *Helianthemum cinereum* ( Cav. ) Pers.**

Dades ecològiques: És l'únic de port pulvunifforme; amb els rams exteriors decumbents; té ullets o brotets estèrils en l'època de floració. Fulles densament blanco-tomentoses en el revers. Fa estípules en l'últim parell de fulles, ben desenvolupades i tan llargues com el peçó però també pot perdre-les. Es cria dins del matollar. Floracions corimboses i ramificades.

- *subsp. cinereum*. Planta mediterràniaoccidental, pròpia d'Alacant, generalment dreta, amb tiges robustes, de fulles amb indument tomentoso-blanquinós en ambdues cares, de contorn aovat o ovado-lanceolat, agudes en la punta. Mitjana.

- *subsp. rotundifolium* ( Dunal ) Greuter & Burdet [ = *H. c. subsp. rubellum* ( Fiore ) Maire ]. Planta generalment postrada o ascendent, amb tiges d'aspecte variable, de fulles verdoses o vermellenques i glabrescents en l'anvers, de contorn aovat o ovado-orbicular, obtuses. Comuna. Floreix d'abril a juliol.

**216.- *Helianthemum origanifolium* (Lam.) Pers. *subsp. origanifolium***

*Cistaceae*

*Cistàcies*

Noms populars diànics: Setge ( Gandia, Beniopa, Planes, Almudaina, Salem, Otos, Agres, Penàguila, Biar, Beneixama, Petrer, Tibi, Sella, Xixona i en general a tot el territori )

Dades ecològiques: Petita mateta o estepeta de la mediterrània occidental, de soques llenyoses, que no sol alçar-se més d'un pam de terra i de port cespitós, ja que sovint es fa espatarradeta, de fulles en forma de coret, de limbe ovat, amb l'amplada màxima cap al terç inferior de la seua longitud, glabrescents, verdoses, concolores, si de cas amb pèls setosos en el nervi principal i amb les fulles superiors provistes d'estípules, i floretes grogues, de 5-8 mm de diàmetre, agrupades en ramells a la punta de les rametes. Prospera als matollars secs, onsevol. És una mateta humil entre les humils del bosc però sorprén molt gratament quan a primeries de la primavera es mostra vora la senda, tota estesa i florida de petita seda d'or, damunt de la terra més eixuta i enmig del matollar ressequit. Hi ha la *subsp. glabratum*, que és un endemisme iberollevantí, de Castelló i València, de fulles rígides o un poc crasses, totes sense estípula, i d'inflorescències simples.

També cal esmentar la *subsp. molle* ( Cav. ) Font Quer & Rothm. ( *H. o. var. majus Willk.* ), de fulles molt peloses, blanques, superant 1cm d'amplària la majoria, sense estípules, i flors, de 5-13mm de diàmetre, en cima simple, espècie ibero-llevantina, que es cria a les muntanyes de Castelló.

El setge s'apega a terra i va escampant-se i fa una floreta grogueta. Quan es crema el " monte " ix arreu ( Salem )

El setge vol terra prima ( Almudaina )

A La Font de la Figuera anomenen i tenen per setge l'*Helianthemum cinereum subsp. rotundifolium*.

Dades etnobotàniques:

Arreu del territori n'hi ha qui es pren una tassa de setge en dejú, com un diürètic depuratiu, per tal de fer més fina i minvar la sang o se la pren després de les menjades, com un digestiu i protector hepàtic. Popularment el setge es creu molt virtuós, com un medicament per a tot, com tan graficament arreplega el dístic popular, que poden escoltar encara a tots els pobles de la ruralia, en totes les seues nombroses variants:

*El que té el setge no necessita metge* ( Salem, Sella, )

Qui beu setge, no necessita metge ( Biar, Xixona, )

El que beu aigua de setge no necessita metge ( Agres )

Qui té setge, mai no necessita metge ( Beneixama )

*El que coneix el setge, no necessita metge* ( Penàguila, Planes, Tibi, Petrer, )

El setge és l'herba essencial per a curar. El que coneix el setge no necessita metge (Tibi )

On hi ha setge, no cal metge ( Benirredrà, Beniopa )

Qui coneix el setge no li cal metge ( Almudaina )

El que conega el setge no es menester anar al metge ( Otos )

Setge no cal metge ( Benissa )

El que beu setge no necessita metge ( Terrateig )

A la casa que entra el setge, se'n pot ben entornar el metge ( Cocentaina )

Font Quer en l'admirable introducció de " Les Plantes Medicinals, el Dioscòrides Renovellat ", quan parla de les panacees, del grec *panakeia*, derivat de *pan*, tot i *akos*, remei, amb el qual designaven aquelles medecines que aprofiten per a tot, que es fan servir per a guarir tota llei de mals i malalties, entre altres exemples esmenta el setge: " El *setge*, en la comarca de Bages, és l'*Scrophularia aquatica*. Però en el Regne de València no és cap escrofulària, sino una esteperola, l'*Helianthemum oranifolium* ssp.

*genuinum* var. *glabratum*. Lagasca anomenà aquesta planta, precisament, *Helianthemum setxe*, i ens la donà del Regne valencià, sense concretar localitat. Reste molt reconegut al Prof. Oriol de Bolòs perquè me l'ha dut del Montgó, amb un altre díctic semblant, recollit a Dénia:

*Amb el setge, no cal metge.*

Ús com a hipotensor i depuratiu:

És la millor herba per a depurar la sang. Fas una novena en dejú, pares 15 dies, i si vols fas una altra novena ( Benirredrà )

El setge per a la tensió; la baixa molt. Para aspatarraeta i fa la floreta menuda i grogueta. ( Xixona )

L'infús de setge neteja el cos i és depuratiu de la sang ( Petrer )

El setge és per a purificar la sang ( Cocentaina )

El setge per al constipat, per a la inflamació, per a tot és bo posar-ho ( Agres )

Mon pare dia que *el que gastava setge no necessitava metge*, dia mon pare això, perquè pres en tassetes era molt saludable. També si et fees un tall, picaet i posat allí curava molt ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

És un desinflatiri. Mastegar setge - tendre encara - per al mal de queixal. A tots els passa el mal de queixal ( Planes )

Mastegar un grapat de setge en la boca per al foc; para un poc aspre ( Penàguila )

Inclús n'ha portat per als animals del corral i se'l mengen perfectament ( Salem )

El setge se'l menja molt el " ganao ", i es fan els animals molt grossos ( Muro )

Per al mal de queixal; es rosega una rameta de setge i passa ( Benidoleig )

Els burros que carregen troncs i es fan tocats i plaques de " mals ", bullen això, i ho netegen, i treballant treballant es curen els " mals " ( Terrateig )

## 217.- *Helianthus tuberosus* L.

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Pataquera ( Alfafara ), la mata; pataques ( Alfafara ), els tubercles.

Dades ecològiques: Nord-americana. Vores de bancals. Masos i cases de camp.

Dades etnobotàniques:

Tubercles comestibles.

Fa baix petaques, que són com unes queraïlles, que mosatros de xiquets mo les menjàvem. No té sabor però té tendror i la fa apetitosa. En octubre és la millor època per a arregar-les ( Alfafara )

## 218.- *Helichrysum serotinum* Boiss. [ = *H. italicum* ( Roth ) G. Don fil. in Loudon subsp. *serotinum* ( Boiss. ) P. Fourn. ]

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Botja ( Ebo, Beniaia, L'Orxa, Tàrbena, Murla, Famorca, Millena, ), botja blanca ( Beneixama, ), botja mançanella blanca ( Benifato )

Sempreviva ( Manuel )

Botja femetera ( Parcent, El Castell de Guadalest, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Castalla, Tibi, Tollos, Fageca, Quatretondeta de la vall Seta, Benasau, Benimassot, Gorga, Benasau, Sella, Benilloba, Benialfaquí, Benissili, Xaló, Xixona, ), botja fematera ( Benillup, Benilloba, ); herba fematera ( Catamarruc, Planes, Penàguila, ), herba femetera ( Alcalà de la Jovada, Beniarrés, )

És més botja femetera la gran ( Benimassot )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Planta llenyosa, erta i alta i aromada. Matollars subnitròfils i eixuts de vora senda o camí de muntanya, clapers, erms, terrenys pedregosos, camps abandonats. Florida tardana, des de finals de la primavera fins a ben entrat l'estiu.

Dades etnobotàniques:

Si es duu a la bujaca evita l'aparició de les almorranes ( Quatretonda )

Per a les almorranes posada baix del matalap recoberta en un drap o gassa ( Biar ).

Un manoll de botja femetera posà baix del llit per a les almorranes ( Benissili )

Baix del llit per a les almorranes ( Penàguila ).

La botja fematera està molt buscà per a curar les almorranes. La cullen, la seguen arran d'arraïl, i la posen en una bossa de tela, i la deixen baix del matalap ( Benillup )

Flors per a fer coixins en bosses de tela o coixineres per a posar planet baix del silló o de

la cadira, i inclús baix del matalap per tal d'alleujar o curar les almorranes ( Benifallim )

Per a fer rams, i duren tot l'any. Ací n'hi ha gent que ompli bosses d'eixes herbes i se les posen baix del coixí i diu que " alvívia " les " almorranes " ( Benimassot )

La que més olor fa després de ploure ( Biar ).

Per a fer olor. Es posa baix del llit com l'espígol, i fa una oloreta més bona! ( Beniaia ).

Fa bo de tindre a casa, encara que siga per a només mirar-la i olorar-la ( Ebo ).

Per a enfortir els cabells ( La Font d'En Carròs ).

Per a fer fem. N'he portat molts costals al corral. Es podreix molt promte, en deu o onze dies, i fa un fem molt bo ( La Torre de les Maçanes )

Abans feiem costals d'eixa botja per a fer fem ( La Torre de les Maçanes )

Per a tirar-ho al corral com eixuts ( Alcalà de la Jovada )

Per als aixuts dels corrals de " ganao " que es fea fem ( Penàguila )

La botja femetera per a aixuts perquè es podrix molt facilment ( Benimassot )

Per als eixuts ( Beneixama, Beniarrés, Tollos, )

Una càrrega d'herba fematera per a que no fera mala olor la quadra quan treem el fem ( Planes )

En quatre xafes es fa tot fem ( Tibi )

És blaneteta i ho tiraven per a aixuts al corral. Abans no en vees una de tant que es buscava ( Benifato )

Per als cucs de seda ( Ebo ).

Quan està granà es posava dins les bótes de vi per a enranciar-lo ( Beneixama )

Posaven botja dins del cossi per a escaldar la pansa quan no n'hi 'via sossa ( Murla )

La botja per fer color a la pansa quan s'escaldaven ( Tàrbena )

*El riu-rau té sis ulls i a la calç de la caseta li dona ombra una parra; davant créixen l'antic i perfumat jarmiler i l'herba-lluïsa i l'arbocer que plantàrem el pare i jo. A l'altra banda la cisterna de pedra seca i a la vora un ullastre i unes bassetes per a llavar. Moltes voltes estic al riu-rau de la Quintana i m'imagino les festives escaldades d'antany i el sequer reblit de canyissos amb dolcíssima pausa daurant-se. Segons l'avi, quan escaldaven, dins la gerra afegien unes rametes de botja femetera o d'olivarda per a donar color a la pansa. Els secrets que sabien els nostres avis !*

Stel.la Francés i Comes: *Quaderns de Deventer*

### **219.- Helichrysum stoechas ( L. ) Moench**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Sarpassa o flor de la sarpassa ( Benissa, Calp, ); flor o floreta de Pasqua ( La Font d'En Carròs, Biar, )

Flor de Corpus ( Benillup )

Brossa blanca ( La Font d'En Carròs )

Botja ( Millena )

Botja pansera ( Aiello de Malferit, )

Extracte, extractenya ( Cocentina ), pel seu olor semblant a l'extracte de regalússia.

Colònia ( Vilallonga )

Sempreviva ( La Font d'En Carròs, Biar, Aiello de Malferit, Manuel, ).

Ajoca-sapos ( Castelló de les Gerres, Salem, Beniarrés, ), joca-sapos ( Vilallonga, Lloc

Nou de Sant Jeroni, Castelló de Rugat, Quatretonda, la Pobla del Duc, Otos, Ràfol de

Salem, Carrícola, Pedreguer, )

Penientets de la reina ( La Llosa de Ranes )

Almorrana ( Benimodo )

Mançanilla o camamirla borda ( Gandia, ), " Mançanilla " borda ( Artana, )

Dades ecològiques: Mediterrània centro-occidental i circummediterrània. Camèfit sufruticós. Planta poc alta, sovint caiguda o entortillada en la base, i amb olor forta, més rarament inodora en les varietats litorals. Molt abundant als erms, i matollars, en indrets secs i assolellats. Florida molt primerenca, abans inclús de començar la primavera, sobretot les magnífiques i precioses poblacions que es crien en les penyes de cara mar de Cullera i de La Marina.

Dades etnobotàniques:

Digestiva com l'altra camamirla ( Gandia )

Per a glopejar en mals de queixal ( Biar ).

Glopejar la flor per al mal de queixal ( Castalla ).

Per a quan tenien mal de queixal dien que era tan bo un manollet de joca-sapo penjat en

un filet del somier ( Castelló de Rugat )

La brossa blanca per a la ciàtica posant un manoll baix del llit i canviar a l'any ( La Font d'En Carròs )

Posar un ramellet de flors en casa; o portar l'arraül en la bujaca ( Benimodo )

Dades antropològiques:

La flor de Corpus es cria en els margens. La feen els xiquets i omplien les cistelletes, i en la provessó de dalt del balcó, quan passava el pal.li, la tiraven a grapats ( Benillup )

Per a escampar a Corpus ( Planes )

A Corpus anem a fer botja per a enramar ( Millena )



Feen arcs de joca-sapo per a adornar els carrers. Esta flor és que quan està esclatà dura molt de temps ( Carrícola )

La botja blanca per a enramar els carrers en Corpus, en companyia de la murta i la mata i fulles de canyar tallaes ( Murla )

Abans en festes feen les arcades de canyes i murta, i enramaven els carrers de murta i d'una floreta grogueta ( *Helichrysum* sp ), que és lo que més es gastava ( Murla )

Eixa flor és per ornar Les Creus de Maig, en la Festa del Natzaré, amb l'herba capçotera - *Paroniquia argentea* i *P. capitata* - i la garlanda - *Lavandula dentata* - ( Xàbia )

Ho enramaven per les portes i cases i en la tauleta el dia de la serpassa ( Calp )

En *La festa de la salpassa*, a Benissa, Calp i altres pobles de La Marina, era aquesta flor, com a *Altea l'Asteriscus maritimus* ( *L.* ) Less, aquella que en un pitxer ornava la tauleta o altaret de *la salpassa*.

## 220.- *Heliotropium europaeum* L.

*Boraginaceae*

*Boraginàcies*

Noms populars diànics: Herba paissarellera ( Balones, Alcoi, ), herba paixarellera ( La Font, Beniopa, Xeresa, ), herba patxarellera ( Bellreguard, Gandia, Calp, ), herba paixarella, passarella o herba passerella.

Alacranera ( Cocentaina )

Altres noms populars: Herba berruguera, mira-sol, cua d'escorpí.

El nom científic prové del grec, *helios*, sol i *trepo*, girar, puix les seues flors giren seguint el curs del sol.

Dades ecològiques: Mediterrània iranoturànica. Teròfit escapós. Herba de bancal, de rostoll, i d'herbat nitròfil, eixut i pedregós, sobretot del secà, -olivars, vinyals, garroferals o camps d'ametlers-. És pionera en colonitzar terrenys remoguts. Herba anual, ramificada, i dreta, d'un pam a tres d'altària, de color verd blanquinós pel suau toment que cobreix tota la planta, i un poc pudenta. Tija amb pilositat aplicada. Fulles amb peçó de fins 3'5 cm i limbe ovat, pubescent però no gaire més grisenc al revers. Fa la florida a la punta de les rames, amb flors agrupades ramellets o en cimes arquejades o escorpioides espesses, sovint geminades o ternades, al llarg de la primavera i de l'estiu. Flors menudes, oloroses, sèssils de calze hirsut i corol.la blanquinosa o violàcia. L'*H. curassavicum*, d'Amèrica N-S, és una planta glabra, procumbent de fulles liniars o estretament lanceolades i crasses, naturalitzada en sòls calcigats i compactes de la banda litoral. L'*H. supinum*, també neotropical, és planta anual pilosa, de tija amb pèls erectes i fulles ovades o el.líptiques i grisenques al revers, i ramificada des de la base, difusa.

Dades etnobotàniques:

S'ha fet servir popularment com a vulnerària, colagoga, febrífuga, emmenagoga, cordial i antigotosa, però és una planta tòxica ja que tan les arrels com la part aèrea, incloses les llavors, contenen alcaloides pirrolizidínics, la cinoglosina i heliotrina, i factors fotosenzibilitzants. Aquests alcaloides són hepatotòxics i poden, a més, danyar el sistema nerviós perifèric amb paràlisis.

El suc fresc s'ha utilitzat per a eliminar les berrugues.

Les fulles de l'alacranera xacaes per a les picaes de vespa o mosquit ( Cocentaina )

És l'herba escollida per a atrapar o caçar aucellets en el filat, especialment el paissarell o patxarell ( Balones )

Faig un manoll d'eixa herba per a caçar el paissarell ( Balones )

Seca, seca es quan se la mengen els paissarells i tendra els verderols, quan encara queda alguna floreta ( Beniopa )

**221.- Herniaria cinerea DC. in Lam. & DC.**

*Cariophyllaceae*

*Cariofil.liàcies*

Noms populars diànics: Arenària ( La Vall de Laguar, Gata, Salem, Quatretonda de la Vall d'Albaida, )

Herba urinària ( Benidoleig, ), herbeta urinària ( Potries ), orinària; herba d'orinar ( Alcalà de la Jovada )

Mantellina ( L'Abdet )

Santangrano ( Pedreguer, Parcent, ), forma degradada de cent-en-grana ( Montseny )

Altres noms: Herniària.

Dades ecològiques: Mediterrània-Iranoturaniana. Herbats subnitròfils ressequits, vores de camins, guaretons, veïnatges de pobles i masies sobre terrenys argilosos o arenosos. Planta anual. Teròfit escapós. Herba grisenca, d'un gris verdós clar, densament hirsuta, de flors amb dos estams i sétals desiguals.

Això es cria en les eres, per les vores de les eres, pels cantons, agarrat a terra, i, a voltes damunt dels pallussos ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Dades etnobotàniques:

Diürètica per a desfer i eliminar les pedres i arenetes dels renyons ( Pedreguer, )

El santangrano és una herbeta rastrera i xixoteta. Lo millor per al rinyó i l'orina (Parcent)

L'arenària per a la inflamació de l'orina. Tasses d'arenària i cabellera de dacsa. Es pose al foc un casset de litre d'aigua i un grapat d'herba, i se'n prenen dos o tres tasses per dia. He tingut la veixiga espenjà i tenia muntó de voltes infeccions. N'hi ha una altra arenària de la mar però és d'una altra llei més grandeta ( Gata )

Per a bullir-la per a orinar. Beure en dejú i al llarg del dia, per a tot beure ( Potries )

Això era molt bo, lo millor que n'hi ha per a l'orina, tasses, mesclat en coa de cavall o canyita de oro, til.la i uns brotets de rabet de gat que lleva la inflamació ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Això es fa en tasses per a l'arena del rinyó i de la veixiga ( Salem )

Per a la inflamació de l'orina ( L'Abdet )

Eixa herba para ascamparrallaeta i, a voltes, fa rogles ben grans; la veus en els rostolls de vena i ordi. Es fa més en terra arenisca. Les tasses són per a fer orinar ( Alcalà de la Jovada )

**222.- Hordeum murinum L. subsp. leporinum ( Link ) Arcangeli**

*Gramineae vel poaceae*

### *Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: Espigadella ( Alcoleja, Alcoi, ), espigaella ( Penàguila, Benilloba ); margall d'espigueta ( Alcalà de la Jovada ), margallet d'espigueta ( Agres ), margall d'espiga ( Bellreguard, Alquerieta de Guardamar, El Real de Gandia, Sanet i Negrals, Benimeli, Pedreguer, ), margall d'espigaïlla ( Beneixama, ), margall espigat ( La Font d'En Carròs, Benidoleig, ), margall bord ( Bellreguard, El Verger, Ondara, Setla, Ràfol d'Almúnia, Alcalà de la Jovada, Otos, Beniarrés, Agres, ), margall d'ordi ( Benidoleig ), margall d'arista ( Oliva ), margall punxós ( Oliva ), margall de llepassa ( Beniopa ), margall de gos ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Bladet de perdiu ( Tollos, Fageca, )

Civà o civaeta de capellà ( Sella )

Civadeta borda ( Petrer )

Ferratge ( Pego ), ferratja de gos ( La Llosa de Ranes ), ferratgeta de gos ( Manuel )

Forment de gos ( Vilamarxant ), l'herba.

Peixeta de gos ( Silla ); pixagós i pixagossos ( Benifaió )

Nóvios ( Bellreguard, Agres, ); tapons ( Catamarruc ), alça-tapons ( Gorga ); ximet ( Confrides ); fletxes ( Bellreguard, Agres, ), a l'espiga.

Altres noms: Aristes, cua d'euga, blat de Sant Joan.

Dades ecològiques: Mediterrània Iranoturànica. Fa molluts brossalls a les vores de camins i de bancals, als marges i llocs ruderals. Allò més remarcable són les grosses espigues que sobreixen de l'espés i fosc fullatge amb les seues arestes llargues i dretes.

Aquesta subspècie fa l'espigueta medial més curta que les laterals; l'altra germana, la *subespecie murinum*, la fa més llarga.

Dades etnobotàniques:

A tot el territori és considerada una bona brossa de pastura i una selecta herba de farratge per a segar i donar de menjar a tots els animals de corral, sempre que no estiga espigada, perquè, en engolir-se l'espiga, aquesta pot escanyar i fins ofegar l'animal. Si està espigat fa fredat ( El Real de Gandia ). Eixe margall no es pot menjar ( Beniarrés )

Per als conills ( Bellreguard, Miramar, Piles, Daimús, Alcalà de la Jovada, )

Se'l mengen els animals quan ix que està tendret ( Alcalà de la Jovada )

S'ho mengen els gossos. El pixagós ix més espés encara que el margall i va escampant-se ( Benifaió ).

Hi ha el joc primaveral de tirar espigues de margall bord contra la roba de les xicones puix amb facilitat s'hi queda enganxada la punta com un dardell o una fletxa. I també el joc de fregar una espiga damunt del braç perquè se'n puge cap amunt ( Gorga ). Aquesta propietat de l'espiga de l'espigadella li ve de les seues teses arestes que permeten l'avanç de l'espiga per qualsevol suport rugós que es bellugue; i que fa que siga un perill posar-se l'espiga en la boca ni entre els llavis.

Si s'agarra tens nóvio ( Agres )

Eixe margall se'n puja pel camal, pac amunt, el pac amunt ( Beniarrés )

Diuen a Confrides: “ Ximet, ximet, vés a missa i lleva't el sombrero ”

Li llevaven la punta a l'espiga, la partien, i la tornaven a posar i diem: aüelet quan vages a missa lleva't el sombrero ( Otos )

### 223.- *Hordeum vulgare* L.

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o paòcies*

Noms populars diànics: Ordi, a tot el territori.

Dades ecològiques: Paleotropical; naturalitzada.

Dades etnobotàniques:

Els *gallardos* de farina d'ordi de Fageca. Feien pilotetes de pasta i les aplanaven com una coqueta i es posava al forn.

### 224.- *Hyoscyamus albus* L.

*Solanacaea*

*Solanàcies*

Noms populars diànics: Belenyo, abelenyo ( Benissa, ), benyenyo ( Gandia, Forna, Castells de la Serrella, Planes, Sella, ), benenyo ( Famorca )

Altres noms populars: Jusquiam, gotets, herba d'esquellera, herba de capceta, mamellera, herba queixalera, queixals de vella, tabac de paret, herba d'era, herba de la Mare de Déu, herba de Santa Maria.

Dades ecològiques: Mediterrània. Hemicriptòfit biennal / Camèfit sufruticós. Mata comuna, velluda, apegalosa, però no tan robusta i fètida com la germana negra; altària de 2 a 5 dm; fulles totes amb peçó; flors de corola d'un groc sofrenc pàl.lid amb la reticulació poc marcada i la gola verdosa o violàcia. Sol florir de març a novembre.

Aquesta espècie comprén, segons sembla, dues varietats ( Oriol de Bolòs ): *var. albus*: anual; corol.la no reticulada, amb la gorja verdosa o purpúria; filaments dels estams blancs. I *var. major* ( Mill, ) *Lowe*: perennant; corol.la amb reticle violaci i la gorja violeta o purpúria; filaments dels estams violacis.

Li plau viure a tocar de la pedra treballada i vella, campanars, murs, rodalies de castells, ermites i antigues esglèsies, camps perduts, bancals abandonats, formant part d'herbassars ruderals nitròfils de terrers eixuts i assolellats, a les contrades mediterrànies més o menys marítimes, no lluny del card marià i de les ortigues. A recordar els centenars de jusquiams que secularment embellien i dignificaven la torre del Micalet de València, i que ara, rera la restauració, lentament i venturosament, tornen a repoblar els seus antics terrers.

El belenyo negre ( *Hyoscyamus niger* L. ), és una planta euroasiàtica. Un teròfit escapòs o hemicriptòfit biennal, amant dels herbassars ruderals, subnitròfils sobretot en estatges montans, des de 400 a 1900 m. Pot abastar l'altària de 3 a 10 dm; i fa les fulles caulinaris sèssils i amplexicaules; i la corola d'un groc pàl.lid amb estries molt marcades de color violeta amb la gorja d'un violeta fosc; floreja d'abril a juny. És una herba rara de trobar al territori.

Dades etnobotàniques:

Planta rica en principis actius molt potents, sobretot la germana negra. Posseeixen diversos alcaloides, especialment atropina, hiosciamina i escopolamina. Planta cabdal en la història de les plantes màgiques i de la bruixeria mediterrània i europea. Era un dels ingredients de molts beuratges i untures dels fetillers. Els egipcis ja feen ús del

jusquiam fa més de 3500 anys. A l'edat mitjana es féu servir com a calmant dels dolors i de les penes.

Tots els usos arreplegats al territori es fan per via externa, ja que les gents són coneixedores de la perillositat de la planta.

El benyenyo. Abans mos dien, no toqueu eixa planta que és " veneno " ( Forna )  
L'ús local més generalitzat és com a remei antiodontàlgic.

El benyenyo era una de les herbes, junt a la clavellinera borda ( *Digitalis obscura* ), que mai no faltava a l'antiga herboristeria del costat del Palau de Gandia, i es recomanava per a fer glopeig en cas de mal de queixal.

Per a glopejar quan tens mal de queixal com la clavellinera borda ( Castells de la Serrella, )

Bullit i glopejat per al mal de queixal. Ací al mateix portal de l'almàssera se'n fan alomon de matollaes de benyenyo ( Castells de la Serrella )

El benyenyo fa una caçoleta que si la glopeges o masteges és bona per al mal de queixal ( Sella )

Abelenyo per a la mala circulació de les cames. Banys de peus i cames amb aigua d'abelenyo bullit ( Benissa )

Açó una fulleta i té vosté un malet que està ampostemat amb pus, li clava una fulleta al granet i ho enrotlla en una veteta o mocador i això xupla tota la pesta que pugua tindre el granet ( Famorca )

Ma mare si que sabia com es gastava el benyenyo però io no ( Planes )

## 225.- *Hyoseris radiata* L.

*Compositae o asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Ganxets ( Beniaia, )

Dades ecològiques: Herba mediterrània perenne de rabassa llenyosa; tiges floríferes monocéfales; fulles totes basals; involucre obert en estrella a la maduritat. Erms terofítics de les contrades mediterrànies marítimes.

Dades etnobotàniques:

Comestible ( Benissili ). Verdura ( Beniaia )

" L'espèce est considérée comestible " ( Edouard Le Floc'h; Trotter, 1915 );  
*Contribution a une etude ethnobotanique de la flore tunisienne*, 1983 )

## 226.- *Hyparrhenia hirta* (L.) Stapf [ = *Andropogon hirtus* L., = *H. podotricha* ( Hostch. ex Schimp. ) *Andersson ex Romero Zarco* ]

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Dades ecològiques: Paleotropical. Hemicriptòfit cespitós. Gramínia sabanoide, molt amant del sol i de la calor; herbats i prats eixuts termòfils i litorals, vores de camins i de capms. Planta més gràcil i més baixa ( 3-10 dm ), amb el limbe de la fulla d'1-3 mm

d'amplària, que es fa en terra-prims o en ambients eixuts des del nivell de la mar a 1000 m, i éssent més abundant és rara a les terres continentals. Té el peduncle comú de les espigues amb llargs cilis ( 2-5 mm) al seu àpex, les beines de les bràcties de la inflorescència provistes de cilis llargs, a voltes molt laxes; la gluma inferior escotada a l'àpex, la superior breument aristada, la lígula amb fascicles de llargs pèls a banda i banda i espates glabres.

**227.- Hyparrhenia sinaica ( Delile ) Llauradó ex G. López [= Andropogon sinaicum Delile, = H. pubescens ( Anderson ) Chiov., H. hirta ( L. ) Stapf in Oliver subsp. villosa Pignatti ]**

Paleotropical . Hemicriptòfit cespitos. Planta força més robusta ( 5-15 dm ) amb limbe de la fulla de 2-4 mm d'amplària, que es cria en terres fondes i en ambients poc secs, vores de camins i carreteres i fins autopistes, bancals perduts o erms, des del nivell de la mar a 900 m. Té el peduncle comú de les espigues amb pèls molt curts, de fins 0'5 mm, les beines de les bràcties de la inflorescència glabres, la gluma inferior sencera, la superior sense aresta, la lígula ciliada i les espates piloses.

“ N'hi ha de fulla estreta i baixet, i el de fulla ampla “ ( Benimeli )

N'hi ha dos classes d'albelatge, l'albelatge roig, menut, baixet o de muntanya, i l'albelatge blanc, més alt, que es veu per quonsevol camí ( Pego )

L'albelatge fi es fa en les solanes de les muntanyes; i el de canya grossa en les “ cunetes “; n'hi ha la gana per les carreteres ( Artana )

Ací no n'hi ha alvelatge ( La Torre de les Maçanes )

Noms populars diànics: **Albelatge** ( Oliva, Vilallonga, Xàbia, Gata, La Nucia, Beniarres, Otos, Carrícola, Atzeneta d'Albaida, Xàtiva, ), **albel.latge** ( L'Abdet ), **alvelatge** ( La Torre de les Maçanes ), **asbelatge** ( Forna, Pego, Benirrama, Ebo, Beniarbeig, Benidoleig, La vall de Laguar, Pedreguer, Ràfol d'Almúnia, Sanet i Negrals, Benimeli, Xaló, Parcent, Calp, Cocentaina, ), **esbelatge** ( Verger, Setla, ), **belatge** ( Potries, Vilallonga, Barx, Castellonet de la Conquesta, Pego, Sagra, Benissa, Albaida, Beniaia, Benilloba, Benimassot, Castelló de la Ribera ), **erbelatge** ( Benimaurell, ); **arbelatge** ( Aín ), **ambelatge** ( Alfauir, Almiserà, Aiello de Rugat, Ràfol de Salem, Llutxent, Aiello de Malferit, Beniarres, ), **arbelatxa** ( Aín ), **abellatge curtet** i **abelatge llarg** ( Artana ), **abelatge fi** i **abelatge de canya grossa** ( Artana )

**Jaç** ( Bellreguard, Alquerieta de Guardamar, Simat, ).

**Jaç de muntanya** ( Real de Gandia, Gandia, )

**Piló / pilons** ( Oliva, Piles, )

**Borró** ( Xeraco )

**Bolo** ( Tavernes de la Valldigna )

**Rancat** ( Beniopa, Gandia, )

**Aspartera** ( Miramar )

**Burro forner** ( Alquerieta de Guardamar )

**Fenàs** ( La Llosa de Ranes )

Altres noms: **Albellatge**; **fenàs de bou**

Li diem bolo perquè fa una bola de brossa baix terra. Es cria en les carreteres, munyanes i terres ermes. Les vaques no se'n mengen quasi gens però el fenàs si que se'l mengen molt, és molt rebó per a mesclar-lo ( Tavernes de la Valldigna )

Dades etnobotàniques:

L'albelatge roig o menut és més bo de menjar per als animals; l'albelatge blanc o alt no el segàvem per als animals; el gastàvem per a les quadres, per a fer jaç; i per fer bucs d'abelles; el caputxo de dalt o buc ( Pego )

Es gastava abans per a fer barraques, i bucs per a les abelles ( Ebo ).  
 Abans per a fer els bucs de les abelles ( Beniaia, Xàbia, Beniarrés, ).  
 Per a fer bucs de les abelles ( Almiserà, Benidoleig, Ràfol d'Almúnia, La Torre de les Maçanes )  
 Per a fer caputxos de bucs ( Benimaurell )  
 Belatge per a fer bucs d'abelles. Millor que la caixa de fusta tota la vida, encara que és més delicat per a traure la mel. Es fa cusint maeixes de llata de belatge acabades en un bordó i amb una catutxa damunt; i dos canyes dins creuades per a que facen les bresques les abelles ( Benilloba )  
 Feen de belatge teulaetes de bucs ( Benimassot )  
 L'albalatge per fer bucs; tapaderes o caputxos dels bucs ( Tàrbena )  
 L'albelatge per a fer els bucs i buquets de les abelles. La collien en la Solana de l'Escarpell on se'n fea molta, i a manollets, rodant rodant feen els bucs ( Atzeneta d'Albaida )  
 L'albelatge per a fer bucs per a les abelles i els caputxos, rodant-li la malla, enlloc de la caixa de fusta ( Carrícola )  
 L'asbelatge per a fer bucs de les abelles, feen com unes persianes ( Parcent )  
 Les primeres caixes les fea d'asbelatge i després de fusta ( Beniarbeig )  
 El belatge segaven i el tiraven als aixuts. El belatge tendre s'ho menja molt el " ganao ", ja ho crec ! També per a fer bucs i les tapadores o caputxes. Io encara he conegut fer bucs de belatge ací, i encara en deu quedar algun per alguna pallissa. Ho passaven en un cordell, primer com un canyís, el doblaven, el cossien cossit, i en acabant li feen la caputxa i buc ( Benimassot )  
 Feen els caraputxos o caputxos dels bucs d'albelatge ( L'Abdet )  
 Per a fer gorbins ( casetes o barraques de camp ) amb el cobert o teulà d'albelatge ben tapit, en costera amb canyes i bigues de pi de puntals o pilars. L'albelatge ascupix i no entra l'aigua ( L'Abdet )  
 Això es gastava per a revestir les paneres per al raïm, el posaven dins i damunt, per a evitar el contacte dur de la canya ( Ràfol de Salem )

El piló o albelatge per a baix dels animals com eixut; també ne pasturaven un poc els animals ( Oliva )  
 El jaç de muntanya es fa en els bancals perduts, abans ho gastaven per fer aixuts, fem. L'animal sol pegar algun mosset ( Real de Gandia )  
 Io el tirava baix de l'haca ( Gandia )  
 Per a fer jaç, eixuts per al fem del corral de les haques i burros, perquè era una brossa que cundia molt quan els hòmens feen feixos, i si volien, per a que el fem fera oloreta, tiraven frigoles, romer i tot això de rostoll de muntanya. Els animals es menjaven lo tendret del piló i lo altre més dur s'ho deixaven ( Oliva )  
 El belatge per a aixuts ( Pego )  
 Un feix de rancat per a eixuts ( Beniopa )  
 El piló es cria en qualsevol supalma, per als eixuts ( Oliva )  
 Quan era jovenet io en fea de pilons per a fer aixuts per a l'haca ( Oliva )  
 Per als eixuts ( Potries, Benimaurell ). Per fer jaç amb segaïssa, olivarda, estepa, romer, fenàs...( Tàrbena ).  
 L'ambelatge el segàvem amb una corbella i el tiràvem a la quadra als llits dels animals per a fer fem ( Almiserà )  
 El belatge per a tirar a la quadra i fer jaç; i per a donar de menjar als animals ( Castellonet de la Conquesta )

Feem costals d'ambelatge per a aixuts de les cavalleries ( Aielo de Malferit )

l'albelatge per a fer eixuts i fa molt bon fem ( Xàbia )

L'arbelatge per a fer jaç o llit del " ganao " ( Aín )

El belatge per a fer aixuts per als animals. El tiraven baix del " ganao " i dels cavalls i fea fem, en lloc de palla i era doble millor, fea més olor i era més bo. Solien mesclar-lo amb algun romer o frigola. El fenàs fa el fem més ràpid, el belatge tarda més a podrir-se que el fenàs però el fem és millor i dura més. L'arrancàvem de saó, després d'una bona ploguda i era millor perquè les casporres feen més fem Vilallonga )

Segat per a donar de menjar als animals. S'ho menjaven les haques, cavalls, mules i burros; les ovelles no, només algun mos pels ulls ( Vilallonga )

La segaven per als aixuts i per a envassar el raïm quan encara anava en estibes. Hi ha borro més gran en la muntanya ( Xeraco )

Abellatge curtet per als matxos, i el llarg per a les vaques. Les monges on io era jardiner gastaven les canyetes de l'abellatge curtet bullides per a la tensió de la sang ( Artana )

El rancat el gastaven per fer racer de tomacar i per a aixuts per a baix de l'haca ( Beniopa )

Quan feiem tomacar per a que no es gelaren, si no teniem palla d'arròs ( Almiserà )

El rancat per a fer " racer " per al tomacar o pebrar ( Beniopa )

El belatge per a fer llisaes per al tomacar, per a sembrar o fer planter ( Castelló de la Ribera )

La palla d'aspartera de recer per a les almàrceres i fer planter de pebrar i tomaqueres ( Alquerieta de Guardamar )

Per a fer gorbins ( casetes o barraques de camp ) amb el cobert o teulà d'albel.latge ben tapit, en costera, amb canyes i bigues de pi de puntals o pilars. L'albel.latge ascupix i no entra l'aigua. I també feen els caraputxos o caputxos dels bucs d'albel.latge ( L'Abdet )

Una garba de belatge per al matxo ( Sagra )

Per a donar als animals, el matxo o l'haca ( Beniopa )

Molt bona per al matxos ( Alquerieta de Guardamar )

L'asbelatge que es cria a Benidoleig és més fi i més bo per als animals; i el que es cria a la Vall ( de Gallinera ), on li diuen albelatge, és més gran i dur i els animals se'l mengen només si tenen molta fam ( Un pastor de Benialí, casat i habitant de Benialí, però nascut i

criat a Benidoleig )

L'albalatge de fulla ampla agrà poc als animals ( Tàrbena )

Abans ho gastàvem per a posar damunt dels basquets del raïm, dos dits d'ambelatge, per a poder apilar-los ( Lutxent )

L'ambelatge per a curar les catarates de les cabres ( ull blanc i que no s'hi veu o boira o tel als ulls ). Introduir un canudet llis, sense nuc, pel forat o orifici del paladar ( part interior superior ) que condueix a l'ull, i deixar-lo dins, i quan es podreix, als sis o set dies, es cura. Per a evitar que li fera mal als ulls, el canudet ha de tindre un parell de milímetres menys que la distància que va des del forat del nas a la coa de l'ull ( Alfauir )

L'ambelatge també aprofita per a posar-lo als coloms per a que facen el niu en la seua palla i no ataca el poll ( Beniarrés )



Porta'm un pessic d'asparteres per a fer la remolinà, vullc dir canuts per a passar el fil pels jambríngols per a pescar l'anguila ( Alquerieta de Guardamar )

Per a fer antorxes ( Cocentina, )

Dades antropològiques:

Per fer " asguirlandos " per a la festa de la vespra de Nadal amb manolls lligats en cordells que s'encenien com una torxa i la feien rodar per tal de vore qui treia més foc. Els feem d'espígol i si no n'hi havia els feem d'ambelatge que cremava igual i fea més fum. Un manoll com el braç o la cuixa i amb un cordellet o un aspart lligaven per dalt i per baix i anaven rodant i cremant. L'autèntic manoll és d'espígol i ara si no n'hi havia el feem d'ambelatge. Solien mesclar-ho. Normalment el uelo o el pare feen els manollets o torxes per als xiquets però a lo millor no en trobaven i li'ls feen d'ambelatge ( Beniarrés )

Per a fer atxes per a Reixos untat amb resina de pi ( Aiello de Rugat )

*Toponímia:*

Cau de l'Albelatget de les Muntanyetes d'Oliva, dalt de la casa del Calapatar.

Amb el mateix nom i ús es troba també un asbelatge paleotropical, més alt, que és la:

## 228.- *Hypericum ericoides* L.

*Gutiferae*

*Gutíferes*

Noms populars diànics: Cor o coret de penya ( Gata, Xàbia, Jesús Pobre, La vall de Laguar, Alcalà de la Jovada, ), cor de roca ( Gandia, Ontinyent, Petrer, ), coret de pedra ( Palma de Gandia, ), coraçon de penya ( Potries, Quatretonda, ); esperit de penya ( Beniatjar, Otos, Llutxent ), esperit de roca ( ), flor de penya ( Parcent, Quatretonda, ), herbeta de la penya ( Corbera de la Ribera ); coraçon de penya ( Simat )

" Rompepiedras " ( Biar ),

Altres noms: Pinzell, pericó pinzell ( Cavanilles )

Dades ecològiques: Mediterrània sudoccidental. El cor de penya és el germà menut rupícola local del cosmopolita i andarec pericó groc, el qual ha escollit la roca valenciana, andalusa i nordafricana com a casa i sitial. És una mateta llenyosa i ben ramificada que no sobreix normalment més d'un pam de la roca, amb fulletes que recorden per llur estretor i disposició, les dels cepells, la qual creix als forats, clavills i badalls dels penyals, cantals, cingles i arrimalls, amb preferència pels llosars i llisos de roca, sobre l'horitzontal o en susu pendent, tant als tossalets i montanyoles més properes a la mar com a les cimeres i crestelleres de les serres més altes del territori tal com la pedra del voraviu de la timbera del cim del Montcabrer que es troba brodat literalment matetes de cors de roca. Inoblidables els nombrosos matolls de cor de roca omplint d'or els rocosos voltants del castell de Penàguila. El cor de penya sembla el fruit dels amors entre la venusina erica i el solar pericó, d'aquest hauria heretat les gentils flors de color groc daurat i les gotetes d'essència transparent dipositades en les fulletes; i dels cepells, el cep, el port, la llenya i les fulletes; i de tots dos una bona part de llurs virtuts.

Dades etnobotàniques:

Al territori diànic se li atribueixen dues virtuts principals al cor de penya: la de netejar les vies urinàries i desfer les pedres i arenetes renals, i sobretot la virtut d'estimular la gana de menjar i de viure, com l'orexígen popular per excel·lència, el més utilitzat tradicionalment per a tractar els trastorns de la conducta emocional i alimentària amb pèrdua de l'apetit, agrupats actualment amb el nom d'anorèxia nerviosa.

Per a fer ganes de menjar ( Gandia, Parcent ).

Ix com un cepellet, finet, pac amunt i fa una floreta grogueta. Això era molt amarg, es prenia per a donar ganes de menjar ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Com m'auelo patia del cor prenia, bollit, un manollet de cor de penya ( Alcalà de la Jovada )

Ix a les pedres. Ho bullien i feen tassetes per als que estaven fatigats del cor, que es veen abofegats, i diu que els alleujava molt ( Potries )

Per al rinyó ( Biar ).

El coret de penya per a la febra ( Gata )

El cor de penya trenca l'enfit. Bullir fins que l'aigua es rebaixe a la meitat i es faça roja ( Xàbia )

El cor de roca és sedant, antidepressiu, antiepilèptic, bo per al mal de Parkinson. Una culleradeta per tassa, tres tasses diàries. Es pot prendre tant de temps com calga, i no passa res. Cal ser contant ( Emília Pastor- València )

Per al mal de ventre de les haques ( Benimaurell )

“ La seua especialitat és mitigar els temperaments nerviosos, malsdecap i neguits perquè no ens ix la loteria...Endemés, i com a complement final, les infusions del cor de roca milloren i fins lleven i regulen els mals que pot patir el nostre cor...” ens diu Josep Mascarell i Gosp al seu inoblidable *Amics de la Muntanya*.

Dades antropològiques:

Delitós esment del cor de roca per part del mestre Lozano a les acaballes d'*El Mut de la Campana* comparant-lo al tràgic frare Bernat: *Ara visc talment com el coret de roca que creix i malviu a la muntanya, però tenaç arrela en els petits clivells dels roquissars i només beu que les escasses gotes de la pluja que cauen, sense esperar massa del món que l'envolta...*

## 229.- *Hypericum perforatum* L.

*Gutiferae*

*Gutíferes*

Noms populars diànics: Pericó ( Gandia, Palma de Gandia, Pego, Petrer, ), pericó groc ( Gandia, Barx, ), perico groc o de flor grogueta ( Alcalà de la Jovada, Beniaia, Benirrama, Otos, ), herba perico ( L'Abdet ), perico mascle ( Otos ), perico ( Alcalà de la Jovada, Beniaia, Benillup, Cocentaina, Ràfol d'Almúnia, Pedreguer, Benialfaquí, Benimarfull, Abdet, Confrides, Benilloba, Penàguila, La Torre de les Maçanes, Banyeres, Alcoi, Salem, Quatretonda, Ontinyent, ); perico bord ( Benialfaquí ), perico de Sant Pere ( Alfafara ), pericot ( Artana, ).

Herba o herbeta de Sant Joan ( Pego, Planes, Tollos, Fageca, Famorca, Benirrama, Xaló, Cocentaina, Agres, ); flor o floreta de Sant Joan ( Tollos, Carrícola, ); herba de sant Pere ( Cocentaina ); floreta de la Mare de Déu ( Albaida ); flor de Peret ( Fageca )

Altres noms: Herba foradada, perquè les fulletes esguardades a contraclaror deixen vore tot de foradets que en realitat són gotiues de la seua essència transparent; tresflorina, herba militar.

Dades ecològiques: Holàrtica. Vores de camins, caminals i carreteres, pratells frescs, rodalies de fonts, bancals de secà frescals abandonats des dels cultius dels marenys, vora mar, fins els colls i carenes de les muntanyes més altes i interiors. Rebrota tots els anys del seu dur cep subterrani en arribar les primeres calors primaverals; normalment abasta un o dos pams d'altària en arribar la floració que en les terres més càlides i costaneres sol ser al mes de maig i primeries de juny, i en els prats i bancals més alts pels volts del solstici d'Estiu o diada de sant Joan, d'on pren alguns dels seus noms populars.

Dades etnobotàniques:

*Oli de pericó:*

Indicacions: per a les cremades, ferides, talls, raspallaes, bacs, èccemes, fongs...

Un dels procediments més utilitzats és collir l'herba florida un bon matí solejat i en arribar a casa omplir amb l'herba collida i encara tendra, un veixell o recipient de vidre de broc ample i abocar després oli d'oliva damunt fins caramullar, de tal manera que no quede cap rameta ni fulleta sobreeixint o surant per damunt de l'oli. Llavors es deixa quaranta dies al sol i serena procurant estar a la mira i remoure amb suavesa periodicament. Passat aquest temps, que alguns acurten a un mes o deu dies, es trascola l'oli i és fica dins de flasconets per tal de ben guardar-lo, a l'ombra i en ambient fresc, fins l'hora del seu ús.

A les cinc del matí ja estava ma uelo alçat per a poder collir el perico abans d'eixir el sol el dia de Sant Joan, per a posar-lo en una " botella " en oli, i eixe oli curava els " mals " dels burros i dels animals ( Benillup )

L'oli de perico el posaven a remull en les huitaves de Sant Joan, qualsevol dia, i es quedava dins de la botella per a sempre ( Otos )

Oli de perico per a curar mals. Posar l'herba dins d'una botella en oli, i afegir oli a mesura que es gasta. Dura per a sempre. Io tinc el mateix des de fa més de vint anys ( Benilloba )

Això ho maceres en oli d'olives en 40 nits i dies, en sol i lluna i es gasta per a curar cremades. Et cremes, t'ho untes i no alça bambolla. Bollida fa cagar però no tant com la bufalaga que és bestial ( Barx )

Oli de perico. S'arplega el dia de sant Joan, a les dotze de la nit, i el posaven dins d'una botella d'oli ( Penàguila )

Herba de Sant Joan i oli d'oliva, posar a la serena, colar i guardar en un lloc fresc i fosc ( Agres )

Oli de perico per a les ferides, granets, esgarranyaes... ( La Torre de les Maçanes )

Oli de perico per a curar els tocats dels animals per l'albarda ( Salem )

L'oli de perico ací és de tota la vida, i l'hem gastat per a curar tall, ferides i tocats lletgíssims L'Abdet )

Fregit en oli o a remulla, per a curar mals ( Benialfaquí )

Oli de perico groc per a curar tots els " mals " que tinga. Collir el perico a sant Joan. Tallar l'herba, i posar-la en una botella en oli d'oliva; i deixar 8 dies la botella al sol i la serena, mentre mentre, posar una gasa o drapet per a que no caiga bruta i entre la serena ( Beniaia )

Eixa herba la posaven en oli d'oliva, la tenien 40 dies i endesprés la colaven, i això ho fea per a les ferides i picadures d'animals ( Fageca )

Ma mare n'ha tingut sempre i sempre ens ha curat en oli de perico ( Alcoi )

Perico per a fer oli per a curar tots els malets ( Abdet )

Oli de perico per als colps i contusions: ni es fa morat ( Ontinyent )

Es cull i es posa dins d'una botella ben apretaet; i s'ompli d'oli d'oliva. El tapes ben tapaet, i es posa al sol i la serena durant quaranta dies. Per a les cremaes, esguits d'oli, almorranes ( Benimarfull )

Per a fer oli. Es posa el dia de sant Joan i es deixa a la serena fins sant Pere que es tanca ( Confrides )

Preparació de l'Oli de Perico:

Cal collir el perico el matí de Sant Joan, al llarg de tot el matí, si pot ser, perquè hi ha any que s'atarda la flor o s'avança.

La base principal del pericó està en la fermentació.

Faig ús d'una gerreta o ampolla de vidre de broc ample de 2 litres o 2 litres i un quart, a la qual aboque un litre d'oli d'oliva; després pose cent grams de flor, cimals florits, només la flor, en un ram segat d'uns 15 cm, que queda tot dins de l'oli. Un litre d'oli i cent grams de flor; i tape ben tapat. L'herba la pose a remulla el mateix dia o l'endemà. Després ho colgue en un caixó de fem, dins del fem fins la meitat, el cul de l'ampolla al fons i el tap i la part alta al descobert; i ho pose al sol durant 40 dies. Cal arruixar de tard en tard el fem per a que no perda fermentació. El fem hem de traure'l en minva.

Finalment, als 40 dies, colar ben colaet amb tela clareta i posar en botelletes obscures.

L'oli de perico es fa servir per a cremats, raspades, bacs o escaldats de suor, o per a les almorranes. Es fa també una crema amb unes gotes de llima per a fregar les doloracions ( Cocentina )

Altres indicacions:

Et fas una tassa de perico a banda de nit; i dorm tan bé que ni somnies; i et despertes descansat ( Alcoi )

El pericot per a la sang ( Artana )

“ En infusió, per a la diarrea crònica, acatarrament i gasos intestinals. També és bona per al fetge i dissoldre les arenetes. I allò que de vegades ens ocasiona les contrarietats: migranya i mal de cap, puix que actua d'antinerviosa. Una culleradeta per tassa, tres d'elles al dia. “ ens diu Josep Mascarell i Gosp del pericó groc al seu inoblidable *Amics de la Muntanya*.

Aigua de perico groc per llavar-se el “ monyo “ que li cau . Bullir ( Beniaia )

### **230.- *Hypochoeris radicata* L.**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Coleta ( Bellreguard, Potries, Alfauir, Almiserà, Aiello de Rugat, Castelló de les Gerres, Quatretonda d'Albaida, La Pobla del Duc, ), coleta fina ( Castelló de les Gerres, per a diferenciar-la de la coleta punxonosa- *Picris echioides* L.- )

Xicloina ( Beniaia )

Planeta ( Alcosseret de Planes )

Dades ecològiques: Eurasiàtica. Herba vivaç, més robusta que la germana costanera, que trobarem als pratells mullats i als joncars sucosos de vora rius, fonts, sequials i barrancs.

L'hem vista amb abundar als riberals i prats de la gola del barranc de l'Encantada, vora la font del Collado de Montitxelvo, davall la font de Patiràs de Biar...

Es cria més als màrgens de les séquies que no eren d'obra. Abans se'n criaven a borbollons ( Potries )

És una verdura o herba grossa de terres de més humitat ( Almiserà )

Aixó es cria pels llocs humits, per les xopaes anaven a fer-ne de verdura abans, per baix dels xops que està humit ( Alcosseret de Planes )

Dades etnobotàniques:

Mengívola; es cullen les fulles basals, tendres i fresques, com a verdura ( Bellreguard, Almiserà, Castelló de les Gerres, Quatretonda d'Albaida, Beniaia, )

### **231.- Imperata cylindrica ( L. ) Räuschel [= Lagurus cylindricus L. ]**

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: Cisca ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Alquerieta de Guardamar, Piles, Oliva, Beniarjó, Gandia, Beniopa, Tavernes de la Valldigna, Simat, Cullera, Sagra, Pedreguer, Altea, ) ; xisca ( Oliva )

Dades ecològiques: Subtropical. Herba rizomatososa de fulles glauques, rígides i molt tallants que sol fer herbats molt espessos o eriçats, que habita terrers arenencs i pastures humits de les contrades mediterrànies. Es veu molt pels remàrgens i praderies de l'horta marjalenca.

La cisca és una una planta que necessita un drenatge molt gran i molta argila i molt de calat. On hi haja pedra no vorà vosté cisca. La cisca vol terra bona i fonda, que no siga pedregosa. On veja vosté cisca, allí es pot rebassar i es pot arreglar i fer un terreny bo ( Tavernes de la Valldigna )

Dades etnobotàniques:

La sisca és un gram molt conegut pel llaurador diànic, no sols per la seua presència relativament abundant o per l'ús que en fa ús com a farratge, i en la construcció de recer i barraques, sino pels talls que provoca sense pietat, si no sé sap segar.

Posàvem tongades de sisca per a tapar dalt de les barraques de canya, per a fer de teulat ( Beniarjó )

La cisca per a empallar o fer recer per a les hortalisses ( Daimús )

Ho agarres en la mà i et talles. El " ganao " si està tendre s'ho menja. Un cabàs de cisca per a tirar al pesebre per als animals, matxos i burros ( Altea )

" En Ahaggar, la manne ou miel végétal, exsudation de certains végétaux, est recueillie au printemps en gouttelettes ( gotetes ) sur les *Tamarix*, *Imperata cylindrica*, *Eryanthus ravennae* et entre les branchettes des régimes de palmiers dattiers pour être consommé ( Gast, 1968 ).

Ayant un rendement en cellulose de 38 à 40 % cette espèce est, en Libye, considérée d'un grand intérêt pour la fabrication du papier ( Trotter, 1915 ) Elle sert aussi, occasionnellement, de combustible. " ( Edouard Le Floc'h: *Contribution a une etude ethnobotanique de la flore tunisienne*, 1983 )

Dades antropològiques:

Quan erem xicons feiem fletxes amb les fulles de sisca, esgarrant un brinet d'un costat, plegant-lo i estirant fort ( Sagra )

Endevinalla popular. Sis cassoles cauen de dalt d'un campanar, i no es trenquen, què és ? La solució està en ajuntar les cinc primeres lletres de l'endevinalla, és a dir : la sisca.

### 232.- *Inula montana* L.

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Àrnica fina ( Beneixama )

Altres noms populars: Ínula de muntanya.

Dades ecològiques: Mediterrània centro-occidental. Hemicriptòfit escapòs. Herba perenne, erecta, pilosa o llanosa, grisenca, d'un pam a pam i mig d'altària ( 1 a 4 dm ); de tiges simples, normalment, monocèfales, és a dir, amb un sol capítol en el seu extrem, o, més rarament, amb dos o tres. Fulles inferiors oblongo-lanceolades, agrupades en la base; les fulles caulinars alternes, ràpidament decreixents, és a dir, fent-se cada colp més menudes, linears o linears-espatalades, estretes, de 3 a 7 mm d'amplària. Floreix de maig a agost, amb flors grogues, bràctees involucrals molt desiguals, i lígules de 15-25 mm. Es cria en terrenys calcaris, vessants pedregallosos, carcallars, matollars, coscollars, pastures i pradells dels rodals més alts de les serres diàniques.

L'àrnica fina creix en " terrenos " fondables, bons, i fa un botó groc gran i quan ve el mes d'agost això es seca. És més bona que l'altra, la de les penyes, la que creix damunt les penyes - *Jasonia glutinosa* - ( Beneixama )

Dades etnobotàniques:

Eixa l'he gastà io per a fer banys i fregues per als colps, cascaments, costalades, les contusions i els pelats o si tens un gra inflammat, matxaques l'àrnica i fas un micapanet o pegaet i el poses damunt ( Beneixama )

És una de tantes àrniques, totes de flors grogues i la major part de la família de les compostes, com la *Jasonia glutinosa*, *Inula viscosa*, *Inula helenoides*, *Pallenis spinosa*, *Senecio jacobea*, etc, que tostemps s'han fet servir com la veritable àrnica ( *Arnica montana* L ) per a calmar el dolor i desinflamar els colps, bacs, bonys, girons de peu, contusions i les luxacions amb banys o cataplasmes calents de les summitats florides bullides; o com a vulneràries per a llavar i tancar talls i ferides; o fer fregues en cas de contusions, esquinços musculars o articulars o en els dolors reumàtics. La veritable àrnica es una espècie alpina, del centre d'Europa i costes atlàntiques, que es cria en pasturatges i clarures de bosc de coníferes, sobre sòls de poca calç, entre 1500 i 2300 m. i a la Península es troba localitzada, exclusivament, en el nord, a totes les valls dels Pirineus, la cordillera Cantàbrica i les muntanyes de Galícia i del nord de Portugal on es fa la subespècie *atlantica*, de terra baixa. És ben sabut per les gents pirinenques que es tracta d'una planta tòxica en totes les seues parts, d'ací que en medicina popular o domèstica s'empre només per via externa, evitant la seua ingestió i fins i tot aplicar-la sobre ferides obertes o sagnants.

### 233.- *Inula viscosa* (L.) Aiton [= *Dittrichia viscosa* (L.) W. Greuter ]

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Olivarda** ( Oliva, Bellreguard, Miramar, Alquerieta de Guardamar, Daimús, Marells de Rafalcaid, Gandia, Real de Gandia, Beniarjó, Beniflà, Vilallonga, Palma de Gandia, Alfauir, Ròtova, Barx, Xeresa, Xeraco, La Font d'En Carròs, Forna, L'Atzúbia, Benidoleig, Xàbia, Gata, Pedreguer, Xaló, Parcent, Murla, Benissa, Altea, Tàrbena, Biar, Beneixama, Banyeres, Aiello de Malferit, Petrer, Nàquera, Vilamarxant, Artana, Aín,).

**Jolivarda** ( Cocentaina, Muro, Agres, Benirrama, Benissivà, Benissili, Ebo, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Planes, Benialfaquí, Famorca, Benimassot, Gorga, Quatretondeta de la vall de Seta, Sella, Beniarrés, Ràfol d'Almúnia, Castellonet de la Conquesta, Almiserà, Beniatjar, Atzeneta d'Albaida, Vilallonga, Beniopa, ); **joliverda** ( Benirrama, Benialí, Pla de Corral, La vall de Laguar, Tàrbena, Callosa d'En Sarrià, Famorca, Fageca, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Xixona, Alcoceret de Planes, Muro, Agres, Potries, Almiserà, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Llutxent, Otos, Manuel, ); **julivarda** ( L'Orxa, Alcalà de la Jovada, Planes, Muro, Beniatjar, Callosa d'En Sarrià, Benimantell, Penàguila, ); **juliverda** ( Beniarbeig, Setla, Benialí, Pego, L'Orxa, Terrateig, Castelló de Rugat, Ràfol de Salem, La Pobla del Duc, Albaida, Carrícola, Catamaruc, Benimarfull, Alcoi, Agres, Bocairent, Ontinyent, Benimantell, Benifato, Manuel, ),

*A voltes diuen joliverda però a Barx s'ha dit sempre olivarda.*

Pega-mosques ( Petrer ), mosquera ( Petrer, ) per que la penjaven a les quadres per atrapar les mosques.

La relació d'*olivarda* amb *oliva* presenta pocs dubtes, però la composició del mot no és ben clara. El DECH explica *olivarda* com un derivat d'*oliva*, però fent constar que no és pel fet d'una semblança entre les fulles d'aquesta planta amb les de l'olivera, sinó perquè el cecidi globulós que creix sovint en aquesta planta, produït en els receptacles florals per les larves del dípter tripèdid *Myopites limbardae* Schiner, té la forma d'una falsa oliva. AlcM analitza *olivarda* com *oliva* i el sufix *-ard-* “ indicador d'aproximació qualitativa, “ ( de color, de forma, etc. )

Martí Domínguez Romero se'n riu de tot plegat i apunta la possibilitat que derive del verdejant fullatge de la planta.

Després resulta que dins d'aqueixes gal.les o cecidis, sovint hiverna com a espècie hostatjant la pupa de l'heminòpter, *Eupelmus urozonus*, un dels pocs paràsits de la mosca mediterrània. Aquestes gal.les llenyoses, que romanen en la planta ja seca, constitueixen un segur aixopluc per passar l'hivern.

Altres noms populars: Volivarda; matavinya; botja melosa; herba mosquitera; matapuces.

Dades ecològiques: Mediterrània. Mata de soca llenyosa, camèfit sufruticós, planta dreta, ramificada, de 4 a 12 dm d'altària, de fulles alturnes, llanceolades i allargades, amb les vores irregularment dentades i sèssils -sense peçó-, o més a menys amplexicaules. Brossa verda i apegalosa, tota plena de pèls glandulars molt apegalosos i d'altres més fins i llargs, sobre els quals, sovint, s'adhereix la pols dels camins i dels dies. Fa la inflorescència piramidal, en panícules oblongues poc folioses, formada de capítols cilíndrics i estrets, molt nombrosos de floretes grogues, les exteriors ligulades i patents i les centrals, tubulars, amb cinc dents iguals, amb bràctees liniars-lanceolades. És la flor de setembre, el darrer or de l'estiu. A més de ser abundant, es fa molt

trobadissa per al llaurador i el caminant perquè creix a les vores de les carreteres i dels camins rurals, en horts abandonats i bancals perduts, rambles, arenys i caixers de barranc i de riu, terres remogudes, camps oberts, ermots i entorns d'enderrocs, en terrers eixuts i solejats, on sovint predomina, i en tots els ecosistemes i espais rurals, tant de l'horta de vora mar com del secà, del pla i de la muntanya, on pot arribar a mostrar-se prou més amunt dels mil metres.

Dades etnobotàniques:

És tracta d'una herba molt coneguda a tot el territori i molt apreciada com a medicinal, especialment com a vulnerària:

Això estàs en el bancal i et fas un tall, o estàs tallant raïm i et fas una falçonà, i ho piques i fas una pasta i t'ho poses damunt ( Castelló de Rugat )

Quan estàvem segant blat i et fees un tall, agarraves jolivarda ( Planes )

Olivarda. També és bo per a les ferides. Et fas un tall, en un falçó, et poses això i no s'infecta ( Calp )

Si et fees un tall en l'estral o aixà, agarraves unes fulles d'olivarda i les mastegaves, i quan estan sambaies o blanetes, s'aplica i queda pegat fins que cura ( Aiello de Malferit )

La jolivarda per als talls per a que no xorre la sang ( Benirrama )

Emplastre de fulles de jolivarda picada per a aplicar damunt de ferides i moradures. En un sol dia es capaç d'absorbir tota la sang d'una gran moradura ( Benirrama )

Herba picà i posà en pegat, amb un poc de vinagre, sobre colps i blaüres, mai en ferides o colps amb sang. Fa córrer la sang i desinflama. Acció eficaç i ràpida, capaç d'absorbir en un sol dia un moratüra gran ( Benialí, Benissivà, Benirrama )

Pegat de fulles picaes, mal que siga en dos pedres, per les ferides recents. Estanca la sang enseguideta ( Catamarruc ).

La jolivarda és molt bo per als talls i " derrames " o ferides sagnants. Piques, ho poses damunt i " derrame " tallat ( Benirrama )

Picaet per a les ferides ( Ràfol d'Almúnia ).

Ullets tendres es piquen, comprens ? L'ullet el trenques i el piques, i quan està picaet el poses damunt el " mal ", un tall, un bac que t'has pegat i t'has fet un merxo, quan ix sang... li enrotlles una gaseta o veteta i no cal que el toques ( Gata )

Herba picà per a les ferides. Bullit de juliverda, malva i rabet de gat per a llavar ferides ( La Pobla del Duc )

La picaven per a posar-la damunt dels talls i dels " mals " ( Almiserà )

Quan està tendra l'estrosses un poquet i ho apretes i cura els talls i les ferides ( Llutxent )

Olivarda pels " mals endenyats " ( Pedreguer )

Les fulles de l'olivarda, els ullets tendrets, picats, damunt dels " mals " ( Gata )

Ben bo per a quan tens un " mal ". Ho xafes ben xafat i el suc verd que trau ho cura ( Oliva )

La millor planta per a curar ferides és l'olivarda ( Nàquera )

Un grapaet picaet de joliverda quan té un floronco per a rebaixar-ho, lleva la inflor ( Famorca )



L'olivarda per a rebentar floroncos. Piques l'herba i li deixes caure una miconna de llet; es posa damunt del floronco i enseguida rebenta ( Forna )

Picat de fulles, sagí o cansalà rànica, vinagre i farina de civà per a pastar-ho tot i fer un emplastre per a posar-lo, amb una gasseta damunt, sobre colps sense ferida, bacs amb " bulto " gros i negre i blaüres. Xupla la sang, primer es fa grogosiu i després desapareix ( Agres ).

Bullit de juliverda, en banys calents per a blaüres i derrames, i desfer el quall (Bocairent )

Pegats de fulles picades de jolivarda per a tancar els mals i els talls i curar-los, i per a que no isquen bonys ni blaüres després dels bacs i dels colps ( Ontinyent )

Micapans per a colps, bacs; xupla la sang negra ( Beniaia )

Picà i posà damunt la ferida la fa "blanca i neta" ( Benirrama ).

Banys per a ferides lletges: bullit de jolivarda, xipell i romer ( Benirrama ).

Lo millor per a curar ferides. Inclús ferides de ferro rovellat. Herba picà i asguitat de vinagre; i posar sobre la ferida. També s'aplica sobre les fractures dels animals, cabres i ovelles, normalment per posar la peüngla dins d'un carcall de penya; primer es posa el pegat de jolivarda, damunt un drap, i damunt una canya partida, i finalment subjectant-ho tot un drap enrotllat com una bena. En 8 o 15 dies la cabra bona ( Benirrama )

La jolivarda picà es bona per als " mals " ( Benirrama )

Olivarda. Xacat per a fer un ampastre en llet i posar-lo damunt dels " mals " ( Forna )

En pegats per a les ferides com la verbena ( Benissili ).

Picà en ferides ( Parcent )

Si es fa un tall o un pelat, pica la jolivarda i s'ho posa damunt i s'ho embena; i no n'hi ha cas ( Quatretondeta de la vall de Seta )

Ampastre de jolivarda i arròs bullit per als bacs i ferides ( Cocentaina )

Quatre ulls de jolivarda picats amb romer per a estancar la sang de les ferides ( Alcalà de la Jovada )

Per als talls i " malets " que no curen. Posar damunt un pegaet de fulletes picaes en una pedra ( Planes )

Curàvem els talls i els mals amb l'olivarda, com amb els telets de la canya ( Oliva )

Picats quatre ulls amb romer per a estancar la sang de les ferides ( Alcalà de la Jovada ).

Si tens un "mal", tall o pelat, mastegues unes fulles d'olivarda i t'ho poses damunt i estanca la sang ( Aiello de Malferit )

Per a fer banys de peus i per a les ferides ( Castelló de les Gerres ).

Banys de fulles d'olivarda, ulls de pi i de romer. Bollit. Mans ferides, tallaes, i endurir les mans ( Xeraco )

Quan et feies un tall o et pegaves un colp. Ho picàvem i ho posàvem damunt del mal ( Benialí )

Això es fa a puntellons, a garberes, per on vullgues, a roll ( en abundància ). Una " maravilla " per a les ferides de sang, com una mà o un dit rebentat per una solsidea o sospèdrà fent un marge. Fulla picà, picà i posà damunt la ferida i en una veta s'enrotlla ( Castello de Rugat )

Bullir l'olivarda per a netejar ferides i tocats de cavalleries; desinflama i desinfecta ( Aín )

Olivarda picà amb un poquet de vinagre o de llima per als colps que ixen els morats. Es posa un drapet damunt. Fa traure el morat fora ( Forna )

La jolivarda per a curar " mals " ( Benimassot )

La millor herba d'ací és l'olivarda. Vosté es fa un tall, es posa un manoll d'açó i se li cura ( Altea )

Si et fas una ferida la piques i te la poses damunt ( Murla )

Joliverda picà per a les ferides ( Agres )

“ Ella va ser una gran i escaient ajuda un jorn que el meu pare, sol a la muntanya, es va fer un tall a la cama prou greu i fons, “ ens diu Josep Mascarell i Gosp de l'olivarda al seu inoblidable *Amics de Muntanya*, confirmant així les excell.lents virtuts vulneràries d'aquesta planta: “ Es trobava aclarint un garrofer i en pegar massa fort es va ferir la cama. Va caure a terra, precisament sobre un gran matoll d'olivarda. Va picar les fulles sobre una pedra llisa amb la mateixa destral que el danyara. Després es féu una cataplasma i s'ho apretà ben fort... Gràcies a això - digué el metge - no s'ha desangrat vosté i no s'ha empostemat la ferida. Puix cal dir que el meu pare no pogué vindre a la vila fins tres dies després. “

L'olivarda es cria arreu, per tot els caminals. Això diuen que és molt bo per a fer amplastres per a colps i ferides ( Vilallonga )

Fulla picà de juliverda per als tallets ( Simat )

La juliverda per als mals ( Pego )

Micapà de joliverda picà, mesclà en cansalà rànica per a un desbaratat - colp, contussió, fractura - ( Benialfaquí )

Sap vosté per a què ho gastavem això ? Quan es trencava la cama d'una ovella, d'una pedrà o una garrotà, llavors feem un canyisset de canuts de canyes tallades, trenat en fil d'empalomar, que és fort, i això ho picaven i ho aplicaven allí. Als 7 o 8 dies a córrer ( Otos )

Fulla de juliverda posà damunt de la picà de l'alacrà ( Castelló de Rugat )

Cataplasma d'olivarda i segí en un drap per a posar a l'esquena per al mal de lloms ( Xàbia )

Cataplasma de fulles de morera i joliverda per a l'espatlat de les costelles, “ derrames “ i ossos malament ( Albaida )

Pegat d'herba tendra ( o d'herba alfals ) sobre la inflor que eixia als matxos entre les dos cames per portar l'albarda massa apretà (Ebo).

Pegats de joliverda i segó de blat, oli i vinagre, bo per als animals de faena quan coixegen per un colp o una punxà ( Alcalà de la Jovada )

Es fregava amb juliverda la “ pell roja “ dels animals per a llevar-la ( Setla )

Bullida per a curar els pegats dels animals ( Penàguila )

La juliverda la gastaven per als animals quan es feen tocats. La bullien i llavaven el mal ( Agres )

Si li pica un mosquit, fregant amb una mata de joliverda li passa ( Alcalà de la Jovada )

Altres indicacions:

Banys d'auia d'olivarda per als fongs ( Vilamarxant )

L'olivarda també es pren per a l'estómac inflammat ( Nàquera )

Per a baixar la tensió de la sang ( Biar ).

Tassonets de juliverda per als constipats. Sues tota la nit i et cures ( Ontinyent )

Estos dies estava Alberto el barber fent-ne un manoll de juliverda per a la pressió de la sang ( Ràfol de Salem )

Per a traure les pedres del rinyó. Bullir un manollet en un perol de dos litres durant uns deu minuts. Posar a la serena tapà en una tela o llençol blanc. Posar en una botella de vi, i beure durant dotze dies un gotet calent de matí i un altre de vesprada ( Penàguila )

És amarga i té mal prendre, però per a les pedres i les arenetes del rinyó és boníssim. Poses dos ullets, ho bulls i ala ! Ja qui en pren una tasseteta en dejú i fa un novenari; i ja qui se la pren de matí i a la nit ( Oliva )

Fulles de jolivarda per a les inflamacions del ventre. Mon pare va anar a la Ràpita que fan arròs, i va beure aigua embassà, i se li va tirar al ventre i va vindre molt malalt, i li vam diagnosticar *tressiana*, i com no tolerava la medicació va anar a un altre metge i li va dir que tenia *aleacrà*, ell anava de sempre molt corrent, i es va curar fent-se tassetes de fulletes de jolivarda quan acabava de menjar. Ho bullia ( Potries )

Aigua d'olivarda per a netejar els ulls. Tassetes per a la inflamació ( Beniarjó )

En tres o quatre tassetes de juliverda se'n va el colesterol enseguida. No hi ha altra cosa millor ( La Pobla del Duc )

Juliverda per a llevar el colesterol ( Albaida )

Juliverda bullida per al mal d'estómag, i quan no poden fer de ventre ( Pla de Corral )

La juliverda per al sucre. Tasses ( Benimarfull )

I hi ha hagut, també, qui ha fet trossets de juliverda i se la posà al coll per a les almorranes ( Beniarbeig )

Si "mama" més del degut, se'n fa un got de joliverda i t'aspaviles enseguida; i no dona la prova de la bufeta ( Pla de Corral )

Glopear aigua de rel d'olivarda bullida per a netejar i desinfectar les dents ( Barx )

Glopear arrels de joliverda per al mal de queixal ( Fageca )

Arrel bullida glopejà, tomba la dent fotuda o tocà ( Fleix )

Hui es riuran els metges i els més jóvens però io he tingut berrugues i m'he curat les berrugues i n'ha curat amb olivarda. Agarrava una fulleta i la passava, la fregava per la berruga i després la colgava, i tal com es consumia, la berruga, per obra de l'Esperit Sant o no sé qui serà, se n'anava. Hi ha qui creu i qui no creu però la berruga se n'anava ( Ròtova )

#### *Altres usos rurals:*

- *Com a substitut del tabac:*

Olivarda per a fer "tabaco", com la fulla de la figuera i la fulla i els "mocs" de l'anouer, o tàrrec, que es fumava més que tots ( Adzúbia )

Arrancàvem fulles d'olivarda per a fumar quan no teniem tabac ( Benissa )

Això ho fumaven abans com el tàrrec, la paraella i la gramònica ( La Font d'En Carròs )

Juliverda, ma uelo la fea ben sequeta i desfeta per a fumar ( Benimarfull )

Olivarda i albarzer per a fumar ( Palma de Gandia )

Quan no n'hi havia molt de tabaco, ho secaven, ho desfeien i fumaven ( Benimassot )

Per a fumar ( Almiserà )

La juliverda per a fumar molts hòmens en guerra i en la post-guerra, igual que la gramònica o l'estepera ( Ràfol de Salem )

#### *Usos agrícoles:*

Per a donar color a la pansa escaldà ( Murla, Ròtova, Barx, L'Orxa, Pedreguer, Gata, Terrateig )

Manollet d'olivarda quan la caldera bullia cinc minuts i el lleixiu es fa groguet. Després secar ( Parcent )

Posàvem tres o quatre brins d'olivarda dins la caldera per a donar-li color a la pansa ( Alfauir )

Quan fan la caldera i escalden la pansa, quan comença a bullir la caldera fan un ramet d'olivarda i la tenen allí un " ratet " i fa un color molt bonico i després la pansa fa millor color ( Murla )

Això ho gastaven abans per a donar-li color a la pansa ( Beniarbeig )

Serveix per a guardar i que no es facen malbé les queraïlles, per a que aguanten molt i no es podrixquen, i també per a que no grillen tant. Es poden guardar en un caixó o en un racó, sempre a la fosca i que no li pegue l'aire. En qualsevol cas, la planta es posa a tongades baix i damunt de les queraïlles i després més fulles de la planta i més queraïlles i així succesivament. Al final es pot tirar una manta damunt ( Barx ).

Bona per als tarongers, colgat, quan n'hi havia poc d' "abono ". Fèiem una " sanca " i colgàvem l'olivarda acabà de tallar. També posàvem altres brosses però l'olivarda era més calenta ( Oliva )

- Usos antiparasitaris:

Boníssima la joliverda per a matar el poll de les pruneres i bresquilleres; l'aigua de bullir ben concentrat ( Fageca )

La joliverda per a que no s'acosten els tavans ( Agres )

La juliverda tendra la tiraven al corral per a les puces. Floreix quan més seca fa ( Benifato )

La julivarda espanta els mosquits i les mosques, la penjaven del corral per auixar les moscardes ( Muro )

- Usos veterinaris:

Quan brota s'ho mengen les cabres ( Alfauir )

A tothora se la menja el "ganao", allà a l'estiu, que les jolivardes no paren d'anar movent ( Benimassot )

S'ho menja molt el ramat ( Terrateig )

Les llavors de l'olivarda s'ho mengen molt les cagarneretes i els pardalets ( Vilallonga )

Les llavors per a les cavarneres ( Benifallim )

La cagarnera ho busca molt això ( Vilallonga )

La jolivarda és el pa de les cagarneres ( Gorga )

On hi ha mates d'olivarda van les cagarneres ( Beniarjó )

## 234.- *Ipomoea batatas* ( L. ) Lam.

*Convolvulaceae*

*Convolvulàcies*

Noms populars diànics: Moniatera, a tot el territori, pataquera ( Callosa d'En Sarrià ), la mata; moniato, pataca ( Callosa d'En Sarrià ), el tubercle.

Dades ecològiques: Neotropical. La més gran part dels autors que han estudiat aquesta planta la consideren definitivament americana. Segons esmenta Bukasov, la pàtria de la moniatera estaria en les àrees tropicals de Centre i Sud Amèrica. S'han fet troballes arqueològiques de moniatera a Pachacamac, del temps dels Inques, a Paracas, la vall de Nazca, etc, i alguns autors ( Hill ) afirmen que ja era conreada entre els Inques 3000 anys a J.C. Els espanyols trobaren la moniatera extensament cultivada des de Mèxic fins a més avall de Perú. Cieza de León l'esmenta a la seua Crònica: *y crianse muchas batatas dulces, que el sabor de ellas es casi como de castañas.*

*Batata* deriva de la llengua tunja; el nom nahuatl d'aquesta rel és *camotli*, d'on ve l'actual camote. *Apichu*, és com l'anomenen el indis aymara i quechua.

Moniato és una denominació presa del castellà boniato, mot d'origen no establert, i és ben incert que siga americà.

Dades etnobotàniques:

La moniatera és una altra curiosa i molt profitosa *ipomoea* o *meravella* ben coneguda i volguda per la diversitat d'usos que tenen els seus tubercles en la cuina i reposteria tradicional nostra, i que no volem estar-nos de mostrar com una distingida flor ornamental que ha tingut com a tal un cert lloc a terra nostra, puix encara hi ha dones que posen un momiato dins d'un pitxer amb aigua per a que grille i fulle i decore un racó de la casa.

El moniato, la queradilla i la dacsca han sigut la salvació dels nadius de Diània i dels valencians i espanyols en temps de la post-guerra.

La llanda de moniatos per a torrar al forn. L'olla de moniato. Els pastissets de moniato de Nadal.

Dades antropològiques:

*Durant tot l'any hi havia pa de racionament i les dones només portaven al forn llandes de moniatos i carabasses, coques de dacsca i alguna cassola d'arròs, però en algunes famílies hi havia la vanitat del pa blanc, l'exhibien amb impudor enmig de la fam general portant en el cap un taulell ple de fogasses daurades, grans i tan perfumades que t'omplien de saliva les ganyes només de veure-les passar.*

Manuel Vicent. Contra Paradís: pàg. 76

### **235.- *Ipomoea indica* (Burm) Merr. [= *I. acuminata* (Vahl) Roem. et Schultes]**

*Convolvulaceae*

*Convolvulàcies*

Noms populars diànics: Maravelló ( Pedreguer ); campanera morada.

Dades ecològiques: Neotropical.

Dades etnobotàniques:

Fem esment d'aquesta *meravella* neotropical per raons de la seua impressionant i desafiant presència a les vores dels camins i carreteres, dels margens i camps abandonats, on de vegades arriba a cobrir, com un llenç estampat, arbres ben fets i inclús tarongerars sencers.

### **236.- *Ipomoea sagittata* Poiret**

## *Convolvulaceae*

### *Convolvulàcies*

Noms populars diànics: Meravella d'aigua; parreta ( Tavernes de la Valldigna )

Dades ecològiques: Mediterrània i subtropical. Senillers litorals, marjals, emparrillant-se pel senill. És una de les plantes més decoratives de les grans marjal del territori, tant per les seues grans flors acampanades rosades com per les elegants i fosques fulles en forma de sageta.

Dades etnobotàniques:

L'he segà per als animals, tota classe d'animals que vulgues, haques, borregos, ovelles, conills ( Tavernes de la Valldigna )

### **237.- *Iris germanica* L.**

#### *Iridaceae*

#### *Iridàcies*

Noms populars diànics: Lliri blau ( Castelló de Rugat, Beniarrés, Albaida, Benimassot, ), giri blau ( Albaida, Callosa d'En Sarrià, L'Abdet, Penàguila, Tibi, ), gira blau ( Alcoleja, La Torre de les Maçanes, Sella, El Castell de Guadalest, Beneixama, ), lliri morat ( Potries )

Ganjol i ganjolera ( Bellreguard, Barx, Alfauir, Castelló de les Gerres, Beniaia, Alcalà de la Jovada, Benimaurell, Tàrbena, Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Pedreguer, ), ganjol ( Alfauir, Benidoleig, Parcent, Orba, ), gajol ( Benissa, Calp, ), ganjol morat ( Alfauir )

Flor de burro ( Tibi ).

Dades ecològiques: Origen incert, possiblement siga una troballa per hibridació; molt estimada i cultivada tradicionalment com a ornamental, i sovint asilvestrada o subespontània en margens i llocs rocosos rurals, ermots eixuts i, a voltes, en plena muntanya, com pels alts de la senda del Madronal de Beneixama o en els preciosos bancals de dalt la font del molí de l'Encantada. Té una germana de flors blanquinoses ( var. *florentina* Dykes ), dita llir de Florència.

El ganjol es cria pels sequers vells ( Orba )

Dades etnobotàniques:

L'aigua de l'arrel bullida per a reblanir grans ( Xixona )

La porreta de l'arrel, a trossets, penjant del coll, tocant la carn, per a les almorranes ( Alcoleja )

Això ho gastaven abans, abans, per a les soques de les oliveres, ara no. Ho posaven a la soca de l'olivera per a l'aranyeta i per a tot ( Sella )

El uelo del meu home que era herbolari d'això fea tinta; i un colorant per a tintar la roba ( Potries )

El ganjol per a fer tinta. La picàvem, la flor, i el suquet per a escriure ( Castells de la Serrella )

La flor del giri blau ho bullien per a donar color als ous de Pasqua ( Albaida )

El gira-blau és “ padorno “ ( La Torre de les Maçanes )

En ganjols morats adornàvem la tauleta de la sarpassa ( Alfauir )

Dades antropològiques:

Hi ha el *Conte del Lliri Blau*, que hem sentit contar a Beniarjó i altres pobles del territori, i del qual hi ha moltes i diferents versions a les Illes i al Principat. La flor del

lliri blau com una versió més de la *Flor Màgica*, la flor capaç de tots els prodigis i meravelles, la miraculosa flor de la salut que cal trobar per a guarir; la flor de la fortuna i alhora de la discòrdia; i per últim la flor de la veritat i de la justícia que assenyala el veritable criminal i premia el veritable heroi.

La flor del lliri blau, la flor que tot ho cura i tot ho dóna, que un bon rei necessitava per a guarir-se i a per la qual va enviar els seus set fills, aquella que va trobar el fill petit del rei i que li havia de valdre el reialme, el qual va ser degollat pel seu envejós germà gran però que a la fi ressuscita meravellosament.

*Toca, toca, bon pastor,  
toca, toca i no m'anomenes  
per la flor del lliri blau  
m'han mort en riu d'arenes.*

*Passa, passa, mal germà.  
Passa, passa i no m'anomenes,  
per la flor del lliri blau  
m'has mort en riu d'arenes.*

### **238.- Iris pseudacorus L.**

*Iridaceae*

*Iridàcies*

Noms populars diànics: Ganjol groc ( Oliva ), ganjol ( Miramar, Alquerieta de Guardamar, Oliva ), ganjolera, gatjol; bova de ganjols ( Miramar, Daimús, Els Pedregals, ), bova de ganjols grocs ( Oliva ), bova de gatjol ( Daimús ); bova granotera ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Marells de Rafalcaid, Grau de Gandia, Pego, ), bova de granota ( Els Pedregals ); bova plana ( Bellreguard, Gandia, ), bova ampla ( Daimús ), bova fina ( Gandia ), bova ( Piles, Miramar, Daimús, Bellreguard, ), bova bavoosa ( Bellreguard, Miramar, Grau de Gandia, Beniopa, Xeraco, Tavernes de la Vallidigna, ), bova de la Serpassa ( Xeraco ), bova de flors grogues ( Bellreguard, )

Flor pasquera ( Grau de Gandia )

Lliri groc ( Grau de Gandia )

Txuligroc ( Silla )

Bova bavoosa perquè quan la talles trau molta bava ( Tavernes de la Vallidigna )

Un rogle de vells llaurador de Daimús fea ens féu la distinció de la bova d'embovar, la bova de tres cantons i la bova de ganjols, de la qual s'anomena bova, simplement, a les fulles i ganjol a la flor.

Dades ecològiques: Paleotemperada. Contrades mediterrànies i estatge montà. Geòfit rizomatós que creix als joncars, maresmes, aiguamolls, vores de riu, d'estany o de sequial que porten aigua, de vora mar fins els 900 m. *Phragmitetea*. És la primera planta a florir de l'any en la marjal, anunciant de lluny la primavera diànica; i una de les més abundants i vistents amb el senill, la bova i els joncs, i com aquests i la segamans, és un dels principals elements de refugi i nidificació de molts aucells aquàtics; i encara, per les seues suradores i singulars llavors, una bona font de la seua alimentació.

Dades etnobotàniques:

Al lliri groc se li han trobat poques virtuts medicinals, tret de la porgant i vomitiva del rizoma. A terra nostra el llaurador tradicional l'ha fet servir només per a algunes de les

seues quotidianes faenes agrícoles, a les quals, per humils que foren, sempre solia afegir un toc estètic o un bri de bellesa.

El gruixut i forçut rizoma del lliri groc, ple de suc astringents, s'ha fet servir per a adobar cuir i tintar de negre les teles i teixits, i bullit amb ferritja ha procurat una tinta estupenda, si bé en la nostra ruralia es feia servir en aquest menester les flors del lliri blau o les baies del saüc pudent.

Per a les albargines i tomaques. És molt fresca. Ho segaven i ho posaven en els basquets. Però no val per a res més ( Bellreguard )

Les fulles de la flor pasquera es gastaven per a embalar les albargines en estibes a fi de conservar-les més fresques i que arriben al mercat en millors condicions ( Grau de Gandia )

Per a folrar cistelles i donar frescor al “ gènere “ ( Daimús )

La bova granotera per a rodar paneres per als transport de fruites, bargines i altres hortalisses ( Daimús )

Per a acotjar els basquets de tomaques i altres hortalisses ( Marells de Rafalcaid )

La segàvem per a omplir les estibes de bargines ( cabaços grans d'aspart ) per a donar frescor i que en el transport aguanteren més tendres. La posavem baix i després ho tapavem ( Piles )

Ho posaven baix de les estibes d'aspart quan collien pebres i morrongos, per a que l'aspart no perjudicara el pebre. Posaven la fulla fina baix, rodant i lo gros dalt, i ho tancaven en un nuc. Era per a portar fóra, al mercat ( Miramar )

El ganjol per al tomacar, per a posar baix i als costats dels basquets per a que s'aguantara més fresca la tomaca ( Oliva )

L'escampaven per terra quan collien la taronja per a que aminorara el colp a les taronges quan en feien un muntó ( Piles )

Per als aixuts ( Miramar )

No és bona per als animals ( Miramar, Piles ). No se la mengen els animals ( Grau de Gandia )

Dades antropològiques:

Abans, en els pobles de vora mar que només tenen terme marjalenc o aquest és dominant, com a substitut de la murta, quan venia Corpus o les festes del poble, per a adornar els carrers, els llauradors que tenien voluntat baixaven a la marjal i segaven fulles i flors de boves ganjoleres dels màrgens de les séquies, i ho enramaven. A qui contar aquell rude contrast entre la vella argila del carrer, arruixada de fresc per a que no alçara pols, el pà.lid groc de les flors i el verd lluent de les fulles segades, plenes de vives tonalitats rojals i virolades, amb el blanc de la calç de les cases i el blau del cel que s'alçava dels carrers ? Aquells colors, aquells perfums, aquelles estampes mil.lenàries vingudes d'un temps que també era nostre i que no ha de tornar mai més.

Per a odornar els carrers en festes i per a fer les enramaes de Corpus ( Bellreguard, Miramar, Piles, )

El ganjol venia ara per Pasqua, fea una campana grogueta en els valls on hi ha boves.

Abans quan venia Corpus ho serraven ben serraet i ho tiraven enmig del carrer, i feen tots els carrers aixina ( Miramar )

En Corpus segaven les boves de ganjols dels valls i les feen trossets i les tiraven pels carrers i també tiraven flors de baladre de les bardisses ( Miramar )



Es fea a trossos i s'escampava per a les festes del poble ( Daimús )  
La bova tallà, la que fa uns ganjols grocs, per a enramar en Corpus ( Oliva )  
Abans quan venia Corpus, els llauradors que tenien voluntat anaven al terme i segaven bova i floretes de ganjols grocs dels màrgens de les séquies, i ho escampaven pels carrers. I també murta ( Oliva )  
Això s'ha enramat en Corpus. Io n'ha fet per a enramar els carrers, i canyes verdes tallaes ( Bellreguard )

El lliri groc també s'ha fet servir com a flor de la Salpassa a no pocs pobles com Xeraco, L'Alquerieta de Guardamar, Miramar o Pego:  
El dia de la sarpassa segaven les boves dels valls i les feen trossets i les tiraven enfront de les portes de les cases ( Miramar )  
El dia de la sarpassa, posaven flors de la bova granotera, i anàvem els xiquets amb les maces de fusta cantant: *Trons ací, trons allà, trons a l'escolà* ( Miramar )  
Ho gastaven abans, serrà, per a emflocar els carrers el dia de la sarpassa ( Xeraco )  
El gajol l'escampaven per terra per la Serpassa ( Pego )  
La tauleta de la serpassa l'adornaven amb lliris grocs i morats ( Pego )  
El dia de la serpassa el retor beneïa les cases, i diu que el Nostre Senyor passava a “ despedir-se, “. Damunt de la tauleta que posàvem tots a casa posàvem un got de sal, un got d'auia, un ciret, un ramellet de ganjols i un platet on, el que podia posava diners, i el que no, que tenia gallines en casa, mitja o una dotzeneta d'ous, o un manoll de dacsà, i anava el retor en l'escolanet en un burret que li deixaven i a lo millor arreplegava una càrrega de dacsà l'home ( Alquerieta de Guardamar )

\*

*Iris, doncs, que a les ales lluu, de safrà, la rosada  
i encarada amb el sol arrossega milers de matisos...*  
diu Virgili, de la dea missatgera, a la fi del cant de l'Eneida, en la mort de Dido

\*

*...Hi havia  
camps plantats d'hortalisses conreats amb gran cura  
on generosament creixien les verdures.  
Camins del Cabanyal, d'Algirós i de Vera.*

*Hi havia alguns pocs àlbers aïllats vora séquies  
que eren clavegueram dels barris pròxims i on,  
en temps de primavera, florien lliris grocs  
que ens perfumaven l'aire.*

Gaspar Jaén i Urban. Del Temps Present: Anys setanta.

### **239.- Jasminum officinale L.**

*Oleaceae*

*Oleàcies*

Noms populars diànics: Jermiler ( Bellreguard, Daimús, Oliva, Beniarbeig, Pedreguer, Alcalà de la Jovada, Castelló de Rugat, Simat de la Valldigna, Alcúdia de Crespins, ), jarmiler ( Daimús, Simat, ); jesmiler ( Gandia, Benirredrà, Otos, Algemesí, ), jermiler blanc, jasmiler, jesminer ( Albaida, Agullent, ), jasminer ( Alcoi, Petrer ), la planta.  
Jermil (Bellreguard, Daimús, Oliva, Beniarbeig, Alcalà de la Jovada, Castelló de Rugat, Simat de la Valldigna, Alcúdia de Crespins, ), jarmil ( Daimús, Simat, ), jermí (

Pedreguer ), jesmil (Gandia, Benirredrà, Otos, Algemesí, ), jesmí ( Albaida, Agullent, ), jasmí ( Alcoi, Petrer ), la flor.

Brontxa, brontxeta ( Bellreguard, Daimús, Oliva, Gandia, Benirredrà, Beniarbeig, Alcalà de la Jovada, Simat de la Valldigna, Algemesí, ), bronja ( ), pomellet ( Ontinyent, Alcúdia de Crespins, ), ramellet ( Albaida, Alcoi, Algemesí, ), el floquet de flors que s'enganxaven abans, dalt del pit, les dones a tall d'ornat i de perfum.

Brontxa de jarmil. Enguany encara li n'ha fet una a la meua néta d'un jarmiler xicotet que tinc ací ( Simat )

Altres noms populars: Llessamí, gessamí comú.

Dades ecològiques: Liana iranoturànica, glabra, de fulles un poc brillants i un punt mollenques i flors de corola que es vol totalment blanca. És el peu que se sol plantar tradicionalment a la Safor i la resta del territori, el qual fa les fulles sense massa lluentor, sobretot en l'anvers, amb un quasi imperceptible curt borriçol aplicat, i de 9 a 3 folíols, normalment 7; fa les ponzelles joves més i menys envernissades de vermell vinós, sovint ben viu, que en obrir-se la corolla, resta, si bé molt esvaït, en el revers d'alguns pètals i en el tub, que és tres voltes més llarg que els fins segments del calze.

A banda de l'únic jermil silvestre ( *J. fruticans* L. ) que creix al territori, de flors grogues però no perfumades, que és amic dels forçuts barrancs i de les esponeroses orles dels carrascars, a voltes, poden trobar conreat un altre gesmiler (*Jasminum grandiflorum* L.), de florida primaveral molt primerenca però breu. És una liana centroasiàtica, de fulles més menudes que l'altre i llueses i un punt coriàcies, de flors també perfumades i agrupades en espesses cimes terminals, amb unes ponzelles totalment pintades de rutilant vermell que esclaten en una corolla blanca amb el tub totalment rosat i prou més llarg que el de l'altre germiler.

Hi ha jermil ver i bord. El ver fa més olor ( Alcalà de la Jovada )

Dades etnobotàniques: Planta força cultivada com a ornamental a la terra baixa i a la muntanya mitjana, una de les ornamentals tradicionals per excel·lència del territori, i estimadíssima només per la seua perfumada companyia.

L'aigua de les flors de gesmil s'ha fet servir popularment com a remei de les inflamacions i congestions oculars, l'asma i els encatarraments, i com a sedant, útil en casos d'insomni.

Aigua de flors de gesmil per als ulls ( Otos )

Dades antropològiques:

Abans en totes les cases, en tots els corralets hi havia jermil. A l'estiu totes les xiques es feien una bona bronxa de jermil per a la poqueta nit per a agradar als "nóvios". Tot l'estiu. Com no hi havien colònies ni tot això ni teníem diners. Amb una agulla de cabot negre, més gran o més menuda, un ganxo o un filet enganxaven les floretes. Era un costum. Encarnació la Bolera, que era fadrina i forta, sempre portava la seua bronxa, totes les nits, sempre, fins que es va morir ( Bellreguard )

Feem brontxetes de floretes de jermil, enganxades en un imperdible o posades dins d'uns traquets ( Alcalà de la Jovada )

Tots els dies quan era jove i festejàvem, que venia Eduard, bronxeta de jesmil que em posava ( Algemesí: Mercé la Sarrioneta )

- *Xiques, gesmils...!*

*Una doneta vestida de color pansa travessava la gentada en direccions diverses, al braç, la cistella plana plena de de brotxes de gesmils, collits en capoll i ara només mig oberts, de tant junts. El ventijol s'havia adormit i començaven a importunar els núvols de rantells i a no deixar viure els mosquits famolencs. El perfum de la blanca mercaderia semblava netejar un poc l'aire - deien - dels impertinents voladors. Seria o no veritat, però bona part de la clientela ho era per pensar així.*

Martí Domínguez Barberà. *L'Ullal*

Es creu que l'efecte màgic de la límpida olor del gesmil allunya les malalties, principalment, les digestives, i propicia una veritable regeneració psíquica a les persones de caràcter inestable i capriciós, melanconiós i insatisfet, que sota la seua influència es fa més ferm i serè.

*El gessamí brodava la parra donant a la voluptositat del raïm el perfum immaculat de les blanques coroles.*

Maria Ibars i Ibars. *Vides Planes.*

*Olor de gesminer. Panals d'abelles. Cera.*

*Calor, ferro, tro, pólvora. L'aire no corre gens.*

*Suor apegalosa. La nit crema la pell.*

*La gent fa la roà. Marededéu de plata.*

Gaspar Jaén i Urban. *La Festa XVII: Inventari de la roà*

*Quin falcat de gesmí als peus d'aquesta dona  
de lluna amb corns de plata la vetlla per la nit !*

*Rosa blanca, magnòlia, armela, blanca dàlia,*

*“ deslliureu-nos dels mals, Vós de nós l'advocada “.*

Gaspar Jaén i Urban. *La Festa XXV: Les Salves*

*Hem fet versos set dies, festa d'agost, amb fúria,  
com si ens anàs la vida, borratxos del gesmí  
blanc que ara encara olore damunt la taula blanca  
de l'Hort de Motxo. Són tots aquests. Som la Festa.*

Gaspar Jaén i Urban. *La Festa XXVI: Dedicatòria*

**240.- Jasonia glutinosa (L.) DC. [ = J. saxatilis (Lam.) Guss.]**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Te de roca** ( Alqueria de la Comtesa, Rafelcofer, Palma de Gandia, Tavernes de la Vallidigna, Simat, Penàguila, Petrer, ), **te de penya** ( Biar ), **te de muntanya** ( Real de Gandia, Alfauir, Castellonet de la Conquesta, Almiserà, Sagra,

Castells de la Serrella, Balones, Fageca, ), te de monte ( Ebo, Catamarruc, Castelló de les Gerres, Beniarrés, Otos, )

**Àrnica** ( Palma de Gandia, La Font d'En Carròs, Castells de la Serrella, Tàrbena, Callosa d'En Sarrià, Confrides, L'Abdet, La vall de Laguar, Ebo, Pedreguer, Jesús Pobre, Benidoleig, Murla, Orba, Gata, Benissa, Xaló, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Planes, Benialfaquí, Millena, Benimassot, Tollos, Fageca, Famorca, Agres, Cocentaina, Alcoi, L'Orxa, Beniarrés, Benimarfull, Aiolo de Malferit, Albaida, Carrícola, Beniatjar, Salem, Ràfol de Salem, Quatretonda de la Vall d'Albaida, Terrateig, Biar, Beneixama, Banyeres, Castalla, Petrer, La Font de la Figuera, Cullera, Manuel, ), èrnica ( Benimeli, Biar, ).

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Mateta erecta, multicaule, densament pubescent-glandulosa, perfumada, viscosa; tiges més o menys lignificades, dretes, d'un a dos pams de llargues, fulles lanceolades, ascendents, capítols grocs, bràctees liniars. Rupícola molt freqüent en els badalls i clavills de la roca dels cingles i de les penyes, des dels peus i faldars de les muntanyetes de davant de la mar fins les cingleres més altes i ardides.

L'àrnica pareix l'olivarda però té la fulla més menuda i està en la penya ( Murla )

L'àrnica creix per les penyes ( Carrícola )

L'àrnica creix dins la penya, en els corconets de la penya ( L'Abdet )

El te de roca es cria en la llosa ( Simat )

El te de roca naix damunt de la roca, ix entremig de la pedra ( Tavernes de Valldigna )

Creix en els forats de les penyes ( Castelló de les Gerres )

*Del corriol en amunt era roca pura, pelada, atalussada, amb petites mates d'àrnica i plantes espinoses en els badalls, impracticable.*

Enric Valor: *Temps de Batuda*

Dades etnobotàniques:

Usos digestius:

L'àrnica és boníssima per a la panxa ( L'Abdet )

Molt bona per a prendre i per a llevar la "gonia" ( Agres ).

Per a "l'agonia" i el mal de ventre ( Benialí, Benissivà ).

L'àrnica per a la inflamació de l'estómac. Mon pare tenia el costum de fer-se'n una tasseta de matí ( Tollos )

Àrnica per a la panxa fotuda ( Millena )

Previen tassetes de te de muntanya per al mal de ventre ( Castellonet de la Conquesta )

El té de muntanya és bo per a bollir-lo i prendre-ho com la camamirla ( Real de Gandia )

Per a la inflamació de l'estòmag ( Almiserà )

L'àrnica per a l'úlcer d'estómac. Una tasseta després de menjar, i cura. També per a netejar i curar els "mals" ( Jesús Pobre )

L'àrnica per als malestars de la panxa més que res, fins per a les criatures acabaetes de naixer. Fa com una neteja i la criatura es queda molt tranquil.leta ( Salem )

L'àrnica per a fer una tasseta després de dinar, com si fora un timonet, i et senta bé el menjar ( Ràfol de Salem )

Quan 'caves de dinar és boníssim ( Castells de la Serrella )

El te de roca per a fer gana de menjar ( Simat )

El te de muntanya per prendre en lloc de café. Es cull pel mes d'agorst ( Alfauir )

El te millor que hi ha és eixe, per a prendre acabat de menjar, en lloc de café ( Tavernes de Valldigna )

Àrnica i camamirla, meitat a meitat, per al mal d'estómag i per a curar " l'úrsula ". Un, dos o tres pessics per tassa. Bullir un poc per a que prenga l'aigua i l'herba traga allò que té ( Cocentaina )

Es com si fora l'olivarda però més menudeta i es cria en les penyes de la muntanya. Ho bulliem, com les fríules, per a prendre en lloc de café quan mos alçavem els dies de cacera, o després de la paella ( Sagra )

És fa per Sant Joan. Es cria on n'hi han penyes. Un dia que no m'assenta bé el menjar me'n faig una tasseta, sola o amb menta ( *Mentha pulegium* ) i timó (Alcalà de la Jovada)

S'arreplega allà pel setembre, i és molt bo, moltíssim bo per a la panxa. Io ne prenc quasi tots els dies ( Famorca )

Io me'n feia per a mi, però afluixa si en prens molt ( Castelló de les Gerres )

*Tisana de 14 herbes digestiva i saludable ( Castells de la Serrella ):*

Àrnica

Camamirla

Espígol

Romer

Timó

Orenga

Rabet de gat

Orella de rata

Arraïl d'arítjol

Santaula

Puriol

Sàlvia

Canya d'oro

A parts iguals. Fulles i flors, menys l'arítjol tallat a trossets menuts, tot ben mesclat.

Un pessic per tassa. Bullir dos minuts. Trescolar

Va bé per als mals de ventre, estrenyiments, netejar el ventre i per a la salut del cos.

Es cria en els penyascars de la serra. Se'n fan tasses per a beure de matí com un desdejuni o després de menjar ( Otos )

*Tisana per a la inflamació*

Àrnica. Sàlvia. Rabet de gat. Timó. Camamirla. Fulla d'olivera borda.

Trossejat i mesclat. Deixar un minut bullint ( Fageca )

Usos vulneraris:

L'àrnica per a curar els " mals " és lo més gran del món ( Xaló )

L'àrnica està dins de les mateixes penyes. Ho picaven per als talls ( Orba )

Sempre en les penyes. Molt bona per a curar ferides; es pica i es fa un micapanet i es posa damunt; la ferida es llava en l'aigua de l'àrnica bullida ( Castalla )

Per a curar ferides i mals dels animals i també de les persones ( Benialfaquí )

Bullit per a llavar els " mals " ( Castellonet de la Conquesta )

L'àrnica creix dins els forats de les penyes. Alcohol d'àrnica per als rogles i pelats de la cara. Macerar en alcohol de 95° l'herba durant una o dues setmanes, i fregar els rogles amb una miqueta d'alcohol mullat ( Castells de la Serrella )

Es fa damunt les roquetes. És molt bona. Pals mals. En un pedasset ho fan ben net ( Tàrbena )

*Alcohol d'arnica*: Posar a remulla, un o dos grapaets d'herba en un litre d'alcohol. Per a llavar ferides, colps i peus unflats ( Cocentaina )

*Alcohol d'arnica* per a desinfectar pelats, colps, bonys i ferides. Posar en una botelleta d'alcohol de 90° un grapat d'herba, i deixar-la dins ( Alcoi ).

L'arnica es cria en els badalls de les penyes. Mon pare, en glòria estiga, la posava en alcohol i la gastava per a desinflamar els colps i bacs ( Alcoi )

Per als colps, contusions, costalades i cascaments per una caiguda. Primer banys i després un pegat d'herba picaeta damunt. Deixar-ho tota la nit. Millora espectacular ( Beneixama )

Per a aplicar damunt de les ferides i colps, posant-lo a remull en el suc novell del raïm, el primer suc que ix del cup després de xafar el raïm ( Benirrama ).

Picat amb julivert i posat sobre tumors i bultos per a calmar el mal ( Ebo ).

L'arnica es cria en les penyes. Molt bona per als " mals " fets, és molt bona ( Terrateig )

Altres usos:

L'arnica és molt bona per a fer tasses per als constipats, si tens mal de gola, per a les inflamacions, i si cau un bac per a fer-se banys és bona, i per a tot. Eixa sempre l'he gastà i li tinc molta fe a eixa herba. Eixa se cull en la bimva d'agost, en creixent no és tan bo, quan està en capoll, abans que s'òbriga, després la rente i la seque i la garde; i torne a rentar per a gastar-la ( La Font de la Figuera )

L'arnica es cria per les penyes, i es gasta per a glopejar la boca ( Aiello de Malferit )

Àrnica per a fer tasses pa minvar la sang ( Alcalà de la Jovada )

Per als còlics de rinyó ( L'Orxa )

Naix dins la roca. Per al cor ( Benimaurell )

Mon pare tots els anys anava a fer-ne de te de roca ( Palma de Gandia )

Cal collir-lo la setmana de sant Joan ( Catamarruc )

" Aquesta planteta és amiga d'antic. Tothom ha pres moltes voltes una tasseteta de te, ja després del sopar copiòs, ja els dies que hom es lleva del llit una mica descompost de l'intestí... Així la podeu prendre per millorar les digestions, com a sedant nerviós i per tractar la diarrea. " ens diu Josep Mascarell i Gosp del te de roca al seu inoblidable *Amics de la Muntanya*.

## 241.- *Juglans regia L.*

*Juglandaceae*

*Juglandàcies*

Noms populars diànics: Anouer ( Bellreguard, Barx, Benissili, L'Orxa, Beniarrés, Benimantell, Parcent, Murla, Castells de la Serrella, Confrides, Alcoleja, Sella, Tollos, Calp, ), anoer ( Potries ), anoguer ( Agres, Benimassot, ), noguer ( Famorca ), noguera ( Alfafara, Bocairent, Ontinyent, La Canyada, Ares del Bosc, La Font de la Figuera, ), anoguera ( La Font de la Figuera ), l'arbre. Anou, en general a tot el territori, també nou, ananous ( Calp ), el fruit.

Cucs ( Castells de la Serrella ), gatells ( ), gatets ( Algemesí ), mocs ( ), les inflorescències.

Altres noms populars: noguer, noguera.

*Toponímia:*

La Font de l'Anouer de Castells de la Serrella, alcapdamunt de la Canal de Brocon.

La Fonteta de Noguerets de Famorca, baix al riu.

La Font del Noguer de Famorca, dalt de la serra, en la Mallà del Llop.

La Partida dels Noguerets de Benimassot

La Font de l'Anouer de la Covalta d'Albaida, enfront de Les Tosquetes i de l'Amerador.

La Font de la Noguera d'Alfafara, en la vessant de la Cova de la Font.

La Fonteta del Toll de les Nogueretes d'Alfafara.

El mas del Nogueral de Bocairent.

Dades ecològiques: Iranoturanià. Cultivat en bancals, a rodals i en solitari, per a l'aprofitament dels fruits, de la fusta i de l'ombra.

Arbres vells i venerables:

El descomunal anouer del mas de Clavillons d'Aitana, el més grans de Diània.

Els anouers del mas de l'Arbre i els de la font de Mariola.

Dades etnobotàniques:

La fulla d'anouer per a la sang grossa, netejar la sang, colesterol. Una fulla ( tota ) per tassa. Una novena ( Beniarrés )

De lo millor com a depuratiu ( L'Orxa )

*Les avellanes torrades ab poqua sal e les nous, ab una figa en dejú o ans del past, defensen de tota ley o natura de verí.*

Lluís Alcanyis: *Regiment preservatiu e curatiu*

La fulla d'anouer per a fer tasses per a la tensió. Poses les fulles quan ja bull l'aigua i ho bulls un poquet i ho deixes reposat un "rato". Pot posar sucre o mel ( Alcoceret de Planes )

Fulla d'anouer per a l'estòmac ( Benasau )

Recorde que mon pare va collir nou anous verds i es va fer un collar per a les tercianes, perquè a l'estiu li apareia fred ( Bellreguard )

Hipoglucemiants:

Per al sucre un gotet de fulles dos o tres voltes per dia. Es bull dos o tres minuts dos o tres fulletes per got. Comunicació provinent d'Albaida ( Tollos )

La fulla de noguera també és molt bo per al sucre ( La Font de la Figuera )

Usos vulneraris:

La fulla d'anoueri per a cicatritzar ferides ( Benasau )

Les fulles per a curar " mals " mesclà amb cua de cavall ( Tollos )

Fulles d'anouer per a netejar ferides ( Sella )

Aigua de fulla d'anouer mesclat en rabet de gat per a llavar ben nets els talls, les ferides o les callositats infectades. Bullit. Llavar en aigua tibeta, i tots els dies nets tres o quatre voltes ( Penella )

Fulles tendres aplicades sobre ferides recents per a netejar-les i tancar-les ( La Font d'En Carròs )

Banys de fulles d'anouer per als peus en colps i després d'una operació ( Beniarjó )

Desinfectant i antiinflamatori:

Boca i gola:

Tasses de fulles d'anouer per a glopejar tots els dies i desinfectar la boca i enfortir les genives ( Alcoleja )

La fulla per a fer gàrgares en la gola inflamà.

Aigua de fulla d'anouer per a glopejar en les angines ( Penella )

Vulva:

Per a llavar-te quan tens picor i coentor baix. Cinc o sis fulles, ho bulls una miqueta ( 4 o 5' ). Io l'he gastà moltes voltes ( Potries )

Posar a bullir 4 o 5 fulles durant més o menys 1 minut en 4 o 5 litres d'aigua per a llavar les ferides i mals, i per a fer banys vaginals ( Benissili ).

Fulles seques bullides per a fer amb l'aigua banys vaginals ( Agres ). Bullir 2l. d'aigua amb 2 o 3 fulles ( Benialf-Benissivà ).

Fulles d'anouer per a llavar-se en la inflamació d'ací baix ( Barx )

Fulla bullida d'anouer per a llavar-se els " baixos " ( Gata )

Inflamació d'orina. Aigua de fulles d'anouer bullides per a llavar-se, de matí i a la nit, fins que desaparezca ( Gandia, )

Per a la inflamació de baix ( vaginitis ). Banys en el bull de 5 fulles i un grapaet de palla de civà ( Avena sativa ). " En dos voltes se'n va. Io he patit molt d'això ". Es pot afegir al bull, rabet de gat i/o escarpiosa. El rabet de gat i l'escarpiosa a soles també van bé. Totes juntes millor ( Catamarruc ).

Fulles d'anouer en banys per a la inflamació o vaginitis ( Beniarjó );

Fulles seques bullides d'anouer per a fer banys locals vaginals ( Agres )

Usos cosmètics:

La fulla de noguera serveix per a tintar-se el " monyo ". Bull un bon grapat de fulla en un litre d'aigua. Ma uela encara es tinta el " monyo " aixina. Quan acaba l'última aclarà, se'l tira ben bé i se'l seca ( Bocairant )

Usos domèstics:

Aigua bullida d'anouer per a netejar i llevar el gust roïn de la fusta de les bótes de vi ( Benissili ).

Oli d'anouer, fet fregint unes fulles en oli de casa; aquest oli es passa per la fusta ( portes, cadires...) per donar-li color ( Benissili ).

Fulles per a donar color als draps ( La Font d'En Carròs ).

A la flor d'anouer li dien gatet i es fumava ( Algemesí )



Cucs d'anouer per a fumar ( Castells de la Serrella )

*Anous adobades:*

Nous verdes i grosses per a adobar en aigua-sal ( Alcoi ).

Quan estan tendrets els anous es fan tallets i es posen a endolcir - a remull, canviant l'aigua -; després s'adoben en vinagre i aigua-sal ( Alcoi )

Les anous es cullen a principis de juny quan encara estan tendretes, el 10 de juny millor que el 20. Després es tallen les coronetes i es fan tres o quatre tallets en una creu; i es posen en aigua, canviant-la tots els dies durant uns vint dies, quan ja han perdut l'aspror i ja no couen; el millor és anar provant-les cada dia fins que hi trobem la dolçor- aspror desitjada. Abans, hi havia qui deixava les anous un dia dins d'un garbell per a que es secaren i es faren negres. A la fi toca posar-les a adobar en aigua, pebrella i sal i una miqueta de vinagre. A les 24 hores ja poden menjar-se ( Agres )

*Vi d'anous:*

1 litre de vi negre normal.

7 anous collits en la Nit de sant Joan.

Posar a remulla durant 40 dies com a mínim.

Filtrar amb una gasseta o tros de llençol.

Afegir 125 gr. de sucre i 90 gr. d' alcohol.

També pot fer-se amb aquestes mesures:

5 litres de vi.

14 anous.

¼ de sucre i ¼ d'alcohol ( Castelló de les Gerres ).

*Vi de sant Joan o vi d'anous:*

3 anous collits en la Nit de sant Joan.

1 litre de vi negre.

Posar tres mesos a macerar, després traure les anous, colar i afegir un trosset de canyella-en-rama ( una vareta per 5 litres de vi ) i 125gr. d'alcohol ( Alcoi ).

Vi d'anous de la Font de la Figuera:

*Ingredients:* Tres litres de vi negre, sec i de poca graduació ( 12-14 ° ) / Mig litre d'alcohol de 90° / Mig quilo de sucre / i set anous verdes trossejades en quatre.

*Procediment:* Amb un poc de vi es desfà tot el sucre i després el barregem amb l'alcohol. Afegim les anous verdes i ho deixem a remull durant dos mesos i millor si ho fem amb foscor. Com tot en la vida, hi ha diferents perspectives i gent que li agradarà més fort, més dolç o amb més anous. Però el *Vi d'Anous* que tan bé li va sentar a la Font de la Figuera, estava fet d'aquesta manera.

Si té bon tronc és bo per a tallar-lo per a fer mobles. Quan es va acabar la guerra, que la fusta estava escassa, ho buscaven molt, i els tallaven i es venien per fer mobles. N'ha tret io bona cosa de soques d'anouer en el matxo arrastrant, com no hi havia camins

per a entrar a buscar-lo, ho havien de traure fora on pogueren carregar. Vaja si feen força els animals, a voltes ! ( Benimassot )  
A Bocairent diuen *anoueta* a l'anou trossejat amb rovell d'ou i moniato.

Dades antropològiques:

*Quan més roïn és l'anou, més (" ruido" ) soroll mou.*

A Parcent, precisament, arpleguem l'antiga creença que l'aigua de les fonts que toquen les arrels d'un anouer fa lepra. Ens ho conta un ancià com una creença dels vells d'abans. Pensem si el blanc tan especial del tronc i del brançam de l'arbre haurà pogut suggerir una tan atrevida relació.

*...i les tapides nogueres escampades d'ací d'allà pels marges. D'aquestes nogueres més que les nous, que sempre assolien bon preu, em va embadalir la bledania de les seues fulles grosses, gruixudes i verdes i la forta fresca que exhalaven les seues ombres denses i remoroses.*

Enric Valor. *Temps de batuda*.p:68

Hi ha l'endevinalla popular referida a l'anou que diu:

*Una caixeta molt xicoteta*

*que cap fuster*

*ha fet tan ben feta.*

*Sota un noguer, clara verdor,*

*tot ho domina l'esplanada.*

*Si el vent no troba aturador,*

*bé dansa la fulla, animada !*

*Lligada al cercle que descriu,*

*dansa la fulla tot l'estiu.*

Josep Sebastià Pons. *Canta perdiu: Sota un noguer*

## 242.- *Juncus acutus* L.

*Juncaceae*

*Juncàcies*

Noms populars diànics: Junc ver ( El Grau de Gandia, i en general a tot el territori ), junc dur ( Gandia, Els Pedregals, Tavernes de la Valldigna, ), junc morú ( Xeraco ); junc ( Tavernes de la Valldigna ), junquera ( Tavernes de la Valldigna );

Dades ecològiques: Mediterrània-Atlàntica-Paleotropical. Hemicriptòfit cespitòs, robust, que fa motes hemisfèriques amb fulles i bràctees molt vulnerants. Planta glabra, de rizoma curt. Tiges de 2- 4mm de diàmetre, estriades amb medulla contínua. Fulles semblants a les tiges. Càpsula o periant bru, lluent, amplament ovoide. Inflorescència compacta de flors solitàries o en glomèruls, amb una bràctea rígida i punxant inserta a la base. Granes d'1-2 mm, doble de llargues que el periant. Altària de 4 -15 o 20 dm. Pastures salines moderadament humides.

T'acostes a ella i et punxes( Tavernes de la Valldigna )

Dades etnobotàniques:

El junc ver, que és dur, el gastàvem per a fer nanses, lligat en fil d'espart o millor de pita perquè no l'ataca tant la puça de mar. Io el collia de la marjal de juny en avant, perquè a l'octubre comença a picar-se. El fea arrancat per a aprofitar la mare de baix que es dobla més bé i no es trenca. El secava al sol i que no li pegue mai la rosà ni l'aigua si no es fa negre. Els "haros " es feen de varetes de vímen, el de dalt per a la tapadora que s'obri i es tanca, i el de baix o cul per a començar a fer la nansa. En un hivern arribava a fer més de cent nanses i les cobrava a duro. Per a fer una nansa gran io no gastava més de dos hores. Ara ja no n'hi ha ningú que en faça. Allà pels anys 70 encara he arribat a calar-ne setanta o huitanta en un dia; i l'any passat encara ne vaig fer tres per a regalar-les ( El Grau de Gandia )

El junc per a fer gambosins per a agarrar anguiles, el junc dur ( Gandia )

El junc morú per a fer nanses. És més dur que el junc moll i la punta punxa ( Xeraco )

El junc per a fer gambosins per a agarrar anguiles i nanses per a pescar la sépia, posant coscoll a dins. El junc dur, no eixe fofu que tan creix ara ( Els Pedregals )

El junc bord per a fer persianes; i el junc ver, que és més dur i punxa el doble, per a fer nanses per la sépia ( Alfauir )

Ho he sentit dir però no sé si és cert o mentira que el tallaven i feen cortines per a les mosques per a que no entreren ( Tavernes de la Valldigna )

### 243.- *Juniperus oxycedrus* L. subsp. *oxycedrus*

*Cupressacea*

*Cupressàcies*

Noms populars diànics: Ginebrer ( Castells de la Serrella,); **ginebrera** ( Real de Gandia, Castells de la Serrella, Ràfol d'Almúnia, Benimeli, Nàquera, ), **ginebre** ( l'Orxa, Barx, Terrateig, Aiello de Rugat, Carrícola, Otos, Lutxent, Planes, Balones, Tibi, Castalla, Biar, Beneixama, Banyeres, Agres, Calp, Parcent, Tàrbena, Murla, Benimantell, Xàbia, Castells de la Serrella, L'Abdet, Confrides, Ares del Bosc, Alcoleja, Penàguila, Benifallim, Petrer, ), txinebre ( Petrer, ), **ginebra** ( Beniopa, Rreal de Gandia, Xeresa, Altea, ), **ginebrissa** ( Vilallonga de la Safor, Palma de Gandia, Xeraco, Gata, ), genebrissa ( Vilallonga ), ginebrisa ( L'Ermita de Marxuquera, Gata, ), genebrisa ( Alfauir ), genebrissa ( Beniopa, Fornà, Palma de Gandia, ), **ginebrina** ( La Font d'En Carròs, Vilallonga, Xàbia, ); oli de càdec ( Vilallonga ).

Altres noms: Ginebre rojal per a diferenciar-lo del ginebre negral o ver ( *Juniperus communis* L. )

*Toponímia*

La Lloma del Ginebrar o Ginebral, a mestral de la foia Ampla, en la falda oriental de l'Alt de Mariola.

El barranc del Ginebrar de Fageca, el segon afluent, part de llevant, després del barranc dels Catalans, que porta aigües de l'ombria de Serrella cap a la mar de Gandia, a través del riu Ceta, el riu Penàguila i el Serpis. El veí barranc del Racó de Tramuja, el barranquet de Les Xiques i el formidable barranc del Moro ja duen aigües cap a la mar de Xàbia pel riu Petracos o Gorgos.

Els Puntals del Ginebre de Petrer.

Dades ecològiques: Mediterrània. És un arbust freqüent en la major part de les formacions forestals de carrasca, i per suposat, el faneròfit més abundant de les carenes

altes i fredes del territori, en solitari o a rodals clars, i quasi sempre amb el seu port cònic tan ardit i peculiar quan encara es jove, o en el posat espentolat i greu amb els brancs oberts i els branquillons pènduls quan és més vell i guerrejat per l'intemperari i els seus oratges. Fa peus mascles i peus femella. Cal fer esment del ginebre de mar o càdec marí ( *J. oxycedrus L. subsp macrocarpa ( Sm ) Ball.*  ), que tan abunda al Saler i que podem trobat també a Xàbia i la serra Gelada.

Per a distingir el càdec del seu germà el ginebre ver o negral cal dir que el càdec fa els ginebrons, gàlbuls o fruits del color del cuir roig i el ginebre ver, blaus fosc; també val a fixar-se en les fulles linears-triangulars, les del ginebre rojal, a més de punxants, tenen una ratlleta verda estreta i llisa al centre del limb del dret o anvers voltada per dues ratlles paral·leles blanques i cotonosetes ben marcades, portadores dels entomes transpiradors; el ginebre ver té una ratlla blanca cobrint tot el centre del dret de les fulletes. La situació de l'arbust sovint basta per a saber de qui es tracta. El càdec és un invent mediterrani, el vorem sempre en muntanyes litorals, més o menys càlides, en el pis bioclimàtic termo i mesomediterrani, de fet al territori és l'únic, tret de l'excepció de la Font Roja; el ginebre ver o negral es situa en els pisos colino, montà i subalpí en rouredes, fagedes, avetars i espinars, i és rar en la regió mediterrània, on és substituït en les comarques mediterrànies plujoses, en el pis supra i oromediterrani, pel seu vicariant el *Juniperus communis subsp. hemisphaerica ( J. & C. Presl ) Nyman*, que és el que trobem a la Penyalgosa i les grans muntanyes de Castelló.

La genebrissa es cria com un campanaret pac amunt ( Forna )

Arbres remarcables:

El ginebre gegant del Pontarró de Biar.

El ginebre gegant de darrere de la filà de les Casetes Noves de Fontanars, a l'esquerre de la carretera de Villena, ben passada la Venteta.

L'amagada ginebrera del barranc de l'Encantada, enmig del cru del seu rocós llit i del seu tram final.

Dades etnobotàniques:

Usos medicinals

Com a diürètic:

Baies de ginebre per a eliminar líquids i el reuma, mesclades amb altres herbes diürètiques ( Gandia )

Les baies de ginebre allarguen la vida. Menjant-ne tres o quatre per dia i bevent-ne en tisana ( Gandia )

Depuratiu: infús de baies pres en dejú durant els tres primers dies de les primeres llunes minvants de cada estació ( Lloc Nou de Sant Jeroni ).

Per a rebaixar el sucre de la sang es beu una tisana en dejú, en forma d'infusió, preparada amb una cullerada sopera de fulles, fusta i fruits per tassa.

Per a la resta de les indicacions esmentades es prepara l'aigua de ginebre, feta amb un bull ben carregat de fulles, fusta i fruits de quasi mitja hora. Amb aquesta aigua es fan els banys vaginals en les vulvitis; es llaven els peus envaïts de fongs i les onicomicosis; s'apliquen draps xopats o compreses sobre els hematomes per a " xuplar " la sang; i es llaven els herpes zòster: Pel que fa als herpes, de primer es " raspen " per damunt amb

un drapet ben xopat d'aigua de ginebre per a llevar els “ granets “ o vesícules, i es tira aquests drap després, i s'aplica un altre drapet xopat damunt de la lesió amb l'aigua no massa calenta, i a l'endemà es repeteix ( Gandia ).

Molt bo per a la calentura. Dos o tres asclets o trossets de fusta d'arail per tassa. Bullir uns vint minuts fins que quede mitja tassa. Talla la calentura enseguida ( Penàguila )

Lo millor per a la calentura. Vares, tendres o seques. Tallar a trossets com el que va de l'index al polze. Asclar en un martell. Posar a bullir un quart d'hora una vareta en un got d'aigua i mig. Beure ( Alcoleja )

És medicinal, per a les inflamacions de les cames ( Altea )

Mastegar boletes de ginebre com a preventiu d'infeccions respiratòries. Molt a poc a poc fins que es desfan en la boca ( Ebo )

Les boletes de la ginebrera són desinfectants. Per a estar entre malats infecciosos un queda protegit si al llarg del dia es mastega i xupla huit o deu boletes madures. En fum i en baf per a desinfectar una habitació o la roba ( Nàquera )

Baies per al mal alé. mastegades ( Gandia )

Usos dermatològics i vulneraris:

Per a curar l'herpes zòster o herpes varicela; els fongs dels peus i les onicomicosis; les vulvitis; per a reabsorbir o xuplar la sang dels “colls” o hematomes; i per a rebaixar el sucre de la sang. Es cullen les puntes fulloses o rametes terminals, i s'utilitza tot, la llenya dels brancs, les fulles i les boletes si n'hi han.

Cabotetes de càdec ben picaes i un rallet de vinagre, en emplastre, per rebaixar i i curar els colps i blaüres ( Vilallonga )

Per a les berrugues. Es tiren tantes boletes verdes - fruits - com berrugues i quan s'assequen les boletes cauen les berrugues ( Biar ).

Arreplegaven les boletes de ginebre amb una manta i ho destil.laven en calderes i serpertsins per a fer essència ( Agres )

Abans treien essència de les boletes o fruits ( Agres ).

Arreplegàvem la llenya per a essència. Això era abans de l'any 20, quan un alemany va muntar una fàbrica d'essències ací. Treballaven més de vint hòmens. Feien essència de tot, de ginebre, de romer, de timó, de tot ( Agres ).

Per pirogenació o combustió incompleta de la seua fusta s'obté la brea de ginebre o *oli de càdec* de gran ús en dermatologia com antieczematós, antipsoriàsic, antiseborreic i antiparasitari.

Usos veterinaris:

Bany de cabotetes de ginebre bullides per a les potes badaes dels animals ( Planes )

Quan els porcs criaven *roja*, feem una passà de rama de ginebre i es curaven. Colpejant i fent sang ( Barx )

Usos culinaris:

Boletes de ginebre per a adobar i conservar els pepinets xiquetets:

1 litre d'aigua salà, millor si és de la font Salà de la rambla Canyoles, partida Terol; un gratat de boletes de ginebre ( 15 o 20 ); i 4 cullerades de sucre per litre ( Tibi )

Boletes de ginebre per a aromar les *potes de porc* ( Abdet )

Usos domèstics:

Hi ha mestressa de casa que encara posa a cremar, damunt d'unes brases arreplegades en un platet, uns ginebrons o boletes de ginebre i unes floretes d'espígol a fi de desinfectar i purificar l'aire de la casa i perfumar les habitacions.

*E venint a la part preservativa, la qual stà en la bondat del ayre, en la disposició de les viandes e del beure, del dormir e del vetlar, del moviment e del repós, dels accidents de l'ànima e de la replexió e del buydament. E perquè l'ayre és dotat de una virtut celestial per la qual altera los cossos nostres e tot lo que circunda. És mester primerament se parle de la disposició, elegint loch, vila o ciutat de bon ayre, ab cómoda habitació e encara alterada ab fum de romer, ginebre, ambre, xilo, aloes, çiprer, estorachs: e aquestes coses semblants en lo hivern; e en lo stiu ab vinagre, canyes e murta o coses que alteren sa malícia.*

Luys de Alcanyiz. Regiment preservatiu e curatiu

Les porres de baix del ginebre per al foc i per a fer carbó ( Agres )

La casporra de la genebrissa agarra molt per a fer foc ( Vilallonga )

Usos agrícoles i ramaders:

Fusta per a fer capcingles, i clavilles del collar de les cabres i ovelles ( Castells de la Serrella )

El ginebre per a fer garrots i gaiatos ( Carrícola )

Les boletes del ginebre se les mengen les perdius ( L'Orxa )

Això, les boletes del ginebre, és lo que s'alimenta la perdiu per l'estiu ( Potries )

Dades antropològiques:

Antany en algunes contrades per a previndre malalties i allunyar les males influències cremaven en els portals de casa unes branques de ginebre el dia de Cap d'Any.

Un ram de ginebre acabat de tallar va utilitzar Medea per a mullar-lo en el filtre soporífer preparat per ella i untar amb ell els ulls del terrible monstre d'ulls insomnes que custodiava el *velló d'or* penjat de la carrasca sagrada del bosc d'Ares en la Còlquida per a aconseguir que s'adormira i que poguera així furtar-lo el seu estimat Jàson.

Apoloni de Rodas. Viatge dels Argonautes. Cant IV.

*Oh esquerpa cadena de puigs gegantins !*

*Ginebrons balsàmics, estepes i pins;*

*sitges que negregen sota l'ausinar;*

*soleiada ardenta que besa el pinar;*

*ombra esmaragdina del fullatge espés:*

*càntics de revetlla que arriben al mar...*

Joan Alcover. La Serra.

*Dins l'erm desproveïda ara s'atura  
la deu que tot ho omplia de remor.  
Aclapat al damunt amb sa foscor,  
el ginebre manté son aigua pura.*

*I mentre viu discreta dins l'oblit,  
callada i sense espera de lloança,  
ofereix, sota el ram engelosit,  
intacte, el seu mirall de recordança.*

Josep Sebastià Pons: *Canta Perdiu: Font del Ginebre*

*Jo veig, bonica infant, ton virginal mirar  
com el moscat sota la fulla rossejar,  
i tremola el teu sé com tremola la llebre  
quan tem el caçador a l'ombra del ginebre.*

Josep Sebastià Pons. *Primeres poesies: El vi nou*

## **244.- Juniperus phoenicea L.**

*Cupressaceae*

*Cupressàcies*

Noms populars diànics: **Savina** ( Simat, Otos, Castells de la Serrella, Petrer, i en general a tot el territori), **sevina** ( Vilallonga, Benirrama, Ebo, L'Orxa, Castells de la Serrella, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Salem, Ràfol de Salem, Beniatjar, Carrícola, Llutzent, Murla, Benissa, Calp, Altea, Tàrbena, El Castell de Guadalest, Benimantell, Tollos, Fageca, Famorca, Catamarruc, Planes, Biar, Alcoi, Agres, Xixona, Sella, Benasau, Tibi, La Font de la Figuera, ).

Altres noms populars: Ginebre bord, savina mediterrània.

*Toponímia:*

El Racó del Savinar d'Agres.

La Finca del Savinar de Petrer.

La Vall de la Sabina d'Ademús.

Dades ecològiques: Arbust o arbrissó mediterrani, relativament freqüent en les muntanyes del territori, heliòfil, de creixement molt lent, que pot abastar 4 o 5 i fins 8 m d'altària i una gran longevitat, el qual sovint adopta un peculiar posat de forma ampla i arrodonida, que es marca nítidament sobre les blanques calcàries del runar o de la carena de la serra, com un xicotet xiprer, o, si es vol, un fosc iglú o les inflades i endolades faldes de les velletes d'antany o de les menines. Fa les fulles esquamiformes i imbricades espessament, que recorden les del xiprer. A diferència de la seua germana la ginebrera, és monoica, fa flors mascles i flors femelles separades en un mateix peu. Els fruits redons o gàlbuls prenen quan són madurs un color cuir rogenc, d'on li ve l'epítet de *phoenicea*, porpra, el secret pigment amb que comerciaven els fenicis.

Sense ser abundant es fa vore en les faldes, vessants i més encara en els crestalls i llomes rocoses de les serres del territori formant part del coscollar, sovint en solitari o a rogles clars. Indiferent al substrat, prefereix els sòls calcaris i els terrenys secs rocosos. La tenaç i rabassuda savina s'instal·la en els llocs més inversemblants de la muntanya, està allí on les condicions són més adverses, en els seus albergs més favorables, al bell mig de l'aspre i rost runar, en el voraviu més atrevit de l'alt de la cinglera, en els terrenys més migrats, empobrits, ressequits o esquelètics o en els paratges més àrids, esquerps i esventats de la carena.

Se'n coneixen dues subespècies, la *phoenicea* que és la de muntanya, la normal, una espècie circummediterrània, la comuna de les comarques diàniques i valencianes, que es cria també molt a les illes balears, i que arriba a les illes Canàries i als màrgens del Sàhara; i la *turbinata* ( *Guss. ) Nyman [ = lycia ( L. ) Molinier ]*, arbust de forma cònica, molt robust i de gàbuls més grans d'1cm, de preferències litorals i més termòfila, pròpia dels sòls arenosos o rocosos costaners, comuna a Eivissa i Formentera i restants illes Balears, i al territori molt localitzada en alguns penya-segats costaners principalment en el Penyal d'Ifach i en les Penyes de l'Albir de la serra Gelada.

Hem vist nàixer algunes savines en la serra i en el balcó de casa i es ben cert allò que li va dir el pastor de Fredes a Oriol de Bolòs que *la savina naix ginebre*, perquè en despuntar de terra i al llarg del començament de la creixença fa les fulles allargades, planes i punxants, com les del ginebre, diferents de les de la planta adulta, que són totes menudes i arrodonides com les del xiprer.

#### *Algunes savines notables:*

La formidable savina d'amples faldars del runar de la solana de Bèrnia, a tocar de la senda que va de la cova del Forat a la font del Fort.

Les brancudes i aïrades savines de la lloma de la Torre del castell de Mariola, que quasi arriben a fer un petit savinar.

Les sevines columnars de la serra de la Carrasca d'Ebo.

Les ardides sevines de l'Aspre de Puig de Fageca, fitant la font Roja de Quatretondeta, on es criaven antany uns conills molt grandots que brostejaven les savines i després la seua carn feia mal gust a sevina.

Les savines del *Racó del Sevinar* d'Agres.

Les savines de la Penya del Falcó de Fontanars, en l'ombriu de la serra, prop de la fita amb el terme de Villena.

#### Dades etnobotàniques:

Avortiva ( Gandia ).

La sevina mata la criatura i la mare ( Planes )

Aigua de savina i de ruda, bullit, per a traure el llit de les ovelles i les cabres. Es dona en una botelleta, posant-li-la al costat de la boca perquè de front ho tapa amb la llengua

( Aiello de Malferit )

Per als cucs dels gossos, els donaven sevina torrà al forn i feta pols ( Calp )

Quan els gossos estaven malalts, per la panxa amb poca gana, els donaven això, torrat sec i mòlt, un pessiguet posat en el menjar ( Calp )



La sevina per als cucs, per a les llombrices de les criatures i de les gallines, i no tingueren foc. A les criatures ficàvem una fulleta sequeta i desfeteta i en l'arròs, però molt poquiú o fulles de bresquilla. A les gallines ficàvem un brot de sevina dins l'aigua del bevedor i damunt una pedra per a que no se l'emportaren elles, i als tres dies la canviàvem. Ni tenien foc ni tenien res ( La Font de la Figuera )

La sevina la penjaven al galliner per a matar el poll de les gallines ( Benissa )

Com si fóra un ciprer però es fa redó. Es gastava per al corral, ho penjaven per a les mosques ( Altea )

Fusta de sevina o llidoner per a fer capcingles ( Castells de la Serrella, )

Rames de sevina per a fer capcingles; es calfaven al foc i es doblaven ( Famorca )

Per a fer cingles i guiatos la fusta de savina és millor que el llidoner i el ginebre, és més forta ( Terrateig )

A voltes feem capcingles de sevina ( Benirrama )

La sevina per a fer sevilletes ( Castelló de Rugat )

La sevina per a fer gaiatos ( Alcoi )

La sevina per a fer villorces o el cap de la corda ( Murla )

Feen guiatos i sevilles però esclafix un poc per a voltar-la. Per a fer mànecs de maça retumba massa la maça ( Vilallonga )

Per a fer garrots la sevina més que res, anaven de categoria. Els millors eren els que es feen d'un retanyí; allí mateix, el voltaven, al peu de l'arbre i quan era prou gros el tallaven ( La Canyada )

Embatallaven els picots de sevina ( Benasau )

Io l'he gastat el tronc, el tallava i feia clavilles per als collars del " ganao ", és una fusta molt llisa i bonica ( Altea )

La savina per a fer estaques de vinya ( Otos )

La sevina per a fer piquets o estaques per a la vinya i que aguanten els ceps jòvens rectes ( Beniatjar )

La savina per a fer ombra, barraques, això és més fort ! Dura cent anys, no es podrix en la vida ( Simat )

La sevina per a llenya ( Agres ). La sevina per a nyenya ( Ràfol de Salem )

Per a fer foc és molt bona la sevina ( Castells de la Serrella )

Com la ginebra li treien el nap o soca, el forner o llenyater per al forn, i nosaltres per a calfar la casa ( Beniopa )

El tord, la griva i la merla es mengen les boletes de la sevina i del ginebre ( Beneixama )

Això s'ho mengen els animals. La sevina és l'aliment de les grives, que són paregudes al tord ( Xixona )

Boletes de sevina per als tords ( Famorca )

Dades antropològiques:

En tallaven algun per a fer l'arbre de Nadal ( Salem )

La sevina per a arbre de Betlem o de Nadal ( Alcoi )

Abans en tallaven alguna sevina d'arbre de Nadal ( La Banyada )

Pel Bergadà, diu, Joan Amades, porten a beneir branques de sabina, que posen a la finestra perquè és l'arbre que consideren de més virtut per allunyar els llamps i les pedregades. També per tallar les tempestes i les pedregades era corrent cremar sibines beneïdes, la cendra de les quals escampaven damunt de les teulades en forma de creu, com en altres indrets ho feien amb la del llorer, el romer o l'olivera i l'escampaven al vent del carrer o bé les tiraven per la finestra.

Una branqueta de sevina se'n duen Maleneta i Roquet a casa, bo i ixint de la missa del matí de Santa Llúcia, com a record i talismà de l'advocada de la vista, ens refereix Maria Ibars i Ibars a *Vides Planes*.

## 245.- *Lactuca sativa* L.

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Encisam** o ansisam ( Bellreguard, La Font d'En Carròs, El Real de Gandia, i tota la Conca de la Safor, Beniarrés, Castelló de Rugat, Salem, Carrícola, Palomar, Quatretonda de la Vall d'Albaida, Aiello de Malferit, Moixent, L'Alcúdia de Crespins, Castelló de la Ribera, Benifaió, Alcúdia,)

**Lletuga** ( Vilallonga, Benirrama, Benissivà, Benitaia, Ebo, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Ondara, Jesús Pobre, Pedreguer, Gata, Sagra, Murla, Orba, Calp, Tàrbena, Callosa d'En Sarrià, Altea, Benimantell, L'Abdet, Benifato, Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Tollos, Benimassot, Benillup, Benasau, Alcoleja, Sella, La Vila Joiosa, Relleu, La Torre de les Maçanes, Campello, Elx, Tibi, La Banyada, La Font de la Figuera, ); lletua ( Guardamar del Segura )

Ací hem dit sempre lletuga ( Benimantell )

**Ensalà** ( Alcoi, Cocentaina, Alcoceret de Planes, Muro, Benilloba, Benillup, Agres, Beneixama, Onil, Bocairent, Ontinyent, )

L'ansalà és la planta i també el plat d'amanida ( Alcoceret de Planes, Muro, Agres, Bocairent, Beneixama, ). Es diu: El còp de l'ensalà ( Ontinyent ). Un cop d'ensalà ( Bocairent ). Un camp d'ensalades ( Beneixama ). Una tauleta d'ensalades ( Bocairent )

A Gata lletuga és la planta; encisam, l'amanida de ceba i tumaca; i ensalà, l'amanida que es fa amb lletuga.

A Algemesí a la planta i a la verdura li diuen encisam, però a la unitat li diuen lletuga. Així es diu: un camp d'encisams o anar al mercat a comprar encisam.. Però a l'hora de comprar es diu: dona'm una o eixa lletuga. També es diu esfullar la lletuga,

El nom llatí, *lactuca*, del qual deriven els populars lletuga i lletugueta, es deu al suc blanc o lletós que amara o impregna tota la planta.

Altres noms populars: Ensiam.

Dades ecològiques: Cultivada des d'antic i amb molta volença, en distintes varietats, per a la utilització com a verdura del cop de fulles tendrals i frescals del rosetó basal.

Encisam llarg o romà ( *L. s. var. romana* )

Encisam escaroler o francès o lletuga francesa ( *L. s. var. capitata* )

Lletuga rutila i lletuga d'orella de burro ( Castells de la Serrella )

Dades etnobotàniques:

Planta refrescant, remineralitzant i tranquil·litzant, molt estimada i utilitzada com a verdura crua i tendra per a amanir ensalades, normalment amb d'altres hortalisses com la ceba i la tomaca i una escampadeta d'olives trencades o senceres, tot ben adobat amb uns primers pessics de sal i uns generosos rajolins d'oli d'olives i, potser, uns esguits de llima o de vinagre. També, a voltes, se'n fa ús com a verdura per a bullir, bé sola o acompanyada d'espinacs, bledes i d'altres herbes de bancal o silvestres.

*En el rebost hi havia ous bullits; o formatges; però, la base del menjar quasi ritual del Dijous i el Divendres Sant, la constituïen sempre les mandonguilles, la feixugesca de les quals podia lubricar-se amb les fulles tendríssimes de les lletugues, d'un or aquós tan agradable, i més en aqueix temps...*

Martí Domínguez i Barberà. *L'Ullal*

*Devetz saber que nuyl temps no és cosa profitosa a cors atemperat que les ortalices\* sien preses crues, exceptades letugues e verdolagues, les quals pot hom raebre en los temps que fa gran cremor, a asuaujar la calor e la cremor de la sanc e la calor del ventrell e de lo fetge. Axí que, val més, ans de menjar, sien raebudes en un poc de vinagre enayguat. Letugues, emperò, amargoses deu hom esquivar de tot cors atemperat e qui aya calda complecció. A l'estiu valen més letugues douces, e verdolagues, e bledes, e almoys, e carabaces. A l'hivern són covinentz créxens, e ortigues tendres, e juÿvert, e cols vermeyles ho crespes e vertz.*

( \* ) *E sotz les ortalices prenem largament lo nom, entenen totas les coses qui nasquen sobre la terra de les quals cuynat pusca ésser aparaylat, sia que sien erbes, axí con cols, e bledes, e espinacs, e semblantz a aquestes, ho fruytz d'erbes, axí con carabaces e melongenes, que vulgarment s'anomenen albergènies.*

Arnau de Vilanova. *Regiment de Sanitat a Jaume II*. Cap. XI: *De les ortalices e dels fruytz d'aqueles.*

Usos medicinals:

Tronc bullit de lletuga per a l'insomni ( Alcoleja )

*Las lletuga que dissipa amb son saludable l'enterca malaltia de la fastigosa malenconia, diu Ll. J. Moderat Columel·la al Llibre Xè de la seua Agricultura, el dedicat al conreu dels horts.*

Bull ensalà i glopeja per al mal de queixal ( Cocentaina )

Per a les doloracions de junctures i ossos: posar mel damunt de la pell i una fulla d'ensalà damunt ( Cocentaina )

Dades antropològiques:

La festa i concurs de l'Encisam de la vila d'Alberic del diumenge de Rams amb pelegrinació a l'ermita de santa Bàrbera.

*Més tendral que una fuia de lletuga diu Gaietà el pastor i druïda de Sant Ponç a la novel·la Solitud de Caterina Albert i Paradís, per a ponderar la flor de llebrot, a punt de muda, que venia d'atrapar a jaç.*

*Oh, mots meus, productes de la terra !*

*Em reconec en una ceba crua,  
en la humitat d'una oliva trencada,  
en l'ensiam que sucava en la sal.*

*I em reconec en bruscots mots de mar.*

Vicent Andrés Estellés. *Mural del País Valencià: Poemes preliminars*

**246.- *Lactuca serriola* L.[= *L.scariola* L.]**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Lletugueta ( Sagra, Orba, Beniaia, Benimassot, Algemesí, Benifaió, ), lletuga o lletugueta borda ( Castells de la Serrella, ), lletuga borda ( Alcalà de la Jovada, Beniaia, Pedreguer, ); lletosa ( Xeraco, Pedreguer ); encisamet ( Miramar, Salem, ), encisam o encisamet bord ( Castelló de les Gerres, Albaida, ); ansalà borda ( Cocentaina ); xicloina ( Cocentaina, ). A Simat diuen lletuga, a la planta silvestre ( *Lactuca serriola* ), molt comuna al terme, i encisam a la d'horta o de compra ( *Lactuca sativa* ).

Altres noms populars: Enciam bord; rasca-nòvia.

Dades ecològiques: Mediterrània-Iranoturaniana. Teròfit escapós / Hemicriptòfit escapós biennal. Planta alta, a voltes abasta els dos metres, dreta, molt robusta, ramificada sobretot a la summitat, poc olorosa, hispida a la base, de fulles runcinato-pinnatipartides o oblongues subenteres, les primeres fulles basals tendrals però després rígides i espinuloses al marge i al nervi medial dels revers. Floreja a partir de maig i juny amb flors petites i grogues, i fa aquenis pàl.lids, de color de palla verdós, amb cos elíptic, amb 5-7 costes longitudinals i un voraviu marginal estret. Planta brúixola, ja que les fulles, obeint a un enginyós mitjà natural de protecció contra el puixant sol de migdia, poden retòrçer la base i disposar-se, curiosament, amb el pla del limbe vertical respecte al terra, i orientat, si fa no fa, en la direcció N-S, tot esquivant així els puixants raigs solars que no poden incidir directament sobre la làmina foliar sinó sobre els cantells, cosa que evita l'excessiu calfament i per tant una forta pèrdua d'aigua per transpiració compensatòria. Herba prou abundant al territori als herbassars ruderals i ermits subnitròfils, sobre terrers fondos, vores de camins i carreteres, camps abandonats. Rareja a les contrades de tendència àrida. Si hi ha una planta que dona la perfecta imatge del marginat, aqueixa és la lletuga salvatge.

Cal esmentar també la *Lactuca virosa* L. Planta euroasiàtica, molt pareguda però de tija de vegades més o menys violàcia i més densament foliosa, de fulles subenteres amb el nervi mitjà no hispod, i no retorçades a la base. Fa els aquenis madurs negrellosos, glabres, més amples, amb cinc costes i amb voraviu marginal més ample. Planta d'olor forta, sobretot a les arrels. Al territori es cria molt poc però pot aparèixer en clarures de bosc, vores de camins forestals, com al Maigmó, camps deixats, herbats i ermits subnitròfils.

Dades etnobotàniques:

Pels principis actius continguts en el seu suc lletós o làtex la lletuga borda, i en menys grau la de cultiu, és una planta laxant, balsàmica, sedant suau i lleugerament hipnòtica. Antigament del làtex dessecat s'elaborava el *lactucarium*, considerat un succedani de l'opi però molt més suau i no crea hàbit.

Al territori diànic la lletugueta borda és una verdura silvestre més per a mesclar amb les altres herbes. Les fulles basals tendres es cullen com a verdura del camp a Xeraco, Potries, Beniaia, Castelló de les Gerres o Benimassot.

La lletuga borda és una verdura boníssima; però amarga un poquet, convé canviar-li l'aigua ( Alcalà de la Jovada )

La lletosa és l'herba més dolça que n'hi ha ( Pedreguer )

Les lletuguetes ací les mesclem també a la verdura ( Sagra )

Bullien les xicloines en companyia de les roselles i les cama-roges i coses d'eixes. És prou amarga ( Cocentaina )

Bona per a verdura quan està escampaeta, quan trau l'espigó ja no val, ja està dura. Sol ser molt amarg i hi ha que canviar l'aigua ( Salem )

Ho han fet en verdura ( Famorca )

El " ganao " s'ho menja moltíssim ( Castells de la Serrella )

Les ansalaes bordes, quan són xicotetes, ho tallem i a les gallines ( Cocentaina )

És una bona pastura per a les cabres, prou dolça. La busquen i en mengen molta, i mai no he notat en elles cap molèstia ( pastor de Beneixama )

A voltes també es fa de verdura la *Lactuca tenerrima* (Pourret) Beauv., una tendra planteta de la mediterrània occidental, de delicioses floretes blaves, que li plau molt habitar entre els badalls dels màrgens de cantals i pedra seca dels bancals del terme i de les parets dels pobles de muntanya.

#### **247.- *Lamium amplexicaule* L.**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Sogres i nores ( Alfafara ), la sogra i la nora ( Alfafara ); centeri ( Beniaia, ), cresta de gall ( ); borró negre ( Alcalà de la Jovada )

Sogres i nores perquè molt justament una flor sempre mira de cul a l'altra ( Alfafara )

Dades ecològiques: Paleotemperada. Bancals d'horta i de secà, litorals i de terra endins, herbats nitròfils.

Dades etnobotàniques:

És verí, inclús per als animals ( Beniaia )

#### **248.- *Lantana camara* L.**

*Verbenaceae*

*Verbenàcies*

Noms populars diànics: Ou-i-tomaca, ou-en-tomaca ( Albaida, ), tomaqueta en ou ( Ròtova, ); bandereta ( Vilallonga ), bandera espanyola ( Albaida )

Altres noms populars: banderita espanyola; verbena falsa.

Dades ecològiques: Oriünda de Sudamèrica. És un matoll arbustiu, de fulles aspres i oloroses, que es cultiva a terra nostra com a ornamental i rarament es fa subespontània.

Dades etnobotàniques: Ornamental, cada volta se'n fa més ús. Fruits tòxics.

#### **249.- *Lathyrus sativus* L.**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Guixera, la mata; guixa, el llegum sencer i el fruit individual; guixar, el camp ( Castells de la Serrella, Cocentaina, i a les restants poblacion diàniques )

### Toponímia

La Basseta del Guixar d'Alfafara, davall de l'estació del tren. Podria tractar-se d'un derivat de guix però normalment aquest s'anomena algepsar.

Dades ecològiques: Origen desconegut.

Dades etnobotàniques: Cultivada d'antic. Encara en el transcurs de les recerques hem topat gents entusiasta de la guixa que encara en planta com a Castells de la Serrella o Cocentaina.

Ara en el mercat no saben que és això. Això és igual que el pèsol, i es guisa com un pèsol, per a fer olla, un arròs o una paella ( Cocentaina )

### 250.- *Lathyrus tremolsianus* Pau [ = *L. elegans* Porta & Vigo ]

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Pèsol o pesolar bord ( Pedreguer ), pesolera borda ( Fageca )

Dades ecològiques: Iberollevantina. Pasturatges humits, margenades de camins i de bancals, camps perduts.

Dades etnobotàniques: Ornamental.

### 251.- *Laurus nobilis* L.

*Lauraceae*

*Lauràcies*

Noms populars diànics: Llorer, en general a tot el territori; llor ( Bocairent ), lloret ( Miramar, Atzeneta d'Albaida, Benimassot, ). Llor, amb o oberta, diuen a Bocairent quan es parla del ram o de la fulla, i llorer si es tracta de designar l'arbre.

Altres noms populars: Llor, llaurer; allau " agliau " ( L'Alguer ); bacalia, baguer, el peu femella, el que fa baies o bagues; lloreda, lloret, llorerar, lloredar, llorar, el col.lectiu.

Dades ecològiques: Mediterrània. Cultivat i subespontani en boscs humits; naturalitzat en certes localitats de l'entorn de les terres marítimes. De vegades es veuen vares altes de llorer sobreixint dels penyals dels barrancs i de les cingleres ombriues i humides, com al barranc Fondo de Simat o al Circ de la Safor.

Arbre dioic o polígam, d'estampa frondosa, fosca i llustrosa, de tronc esvelt amb l'escorça grisa i llisa, que sol traure molt refillols o rebrotins de la soca-arrel. Fa les fulles perennes, lanceolades i senceres o lleument ondulades, aromàtiques, de textura dura, coriàcia i corretjosa, d'un verd fosc, lluent, quasi metàl.lic, amb la línia del perfil marginal translúcida quan es mira la fulla a contraclaror; amb flors axil.lars, - naixen a les puntes de les rames -, en umbel.la de 4 pètals blanquinosos o grogosos, aplegades en la base dels peçons de les fulles; les flors masculines porten vora 12 estams d'anteres que s'obrin per dues finestrelles. Fa baies esferoïdals, carnudes, negres i d'un sol pinyol com olivetes molt menudes o avocats bonsai, d'1-1'5 cm. L'essència s'acumula en la corfa, les fulles i les flors. Alguns autors el creuen oriünd d'Àsia menor i d'altres autòcton de la mediterrània meridional. És el representant principal d'unes singulars,

exuberants i sempre verdes formacions boscoses anomenades amb el preciós nom de laurisilva, que generalment són boscos oceànics, de clima entre tropical i temperat amb pluges tot l'any i hiverns benignes, poblats d'arbres de fulles grans, ovals o lanceolades, persistents i recobertes per un cerumen lluent com el llorer, l'arbocer i el marfull, amb un sota bosc espès i relligat per nombroses enfiladisses i un sòl cobert de falagueres i d'una tofuda catifa de verd mollenc. Les laurisilves es troben situades en els rodals del planeta que no foren afectats per les glaciacions quaternàries, de manera que serviren de refugi o santuari a les plantes terciàries termòfiles, com a les illes més humides i altes de Canàries, al sud dels Estats Units o al sud de Xina.

És un arbre germà de l'avocater ( *Persea gratissima* ), de la càmfora ( *Cinnamomum camphora* ), de la canyella de Ceilan ( *Cinnamomum ceylanticum* ), i de la canyella de la Xina ( *Cinnamomum cassia* ) i del sassafràs ( *Sassafràs officinale* )

*El llorer no vol lloc aspre i tem molt el fred, i estima la vora de la mar, i terra delicada, i aire càlid i temperat*, diu fra Miquel Agustín Al Llibre dels Secrets d'Agricultura.

“ Donava bo, de respirar a boca plena. L'aire era saborós i tenia unes flaires especials i agradoses: bravada de les borles i serrells xopejants que les aigües i els líquens de les roques arrossegaven sobre el mar; rànies fortors de voluptuositat que transpiraven de les grans penyes nues, amoixades per les ones; perfums que, decantada sobre l'abisme, exhalava la capçada balsàmica d'algun pi aventurer; *aroma que difonien unes mates de llor crescudes en una esquerdada enrubínada*; olors que, totes plegades, en formaven una que no hauria sabut destriar ni definir, però que li era plaent i el confortava. I va somriure amb un goig puríssim, i va beneir el seu ofici de pescador; ¿ Per què quin altre proporciona uns obradors tan esplèndits i ben olents ? “

Joaquim Ruyra: L'Idili d'En Temme.

Dades etnobotàniques:

Certament hi ha una estima pel llorer a les nostres terres; a més de vore'l sovint en els nostres vells jardins, fent costat a la murta, el xiprer, l'olivella, el taronger i el magnolier, sempre s'ha tingut el gust de plantar un llorer en una punta de l'hort o del corral de casa, o a la vora del mas, la caseta o el xalet, a fi de servir-se'n de la seua pura companyia, de l'ombra espessa i de les virtuts de les seues fulles.

La fulla com a antisèptica i emol·lient:

Fulla escaldada en aigua bullint, per a netejar-la; posar una miqueta d'oli en la fulla i aplicar sobre grans i “florncos”. Encara millor, la fulla de l'hortència (Beniaia).

La fulla com a repel·lent dels insectes i parasitocida:

Fulles o rametes de llorer per posar en les bujaques de la roba i dins l'almari; especialment la roba de cuir. També baix del poal del fem, actua com a repel·lent de les corredores o cucaraxes. Es posen també fulles de llorer dins la farina ( Castelló de les Gerres ).

Rames de llorer dins de les bujaques i al mig de les mantes per a que no se li arnen ( Famorca )

Les fulles de llorer com a tòniques estomacals, digestives, estimulants dels sucus gàstrics, carminatives, i també emmenagogues.

Dos fulletes de llorer per als caragols i guisaos ( Simat )

L'ús principal del llorer és el culinari o, millor, condimentari, amplament estés i estimat a tot el territori com a tota la mediterrània, que magistralment ha estat recollit per Vicent Andrés Estellés:

*A cada casa hi havia una garba de fulles de llorer, que s'emplenava de pols al llarg de l'any, penjada d'un clau a la cuina; però hi havia un moment que inevitablement entrava en acció i llavors es prenia una fulla de llorer o dues i sortia un guisat - uns trossos de patata, uns trossos de carn - d'una gracia palatal perfecta, fora de tota ponderació. La fulla de llorer, al plat, era una inutilitat, una generositat, una irrisió; però atorgava al menjar un aroma penetrant, grat, perdurable.*

Quaderns de Bonaire. Una imatge de la Tardor; p. 51

El llorer per a fer moltes salses en la cuina. També se'n beneix algun ram el Diumenge de Rams ( Benimassot )

El llorer cap en tots els plats menys en l'arròs ( Adzúbia )

Les baies del llorer i els murtons eren emprats per a aromatitzar els vins. ( Cató, Agr. 125; Columel.la, XII 38 )

El llorer l'agarres i el dobles i fas un guiato de categoria ( Simat )

Dades antropològiques:

Alcalà de la Jovada té un llorer triat per a fer rams per al Diumenge de Rams, que creix en les arriscades cingleres de la penya Roja o penyot de Patró. És el Llorer del Recingle de la Penya Roja. Un recingle fondo que mira cap a la Vall, en la fita de termes. “ Abans hi entraven, sempre n'hi havia persones atrevides, per a agarrar rames de llorer per al diumenge de Rams. S'ha fet sempre, tota la vida. Ara ja no, amb els jòvens que n'hi han... ( Alcalà de la Jovada )

A Palomar, a Boicairent o a Ontinyent celebren el diumenge de Rams amb brancs de llorer.

Rams de llorer i d'olivera es beneixen el Diumenge de Rams, més que tot el llorer, per a després guisar, i abans quan io era menut per a cremar-lo, unes rametes, en la llar quan amenaçava tempesta o pedregada ( Ontinyent )

El llor es beneix el Diumenge de Rams i d'allí vas gastant ( Bocairent )

Aquest ús litúrgic ha estat ben arrellegat per Josep Pla al seu dietari:

“ 13 d'abril.- Diumenge de rams. Vaig a l'ofici. Olor de branques de llorer - que a l'Empordà en diem llor - i de cireres d'arboç. L'esglèsia és plena. La fressa que fan les branques arrossegades per les lloses de pedra de l'esglèsia. El perfum és fort, rústic, agradable. Les cuixes daurades dels angelets de l'altar, la roba de la gent, els racons foscos, l'aire, les fustes i les reixes de l'esglèsia en queden impregnats. L'olfacte en queda tan saturat que fa l'efecte que tot el món fa olor de llorer. És potser l'únic dia de l'any que un altra olor desplaça la covada, dolça, de l'encens, l'oloreta agra que hi fan les beates i el gust de la cera. Aquesta olor de llor ens retornarà, al nas, cada vegada que a casa facin estofat. “

Josep Pla . El quadern gris. Un dietari. P. 615, edició de 1969 de l'obra completa; p. 589 en les edicions posteriors.

Nelly Arnold a la *Contribution a la connaissance ethnobotanique et medicinale de la flore de Chypre.*( Paris: Universitat René Descartes 1985. ), ens reporta “ Els rams fragants de llorer es fan servir a Xipre ( amb d'altres plantes: tiges i flors de cabeçuda,



de murta, d'olivera, etc. ) per a decorar el sepulcre de Crist a la Setmana Santa i Pasqua i així beneïts són conservats tot l'any en l'església. Els fidels poden collir-hi les fulles beneïdes del llorer o de l'olivera a fi de procedir a la fumigació de les cases per a fer foragitar la presa o mal d'ull o els mals esperits. “

La creença popular diu que un ram de llorer, beneït el Diumenge de Rams, lligat a la porta, la finestra o el balcó de casa allunya els mals esperits, esquiva els infortunis de les persones, cases, camps i animals i atrau la salut. Si es creu que una casa està embruixada, es crema llorer beneït, fent fumigacions a fi que el fum arribi a tots els racons.

Plini, l'Ancià, al capítol XXX del Llibre XV de La Història Natural, comenta que només el llorer, de tots els arbres plantats amb la mà i rebuts en les coses, no és mai ferit de llamp; i ens assabenta que el príncep Tiberi solia, quan tronava engarlandar-se amb rams de llorer contra la por dels llamps.

Leopardi en l'*Assaig sobre els errors dels antics*, quan parla *Del Tro* i fa esment dels molt eficaços remeis que els antics disposaven contra els perills dels llamps, com la pell de bou marí que utilitzava August per a calmar els seus temors o la de hiena que els navegants col·locaven en la punta de les seues veles com ens conta Plutarc, diu que “ El llorer, segons els antics, alliberava del perill, pensant Plini que aquesta propietat el feia digne d'aparèixer en el front dels vencedors “

Un bell i punyidor testimoni del llorer com a arbre protector dels llamps i de les tempestes ens el reporta Josep Pous i Pagés al seu colpidor relat anomenat justament *La Gropada: Tot d'una, un llamp més pròxim els abrigà de la seua lívida claror, enlluernant-los.*

*- Sant Marc, Santa Creu, Santa Bàrbera, no ens deixeu ! - mormolà la dona esglaiada, senyant-se ràpidament. I girant-se rodona, embocà l'escala, tot ploriquejant endolorida - : Ai, tristos de nosaltres, quin mal punt ! Me'n vaig a encendre el ciri del monument i a cremar llor i romaní beneït. Verge santa de la Salut ! Féu que estiguem a temps d'aturar la mala cosa ! [...] De la cuina venia el confús mormolar de la seva dona i del servei, que resaven davant d'una estampa de la Verge de la Salut il·luminada pel ciri del monument, bo i fent fumar llor i romaní beneït damunt les brases de la llar.*

Un altre bell testimoni, ple d'enyor, del llorer com a arbre protector el reporta Joaquim Ruyra al preciós relat *El primer llustre d'amor*, mentre descriu des del balcó de la seua cambra, pletòric d'emoció, el pas encalmat d'un carro pels carrers empedrats de l'antiga Girona, d'un dels grans carros d'aquells temps llunyans, marxant amb gravetat de congregants en processó de Setmana Santa o brandant i cruixint dolçament com una nau en mar de bonança, el carro més llarg, més ample i més alt que mai s'haja construït, - un veritable edifici amb rodes o magatzem ambulant -, de vela de lona grogrosa d'un gra setinós, tirat per una rècula de set animals, - set màquines de sang -, ( cinc mules, un ventrut cavall gavatx a les barres i de davanter un soberg i ferreny mul de cama nerviosa i prima ), amb el carreter, mig distret, mig vigilant, a peu al costat, les xurriaques a la mà, l'armilla descordada i el gec penjant del muscle, brollant-li de la butxaca sarronera el bec d'un flabiol de boix amb bells aplacats de llautó, que a estones perdudes, aquest carreter canut i corpulent, de francs i candorosos ulls, faria sonar com un encisat músic, posant especial atenció al detall del fanal reflector del carro, amarrat amb una argolla a la perxa, polit com un xarol i amb el vidre més immaculat que el del monocle d'un elegant; i al d'aquell *ramet de llor, segurament beneït, com el que les bones mestresses*

*solen posar a les portes i finestres per preservar-les del llamp, que verdejava en un dels costats davanters, curiosament lligat amb una corretja ensivellada. ¿ Vivia, doncs, allí alguna ànima piadosa ? ¿ Quina mà curiosa i honesta cuidava d'aquell fanal i d'aquell ram de llor, que parlava d'una fe tota senzilla i d'una devoció tota prudent ?*

Joaquim Ruyra reporta un nou testimoni, aquest del món de la mar, del llorer protector al relat *La Xucladora*, quan el somniós protagonista descobreix la veritable identitat de la rient i seductora nedadora *de bust d'una formosor que ni somiada i ulls enlluernadors: M'ho havien explicat alguns mariners vells i no ho creia. ¿ Sembla mentida que un ser tan formós pugui tenir el cor de fera ! Ah ! ja fan bé, d'enramar amb llor beneït les proes dels llaguts ! Ets dolenta, ets falsa com la mar traïdora.*

Maria Àngels Bonet reporta la informació d'un veí de Castellterçol de la Vall del Tenes ( Vallès Oriental ): “ Quan venia un temporal que es feia que havia de pedregar, s'agafaven tres fulles de llorer i es cremaven al foc. A dalt de la teulada se n'hi posava un brot tot l'any. “

Trobem el llorer com a símbol de la fecunditat en els primers capítols del protoevangeli de Jaume i de l'evangeli del pseudo Mateu, que tracten de la Naixença de la Mare de Déu i sempre Verge Maria, on Anna, la natzaretana i muller del betlemení, Joaquim, ja molt madura i dolguda a causa de la seua esterilitat prega Déu, davall d'un llorer, que li siga concedida descendència: “ I Anna, encara que molt afligida, es despullà dels seus vestits luctuosos, es féu el tocat, prengué els seus vestits de noccs i sobre l'hora nona va davallar al jardí per a passejar. Allí va vore un llorer, s'assegué a la seua ombra i pregà el Senyor: Déu dels nostres pares!, escolta'm i beneix-me a mi tal com beneires el ventre de Sara donant-li com a fill Isaac.I, havent alçat els seus ulls al cel, va vore un niu d'aucells en el llorer ”, “ i exhalà un gemec i esclatà en aquestes frases: Senyor Déu omnipotent! Tu que dones fills a totes les criatures: als animals salvatges, als ases, als rèptils, als peixos, a les aus; atorgant-les el poder-se alegrar amb ells, vas ha exclourem a mi de la teua benignitat ? “, “ I, mentre així parlava, es presentà de sobte davant d'ella un àngel del Senyor, dient-li: No tingues paüra, Anna, perquè Déu ha determinat que tu tingues un tany i la teua prole serà objecte d'admiració per tots els segles fins la fi dels segles. “

També el llorer està lligat a la naixença de Virgili com tan elegantment i amenament ens reporta Miquel Dolç a la introducció catalana de la seua traducció de les *Bucòliques*: “ Màgia havia somiat d'infantar una branca de llorer, la qual, en tocar a terra, creixia fins a esdevenir de seguida un arbre florit; l'endemà, fent via pel camp, se separà del camí i deslliurà feliçment *in subjecta fossa*, és a dir , probablement, dins un solc, en la gran pau dels camps llaurats per a la sembra, al si d'aquella terra itàlica, fecunda mare de messes, que el nostre poeta havia de cantar com cap altre. El nou nat va emetre un vagit i mostrà una faç serena. “

El branc florit de llorer que les Muses heliconianes donaren a tall de ceptre iniciàtic a Hesíode mentre pasturava les seues ovelles al peu del diví Helicó. *M'infongueren veu divina per a celebrar el futur i el passat i m'encarregaren lloar amb himnes l'estirp del feliços Sempiterns i cantar -les a elles mateixa al principi i al final.* Les muses, dames olímpiques i ubíquies, que saben dir moltes mentides amb aparença de veritats; i quan volen, saben proclamar la veritat. Les Muses del tot sabedores, mentre nosaltres només escolten la remor sense saber que dir-ne.

Hesíode. Teogonia. V: 22-34

Vicent Andrés Estellés evocant Safo en una de les seues èglogues ( XXIV ) parla de *la teua veu entre els llorers, la teua veu que crema i torba ...*

Quasi al començ del viatge d'Eneas des de Troia, rera les exèquies dedicades a Polidor, el malaguanyat missatger de Príam, en les ribes de Tràcia, Eneas i els companys es fan a la mar de nou per a arribar lassats dins les tranquil·les aigües del port d'una ciutat d'Apol.lo en una terra sagrada i conreada, on coronat de llorer sagrat, el rei Ani, ministre de Febus, baixa al port a l'encontre del seu vell amic Anquises per a dur-lo al vell santuari de pedra que té un llorer dreçat al seu llindar, on Anquises li pregarà a Apol.lo on anar a fixar l'estada i tenir un segur casal, i li damanarà un auguri: *L'antiga mare cerqueu-la, el sol que des de la soca de l'avior va llevar-vos rebrà la vostra tornada.* Virgili. La Eneida. Cant IIIè; v: 80-96

Arbre consagrat a Apol.lo i a la victòria, amb ell coronaven tots els vencedors: combatents, atletes, poetes o artistes.

De verd llorer li corona, Eneas, les temples a Cloant com a vencedor en les regates, i amb llorer verdejant el front li corona a Acestes prodigiós vencedor al tir a l'arc durant la celebració a Sicília dels jocs fúnebres en honor de l'aniversari de la mort d'Anquises. Virgili. *La Eneida.* Cant Vè; v: 244-246 i 539-540

*La fronda peneia*, la rama penea, *el diletto legno*, l'arbre insigne d'Apol.lo, *l'amato alloro*, dirà encara el Dant del llorer en el proemi del Paradís:

<i>O buono Apollo, a l'ultimo lavoro</i>	Bon Apol.lo, en el faenejar més fort,
<i>Fammmi del tuo valor si fatto vaso</i>	De la teua valor fes-me tal vas,
<i>Comme dimandi adar l'amato alloro.</i>	Que em torne digne del dilecte llor.

La perla associada a la palma o bé a la branca de llorer, era l'emblema dels vencedors recompensats pel triomf. I aqueix és un simbolisme, diu Charbonneau-Lassay, que l'art de la jove Església cristiana va saber acollir bé, perquè en una pintura del segle II que hi ha en la catacumba romana de la via Ardeatina, dues rames de llorer i el collar de perles representen el triomf dels màrtirs i la seua divina recompensa, *se regnans dat in praemium.*

“ La coronació del poeta, artista o vencedor amb llorer - comenta Juan Eduardo Cirlot - no representa la consagració exterior i visible d'una activitat, sino la reconeixença de que eixa activitat, per la seua sola existència, ja presuposa una sèrie de victòries interiors sobre les forces negatives i dissolvents de l'inferior. No hi ha obra sense lluita, sense triomf. Per això el llorer expressa la identificació progressiva del lluitador amb els motius i finalitats de la seua victòria, associant també el sentit genèric de fecunditat que té tota vegetació. “

Una corona de llorer llancen a l'alta mar el dia de la Mare de Déu del Carme, els mariners valencians ( Altea, Vinaròs, ), per la memòria dels companys ofegats.

El prodigiós llorer de sagrada crinera alçat, com un present reial a Febus, al bell mig del palau del bon rei Llatí, pare de la verge Lavínia i fill de Faune, l'endeví, i de la nimfa Marica; “ d'on pel llorer, va donar nom de laurents a tot aquell poble “, que ens reporta Virgili al començ del Cant 7è, versos 59 - 63.

La nimfa Dafne: la musa Laura, Lorena, Laureana.

El fullós i forçut llorer en que trasmudà el pare riu Peneu, el riu principal de Tessàlia, la seua filla, la nimfa fugitiva Dafne, per tal que escapara dels ardents i urgents amors impossibles d'Apol.lo, nascuts *no per un cec atzar, sinó pel furor de Cupido*, que tan tendrament reporta Ovidi en el Llibre 1er de Les Metamorfosis; versos 452-565

Dafne va ser la primera estimada d'Apol.lo.

El jove Apol.lo ple d'orgull tot just després d'haver vençut la serpent Pitó, veu Cupido tensant el seu arc, i li diu: què fas tu, nen joganer, amb armes d'hòmens ? Tu acontentat d'encendre amb la teua flama no sé quina sort d'amors, i no vulgues aspirar a una glòria que només a mi em pertoca.

Cupido aletejà fins el cim ombrívol del Parnàs i del seu buirac carregat de sagetes va traure dues fletxes, una d'or i afilada, que produeix amor, i l'altra de plom i roma, que fa fugir l'amor. La fletxa de plom la va clavar en la nimfa i amb la d'or va ferir Apol.lo, travessant els seus ossos fins al moll.

*; nudabant corpora uenti,  
obuiaque aduersas uibrabant flamina uestes,  
et leuis impulsos retro dabat aura capillos,  
auctaque forma fuga est.*

; el vent li marca les formes,  
el xoc de l'oreig les seues robes agiten,  
i una brisa suau li llança els cabells cap enrera;  
la fugida augmentava la seua bellesa. v: 527-530

...

Mes el perseguidor, amb l'amor alat ajudant-lo,  
corre sense parar fins que quasi toca l'esquena  
de la que fuig, i olora els cabells que pel coll se li escampen.

Ella, ja defallint, tremola en sentir-se vençuda  
tot i la seua fugida, i s'adreça a les ones penees:

“ Pare, ajuda'm ! Si els rius teniu un poder com a númens,  
treu-me i canvia'm aquest aspecte massa agradable ! “

Ha acabat el seu prec tot just, quan sent que li pesen  
tots els membres: el cos se ceneix d'una escorça ben fina,  
els cabells en fullam es transformen, els braços en branques;

aquells peus corredors arrelen formant una soca  
i la corona un cimbal: només la bellesa conserva.

Febus, malgrat això, l'estima i, al tronc repençant-se,  
nota encara el seu pit que batega sota l'escorça;

i abraçat a les branques que havien estat els seus membres  
besa la fusta, però la fusta rebutja aquests besos.

I l'inmortal “ si no puc fer-te la meua companya “

diu, “ el meu arbre et faré, i així et tindran a la vora,  
oh llorer, els meus cabells, i també el buirac i la lira.  
Tu adornaràs els cabdills contents quan veus satisfetes  
canten el seu triomf en la processó al Capitoli.  
De la casa de l’August seràs un fidel sentinella  
a cada flanc del portal que al mig ostenta l’alzina;  
i com els llargs cabells del meu cap, que sempre són joves  
i poblats, tu també lluiràs sempre verdes les fulles. “

v: 540- 565

“Aquest mite, comenta Robert Graves a la Introducció dels Mites Grecs, ha segut esmentat per psicòlegs freudians com un símbol de l’horror instintiu que sent una xicona per l’acte sexual; però Dafne era tot tret d’una verge esglaiada. El seu nom és una contracció de *Daphoene*, “ la sanguinària “, la deessa en estat d’ànim orgiàstic, les sacerdotesses de la qual, les Mènades, mastegaven fulles de llorer per a embriagar-se i periòdicament eixien corrents en nits de pleniluni assaltant viatgers incautes i espedaçant xiquets o bestioles jóvens; el llorer conté cianur de potassi. Aquest col·legis de Mènades foren suprimits pels hel·lens i només el bosquetó de llorer testimoniava que *Daphoene* havia ocupat anteriorment els temples: la mastegació de llorer per algú que no fora la sacerdotessa profètica de Delfos, a la qual Apol·lo conservava al seu servei en aquest temple, estigué prohibida a Grècia fins l’època romana.“

El bosc de llorers fragants dels Horts Elisis, al capdedins del qual ajaguts sobre la mollenca herba els felïços hostes es regalen amb delitoses menges i entonen cants joiosos en honor d’Apol·lo, descrit al meravellós Cant 6è de L’Eneida, versos 658 i 659, d’on el riu Erídan - el Po-, *que mulla la forest, cabalós surt a dalt al nivell de la terra.*

La fresca i esponerosa motada de llorers que li feia de sostre a la cova alta del Cíclop, oberta en un indret que dominava la mar, a l’entorn de la qual hi havia un bardal elevat, fet de grossos cantals, i pins esvelts i roures d’altiva crinera.

*Reposa sota les belles frondoses fulles el llorer  
gemmat, i demana la dolça beguda a la font  
per tal que, cansats del treball de l’estiu,  
els membres repoes, airejats pel zèfir.*

Anite de Tègeta ( cap al 300 a C )

## **252.- Lavandula dentata L.**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Garlanda ( Xàbia ); “ polillera ” ( Pedreguer ); tamarit ( Calp )

Dades ecològiques: Mediterrània-Subtropical. Matoll de branques dretes, de port sovint subarbustiu, pubescent, que rebrota de terra amb vigor i esponerós fullatge; té les fulles

oblongo-linears i el marge del limbe dentat. Fa les flors de corol.la violàcia reunides en espigues florals que porten al capdamunt un preciós floc de bràcties estèrils i dretes d'un bonic color violaci. És l'espígol de l'hivern i de la mar, del fred i del salobre perquè guanya el ple de la floració a començament de l'any i viu exclusivament en les muntanyes més properes a la nostra mar. La principal àrea de distribució de la garlanda en la regió iberollevantina està centrada al litoral diànic. És una meravella la florida de la garlanda, visitar Ifach, el cim de la Llorença i el Montgó al ple de cru hivern o el tossal de Bairen de la Safor on la garlanda té la seua fita tramuntanal.

Dades etnobotàniques: És l'espígol de creixement més veloç i esponerós i el més utilitzat com a ornamental.

A voltes es fa gastar com a substitut del cantueso.

El tamarit posat en una bosseta en el capçal del llit ( Calp )

La " polillera " es posa on hi ha roba ( Pedreguer )

### 253.- *Lavandula latifolia Medicus*

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Espígol, espigolera, a tot el territori.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Es veu, claret, a rodals i llenques pels matollars calcaris: Mariola, Serrella, Xortà... Es veuen algunes bones matallades pels faldars del Montcabrer camí de Cocentina. Durant molts anys del segle XX, anys de penúria, s'ha buscat molt per a fer essència, sovint arrancant de soca-arrel la mata. Certament les muntanyes diàniques, abans, ne criaven molt més.

A voltes es veu als jardins a tall de planta ornamental, o es cultiva per a fer essències, com als bancals mariolencs, la *Lavandula angustifolia Miller [= L. spica L.]*, anomenada també espígol, la qual es pròpia de la Mediterrània del Nord, on es fa als matollars secs.

Dades etnobotàniques:

Per als pulmons, en tasses i en bafs. Per al reuma. L'arreglèvem a costals per a dur-lo a Banyeres ( La Torre de les Maçanes )

L'espígol és bo per a la tos i constipat, en tasses; i per a fer perfum ( La Font de la Figuera )

Tassetes d'espígol per al colesterol ( Alcalà de la Jovada )

Per a l'alèrgia fer tres bons manolls de brotets ben tallaets de timonet, romer i espígol. Posar-ho en una tassa gran o caçoleta vora la tauleta de nit d'aquell que té l'alèrgia i totes les nits ha d'anar remenejant les herbes ( Forna )

" Vosaltres podreu prendre'n per a calmar el sistema nerviós si us s'altera, ara siga dolor de cap, marejos, malesganes i trastorns sobtats del cor. Va bé per a augmentar l'apetit, millorar una digestió difícil o cas d'algun còlic intestinal. Antimicrobiana, desinfectant, igual a l'interior que per a les ferides. " ens diu Josep Mascarell i Gosp al seu inoblidable *Amics de la Muntanya*.

Hui encara les dones i mestresses de casa més acondiciades posen entre la roba neta saquets o pomets de flors d'espígol per a perfumar-la i preservar-la de paràsits; i cremen unes espiguetes per a comunicar bon olor a la casa.

Bossetes d'espígol per a posar en la roba. És un antiarna i fa una oloreta més bona que per a què ( Alfafara )

*E vede como, ao abrir, a arca cheira a alfazema !*

I ve't com, en obrir, l'arca ol a espígol !

Eugénio da Andrade. As Maes.

Per a fer bon olor. Es cremava amb pols de garrofa seca i un poquet de sucre (Benissivà).

Per a donar olor a la casa, lleva l'olor a fem. A ma casa sempre hem fet quan teníem que traure el fem, un manollet d'espígol, una cullerà de sucre i una garrofa trencà damunt, li pegues foc i no et dones compte que traus el fem ( Altea )

Per a cremar en braser a casa quan treien el fem, i en les parteres ( Biar ).

L'espígol per a fer olor de casa, quan hi havia algú malalt fea un fumet damunt de dos brases ( Bocairent )

Cremàvem espígol en un plat de porcellana o de ferro o en una cassoleta vella, i fea un fumet que escampàvem quan treem el fem de la quadra i quan buidàvem el retrete, i llevava el mal olor. Ací, face's comptar, que només fa 14 anys, io i eixa i tots els del poble cagàvem en una gerreta i quan s'omplia, en un casset vell, hala !, la buidàvem i la mesclàvem en el fem per a l'horta, i feem uns encisams aixina de grans i més lluent, i no quea ningú malalt ( Atzeneta d'Albaida )

En temps vells, teníem l'espígol en garbetes i el cremàvem per a fer fum per a evitar l'olor de les quadres quan treem el fem ( Salem )

Ho cremaven en un platet per a quan treem el fem ( Castelló de Rugat )

Coixinets d'espígol de tela o gassa per a perfumar la roba neta ( Biar ).

Quan n'hi havia malalts o treem el fem, ficaven una corfa de taronja i un pessic d'espígol en un platet i ho cremaven per escampar l'olor eixa ( La Font de la Figuera )

Fum d'espígol per a donar bona oloreta a la casa quan n'hi ha malalts o algun part ( Catamarruc ).

Manollets d'espígol per a l'almari ( Alcalà de la Jovada ).

Boles d'espígol per a olor de la roba ( Benifallim )

Tu culls lo que és la floreta, en saquets de tela el claves en els almaris i fa un perfum ideal ( Bocairent )

L'espígol es posava en els colomers ( Balones )

El manoll d'espígol encés fa una flama que t'enllumena com si fora una pila. Io he anat de nit d'ací a la Vall ( de Gallinera ) amb només dos manolls d'espígol, un encés i l'altre baix del braç. Eren grossos i ben apretats. Eixia vora les cinc de la matinà i hi arribava cap a les sis a Benissivà ( Alcalà de la Jovada )

L'espígol es collia el mes d'agost per fer essència ( Castells de la Serrella )

Per a fer essències ( Biar )

Per a fer essència. A Saltes estaven abans les fàbriques d'essències ( Alcalà de la Jovada )

L'espígol per a fer colònia i essència, abans n'hi havia una mar i guanyaven més jornal que anar a cavar. No l'arrancaven la segaven i els colmeners a l'estiu s'albitraven en l'espígol. Ara n'hi ha ben poquet ( El Castell de Guadalest )

Dades antropològiques:

*Només de fer quatre passes per un prat ja em sento confús davant de la meua ignorància. Però, gràcies al meu pare, he après tanmateix a observar les plantes. M'agradaven les colònies d'eufòrbies, llurs ulls verds o lívids, les fulles cotonoses de la cua de guilla, perquè a l'hivern recullen una sola gemma d'aigua en llurs orelles de llebre, i sobretot l'espígol, perquè perfuma la pobresa dels vessants calcaris. Ah, l'espígol ! Calia sentir com deia aquest nom el pare ! Decididament, li dec moltes*

*coses, i moltes més a la tia Guida. La cambra de les dues alcoves era tota perfumada d'espígol.*

Josep Sebastià Pons: *L'Ocell Tranquil*

Els usos casolans tradicionals de l'espígol han sigut bellíssimament evocats, amb prosa clara i càlida, per l'escriptor riberenc Martí Domínguez al seu llibre d'estampes i remembrances *L'Ullal*:

*Allò mateix que l'aromàtic encens és al culte eucarístic, era abans l'espígol als cultes íntims de la llar. La cambra d'un malalt feia olor d'espígol freqüentment.. I les alcoves de les parteres, més encara, tant que, sempre que augmentava la família, tota la casa, des de les portes del carrer fins a les del corral, feia aqueixa olor. La robeta del criancó es calfava estesa sobre la pollera del braser, on es deixava caure un bon pessic d'espígol, un ritu puerperal que algunes mares massa tendres, malcriadores, allargaven i allargaven fent costum, fins que el fill pren la primera comunió, o quasi a les portes de l'adolescència.*

*Les seues floretes blavenques ja seques conserven un perfum agradable, com de muntanya, de camp, d'aire lliure i obert, de naturalesa saludable. En les pràctiques casolanes es consumia no sols per a cremar sinó també per a omplir petits coixinets amb els quals es perfumava delicadament - discretament - la roba blanca d'armaris, arques i calaixos....*

*En no poques cases, per guardar l'espígol, tenien una bossa o saquet, quasi sempre teles riques - setins, velluts, tafetans, organdins, brocatells -, de vegades amb petits brodats florals i randes. Als col·legis, escoles i costures, en aquells temps enquè les jovenetes de bona casa feien treballs d'ornament - brodats, mall, punt de marca, de ganxo, d'agulles, bolillos, calats, encaixos de randa... - fer una bossa per a l'espígol o espigolera representava quasi quasi un doctorat.*

*Amb les llistes lluentes, del color de la tela, frunzint-li la boca, l'espigolera es penjava en l'habitació, bé en el capçal del llit, bé en qualsevol altre moble o en una abraçadora de cortina, aquelles historiades copes de fusta amb cordam de passmaneria, o les de metall daurat amb relleus rococó de roses i angelets.*

També Toni Cucarella en *Els camps dels vençuts* fa un perfecte esment de la flaire de l'espígol en l'assossegada i límpida intimitat de la casa: *Em vaig endinsar en una suau penombra, estranyament recorfortant. Les dues finestres de l'habitació eren tancades, i solament els postiguets permetien un estret badall per on s'escolava una grapallada de claredat. Flotava pertot la flaire sedant de l'espígol que perfumava els calaixos on guardava la roba. El llit, de morera tornejada, em va semblar immens i altíssim. No se m'ha traspintat el cobertor, de malla perquè era estiu, tot de flors grans, roges.*

L'espígol com a protagonista d'un festival ígnic al voltant del solstici d'hivern, d'arrels ancestrals:

Manats d'espígol sec que es crema pels carrers la Nit de Nadal mentre es canten cançonetes i nadales.

Per a fer xameles per a la festa de la Nit de Nadal i de Reixos ( Alcoleja )

La xamela és una torxa que es fa en espígol. I abans quan els xiquets no teníem televisió i tantes coses conforme hi ha ara, ens havíem de divertir i feem espígol pel mes de



setembre i el nugàvem en tres o quatre cordell per a fer-nos les xameles i quan venia desembre tots els dies per la nit cremàvem les xameles i cantàvem cançons fins que arribava la nit de Nadal. Cada xamela venia a durar un poc més d'un quart d'hora, i enseguida en cremàvem un altra ( Alcoleja )

Manollets o manolls d'espígol ben lligats per a agarrar amb les mans a tall de torxes o atxes enceses que rodàvem els xiquets en la festa de la Nit de Nadal (Alcalà de la Jovada)

Per a fer xameles i jugar i fer festa al carrer. “ Un costalet d'espígol per a fer xameles per a la Nit de Nadal “ ( Catamarruc )

L'espígol el feem per a volar la xamela a Nadal ( Catamarruc )

Io n'ha fet de xameles i he anat a arreplegar l'espígol per a la Nit de Nadal i la de Reis ( Catamarruc )

Per a fer amb un manoll xameles per a la Nit de Nadal ( Castells de la Serrella )

A Nadal els xiquets feen xameles d'espígol, io a voltes n'ha arribat a fer més de trenta ( El Castell de Guadalest )

Xameles d'espígol per a la Nit de Nadal ( El Castell de Guadalest )

Ací corrien la xamela, tots els anys en feen els xiquets. Ara d'espígol en queda molt poqui ( Benimantell )

Feem xameles d'espígol, i aguanta molt, dura molt. Per Nadal moltes nits corriem les xameles ( L'Abdet )

Per a fer xameles. Sino n'hi havia espígol es feen de belatge ( Gorga )

*Xameles* d'espígol per a la Nit de Nadal. Se'n feen costals i se n'anaven a voltar; només es fea de nit ja començaven a voltar les xameles enceses pels carrers; i després del resopar anàvem a entrar als corrals i les coves per espantar amb les xameles els pardals adormits i caçar-los per a fer després un esmorzar ( Fageca )

Per a fer les xameles de Nadal. Segua l'espígol i per a fer la xamela més llarga, fa un manoll, el lliga, en acabant obri de baix, empalma un altre manoll i lliga ací, i fa una xamela aixina de llarga. I de nit a encendre i a rodar la xamela pel poble. Era cosa de xiquets de 9 o 10 anys ( Benimassot )

L'espígol per a fer els “ asguinaldos “ de la Nit de Nadal. En realitat per a fer atxes amb manolls d'espígol per a arreplegar l' “ asguinaldo “ de Nadal. Quan érem xicotets els “ asguinaldos “ els feem d'espígol i si no n'hi havia o el que no podia fer-los d'espígol, agarrava i els fea d'ambelatge que cremava igual i fea més fum. Un manoll com el braç o la cuixa i amb un cordellet o un aspart lligaven per dalt i per baix i anaven rodant i cremant. L'autèntic manoll és d'espígol i ara si no n'hi havia el feen d'ambelatge. Solien mesclar-ho. Normalment el uelo o el pare feen els manollets o torxes per als xiquets però a lo millor no en trobaven i li'ls feen d'ambelatge.

I mentre anaven rodant i cremant els manolls, pegaven la volta pel poble acompanyats pels músics, i a cada cantó cantaven una cançoneta o nadaleta:

*Asguinaldo de Tonet:*

*Tonet no vol anar a escola*

*i son pare va darrere*

*pegant-li amb una corda.*

o

*Pastorets i pastoretetes*

*féu nyenya que tinc fred*

*no me la féu d'angilaga*

*féu-me-la de romertet.*

O una altra que li dien *La Burra.*

I mentres la gent anava abocant dins del cabàs: dinés, sobrassaes, caixes de puros, braços de gitano, ammenles, figures...lo que donava el temps. I l'endemà, el dia de Nadal, per de matí, ho subastaven. Encara, tots els anys, ho fan ( Beniarrés )

Per a fer maixales ( sort de torxes o atxes lligades a un cordell ) per a la festa de la Nit de Nadal.

Els pares mos feen falles. Ho cremaven i anaven pels carrers els xiquets la Nit de Nadal, i els majors també. Era un costum. A Gaianes també ho fan i canten. Ara com no n'hi ha d'espígol o no n'hi ha prou, ho fan mesclat d'ambelatge ( Alcosseret de Planes )

L'espígol es cria pel camp i fa molt bona oloreta. Feen les tximeles d'espígol. Ho segàvem, ho secàvem i l'enrotllàvem d'espígol i feem les tximeles per a anar a rodar o pegar la volta a les tximeles la Nit de Nadal. Tximeletes xicotiuques per als més menuts però els pastorots les feen grans i grosses, i posaven una canya enmig i bona cosa d'espígol per fora i la feen tot lo gran que volien, tot lligat amb un cordell o aspart. Anaven pels carrers els menuts i els majors i tots, i es feen batalles colpejant unes tximeles contra altres, i els menuts acabaven anant-se'n cap a casa plorant ( Castells de la Serrella )

Xameles ( Balones, Gaianes, Onil ). Ximeles ( Famorca ). Jameles. Matxales ( Almudaina ). Mitxoles ( Castells de Serrella ), amb l'ò, oberta. Mitxòla ( Castells de la Serrella ), Maisseles. Maixelles. Aixama ( Tibi, Xixona, ). Falles ( Alcosseret de Planes, Petrer ). Atxes. Botiló o aixama d'aixames.

Mot d'origen incert, no és d'herència catalana, si bé és versemblant que siga aràbic, potser *g-m-l*, " arreplegar ". Sempre resta la hipòtesi raonable d'un *gāmāla* " manat " creat per l'àrab valencià. Maixela o maissela resultarien d'una metàtesi de jamela o xamela.

Es pot pensar que les xameles o falles - d'espígol, espart o albelatge - dels pobles muntanyencs diànics són una variant nadalenca dels fallaires de les valls pirinenques, els quals corren en fantàstica filera, pels boscos i muntanyes dels veïnatsges, amb falles de pregunta o tedes enceses, cantant corrandes i cançons a sant Joan, la nit abans de sa festa.

Diu Jacint Verdager:

*Del bosc de Canigó són los fallaires  
que dansen, fent coetejar pels aires  
ses trenta enceses falles com trenta serps de foc;  
en sardana fantàstica voltegen  
i de mà en mà estirades espuirnen,  
de bruixes i dimonis com estrafent un joc.*

Evoquem ara a aquella dona anomenada Carme que esmenta Josep Pla a la primera sèrie dels *Homenots*, dins del dedicat a Jaume Bofill i Mates, poeta: *Sabia tota mena de contes i contalles, les velles cançons catalanes, no amanerades encara pels orfeons, i fins algunes de provençals. Sabia tota mena de remeis, gairebé sempre agradables, i tota mena de perfums i fumerols sanitosos: cremava espígol o hisop o sucre morè, estergia aigües d'olor. Els secrets dels antics herbolaris del Montseny venien a donar a les cambres resclosides de ciutat una flaire de salubre netedat camperola.* I que Josep Carner a *Els Fruits Saborosos* en fa la figura d'una poesia prodigiosa, *Les Servees*

*Endreçades:  
A la polida cambra que fa aroma d'herbes,  
i és blanca, amb una imatge que ve del temps antic,  
Hersé treballa tota fina, i amb rostre amic.*

*És ben plaent el viure quan endegueu les serves.*

...

*I quan vindrà aquell dia que nostre fat curulla,  
aquell endreç per sempre que no farà cap por,  
que es cremi un xic d'espígol damunt de ma despulla  
i aquell estel que em veia s'adoni que no hi só.*

Una especial sensibilitat pel que fa l'espígol la de Vicent Andrés Estellés :

*ol a silenci.*

*ol a cast, íntim tàlem:*

*a part, a espígol.*

Vicent Andrés Estellés. Cant temporal. P. 177.

\*

*Olor d'espígol, conjugal i tebi,  
d'intimitats i costums molt honestos  
i episcopal de discretes clausures,*

*olor de part i penombra de cambra,*

*besos cremats, com volvetes d'espígol  
damunt el foc decent de quatre brases,*

*intimitat compartida en veu baixa,  
els mots trencats entre les dents del bes,*

*poblacions de llarga olor a espígol,*

*el matalàs del llit de matrimoni,*

*plora l'infant, tot el món ol a espígol,*

*la mare es trau d'amagat la mamella,*

*l'espígol cast al foc central del dia !*

Vicent Andrés Estellés. L'espígol. Ram diurn

*Qui diu que jo he cercat aquesta llunyania,  
i que em plau viure lluny de tu ?  
La vesta encara em flaira d'espígol que em vas dur;  
ta lletra encara serve vora el cor, nit i dia.*

*Al volt de la cintura porte un doble cinyell,  
i somnie que ens lliga els cors tota la vida.  
No saps que tots amaguen el seu amor més bell  
com una flor gentil que no pot ser collida ?  
U-Ti: La gent amaga el seu amor*

\*

*i l'espígol que ombreja la rocalla  
amb el seu cosset sinuós,  
de dona jove.*

Joan Baptista Campos Cruanyes. *La Sang: L'Estiu*

*Al peu del munt Elena on creix l'espígol blau,* diu un vers de *Conversa* de Josep Sebastià Pons.

## **254.- Lavandula stoechas L.**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Cabeçuda ( Quatretonda ); bofarull ( Ain, Fondeguilla, Eslida, Xóvar, Almedíxer ), bafarull ( Fondeguilla ), campdasa ( Eslida ), te de moro ( Eslida ),

Altres noms: Tomaní, caps d'ase, " cantueso ",

Dades ecològiques: Mediterrània. Matoll grisenc i molt ramificat, de tres o quatre pams d'altària propi de matollars litorals amants dels sòls arenosos o pobres en bases o descarbonatats. Allò més cridaner són les flors de corola morada quasi negra i imbricades i agrupades en quatre rengs, que despunten alcapdamunt de les erectes tiges en compactes espigues rematades per un graciós plomallet de bràcties de color lila. És una planta de tacte suau i d'un intens i camforat perfum. La podem trobar ben florida a començament de la primavera en els plans que volten la font del Barber, dalt de la carena de la muntanya de Les Creus de Tavernes de la Valldigna, entre dolines i engolidors; al Pla de l'Almàsita de Potries; en el deliciós Pla de la Llacuna de Vilallonga de la Safor; al bosquetó que volta el convent de Sant Jeroni de Cotalba; al Pla dels Suro de Barx; i sobretot al Surar de Pinet.

Dades etnobotàniques:

És una planta digestiva, antiespasmòdica, pectoral, detoxicant, astringent. Antiinflamatòria, antirreumàtica, desinfectant i vulnerària. És, a més, una excel·lent planta mel·lífera. Tasses de cabeçuda per curar a gripes i constipats, angines i bronquitis; o per a netejar ferides.

L'alcohol de tomaní, analgèsic i antirreumàtic, es fa posant a remulla durant un novenari un grapat d'espigues en un barralet de vidre ple d'alcohol de 96°. Es cola i s'alça. Fer friccions.

El bufarull com era mollet el gastàvem, els gavellers, ( com un guant ) per a collir angilagues ( Ain )

## **255.- Lavatera arborea L.**

*Malvaceae*

*Malvàcies*

Noms populars diànics: Malva vera ( Planes, Tàrbena, Pedreguer, ); malvera, malva, senzillament, en general a tot el territori ( Alcoleja, Alfafara, La Pobla del Duc, )

Altres noms: Malva d'arbre, malva arbòrea

Dades ecològiques: Mediterrània. Planta robusta, llenyosa a la base. Herbats nitròfils. Camps abandonats, vores de camins, sempre pels veïnatsges de pobles i de masos de muntanya.

Dades etnobotàniques:

És la malva més estimada com a medicinal, i sovint es planta al corral o prop de casa per a tindre-la a mà.

La malva té molta propietat. Les fulles per a fer pegats en les inflamacions i colps. Les flors per a beure i reblanir els constipats. Un grapaet de flors ( de 10 cap amunt ) i bullir com a mínim 10 minuts ( Castalla )

Què bones són les malves ! Ma uelo sempre en tenia una en el corral. Per al constipat. Igual flor que fulleta. I el peçó untat d'oli per als xiquets que no podien cagar ( la Pobra del Duc )

Flors de malva vera per als costipats ( Tàrbena )

La flor de la malvera per als constipats ( Alfafara )

Grapaet de flors de malva per a la tos i els costipats ( Alcoleja )

*Tasses de malva per als costipats, gripes i inflamacions:*

Pessiguet de flors de malva.

Uns brotets florits de pi.

Un ullet de romer ( Planes )

Flors de malva per a la pell ( Planes )

#### **256.- *Lavatera cretica* L.**

*Malvaceae*

*Malvàcies*

Noms populars diànics: Malva, malvera

Dades ecològiques: Mediterrània. Herbats nitròfils. Camps de tarongers i altres cultius, vores de camins..

Dades etnobotàniques:

S'utilitza com les altres malves.

#### **257.- *Lavatera maritima* Gouan**

*Malvaceae*

*Malvàcies*

Noms populars diànics: Malva blanca ( Tibi )

Altres noms: Malva de roca, malva marina.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Nanofaneròfit. Planta molt llenyosa, forta, arbustiva, tota grisenc i espessament vellutada ( pèls estel.lats curts ), de flors solitàries o geminades d'amples pètals de color malva o rosat molt suau, quasi blanc, la qual té preferència pels rodals i replans muntanyencs rocallosos i ben acarassolats. La flor de la malva marina és una de les fastuositats més reïxides del seny creatiu de la nostra muntanya, una subtil sorpresa inesperada de les cruets, eixutes i trepitjades rodalies de covals, corrals, castells, torres, ermites o masies. Recordar les malves marines del bell tossal del castell de Bairén de Gandia o les de més bon recordar encara, dels entorns de la cova del Forat de Bèrnia.

Dades etnobotàniques:

Les flors i le fulles tenen les mateixes virtuts emol.lients, suavitzants i antiinflamatòries de les altres malves.

Per a la inflamació. Bullida i beguda ( Tibi )

### 258.- *Lemna gibba* L.

*Lemnaceae*

*Lemnàcies*

Noms populars diànics: Pa de granota ( Xeraco ); farta-patos ( Silla, ); llentilla d'aigua.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Aquesta llentilla d'aigua fa les frondes engrossides, molt convexes al revers o, semiesfèriques en llur cares inferiors, i de color verd clar en la superior. Es fa vora cada dia més en les aigües quietes, empantanades i eutròfiques; resisteix la pol·lució; també la vorem en basses, safareigs, canals, valls i rius d'aigües sempre embassades sobre les quals sovint fa poblacions molt espesses i extenses. Menys trobadissa es fa al territori, l'altra llentilla d'aigua o menuda ( *Lemna minor* L. ). Subcosmopolita. Frondes més menudes, primes, disciformes però molt aplanades per ambdues cares, practicament sense gruix sensible, de color verd grisaci o rojal en la cara superior.

Dades etnobotàniques:

El pa de granota fa com unes dentilletes verdes damunt de l'aigua. Bo per als patos.

### 259.- *Lens culinaris* Med. ssp *culinaris* [ =*L. sculenta* Moench; *Vicia lens*; *Ervum lens* L.]

*Leguminoseae* vel *fabaceae*

*Lleguminoses* o *fabàcies*

Noms populars diànics: Llentillera ( Beniarjó, Benitaia, Agres, Foia de Castalla, Algemesí, ), lentillera ( Castelló de la Ribera, ), dentillera (Bellreguard, Almoines, La Font d'En Carròs, Gandia, Beniopa, Rafelcofer, Pego, Sanet i Negrals, Benimeli, Pedreguer, Murla, Benirrama, Benitaia, Benissivà, Benitaia, Beniaia, Alcosseret de Planes, Penella, La Foia de Castalla, Carrícola, El Castell de Guadalest, La Canyada, Beneixama, Bocairent, Ailo de Malferit, ), gentillera ( Vilallonga, Ador, Ròtova, Vinarós, ), guentillera ( Ebo, Orba, Benigembla, ), entillera ( Castell de la Serrella ), la mata.

**Llentilla** ( Beniarjó, Benitaia, Agres, Foia de Castalla, Cullera, Benifaió, Algemesí, ), **lentilla** ( Castelló de la Ribera, ), **dentilla** ( Bellreguard, Rafelcofer, Almoines, La Font d'En Carròs, Gandia, Beniopa, Barx, Pego, Sanet i Negrals, Benimeli, Pedreguer, Murla, Calp, Benissa, El Castell de Guadalest, La Vila Joiosa, Benirrama, Benitaia, Benissivà, Benitaia, Benitaia, Beniarrés, Alcosseret de Planes, Penella, La Foia de Castalla, Onil,

La Canyada, Beneixama, Bocairent, Ailo de Malferit, Carrícola, ), **gentilla** ( Vilallonga, Ador, Ròtova, Vinarós, ), **guentilla** ( Ebo, Orba, Benigembla, ), **entilla** ( Castells de la Serrella ), el gra aplanat i lenticular.

La dona més vella de Benitaia nada el 1904 deia clarament i repetidament llentilla, tot i que els restants comunicants més jòvens deien dentilla.

Altres noms populars: Llentia ( Illes Balears, Barcelona i en general a tot el català oriental ), nentilla ( Alt Empordà ),

Anomenada en llatí *lens*, i esmentada per Plini; també com a sinònim s'emprava el diminutiu, *lenticula*, d'on deriven els mots romanços.

*Abunda en diversitat de grans, així com...faves, ciurons, llentilles, fesols...*, apunta el diligent Francesc Eiximenis a *Lo Regiment de la cosa pública*. ( 25.26 )

Dades ecològiques: Planta d'origen incert. Teròfit escapós, herba anual, erecta, pubescent, de grandària reduïda ( 1-5 dm ), puix no puja més d'un pam. Té les fulles partides, paripinnades, amb folíols oblongs, de 5-20 x 1'5-8 mm; flors blavenques, de 4-9 mm, en raïm axil·lar, amb el calze tan llarg com la corol·la; i fa un llegum glabre, groguenc, amb 1-3 granes. A voltes es veu subespontània, no lluny dels cultius.

La lletilla es sembra quan entra l'octubre, i es cull a juny quan la bajoqueta es fa colorà, quasi roig ( Agres )

La terra roja és la millor per a fer guentilles. Les fa més bones i es couen millor. La terra blanca per als cigrons ( Ebo )

L'hora de collir les dentilles és Sant Antoni, com els favons i els hedros que es mengen els coloms ( Penella )

Dades etnobotàniques: Com els cigrons i els pèsols, les lletilles han estat cultivades per l'home des de temps remots, per les seues granes comestibles, com testimonien les deixalles de la Edat del Bronze i d'Egipte, però no s'han trobat peus de vegetació espontània.

Un espés i fumejant plat de lletilles per a dinar un dia d'hivern !

Dades antropològiques: Tot i ser secularment un llegum associat a pobres i esclaus, els antics hebreus tenien la lletilla en gran estima i és molt conegut l'episodi d'Esau que per un plat de lletilles va renunciar a la primogenitura.

*Esau arribà a ser un excel·lent caçador, que preferia viure al camp, mentre que Jacob era un home íntegre, que preferia viure en tendes.*

*Isaac preferia Esau, perquè li agradava menjar caça, però Rebeca preferia Jacob.*

*Un dia que Jacob estava coent lletilles, Esau tornava del camp molt cansat i va dir a Jacob:*

*- Estic rendit. Dona'm un plat d'això roguenc.*

*Per això s'anomena Edom ( que vol dir roguenc ).*

*Jacob li contestà:*

*- Te'l donaré si ara mateix em vens els teus drets de primogènit.*

*Esau va dir:*

*- M'estic morint. De què em serveixen els drets de primogènit ?*

*Jacob va continuar:*

*- Jura-m'ho ara mateix.*

*Esau li ho va jurar, i va vendre així a Jacob els seus drets de primogènit.*

*Aleshores Jacob donà a Esau pa i un plat de lletilles. Esau va menjar, va beure i se'n anà. No va donar cap valor als seus drets de primogènit.*

Gènesi - 25 ( 27-34 )

### *Conte de la Dentilleta*

Això era un home que anava demanant almoïna, i aplega a un poble i s'acosta a una casa i pregunta:

- Germaneta, no em donaria una almoïneteta per l'amor de Déu ?

I la dona li contesta: - Ai ! Io no tinc res, io no tinc res.

Però en un taulellet hi havia un grapaet de dentilles. I el pobret li diu:

- Vinga, donem mal que siga una dentilleta.

I la dona li dona la dentilleta i l'home l'agarra i se'n va.

Aleshores aplega a un altre poble, i s'acosta a una casa i li diu a l'ama: Germaneta em deixaria la dentilleta ací i mentre pegaria la volta al poble ?

- Vinga, deixe-se-la.

I au! L'home se'n va. Pega la volta al poble i torna a la casa i diu:

- Vinc per la dentilleta.

Però l'ama va i li contesta: - Mire ha eixit la gallina i se l'ha menjà.

- Doncs, o em dóna la dentilleta o la gallina, la gallina o la dentilleta, que es posa a reclamar l'home.

- Veges si li donaria la gallina per la dentilleta !, s'indignava la dona.

- Doncs, la dentilleta o la gallina, la gallina o la dentilleta, repetia i exigia el pobret.

I a la fi per tal d'espolsar-se'l de damunt va i li dóna la gallina.

L'home agarra la gallina i se'n va a un altre poble. Aplega a una casa i diu:

- Germaneta, deixaria la gallineta i mentre pegaria la volta al poble ?

- Ei, deixe-la.

L'home deixa la gallina i se'n va.

Quan torna, la dona diu: Mire ha eixit el porc i s'ha menjat la gallina.

- Doncs, o em dóna la gallineta o el porc, el porc o la gallineta.

I, com a les altres voltes, la dona a la fi ja cansada va i li dóna el porc, i l'home se'n va a un altre poble, i torna a repetir la mateixa cançó:

- Mire germaneta, em deixaria el porquet ací i mentre pegaria la volta al poble ?

- Ei, doncs, deixe-se-lo

L'home plega la volta, torna i diu: - Done'm el porquet, senyora.

I la dona li contesta: Ha eixit el bou i se l'ha menjat.

- Doncs, el porc o el bou, el bou o el porc.

I la dona li dóna el bou.

Plega a un altre poble i diu:

- Germaneta em deixaria el bouet ací i mentre pegaria la volta al poble ?

- Ei, deixe-se-lo.

Pega la volta al poble, torna i diu: Em dóna el bou, germaneta ?

- Ai !, mire, la meua xiqueta volia fetget de bou, *quin quiri em cou o sinó no filaré i em moriré*, i io he mort el bou per necessitat i li he donat el fetget a la xiqueta.

- Doncs, el bou o la xiqueta, la xiqueta o el bou.

- Veges, deia indignada la dona, si li donaria la xiqueta per el bou !

Però a la fi després de dir i exigir, va i agarra i li dóna la xiqueta.

Aleshores l'home se'n va a un altre poble amb la xiqueta amagada en del serró.

Arriba a una casa, pregunta per l'ama i diu: - Deixaria el serró ací i mentre pegaria la volta al poble ?

L'home, deixa el serró allí amb la xiqueta a dins i se'n va; i mentre la dona estava pastant i tenia una altra xiqueta, que li diu: - Mare io vullc un panet.

I senten que algú diu: - Per a mi un altre, a mi un altre.

- Això que és ? I agarren el serronet i descobreixen a dins la xiqueta.

I ara que li donarem quan vinga pel serronet ?

I pensant pensant va i agarren un gos i un gat i un cànter foradat, i omplin el cànter d'aigua i hala, deixen el serronet allí.

Arriba el pobret i diu: - Germaneta ja venim.

- Mire allí té el serronet.

Aleshores l'home agarra i se'n va amb el serró al coll a fer camí, i a tot això, el gat cap ací i el gos cap allà, el gat cap ací i el gos cap allà, i com el cànter estava foradat, li regallava damunt.

- Tu et pixes i et cagues però ja la pagaràs, ja.

I el gat cap ací i el gos cap allà i el sac regallant.

I pensant-se que era la xiqueta, tot irat tira el serró a terra i pom !, es trenca el cànter i s'escapen el gat i el gos; i es va quedar sense res.



I este és el conte de la dentilleta.

Arreplegat a Beniaia de Na Juanita Vidal Giner, mestra d'herbes i remeis, senyora del bell Racó del Candoig i telefonista del poble.

**260.- *Leontodon longirrostris* (Finch & P. D. Sell) Talavera**

**261.- *Leontodon taraxacoides* (Vill.) Mérat subsp. *hispidus* (Roth) Kerguelen**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Coroneta de rei ( Beniatjar ), corona de reina (Castelló de les Gerres); planeta ( Benissili, Alcalà de la Jovada ); herba redona ( Quatretonda d'Albaida, ), rampet ( Beniaia ), cama-roja dolça ( Beniarjó ); borrons ( Potries )

Altres noms populars: morro de porcell

Dades ecològiques: Mediterrània. Vores de camins i de bancals, erms i pratells terofítics. Herba molt abundant.

Dades etnobotàniques:

Verdura ( Benissili, Alcalà de la Jovada, Beniaia, )

És boníssima, la més dolça, la millor de les herbes ( Beniarjó )

És dolça, peludeta i es cria en els bancals ( Potries )

La coroneta de rei per a mesclar-ho en la verdura ( Beniatjar )

**262.- *Leontodon tuberosus* L.**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Nom popular diànics: Mamelletes ( Alquerieta de Guardamar, Daimús, Rafelcofer, La Font d'En Carròs, Oliva, Beniarbeig, Alcalà de la Jovada ), mamelludetes ( Oliva ), herba de mamelleta de vaca ( Potries ), mamelletes de vaca ( L'Atzúbia ), mamelletes de monja ( Benissili )

Cabotetes ( Pedreguer ); cabotetes de gall ( Xàbia )

Dades ecològiques: Mediterrània. Geòfit tuberós. Herba provista d'arrels napiformes gruixudes o tubercles fusiformes subterranis. Se sol criar en les ribes i pastures de sòls eutròfics, en rodals més o menys ombrejats. L'aparició de les escampadisses de flors de mamelletes, sovint acompanyades de les gràcils flors de les margalides de pastor ( *Bellis silvestris* ), bo i constel.lant d'or humil i de blanc innocent els pratells, les senderoles i les velles marginades ombrienques constitueix un senyal i una de les estampes evocadores de l'arribada de la primavera d'hivern a les terres litorals del territori.

L'herba de mamelletes de vaca es cria on n'hi ha marginets de brossa alta i que fa més ombreta. Fa moltes arreletes, totes en una, totes en un plomallet, i fondes quan la planta és gran. Enmig de les fulles trau uns peçonets i fa prou altet les floretes groguetes, que són molt guapetes ( Potries )

Dades etnobotàniques:

La fulla com a verdura és de les bones, és més dolça que amarga. I quan l'arrancaves trea uns pitonets com si foren mamelliues, n'hi havia voltes que eren llarguiues i xicotetes, altres eren més redonetes i grans, i eren bones. Prou voltes me n'he menjat. Ma mare mentre anàvem a fer herbes, fea: mira, pren, tasta-les que estan bones. Sempre anàvem a l'horta i em deia: pren rasca-te-les i menja-te-les, mentre la mare mira per allí. I io me les pelava, les rascava en un gavinet, com la xirivia o la carlota, i eren dolcetes i blanquetes, molt blanquetes com el marbre de la taula ( Potries )

Les mamelletes són una verdura dolcíssima, ací la busquen les dones com a "loques ". Es cria pel riu i baix la font del Plantat. Quan la fa té unes cabotetes com el dit corrinyer en l'arrel, com un penjoll de mamelletes ( Alcalà de la Jovada )

Les mamellestes són una herba molt dolça; hi havia qui es menjava les arreletes ( Beniarbeig )

Agarràvem la fulla de verdura ( Alquerieta de Guardamar )

Les xufetes rascaetes es mengem ( Beniarjó )

Sent xicons anàvem a fer mamelletes. Això ix més que res en els màrgens. Fa com si foren moniatets i estaven bons. Les pelàvem i mo les menjàvem. Io n'he menjat d'això ( Daimús )

Les mamelletes es criaven en els màrgens vells, de molta esgolà. Es menjaven els nabets, que mosatros diem xufetes ( Daimús )

Quan era menut amb ma mare n'arrancàvem de cabotetes i mo les menjàvem com un moniatet, ho rascàvem amb un gabinet o un trosset de canya ( Pedreguer )

És verdura i nabeta. N'hi ha planta que ne trau tres o quatre. Es cria en llocs humits i ombralls ( La Font d'En Carròs )

Les fulles de les mamelludetes per a bullir. Baix té uns moniatingos o xufetes llargates que les pelàvem i mo les menjàvem ( Oliva )

Es menja només lo verd ( Oliva )

Les cabotetes de gall es mengem però fan caguets ( Xàbia )

### 263.- *Lepidium graminifolium* L.

*Cruciferae*

*Cruciferes*

Noms populars diànics: Morritort (Bellreguard, Cocentaina, Alqueria d'Aznar, Xàtiva, ), morrotord ( Alcoi, )

Altres noms: Morritort de fulla estreta.

Dades ecològiques: Mediterrània-Iranoturaniana. Planta ramificada, glabrescent, de tiges vimínies, dretes, de 2 a 8 dm. d'altària; fulles basals fugisseres, llargament peciolades, oblongues, dentades o lobulades; les caulinars mitjanes lanceolato-liniars de 2-5 mm. Florida tot l'any. Vores de camins rurals, ermots, vegetació ruderal dels terrers eixuts, de la terra baixa mediterrània a la muntanya mitjana.

Dades etnobotàniques:

El morritort per a problemes de renyó, retenció de líquids. Regula molt bé el renyó ( Xàtiva )

El morrotord per a la inflamació d'orina ( Alcoi )

El morrotord és el remei dilecte d'Anna, la curandera de l'Alqueria d'Aznar, per a la inflamació de l'orina.

**264.- *Lepidium latifolium* L.**

*Cruciferae*

*Cruciferes*

Noms populars diànics: Te ( L'Alcúdia )

Altres noms pupolars: Morritort bord o salvatge; herba arenera, herba del mal de queixal, herba de la fluxió.

Dades ecològiques: Euroasàtica. Hemicriptòfit escapós. Planta vivaç, glauca, dreta, alta, amb vistents inflorescències paniculades i blanques. Fulles caulinars ovades o ovado-lanceolades, les basals de 10 a 15cm. de longitud i 4 o 5 cm d'amplària, amb les vores parcialment asserrats, sovint acabades en una punteta o mugró. Es troba en herbats humits

Dades etnobotàniques:

Té propietats paregudes als altres morritorts. En poca quantitat les fulles fresques trossejades s'han fet servir en amanida a fi d'aprofitar les seues virtuts aperitives, tòniques estomacals i diürètiques.

Ma uelo li deia te i el gastava per a desfer les pedres i arenetes del rinyó. Posava en remull una fulla, una sola, de les de baix, les grans, i se'n prenia només una tassa a la setmana perquè deia que afluixa molt, i fas unes pixarraes grogues, molt fortes, de molta olor. Hi havia gent que li'n demanava per a les pedres i en dos o tres setmanes desapareixien. Ell no tenia pedres ni res però ell se'n prenia totes les setmanes una tassa de te; i també l'hipèric se'n prenia una tassetta tots els dies de l'any, de sempre. És possible que ma uelo sabera d'eixa herba, que ell tenia plantada en el seu tros, d'Ibi, on va naixer i tenia familiars però no ho sé. Ell la va gastar tota la vida ( L'Alcúdia )

**265.- *Lepidium draba* L.[= *Cardaria draba* ( L.) Desv.**

*Cruciferae*

*Cruciferes*

Noms populars diànics: Floretes ( ); gata-rabiosa ( Cocentina, )

Altres noms populars: Bàbol

Dades ecològiques: Mediterrània-Iranoturaniana. Herba perenne, multicaule, pubescent amb estolons subteranis, de tiges erectes, més o menys ramificades a la part superior, de fulles ovato-oblongues, d'1'5-10 x 0'7-5cm, les inferiors peciolades, més o menys dividides, les mitjanes i superiors sèssils, amplexicaules i més o menys dentades. Flors de pètals blancs. Herbats nitròfils, cultius, caixers de riu, vores de camps i de camins, vegetació ruderal terofítica, sobre sòls profunds.

Dades etnobotàniques:

Hem trobat gent que la collia d'amanida.

Una ensalà d'alficós, endivietes i olives trencades.

**266.- *Leuzea conifera* (L.) DC. In Lam. & DC. [*Centaurea conifera* L.]**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Carxofa o carxofeta borda ( Alfauir, Beniarrés, ), carxofera de pastor ( El Ràfol de Salem, ), carxofeta o carxofetes ( Barx, Castells de la Serrella, Cocentaina, Alcoi, Bocairent, Gorga, Balones, Beniaia, Potries, Carrícola, La Pobla del Duc, Quatretonda de la Vall d'Albaida, ), carxofes ( Beniarrés ), carxofeta de muntanya ( Alcoi, ), carxofeta de Sant Joan ( La Torre de les Maçanes ), carxofa almorrana ( Lloc Nou de Sant Jeroni, Benilloba, ), carxofetes de les almorrans ( Quatretonda de la Vall d'Albaida), carxofa per les almorrans ( Cocentaina ), carxofeta de plata ( Fageca ), perquè en tocar-la fa la mateixa remoreta que el paper de plata; calamars ( Tollos ); ros de Sant Joan ( Benillup ); pinya de Sant Joan (Ontinyent)

Cullereta de pastor ( Petrer )

Pinya de sant Joan ( Petrer )

Sabateta de la Mare de Déu ( Gata )

Creix-amfàbegues ( Gata )

Dades ecològiques: Mediterrània central i occidental. Sotabosc de pinedes, matollars aclarits de muntanya, romerars, entre l'espés brossesgal o vora un bancal de secà. Les flors solen aplegar-se, en diverses cabeçoles al capdamunt de les ertes tiges però més sovint, en una sola i grossa cabeçola, recoberta de bràcties escarioses, lluentes i imbricades, les quals són rosades i tubulars, i a penes sobreixen de la cabeçola. La forma i la grandària d'aquestes cabeçoles que recorden les de la carxofa i la pinya dels pins són les que han suggerit els noms populars.

Dades etnobotàniques: La virtut d'aquesta planta més estesa a tot el territori és la de previndre, assuavir i assecar o eliminar les molestes i oneroses almorrans, normalment per via psicògena o màgica.

Per a l'almorrana. La friges i l'oli s'unta. També posant-la en la tauleta de nit o " on la pugues mirar ( Cocentaina ).

Fregit en oli i untar les almorrans. O deixar-ho on més estàs o baix del matalap o del llit ( Fageca )

N'agarres tres carxofetes i les poses dins d'una bosseta de cotó ben cosideta per a que no se'n vaja la llavor, i el que té almorrans li desapareixen poc a poc. Eixa mateixa flor bullida i macerada deu dies en oli es gasta per a untar l'almorrana si la tens molt forta ( Barx )

Per a curar les almorrans. Es porten tres cabotetes damunt; o fregir poquet foc, uns cinc minuts, en oli d'oliva, es cola i s'unta ( Vilallonga de la Safor )

Mon pare li deia carxofeta de Sant Joan i la gastava per les almorrans ( La Torre de les Maçanes )

Un floreret de carxofetes, herba femetera i copets de pi. Només mirant-ho o tocant-ho, prou, les almorrans no passen avant. Hi ha qui s'ho posa a la bujaca o baix del capçal del llit ( Cocentaina )

Carxofa almorrana. Ho frigen i després s'unten; si ho tens a la vista no piquen les almorrans ( Benilloba )

Les carxofetes per a les almorrans. Portar una carxofeta dins una bosseta en la bujaca. Eficàcia provada ( Castells de la Serrella )

Una, tres o cinc o qualsevol nombre imparell de carxofetes posades damunt de l'almari per a les "almorrans" ( Castells de la Serrella )

Carxofeta. Per a l'almorrana, posat a la vista. O fregides en oli, i l'oli untat. A mi se me'n van anar ( Gorga )

Les carxofes per a les "almorrans". Ho has de posar que la persona passe pel costat i no ho sàpia. També la bollien en oli i s'ho posaven en l'"almorrana" ( Beniarrés )

Les posaves en un lloc on tu les mires i se'n van les "almorrans" ( Bocairent )

Les carxofetes per a posar-ho baix del llit per a les almorrans ( La pobla del Duc )

Eixes carxofetes són per les almorrans, per a posar en un lloc on s'entre tots els dies, en un raconet, dalt de l'almari, encara que no la veges ( Balones )

Portar tres carxofetes bordes en una bosseta de roba que toque la carn per a les almorrans ( Alfauir )

Una tia meua que tenia almorrans se'n fea i s'ho penjava del llit, penjat allí darrere en el tauler, i dia que això li anava bé ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

CALAMARS. Carxofetes.

Per a les almorrans hi ha qui la porta damunt i hi ha qui la posa en un got dins de l'habitació ( Tollos )

Per a les almorrans ( Beniarrés, )

La carxofeta seca les almorrans ( Alcoi )

Es posen carxofetes damunt de la " mesita " per a les almorrans ( Palma de Gandia )

Per a les almorrans posant-te-les damunt, dins la bujaca, baix del llit o dins l'almari. En tres carxofetes prou ( Vilallonga )

Oli de carxofetes per a les almorrans: fregir un grapat de carxofetes en oli d'oliva a poc a poc uns cinc o deu minuts sense que es creme mai l'oli. Colar i posar en un potet. Afegir si es pot un pessiguet de neu ( Beniaia ).

Això és pa les almorrans. Fer una polseta amb les carxofetes i corfes d'ou, i posar-la damunt les almorrans amb un drapet ( Albaida )

La meua germana la fregia i de l'oli es fregava el cul el meu gendre per a les almorrans: les pinyetes fan eixa faena ( Cocentaina )

Per a les almorrans feen un ramellet de carxofetes i es penjava en el capçal del llit o baix

del matalap o en puestos aixina ( Carrícola )

Per a cuar les morenes portar una, tres o cinc carxofetes damunt, sempre un nombre imparell, o castanyes bordes o d'Índies ( Emília Pastor-València )

Les carxofetes amb la muda de la serp, ho bullien i es donava a comte de beure aigua per als constipats dels animals: burros, matxos i cavalls ( Salem )

La cullen i la posen al costat de les amfàbigues per a fer-les créixer ( Gata )

Posaven eixes carxofetes en les amfàbigues per a que cresqueren i fer-les més grans i boniques. Primer ho bullien, després estacaven les carxofetes baix de les amfàbigues, i després les arruixaven en l'aigua de les carxofetes ( Jesús Pobre )

El ros de Sant Joan és bo per a la calentura. Bullien les cabotes. Para molt amargós, amarga com la retrama ( Benillup )

També se'ns ha informat de la utilització de la carxofeta a tall de baròmetre casolà o indicador de l'oratge, si a mà ve, com la carlina a les terres pirinenques; ja que les carxofetes s'obrin quan fa bon oratge o temps sec, i es tanquen quan entra la humitat.

## 267.- *Linum usitatissimum* L.

*Linaceae*

*Linàcies*

Noms populars diànics: lli, la planta; llinós, llinosa, “ llinassa “, la llavor o grana; llinar, el camp.

Del llatí *Linum*, nom de la planta; *usitatissimum*, degut a les seues múltiples utilitats.

Dades ecològiques: Herba anual erecta, de dos pams d'alçada, de delicades flors primaverals de color blau pàl·lid. Es creu oriünda d'Egipte. Antigament va ser molt cultivada i ara només localment. Subespontània o naturalitzada ací i allà, pels veïnatsges de les poblacions i antics cultius, en vores de camins i de bancals i sobre terrenys xafigats o antropitzats.

Aquesta gràcil i fràgil herbeta, com la dacsà, no es coneix en estat silvestre; se suposa derivada del *Linum angustifolium* Hudson, oriünd dels països mediterranis i millorat per l'home.

Al Territori Diànic en estat silvestre qualsevol caminant interessat per les plantes, pot copsar tres llins més amb relativa facilitat, sobretot si passeja durant la primavera d'estiu que es quan estan florits: El més abundant és el lli blau, *Linum narbonense* L., propi de la mediterrània centro-occidental, de tiges rígides de soqueta lignificada i de característic creixement radial, i que fa flors d'un blau intens i vistent. El bull de les llavors d'aquest lli silvestre, ens diu Lluís Mulet Pasqual, que a Eslida l'usen en novenari, com a cordial, activador de la circulació sanguínia i per a purificar la sang. El lli blanc o de la Mare de Déu, *Linum tenuifolium* subsp. *sufruticosum* ( L. ) Litard., propi de la mediterrània occidental, és anomenat a Castelló, mantell de la Mare de Déu, i per un altre costat, botja amarga, potser perquè no la pasturen espontàniament ni els animals i es tinguda per tòxica. El lli estret, *Linum strictum* L., tot i que en condicions favorables, excepcionalment, pot alçar-se més de dos pams de terra i fer-se ramut i fullós, és el més menut i prim de tots i el que millor suporta l'ardor de les solanes, on abunda, a voltes molt, com en la solana del castell de Marinyent, sense quasi fer-se notar. El tendral lli marítim, *Linum maritimum* L., de delicada floreta groga, és propi de terrenys humids lleugerament salins de les contrades mediterrànies sobretot litorals; el vorem en les dilatades i greixoses praderies de la fogosa marjal.

Dades etnobotàniques:

Cultivat des del començament del Neolític i al llag dels segles per totes les grans i petites cultures sense solució de continuïtat, per a l'obtenció de la fibra de les tiges i l'oli de les llavors. A Europa fins l'arribada del cotó de l'orient durant l'edat mitjana la fibra de lli va ser la dilecta en la confecció de bons teixits. Actualment l'ús de la fibra del lli ha minvat molt a favor de les fibres sintètiques i el lli només es cultiva en alguns pocs països com Argentina i en alguns altres llocs determinats.

Les llavors, senceres o partides, preses en infusuó o amerades i preses a culleradetes, es fan servir com a laxants, i per a normalitzar la flora intestinal a conseqüència de les inflamacions de l'estòmag i dels intestins. Són llises, de color castany polit; s'arpleguen a la tardor, i espolsant-les de les càpsules es posen a secar. Contenen un 40% de greixos, entre els quals descolla l'àcid linoleic i altres no saturats.

Una cullerà de llavorettes de lli a la boca i prendre amb un bon got d'aigua a la banda de nit per a l'estrenyiment ( Tavernes de la Valldigna )

Per a la inflamació i l'estrenyiment: Un grapaet de llavorettes bullides en un litre d'aigua. Bullir un minut, colar i beure'n tres tasses per dia ( Gandia )

A Xauen una anciana centenària mentre l'entrevistàvem a sa casa ens va servir un obscur i energètic dolç de llavors de lli amb almívar de sucre, pastat i remenat al foc. Ens va dir que era un dolç especial per a les festivitats de molt de renom com la vespra de la naixença de Mohamet.

Farina de lli o de " llinassa ", per a fer cataplasmes i emplastes emol·lients per a reblanir els encatarraments i calmar els dolors reumàtics; i en grans, furòncols, abscesos, inflamacions i espasmes musculars. Millor si la farina és ben fresca.

L'oli de llinós o " llinassa " que s'obté per premsat de les llavors es fa servir en la fabricació de vernissos, pintures i tintes i a nivell domèstic per a untar i polimentar portes, finestral i balcons de fusta per les seues propietats secants.

Pel que fa al virtuos i pulcre fil de lli i les teles amb ell confeccionades, J. Quer en la *Flora española*, tom V, p.364:

" El llenç que es fa de lli es preferible al del cotó i a totes les altres matèries per a la cura de les ferides i úlceres, perquè no les inflama, com fa el cotó, perquè es més suau i flexible, i, per consegüent, més propi per a aquests usos que cap altra tela.

Dades antropològiques:

El lli és un altre símbol de la vida i de la vegetació abundant.

La planta del lli, com la del cànem, són dos de les més significatives domesticacions i de les més preades troballes dels orígens de les civilitzacions agrícoles, per les llavors i més encara per les fibres. La fibra de lli era la més usada en l'antigor, per a obtindre-la es deixaven les tiges de les plantes ja granades a remull en aigua per tal de separar-les dels teixits putrescibles, i després es posaven a secar i blanquejar al sol. És una fibra molt resistent a la tensió i doradora que es fa servir per a manufacturar fils i tota sort de teles, fins i tot paper fi d'escriure i de fumar.

Hi ha una antiga creença, potser provinent de l'Índia, que diu que el lli va ser teixit per l'Aurora i l'Alba, que hi formaren un vel lluminós en el cel. D'ací que fora el fil dilecte per als teixits sagrats en l'antiga Egipte, Grècia, Roma, Àsia menor o l'Índia.

En benes de lli, el déu cap de xacal, Anubis, va envoltar el déu Osiris mort, rera aplegar tros a tros el seu cos estrossat amb l'ajud d'Isis, Neftys, Thot i Horus; i després va executar la resta de rites que els egipcis solien acomplir amb el cossos dels difunts. I, en acabant, Isis va ventallar la freda argila amb les seues ales, Osiris va reviure i des de llavors va governar entre els morts com Rei de l'altre món i Senyor del món subterrani i de l'Eternitat. James George Frazer. *La Branca Daurada: El Mite d'Osiris*.

Un senzill cabdell de màgic fil de fibra de lli, lliurà l'arquitecte Dèdal, abans d'eixir de Creta, a la llunar verge Ariadna, *la molt santa*, com ajud perquè el seu estimat Teseu poguera entrar a matar el Minotaure i després trobar l'eixida del Laberint que el genial arquitecte bastí per a que la filla d'Hèlios, esposa de Minos i mare d'Ariadna, Pasífae, parira i recluira en les fosques fondàries dels seus tortuosos i zigzaguejants passadissos, Asterió, el Minotaure, esglai i misteri de Creta, el monstre amb cap de bou, que va engendrar en deixar-se violat pel brau blanc de Posidó. Un cabdell de màgic fil de lli que la verge Ariadna sostenia en la mà, mentre esperava, a la llinda de l'entrada del

Laberint, el qual Teseu tenia que seguir, soltant a mesura que avançava, - per a després cabdellar-lo i eixir a l'exterior- fins arribar a la recambra més recòndita de l'ardu edifici on s'allotjava i dormia el monstre que havia d'agafar de la crinera i sacrificar a Posidó.

De lli és també el fil o estam del cabdell de la vida humana amb el qual les tres Moires, anomenades Parques pel romans, treballen: Cloto, Làquesis i Àtropos, les deesses de més edat. El cabdell o fusada o quantitat de fil de lli que es posa al fus que Cloto destina a cadascú en nàixer i que la seua germana Làquesis va filant mentre dura la vida, i que finalment Àtropos inflexible tallarà amb unes tisores.

Amb senzilla i elemental aigua clara rentaren Febo infant les Dees quan va nàixer després que sa mare Leto estiguera nou dies i nou nits traspassada de dolors de part recolzada al tronc d'una palmera a l'illa flotant de Delos; i després, les sol.lícites Dees, *de manera pura i sense taca*, faixaren l'infant Apol.lo amb lli blanc, fi, completament nou, i el voltaren amb una cinta d'or. ( Himne Homèric III, a Apol.lo; v. 120-123 )

Vestida de lli escarlata i amb un gruixut collaret d'or penjant del coll, anava la bella i tendral Políxena acompanyant sa mare, la reina Hècuba, pel terror fora murs de Troia, la santa, per visitar el temple d'Apol.lo ubicat en terra neutra, aquell matí que Aquil.les, desarmat i oferint sacrificis en el temple, la va topar i se n' enamorà de sobte i violentament.

També vestit de lli, de lli blanc i amb els cabells engarlandats es va presentar el virginal Hipòlit a Eleusis per assistir als festivals iniciàtics, quan la seua madastra Fedra s' enamorà d'ell, en esguardar-lo des de darrere d'una anyenca murtera, malgrat el seu semblant ferreny que a ella li semblà admirablement sever.

La vaporosa túnica glauca de lli que velava l'ancià déu Tíber, - corrent sense minva, el riu de magnífiques banyes, el Tíber blavenc, el riu que el cel més s'estima - , quan es va aparèixer en somnis a Eneas adormit als costals de la riba sota la volta fresca del cel de la nit, dreçant el déu fluvial la testa entre el verd fullam dels xops i cenyits els cabells de canya ombradissa, i aconsellant-li una aliança amb els arcadis i el seu bon rei Evandre que sostenen guerra amb el poble llatí, que ens reporta Virgili en el Cant XIII; v: 31-34 de L'Eneida.

Coronada de flors i de pomes i altres fruites, amb unes espardenyas fetes de fulla de palma i portant un vestit de lli, teixit de moltíssims colors: ara blanc i molt lluït, adés groc com la flor del safrà, ara abrandat amb un color rosat, que fins i tot de lluny enlluernava la vista, se li va manifestar a Lluci la Dea Lluna o Isis, en el memorable onzè llibre de les Metamorfosis d'Apuleu o L'Ase d'Or.

Tres personatges amb el nom de Linus apareixen dins la mitologia grega antiga. El més antic seria Linus el fill d'Ismeni, professor de música del rude Hèracles -el millor arquer i lluitador d'entre els primers invasors doris-, al qual va colpejar pel fet de no estudiar prou l'escala musical, i Hèracles el va matar tustant-lo amb la lira. Un altre és el nin Linus d'Argos, fill de Psàmate i Apol.lo, que abandonaren en una muntanya, per temor a l'ira de Zeus, on el trobaren i criaren uns pastors però més tard fou espedaçat pels cans de Crotopo, pare de Psàmate. Un tercer Linus jau també soterrat a Argos. Era músic i poeta, fill de Cal.líope i Eagre, i per tant germà d'Orfeu. Va ser el músic més gran que havia aparegut en la humanitat i el gelós Apol.lo el va matar. Era savi en tot, va inventar el ritme i la melodia, va compondre cançons en honor a Dionís i altres herois antics, i va ensenyar a Tàmiris i Orfeu.



L'ús del lli a l'antic Egipte el troben bellament reflexats en aquets bells i frescs cants d'amor:

*Porte per tu la perfecció del cos vestida  
del lli reial més fi,  
un lli amerat d'essències,  
tot xop d'olis d'olor.  
Cants de Vora l'Aigua ( 1 )*

*Què li cal perquè tinga el llit ben fet ?  
Mira, servent:  
Només un lli que la cobresca de finors,  
res de llençols ni cobrellits reials,  
ans només un teixit senzill tot blanc  
ben ruixat amb polsim d'oli flairós.  
Cants de Vora l'Aigua ( 6 )*

A la Bíblia com al Talmud i altres tractats rabínics, els esments i els comentaris sobre el lli són molt abundants. Al Gènesi ( 41:42 ) llegim dins la gran història de Josep i els seus germans com el faraó després de traure's l'anell de la mà i posar-lo en la mà de Josep, " el vestí amb robes de lli finíssim ". Al llibre de l'Èxode ens diu que era molt cultivat a Egipte ( 9:31 ) des d'on era exportat a Tir ( 27:7 ); i en la part dedicada a les instruccions sobre el santuari i el culte hi ha esments sobre l'ús ritual del lli:

" Fes per al tabernacle deu tapissos de lli ben filat i llana tenyida de porpra violeta i vermella i d'escarlata. "

" Fes una cortina de lli ben filat i llana tenyida de porpra violeta i vermella i d'escarlata, amb figures de querubins brodades artísticament.[ ].Penja la cortina amb gafets i, darrere la cortina, posa-hi l'arca que conté el document de l'aliança. La cortina vos indicarà la separació entre el lloc sant i el lloc santíssim. "

" Per a l'entrada de la tenda, fes una altra cortina brodada de llana tenyida de porpra violeta i vermella i d'escarlata. Fes-la de lli ben filat. "

" Al voltant del tabernacle fes-hi un atri, delimitat per teles de lli ben filat. "

" L'efod l'han de fer de lli ben filat, brodat artísticament amb or, i de llana tenyida de porpra violeta i vermella i d'escarlata. "

" Fes confeccionar la bossa pectoral del judici artísticament brodada, igual com l'efod, és a dir amb lli ben filat, or, i llana tenyida de porpra violeta i vermella i d'escarlata. "

" La túnica i la cinta que lliga els cabells seran de lli, i la faixa serà brodada. "

Vestida de lli, amb el cos i la cara unguits d'un perfum preciós i els cabells lligats amb una cinta, i engalanada amb totes les seues joies, va manar Judit, segura més que ningú de si mateixa, que li obriren la porta de Betúlia, per a eixir, calçada amb sandàlies, elegantíssima per a atraure l'esguard de qualsevol home que la vegés, als camps solitaris de la nit, per seduir Holofernes, arrogant i refiat de la seua força.

Judit: 10, 3-4 i 16, 7-8

És a l'Apocalipsi de Joan, el solitari de Patmos, on trobem el pulcre lli esmentat amb el caràcter sagrat més elevat:

“ Aleluia: perquè regna el Senyor Déu Totpoderós ! Alegrem-nos i cantem amb gaubança, i donem-li glòria !, perquè han arribat les noces de l’Anyell i la seua muller s’ha enllestit. I a ella li fou donat que s’abillara de lli fi blanc, resplendent i pur: perquè el lli blanc és la perfecta justícia dels sants. “ Apocalipsi ( 19, 6 i seg. )

“ I l’exèrcit dels qui són al cel el segueixen dalt de cavalls blancs, revestits de lli finíssim resplendent purificat ( 19:14 )

Una bella i petita mostra del caràcter sagrat i pulcre del lli i de la religiositat senzilla i encisada d’altres temps, ens la dona aquest retall de poesia antiga que ens arriba mercès a les traduccions de Marià Manent:

*Una esglesiola apacible, amb lli en els altars,*

*on habite el Bon Déu, i resplendesca*

*la flama dels ciris*

*sobre les pures escriptures blanques.*

Cant de l’ermità. Anònim irlandés del segle IX.

*Hera venerable, que el Lacini olorós*

*sovint véns a esguardar des del cel,*

*accepta el vestit de lli, que amb la seua filla*

*Nossis la noble Teòfilos, filla de Clèoca, et teixí.*

*Nossis de Lòcrida ( entorn de l’any 300 aC )*

## **268.- Lippia triphylla (L’Her.) O. Kuntze [ = Lippia citriodora Kunth ]**

*Verbenaceae*

*Verbenàcies.*

Noms populars diànics: Herba-lluïsa ( Jesús Pobre, Pedreguer, Orba, Altea, Benitaia, Benigani, Biar, Tibi, Canals, ), maria-lluïsa ( Oliva, Bellreguard, Daimús, Potries, Beniarjó, El Real de Gandia, Palma de Gandia, Xeraco, Simat, Pego, Benissa, Benialí, Benitaia, Benissivà, Terrateig, Salem, Beniatjar, Agres, Alfafara, Bocairent, Biar, ), tots dos noms, en general, a tot el territori.

Dades ecològiques: Amable arbricell originari de Xile, molt cultivat a la Mediterrània, al País i al Territori com a aromàtica, ornamental i medicinal; a voltes, arriba a naturalitzar-se. Se li té una estima especial i se li una gran fe com a salutífera i remeiera, talment fora una bona companya de viatge.

Dades etnobotàniques:

Sobretot és una planta afavoridora de la digestió, antiespasmòdica i relaxant de molt bon beure.

Prendre, en dejú, herba-lluïsa bullida en poca aigua, sola o amb un poc de sucre, per al mal de ventre ( Ador )

Tots els matins, ja fa més de deu anys, tant punt m’alce, hem prenc un gotet d’herba lluïsa. Ma uela ja m’ho dia: això es molt bo per al ventre, per a la descomposició del ventre i la diarrea ( Canals )

Si et fa mal de panxa, bulls una tassetta de maria-lluïsa i te la prens ( Xeraco )

Per al mal de panxa de la regla ( Palma de Gandia )

La maria-lluïsa per a bullir quan les xicones tenen la regla i fa mal de panxa. Per al mal de ventre. Per a bullir és molt bona. A mi m’agrada molt ( Oliva )

Una tassa de maria-lluïsa per a les indisposicions de la menstruació de les dones i les jóvens, i per a la mala digestió ( Daimús )

Molt bo per a la persona, per a la regla, el mal de ventre, per als desesperats de la panxa, quan el menjar no li senta bé a algú. Lo millor. Bullida uns cinc minuts ( Beniarjó )

Per a casos d'agonia ( Palma de Gandia, Benialí, Benissiva ).

Per al mal de ventre, per la menstruació; i per a tot ( Beniarjó )

La maria-lluïsa per a tot. Per a relaxar, per al mal de ventre, per gust. Io me'n prenc mesclà en unes fulletes de til.la i 4 o 5 cabotetes de camamirla, i està riquíssima. Quan bull la tape en un platet i la tinc 10 minuts, després la cole en el got, i pose mel o sucre ( Agres )

Tasses de maria-lluïsa per a fer bona digestió quan a voltes tens mal de panxa ( Beniatjar )

Si no t'encontraves bé prenies una tassetta de maria-lluïsa i anava bé ( Terrateig )

L'herba lluïsa o maria-lluïsa per a fer tassetes per al constipat, amb timó o sàlvia ( Benitaia )

Herba-lluïsa per al mal de panxa, millor mesclà amb romer, fulles de llimera o taronger i til.la. Deixeu-ho una mitja hora bullint-se. Posar sucre o mel, lo que vullgues. I no calen pastilles per a res, i ara pastilles per a tot ( Jesús Pobre )

La maria-lluïsa en companyia de la frigola i de cabotetes de camamirla, una miqueta de cada cosa, diu que és molt bona per als nyervis. Io la gaste molt, i fa bon sabor i va bé ( Potries )

La maria-lluïsa per al nyervi i per a la sang ( L'Atzúbia )

En lloc de fer-te un café per la nit que et desvetla, et fas açó i dorms ( Altea )

Tasses d'herba-lluïsa per al sucre. Una tassetta en dejú. Poquet ( Tibi )

L'herba-lluïsa, lo millor per a tallar una diarrea. A la primera tassetta ja millores ( Pedreguer )

La maria-lluïsa per a fer l'herbero amb rabet de gat, sàlvia vera ( no posar-ne molta perquè ix negra i amarga ), timó real ( un trossingo a males penes ), fulles de llimera i tarongina ( Bocairent )

Dades antropològiques:

... *I a principi d'octubre,*

*cull la tia Ramona uns flocs d'herba lluïsa,  
que ja es troba assaonada. Amb una veta negra  
els nuga en un manoll i els deixa al sol ja tebi,*

*penjant d'un clau fincat en un mur de la casa.  
I cada dia a això de les deu del matí  
se'n fa un tassó de sopes per al seu esmorzar.*  
Gaspar Jaén i Urban. L'Antic Jardí d'Ítaca

**269.- *Lithospermum fruticosum* L. [=*Lithodora fruticosa* (L.) Griseb.]**

*Boraginaceae*

*Borraginàcies*

Noms populars diànics: Herbeta de la sang o herbeta la sang ( Gandia, Alpatró, Quatretonda de la Vall d'Albaida, Alcoi, Catamarruc, Benimassot, El Castell de

Guadalest, Cocentaina, Tibi, Aiello de Malferit, La Font de la Figuera, i en general a tot el territori ); herba de les set sangries (Oliva, ), herba de les set sangs (Banyeres, )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Matollars acarassolats i ressequits, çà i lla; és la flor més primerenca a traure l'ull a la muntanya de cara la primavera d'estiu.

Dades etnobotàniques:

Herbeta de la sang i romer per a rebaixar la sang ( Gandia )

Bullida en dejú, sola, baixa la sang ( Alpatró )

Per a rebaixar i depurar la sang. Molt potent ( Banyeres ).

En dejú per a la sang grossa i rebaixar la sang ( Aiello de Malferit )

Mon pare tots els anys es feia una novena d'herbeta la sang per abril per a regular-se la sang alta ( Cocentaina )

L'herbeta de les set sangries era per a la tensió, per al que tenia molta sang. La prenien quan la persona es veia en acalorades ( Oliva )

Tota la vida mon pare i ma mare em dien busca herbeta la sang que això és boníssim per a rebaixar la sang ( Benimassot )

Açó és per a fer-se tassetes quan una persona té massa sang, per a rebaixar la sang.

Mosatros encara l'arreguem, venim a arreglar-lo els dies de Sant Joan, quan s'arregla també la camamirla i el rabet de gat ( Benimassot )

Per a la tensió alta i per al constipat L'Abdet )

Ho bollien quan estaven maralts per a rebaixar la sang ( El Castell de Guadalest )

Com la coronela per a rebaixar la sang en les "pujaes" ( Tibi )

Per als constipats ( Catamarruc ).

"Rebaixa la tensió sanguínia i ensems s'usa amb èxit com a minorativa, que vol dir com a purgant suau." ens diu Josep Mascarell i Gosp de la setsangries al seu inoblidable

*Amics de Muntanya.*

Cavanilles ja va recollir aquest ús a les *Observacions*, als pobles de la Valldigna, on ja era coneguda amb el nom d'herbeta de la sang; la qual fan servir per a trempar la cremor de la sang, bevent en dejú durant alguns dies una tassa d'aigua cuïta amb dita planta.

## 270.- *Lobularia maritima* (L.) Desv. [= *Alisum maritimum* (L.) Lam.]

Cruciferae

Crucíferes

Noms populars diànics: **Floreta de gos** ( Pego, L'Atzúbia, Benissa ), **pixa-gossos**

( Castells de la Serrella, Parcent, Calp, ); **pixat de gos** ( Pedreguer, )

**Saliveta del Senyor** ( Petrer ), **saliva de la Mare de Déu** ( Elx ), **salivà de monja**

( Vilallonga, Tavernes de Valldigna, ), **saliva del dimoni** ( Tavernes de la Valldigna ),

**escupinyà del dimoni** ( Tavernes de la Valldigna ), **escupinyà** ( Barx )

**Ravanell de gafarró** ( Artana )

**Ravaníssia borda** ( Oliva )

Flor o herba de terra ( Moixent )

Torrotito ( Cullera )

Altres noms populars: Herba blanca; caps-blancs; miramars; flor de vuit mesos; xuclamel; herba de l'alacrà ( Vilafamés, Els Ivarsos )

*Alisum*, el seu primer nom científic, deriva del llatí, i literalment vol dir *sense ràbia*

(d'a, sense, i *lyssum*, ràbia, ) perquè en l'antigor era remei contra aquesta terrible malaltia.

Dades ecològiques: Mediterrània. Camèfit sufruticós multicaule, més o menys cespitos, o altrament dit, herba feblement llenyosa a la base, de nombroses tiges, esteses o

ascendents, a tall d'espessos ramells, que fa xicotetes flors de pètals blancs o lleument violacis, agrupades en raïms o cabeçoles terminals inicialment densos i curts i després allargats, d'un molt penetrant i agradable olor a mel. És una de les flors més abundoses dels camps al llarg de la roda de les estacions; tret d'un parell de mesos d'hivern, es passa quasi tot l'any florida i flairant. Herba subnitròfila i molt comuna, que es fa ben trobadissa a les vores dels camins, als herbassars, matollars i pasturatges trepitjats, als solars abandonats, a les clivelles i badalls dels margens de pedra seca i de cantals o de ciment de les contrades marítimes mediterrànies d'hivern temperat, des de darrere les dunes i motes de la mar fins a les carenes de les càlides muntanyes termomediterrànies.

La ravaníssia borda sempre s'ha criat pels camins ( Oliva )

Dades etnobotàniques:

Al territori la planta es considera un bon diürètic i antilitiàsic renal.

Les tasses de pixagossos per a l'orina ( Parcent )

L'escupinyà es gasta per a orinar ( Barx )

El ravanell de gafarró és bo per a desfer i traure les pedres del rinyó ( Artana )

A la Barona i als Ivarsos és molt freqüent el seu ús com a remei contra les picades de l'alacrà, bo i aplicant la part aèria de la planta sobre la zona afectada, tot renovellant l'emplastre cada 24 hores per tal d'aconseguir un efecte analgèsic i rebaixar la inflamació ( Luis Mulet Pascual )

Al Marroc i a Xipre les tasses de la planta florida, en infús, s'han fet servir com febrígues.

Quan io era jovenet caçaven els pardalets en l'enfilat en això. S'ho menjava el patxarell i el gafarró ( Cullera )

Dades antropològiques:

*Bancals plens de saliva de la Maredeu.*

Gaspar Jaén i Urban. La Festa XXV: Les Salves

Ma huella li dia *saliveta del Senyor* perquè eixes floretes ixien de la saliva del Nostre Senyor quan quea a terra ( Petrer )

Eixes floretes crec que es diuen floretes del dimoni. Io me'n recorde quan era xicotiua que

venien a agarrar flors per a tirar-ne a l'Encontre, i mos dien: eixes floretes, no, que són del

dimoni ( Tavernes de la Vallidigna )

La pulcritud i l'aromat nèctar que la humil floreta de gos escampa en la geografia camperola quotidiana i que posa en els ulls i l'olfacte dels caminants.

*A l'hora baixa, des d'una determinada finestra, veig un ramat de xais menjant l'herba del cementiri vell. Hi ha un clap de petites flors blanques - caps-blancs - com si hi hagués, a sota, alguna criatura enterrada. Més enllà, els camps d'herba semblen tremolar de fred.*

Josep Pla: *El quadern gris*

**271.- Lolium rigidum Gaudin [= L. strictum Retz ]**

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: **Margall** ( Oliva, Fornà, Benimeli, Sanet i Negrals, Ràfol d'Almúnia, Benidoleig, Sagra, Jesús Pobre, Pedreguer, Gata, La vall de Laguar, Alcalà de

la Jovada, Beniaia, Alpatró, Margarida, Planes, Benialfaquí, Benimassot, Gorga, Tollos, Fageca, Famorca, Benimarfull, Alcoceret de Planes, Alcoi, Agres, Tàrbena, L'Abdet, Penàguila, Tibi, Otos, Ontinyent, La Font de la Figuera, Artana, Ain, ), **margall ver** ( Barx, Setla, El Verger, Ondara, Benidoleig, Beniarrés, ), margall de tota la vida ( Pedreguer ), **margall lluent** ( Bellreguard, Oliva, Xeraco, Sagra, Beneixama, Alquerieta de Guardamar, La Font d'En Carròs, El Real de Gandia, ), margall dret ( ), margall fi ( Beneixama )

“ El margall lluent és el margall margall “ ( Sagra ). El margall lluent és el margall verdader ( Oliva ). N'hi ha més margalls però este és l'autèntic ( Alcoceret de Planes )

És versemblant, diu Coromines, que derivi del verb amargar, pel gust amarg que donen els grans del margall quan es barregen amb la farina dels blats.

Dades ecològiques: Paleotropical. Contrades mediterrànies i estatge montà. Camps de cultius, llocs més o menys ruderals, herbats subnitròfils. Herba anual, de tiges rectes i sovint aspres a la part superior; fulles plegades; raquis de la inflorescència rígid; espiguetes

sovint aplicades al raquis i mig amagades per la gluma. Altària de 30 a 60 cm. Es més negre, més lluent i més suau - no raspa - que els altres margalls ( Benidoleig )

Cal esmentar dues p'lantes més del mateix gènere: un altre margall, el raigràs anglés ( *Lolium perenne* L ). Una planta perenne, cespitosa, de tiges llises, simples, sovint prostrades o ascendents; de fulles llents, més o menys planes, de 2 a 4 mm d'amplada. I la zitzània o jull, ( *Lolium temulentum* L ). Subcosmopolita. Mala herba dels camps, herebats subnitròfils. Tija generalment robusta. De 30 a 100 cm d'altària. Gluma tan llarga o més com l'espigueta

Dades etnobotàniques:

Una de les brosses més conegudes a tot el territori i una de les comestibles dilectes de les ovelles i cabres i per a donar de menjar als animals de corral:

El margall lluent té molt d'aliment per a tots els animals. Més negre, més bonico que el margall d'espiga ( Alquerieta de Guardamar )

Bona pals animals, com la vessa, l'avena i la caüla; encara que quan està granat no els agrada molt als conills ( Margarida )

Molt bona tendra. Però granà i tot se la mengen els animals si no n'hi ha altra ( Penàguila )

Eixe margall, el margall lluent és bo per als animals ( Oliva )

Se la menja molt el “ ganao “ ( Forna ). S'ho menja molt el “ganao” ( Alcalà )

Tendre o sec, en fulla o granat el margall és molt bo per als animals, ovelles, cabres, matxos, bous, conills...per a tots. Però els conills no se'l mengen quan està granat perquè para aspre ( Benialfaquí )

Margall per als conills i animals ( Benimarfull )

El margall és molt bord, és molt mal de matar ( Benialfaquí )

Pesta per a la terra i bona per als conills ( Tibi )

El margall és una pesta; i no és no molt bo per als animals si està granat ( Otos )

El margall, l'enemic del blat ( Ain )

## 272.- *Lonicera implexa* Aiton

Caprifoliaceae

Caprifoliaceae

Noms populars diànics: Mataserva ( Benirrama, ), mariselva ( Alfafara )

Angelera ( Alcalà de la Jovada )

Piponera ( Castells de la Serella ), pipera ( Castells de la Serella, Benimaurell, ), perquè amb les seues tiges es fan canuts o broquets per a pipes de fumar.

Altres noms: Lligabosc mediterrani, mareselva, mare del bosc, sabatetes, ditets o didalets de la Mare de Déu, xuclamel, dolçamel, mamellera, herba santjoanera, banya de cabra.

Dades ecològiques: Mediterrània. Faneròfit escandent. Luxosa i amable liana de ramificació abundant, laxa, vincladissa i voluble, que sovint s'arqueja, grimpa o es despenja, bo i enrotllant-se sobre si mateixa i sobre els arbusts veïns als quals entrelliga, d'on li arriba el seu nom popular més expressiu. Fa unes característiques fulles oposades, molt coriàcies, persistents, sèssils, però amplament connates les superiors, glaucescents al revers i amb un estret marge translúcid. Agrupa les aromades flors a l'àpex de les rames, en glomèruls sèssils protegits per fulles connates, i són de color blanc d'ivori envernissat de tendral rosat. Els fruits són menuts i ovoides, com uns pèsols d'atractiu color corall ataronjat. Es cria en boscúries i matollars escleròfils més o menys ombriencs i espessos, del termo i mesomeditarranis. Els pletòrics lligabosc de les ombries del Montgó o del Circ de la Safor. També cal esmentar la *Lonicera etrusca* G. Santi. Una germana, també mediterrània, però que es cria en muntanyes de més amunt i en llocs més freds.

Dades etnobotàniques:

El lligabosc és la liana més amable i el perfum més límpid del nostre bosc. La pura essència de la netedat. És també una bona planta mel.lífera.

A causa del color i del sabor les boniques fruites vermelles de la mareselva poden resultar temptadores i produir alguna intoxicació pel seu contingut en saponòsids.

Menjar de cabres (Benirrama)

Un ús generalitzat entre els pastors i llauradors dels pobles on creix la planta, és el de gastar les tiges, buides per dins, per a elaborar canuts de rústegues pipes i broquets per a fumar; d'on deriva el seu nom de piperera o piponera.

Per a fer pipes de pastor aprofitant una tros de tronquet de piponera que està buit i un nuc de canya. El foc es fea amb un trosset de pedra foguera estacaet en una fusta, que es colpejava amb un anell d'acer o un vidre ( Castells de la Serrella )

Com té ella el tronquet buit ho gastàvem per a fer ficar el cigarro ( Llutxent )

Daniel Climent esmenta un ús curiós del lligabosc etrusc, fill del giny i de la ingenuïtat populars: *era emprat pels xiquets de Tibi i alguns altres pobles de la Foia de Castalla, com a curiós instrument musical paregut a un sonall, gràcies al fet que les fulles seques se separen amb facilitat de la tija i s'acumulen a la base que, en ser sacsada produeixen un soroll característic.*

Dades antropològiques:

En el llenguatge de les flors el lligabosc és un símbol dels vincles perdurables de l'amor.

*Entre els arbres de l'illa delitosa  
l'enamorat Gentil està adormit;  
són los flonjos coixins a on reposa  
de farigola i xuclamel florit.  
Jacint verdaguer. Canigó*

*Hi ha un polsim de lluna als olivers.  
Els elfs passen, amb ales subtils Duen lleugers  
capells de lligabosc i una faldilla  
de flor de bruc. La boirina irisada com brilla  
quan volen entre alzines i roses de pastor !*

Marià Manent. *Elfs a Montserrat (fragment)*

*Ribes en flor del Doon gentil,  
per què floriu tan belles ?  
Aucells petits, ¿ Per què canteu  
si em ve tanta tristesa ?*

*Em trencaràs el cor, aucell,  
cantant dalt de la branca:  
m'has recordat el temps feliç  
quan ella m'estimava.*

*Em trencaràs el cor, aucell,  
cantant amb la parella:  
ai, també amb ella vaig cantar,  
ben lluny de la temença.*

*Anava a vore el lligabosc  
a vora el Doon, on fa garlandes,  
i com d'amor canta un aucell  
io el meu amor cantava.*

Robert Burns. El Doon Gentil.

### **273.- Lupinus albus L.**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Tramussera, tramussera vera, tramusser, tramusser ver, la mata i tramús, el fruit.

Altres noms populars: Llobí ver.

*Toponímia:*

La Font dels Tramussos d'Oliva.

L'Ullal del Tramusser de Xeraco, en el camí de l'antiga sénia del tio Elies.

El Bancal dels Tramussos de Quatretonda de la Vall d'Albaida.

El barranc del Tramusser de Sollana.

Dades ecològiques: Mediterrània oriental. Flors blanques, tacades de blau, no virticil·lades, en raïm curt, de folíols obovats, de 10-18 mm d'amplada; llavis del calze poc desiguals, el superior subenter; llegum de 6-10 x 1-2 cm; granes de 9-14 mm. Cultivada en el càlid litoral amb preferència per les terres silícies o descarbonatades. A voltes es fa subespontània, com al Pla de Suros de Barx.

Dades etnobotàniques:

Tot i que les propietats nutritives del tramús són prou elevades, la seua importància alimentària ha sigut i és molt modesta, ja que el seu ús més que un vertader aliment era un complement d'entreteniment o llepolia de les gents menys afavorides econòmicament, com les cacauets torrades, el torrat de cigrons i, en el millor dels casos, les anous, avellanes i ametles salades.



A evocar els saquets o coixeneres de tramussos secs posat a remulla, penjats de la canal o la bassa de rec, o dins l'aigua naixen d'una font o ullal de la marjal. L'arrelat costum valencià de menjar cacauets i tramussos. El "cartutxo" de paper d'estraça caramull de tramussos i cacauets que antany no podia faltar mai al trinquet i al cinema o el platet a la taverna, el diumenge per la vesprà.

Medicinalment, els tramussos s'han utilitzat com a hipoglucemians, diürètics, emolients, resolutius, vermífugs i com insecticida. Al territori, els tramussos s'han fet servir sobretot per a rebaixar el sucre de la sang en les diabetis. Se sol recomanar fer una novena; i el procediment a seguir varia des de mastegar i engolir en dejú 5 o 6 tramussos posat a remulla a la banda de nit, o beure's només l'aigua; o engolir-se, sense mastegar, 2 o 3 tramussos secs, presos a tall de píndoles; o fets pols.

Per a la diabetis. Posar set tramussos a remulla, i menjar-se'ls en dejú, tots els dies ( Canals )

La tramussera es cultiva a voltes per a enriquir el terreny de substàncies nitrogenades, com altres lleguminoses, i algunes varietats són preades amb finalitat ornamental.

Dades antropològiques:

*Més amarg que una fanecà de tramussos, diuen els llauradors.*

#### **274.- *Lycopersicon esculentum* Miller [= *Solanum lycopersicum* L. ]**

*Solanaceae*

*Solanàcies*

Noms populars diànics: Tomaquera ( La Safor, Agres, i en general a tot el territori ), tumaquera ( Gata, Altea, Beniarrés, ), tomatera, ( La Canyada, Ontinyent, Crevillent, Petrer, Elx, ), la mata.

Tomaca ( La Safor, Agres, Carcaixent, i en general a tot el territori), tumaca ( Gata, Altea, Beniarrés, ), tomata ( La Canyada, Ontinyent, Crevillent, Petrer, Elx, ), tomaco (L'Alcúdia de Crespins, Canals, Ranera, Cerdà, ), el fruit.

A Canals fan distinció entre tomaco, si es de tot l'any o de fregir, i tomaca, la d'estiu i més grossa.

Tomacar, tomatar, el camp, en general a tot el territori.

Tomata vermella ( Elx )

Tomaques del penjollet ( Pedreguer ); tomaques per pinjar ( Gata ); tomaca de la teranyina: les tomaques que es destinen a secar en l'aire per ser utilitzades a l'hivern.

A Beniarrés anomenen *renyons de masero*, a la tumaca partida i portada al forn i que li posen pebre, all i espècies per fer-ho més agradable. També a L'Orxa.

Els renyons de masero és tomaca que posen al forn amb una miqueta d'all i julivert i una miqueta de pa ( L'Abdet )

Els rinyons de masero és tomaca de penjar fregida en alls ( El Castell de Guadalest )

Renyons de masero ( Bocarent )

Dades ecològiques: Neotropical. Introduïda. Cultivada i cuinada amb passió i a gran escala, i a voltes naturalitzada als herbassars i ermots ruderals, sovint a partir de les llavors dejectades.

Uns consideren les tomaques d'origen mexicà i altres originàries del Perú. La paraula tomaca o tomata és d'origen azteca, de *xictomatl*. La domesticació de la tomaquera, bé a

Mèxic o a Perú, s'originà en la recol.lecció i el consum de fruits silvestres per part dels indis atrets pels seus vius colors, tot propiciant la naixença de noves plantes pels volts de les vivendes i en camp obert, car les llavors no s'alteren en travessar el tracte digestiu sinó que s'aviven. En aquest procés de domesticació no intencionada es pogué produir una mutació que va originar la tomaquera actual.

Dades etnobotàniques:

Manollet de fulles o d'ullets de tomaquera per a desinflamar el rinyó. Posar l'herba en dos gots d'aigua dins d'un casset i bullir fins que es rebaixe a un got. Trescolar.

( Benimaurell )

Ullets de tomacar per a les pedres del rinyó. Tres ullets secs. Collits secs o secats a l'ombra. Bullir poc, uns dos o tres minuts. Deixar reposar uns cinc minuts. Novena. Beure tres voltes per dia, com si fora el cafenet. Destrés de cada beure cada tasset, cal prendre dos o tres cullerades d'oli d'oliva cru. La tomaquera arranca la pedra, i l'oli l'asvara. Les herbes es sequen per a que no siguin tan fortes; si són tendres tenen més fortor ( Barx )

Arraïl bullida per als mals de queixal ( Beniaia )

Les tomaques per pinjar tenen la pell molt dura, les penges i ara te'n menges. Io m'estime més per a fer dinar o per damunt del pa rascar una tomaca d'eixes que no la tomaca tendra. La tomaca per pinjar és més gustosa ( Gata )

Les tomaques sobrants es secaven partint-les pel mig en dos i deixant-les tal qual al sol damunt d'un canyís. Hi havia qui espolsava un pessic de sal damunt de cada peça, i qui no en posava. Cal entrar-les per la nit perquè la rosada les fa malbé. I quan estan seques s'enrastren passant-les un fil de lligar botifarres pel mig i penjan-les del sostre, aixina aguanten bé fins a Nadal, a partir del qual sol entrar-les un insecte que les podrix, per això cal posar-les dins d'un gerrot apretadetes per a després omplir-lo d'oli d'oliva, així aguanten bones una eternitat ( Pedreguer )

Tomata deixada a secar amb sal, i ja seca per a guisar, o fregir, préviament posada a remulla ( Petrer )

Les fulles per a fumar quan no n'hi havia altra cosa millor ( Ebo, )

Dades antropològiques:

*Les tomaques seques, flamerada de color contra la paret de calç, pengen en rastres junt a les nyores i els alls, esperant pacients el seu torn per a formar part dels ingredients d'un succulent arròs a banda.*

Encarnació Giner i Parodi. *A la Vora de la Mar.*

*m'estime molt, de bon matí, treballar el meu hort,*

*les bledes, les lletugues, els raves, les tomaques;*

*regue els breus solcs a poalades lentes,*

*arrenque les brosses nocives...*

Vicent Andrés Estellés. Ègloga XXXV. Fragment.

*Amor, sostin per a que es moga  
la meua fe viril i flaca  
perquè estira la pena cap al goig.  
A cas no és groga  
la flor pueril de la tomaca  
que sap anar pel verd al roig ?*

*Nit d'herba-sana en l'horta  
fidel i absorta  
del io en tendror...  
L'amor en tot, amor !*

Xavier Casp: *Naturalment, amor*

**275.- *Lythrum junceum* Banks et Sol. In Russell**

*Lythraceae*

*Litràcies*

Noms populars diànics: Blauet ( Cocentina )

**276.- *Lythrum salicaria* L.**

*Lythraceae*

*Litràcies*

Noms populars diànics: Trencadalla o trencadalles ( Cullera, Sueca, Sollana, L'Alcúdia)

Herba de la diarrera ( Pego, Quatretonda de la Vall d'Albaida, )

Altres noms: Flor de braçal, salicària, estronca-sang.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Com la majoria de les seues veïnes és una planta vivaç que en arribar el fred i els mals oratges prescindeix de la part aèria tot conservant, afonat i ancorat en el fang, una rabassa de la qual trau en acostar-se la nova primavera unes tiges altes, dretes, de secció quadrangulars i vellutades que poden abastar a voltes més de dos metres d'altària i que es ramificaran només en la part superior. Fa les fulles de forma oval-lanceolades semblants a les dels salzes, no poques voltes veïns seus, i dels quals pren el seu epítet científic, són sèssils, semiamplexicaules i normalment tetràstiques, és a dir, oposades i disposades en parelles entrecruades formant-ne quatre, tot i a voltes es disposen en verticils de tres. Les flors, que guanyen el seu esplendor al llarg del mes de juliol, són d'un color vermell porprenc molt peculiar i viu, de delicada i arrugadissa textura.

Creix en les vores banyades de riu, estanys i sequials; terrenys inundats, herbassars de terres humides, joncars i mulladius nitrificats o no, des de les marjals litorals, on més abunda formant part d'herbassars esponerosos de port esvelt com el senill, la bova o el malví, des de vora mar fins els 2400 m d'altitud.

La salicària és una amiga inseparable de les nostres aigües dolces i la senyera roja i airosa dels nostres territoris i paisatges aquàtics però el seu domini és vastíssim car és una planta que creix en estat silvestre per tota Àsia, Europa i el nord d'Àfrica, i d'ençà molts anys prospera naturalitzada en Austràlia i Amèrica. La salicària és l'atreviment de la marjal, la seua floració més jovial i altiva, la reina ardida de l'estiu marjalenc i la predilecció, junt als nenúfars, dels amants dels paratges virginals en que la natura imposa la seua puresa, alegria i exuberància.

En un temps en que la marjal agonitza entre els braços de la desídia i l'ambició, les pales dels tractors i els ruixats d'herbicida, descobrir un retall, columna o flocall de

salicàries florit a la vora d'una séquia, braçal, estany o ullal ha esdevingut una viva representació de l'esperança i el símbol d'un món fabulós i pletòric de vida estretament unit als més paradisiacs estius d'antany.

La trencadalla vol l'aiua més salà que la mansega que la vol dolça. La gent que anava dallant les séquies li tenia por perquè fa una soca molt grossa, i si no anava en "cuidao" podia trencar la dalla ( Sollana )

Dades etnobotàniques:

La salicària a més de la seua cridanera i festiva bellesa, del seu valor ornamental, ecològic i botànic té una antiga i notable importància com a herba remeiera i culinària. Dioscòrides la recomanava contra la disenteria i per a soldar ferides, i deia que posada en els narius estronca les hemorràgies nasals. Blasco i Jorro, en el seu didàctic *Compendio de Matèria Mèdica para uso de los mèdicos jóvenes*, recomanava la decocció de les fulles de salicària, a raó d'un grapat per litre d'aigua, en els fluxos de ventre, la leucorrea i les hemoptisis passives. A l'exterior l'aigua de salicària s'usa per a netejar i cicatritzar ferides, úlceres, nafres i dermatosis. És també una sana i útil herba culinària. Els seus brots jòvens es cullen en primavera i es gasten com qualsevol espàrrec silvestre; les fulles i les medulles de les tiges són un bon llegum que es pot posar en el plat de les amanides i la cassola de guisar.

La indicació principal és la de ser un boníssim antidiarreic, especialment en nadons i xiquets menuts, desinflama, calma els malestars i retorçons de ventre ja que té un efecte sedatiu i antiespasmòdic a nivell intestinal.

La millor època per a recol·lectar al territori diànic la salicària - fulles i inflorescències -, és durant les primeres setmanes de l'estiu, quan comencen a esclatar les flors.

Per a les inflamacions de la panxa i les diarrees. Tota la planta, qualsevol part de la planta, encara que només siguen les fulles o un brot quan despunta de terra. Bullir un poc, uns cinc minuts, tapar en un platet, i que ella porgue. Pots posar sucre, sacarina o mel. En una tassa notes milloria. Quan anàvem a segar arròs a la Ribera la preniem. També senta bé a les criatures més xicotetes ( Xeraco )

Antidiarrèica ( Gandia )

Talla la diarrera. Bullit. Suquet colaet. Bullir cinc o sis minuts per lo menos; que solte. prendre dos o tres tasses per dia. Serveix igual en flor com sense flor ( Pego )

És lo milloret que n'hi ha per a la diarrera. T'ho talla en seguida. Per a les criatures, els lactants i per a tots. La pots mastegar com està, tendra; i quan està seca, bullit. Bullir un quart o mitja hora fins amolle el suc ( Pego )

Les flors d'això és molt bo per a diarrea. Es cria per les séquies i a l'estiu fa un espigó molt llarguet moratxaet ( Oliva )

És una mata alta, que fa un plomall, un espigó pac amunt, morat, que es cria als margenots de les séquies que sempre tenen auia, sinó dins propet de l'auia. Això era molt bo per a la diarrera, bullit, ben bullit, en una corfa de pa. Mosatros la feem quan anàvem a Xàtiva, a la Fira d'Agost, del 15 d'agost ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

## 277.- *Malva sylvestris* L.

*Malvaceae*

*Malvàcies*

Noms populars diànics: Malvera i malva ( Bellreguard, Miramar, Alquerieta de Guardamar, Daimús, Oliva, La Font d'En Carròs, Ebo, Sagra, Benimassot, i en general a tot el territori ), malva ( Biar, Beneixama, Fontanars, Benifallim, ). Panets, els fruits encara verds, que són comestibles.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Vores de camins, herbats nitròfils, bancals, caixers de riu i de barranc de terra endins més que de la plana costanera.

*La malva, que del sol segueix la cursa, i en perdre-la la testa tomba*, diu Ll. J. Moderat Columel.la al Llibre Xè de la seua *Agricultura*, el dedicat al conreu dels horts.

Dades etnobotàniques:

Totes les dades recollides estan referides a aquesta espècie i també a les altres malves, com la malva d'horta ( *Lavatera cretica* ), la malva reial ( *Altea rosea* ), el malví ( *Althea officinalis* ) i especialment, la malva vera o d'arbre ( *Lavatera arborea* ).

Usos mèdics. Com a expectorant i bronquial:

L'*aixarop de les tres flors per a la tos*, en els encatarraments, constipats, bronquitis:

Bullir bé flors de malva, de violeta i de palera amb els grans d'una magrana agra. Afegir sucre al líquid resultant fins al punt d'aixarop. Guardar en una botella i prendre a cullerades ( Benirrama ).

La malva per a fer bafs en els constipats ( Pedreguer )

Flors de malva pels costipats; i per fer de ventre ( Tàrbena )

Flor de malva per als constipats ( Benasau )

Flors de malva per a fer bafs, tapat en el llit, amb sàlvia i romer ( Benifallim )

“ Quan io era un xiquelet recorde que a casa bulliem malva, que és molt bona, per als constipats “ ( Beneixama ).

Flors per als constipats ( Agres ). Floretes bullides per al constipat ( La Canyada, ).

L'aigua de malva per als constipats ( Salem )

Com a laxant:

Malveres bullides per al mal de panxa i la inflamació del ventre ( Gandia )

Emplaste de malves bullides per la inflamació ( Gandia )

La malvera per a fer de ventre és boníssima ( Ebo ).

La malva reblaneix molt el ventre ( Xixona )

Llavats laxants de malves amb un poc d'oli cru o sabó de la cara ( Gandia )

Abans quan no hi havia medicaments, les dones feen llavats de malva ( Benimantell )

Això es gastava quan algú anava estrenyit de la panxa, solien fer un llavat de malves ( Benimassot )

*Si serà dur de ventre, sia li donada aquesta ajuda feta de segó, malves e fenoll, mel cuyta, mitja llima e una cullereta de sal comuna e una onça de geripiga e dos onçes de oli comú.*

Lluís Alcanyis: *Regiment preservatiu e curatiu*

Bullit i a cullerades és laxant per als xiquets ( Albaida )

Abans per a bullir-ho i fer llavats quan es tenia el “ tapó “ ( Xaló )

Llavats de malvera per al mal de ventre ( La Font d'En Carròs )

Ma mare la gastava en mosotros, quan érem menuts, el peçó, com a supositori per a que ferem de ventre ( Biar )

En el temps antic, quan em vaig casar io, quan un xiquet menut no podia fer de ventre agarràvem una fulleta de malva, la netejàvem, untàvem el peçonet d'oli i ... ( Famorca )

Quan els xiquets ploraven que no podien fer de ventre, untaven en oli el peçonet d'una fulla de malvera ( Otos )

Quan un xiquet no podia fer de ventre, agarraven el peçonet, l'untaven en oli i li'l clavaven en el cul, llavors fea de seguida ( La Font de la Figuera )

El peçonet de la fulla de malvera untat en oli es posava un pelet dins del fogonet dels xiquets menuts per a que pogueren fer de ventre ( Miramar )

Pelaven el peçó de la fulla de malva i untaet d'oli... ( Beniatjar )

Quan anaven estrenyits ho bollien i feen llavats ( Benissa )

#### Antihemorroidal:

Bany d'aigua de malves tres voltes al dia per les almorranes ( Gandia )

#### Cistitis:

La flor de malva és molt bona per a la inflamació de la orina. La culc verda, la seque i la bullc ( Famorca )

#### Ginecològics:

Tassetes de malva per a llevar les *caloraes* de les dones ( Barx )

#### Usos vulneraris:

Per als grans i "avespers", es posa damunt el gra una mescla d'arrós bullit i malveres, cobert en una gasa o una tela de fil molt fi. Rebenta, xupla i trau el pus; després es neteja bé amb aigua de malveres, i a la fi es posa unes fulles de malveres damunt ( Daimús, Gandia )

Picat de malvera per a ablanir el gra ( Els Pedregals )

La fulla de la malvera picà i posat damunt dels grans i les inflamacions ( Daimús )

L'aigua de malva, sobretot de la flor, per a curar mals i ferides ( Salem )

La fulla de la malvera la picaven i la posaven en els mals i ho curava ( Pego )

#### Usos culinaris:

La malva és verdura ( Benirrama )

La malva com a verdura algú n'ha posat alguna, però molt poqui ( Salem )

Els xiquets es menjaven els panets. Els animals solen pegar alguns mossets a les malveres ( El Real de Gandia )

#### Usos veterinaris:

Aigua de malves beguda quan tenien una parà els animals: vaques, bous, haques, cabres ( Alquerieta de Guardamar )

Bulliem malveres per a fer banys al braguer de les cabres quan tenien *la represa* - llet estancà - ( Sagra )

Segons reporta Edouard le Floc'h a la seua *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne* ( 1983 ), allí la malvera, *khobiza* ( *M. sylvestris* ), es cull, es renta i es cou al vapor ( per exemple en els couscous ), les fulles prenen llavors un tint groc i poden, amb una salsa molt condimentada, entrar en altres plats. I també s'hi cullen les

fulles jòvens de diverses malves ( *M. sylvestris*, *M. parviflora*, *M. rotundifolia* ), abans de l'aparició dels botons florals i es consumeixen com a espinacs o en sopa.

Nelly Arnold a la *Contribution a la connaissance ethnobotanique et medicinale de la flore de Chypre.* ( Paris: Universitat René Descartes 1985. ): hom té el costum a Xipre, d'alleujar la picor provocada per la picada d'ortiga bo i frotant l'indret picat amb les fulles de malva, anomenada *molokha* en grec.

Dades antropològiques:

*La malva de tots mals salva*, fa la dita popular.

En el llenguatge i simbologia popular les malves signifiquen la bondat extrema, fins al punt que a una persona de geni molt pacífic, que es capté o obra sense gens de malícia se l'anomena *malva* o *una malva*.

“ És una persona encantadora. Ahir al vespre se'n va anar traient claus pels queixals i hui ha tornat com una malva, disposat a fer les paus. “

*Anar a fer o criar malves*, vol dir morir-se, perquè és una planta que abundava en els cementeris, pel seu caràcter hipnitròfil.

*...el tou d'ortigues i malves, com un herbei orat, pujava ple de saba i ple d'orgull, bo i tapant de fosca verdor l'espai estret del fossar que s'estenia entre la rectoria i l'església...*

*... passava per entre les malves ufanoses, nodrides pel greixum dels morts.*

Raimon Casellas: Els Sots Feréstecs

L'ús de les malves pels antics com a verdura es pot comprovar en la poesia:

*et graui*

*malvae salubres corpori* ( les malves saludables a un cos carregat ), diu Horaci a l'epode II, el més conegut de tots els seus poemes, una encesa lloa de la vida camperola.

\*

*A quinze anys era soldat:*

*als huitanta torne a casa.*

*Trobe un home al bell camí,*

*per ma llar li preguntava.*

“ *Buida és la teua llar,*

*i la colguen brossa i arbres. “*

*He vist llebres pels forats*

*i faisans davall els ràfecs.*

*Tot l'herbei al pati creix;*

*vora el pou, malves salvatges.*

*De l'herbei me'n faré un plat*

*i una sopa de les malves.*

*Ja m'he cuit sopa i herbei,*

*i ningú no m'acompanya.*

*He mirat cap a Orient,*

*i les llàgrimes em salten.*

Poema Antic del *Xi King* o Llibre de les Odes.

En l'antigor les malves foren símbol de petició de favor o de perdó, i amb aqueix sentit es recull en l'art cristià medieval.

Joan Soler i Amigó arreplega les creences populars que en créixer en els cementeris absorbeix la bonesa de les ànimes dels difunts en les seues flors. També que collida la Mitjanit de Sant Joan, rebrota i floreix la Mitjanit de Nadal. I que si una dona s'orina tres voltes sobre una malvera esdevé estèril, ja que els vapors perniciosos se li filtren vagina amunt.

Aquella Pirinenca de Tomàs Garcés que comença:

*Baixen les boires pels camins,*

*rera les mules ensonyades.*

*El cel d'agost no té verí:*

*la pluja cau, la boira passa.*

*Veig les falgueres, el torrent,*

*la fina llum sota les branques...*

*El bosc, obrint les seues mans,*

*entossudit el cel amaga.*

*Però, de cop, el corriol*

*troba l'oberta clariana.*

*Perquè hi reposi tanta llum*

*la terra té coixins de malva.*

*Ab uns paraments de seda tots brodats de fulles de malves, e tal mateix l'estandart, se mès al torneig lo marquès de Monferrat entre els tocs de les trompetes ab molt gran brogit. Sorprenent aquesta aparició de la pacífica malva en el delitós llibre de Curial e Güelfa, fent d'ornat de l'endrec d'un violent cavaller, que dins lo camp començà a ferir a destre e a sinestre tan vigorosament que per totes parts on anava li feyen loch.*

## **278.- Marrubium vulgare L.**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Manrúbio, en general a tot el territori ( Pego, Benissili, Beniaia, Benissa, Benimassot, Fageca, Biar, Beneixama, Tibi, Gandia, Sella, ), manrúbio ver ( Sella ), manrúbio blanc ( Famorca, Petrer, ), monrúbio ( Almiserà, Vilamarxant, ); malrúbio ( Tàrbena )

Dades ecològiques: Mediterrània. Hemicriptòfit escapós. Planta herbàcia, vivaç, de nombroses tiges dretes i quadrangulars i recobertes d'una espessa borra blanquinosa, de dos a tres pams d'alçària. Fa les fulles oposades, amb un peçó curt, arrodonides, reticulades, grisenques i tomentoses, sobretot al revers, i amb la vora dentada o festonejada. Les flors, de corola blanca, xicoteta i bilabiada i calze tubulós i pelut acabat en deu dentetes punxants i ganxudes, s'umunteguen en gran nombre en l'aixella de les fulles superiors formant glomèruls tapits i arrodonits. Comença a florir amb la primavera i continua fins l'estiu. Tota la planta ol de faisó especial. Es cria a prop dels masos, caserius, corrals, castells, vora dels munts d'escombraries, enderrocs, ermots, camps i camins de secà, sempre en rodals ruderals ben trepitjats i ben nitrificats.

A Sella un vell llaurador i meler ens conta una contarella per a significar que el manrúbio es fa i assenyala terra bona: Un vell cego i el seu nét anaven al camp en una



burra, i quan arribaren, el vell li va dir al xiquet: nyiga la burra allí en un manrúbio, i el xiquet després de buscar li va dir: No ne veig cap de manrúbio. I el vell va contestar: Doncs tornem a casa, que és terra roïn.

Dades etnobotàniques:

El malrubí té acció tònica; expectorant i fluidificant de les secrecions bronquials; diürètic i sedant cardíac lleuger; colagog i febrífug; i s'ha fet servir també com hepatoprotector, hipocolesteremiant i antiinflamatori.

El manrúbio és depuratiu de la sang ( Fageca )

N'he begut moltíssim, encara que és mal de beure ! Als 58 anys, a resultes d'un accident amb el tractor, que em va passar per damunt, vaig estar tres mesos en coma, i m'agarraven uns atacs molt forts i se'm va embrutar el fetge. Als hospitals em van foradar més que un garball. I no treia res ni punta de cap metge, i un dia vaig tirar a l'estufa de llenya totes les caixes de pastilles que em prenia, i em van recomanar fer de primer durant nou dies per la banda de nit, un emplastre amb una llesca de pa sense escorça plena de mel apegat a l'estómag; i de matí i de seguit un una tasetta de café o gotet de manrúbio blanc fet amb tres brotets per tasetta bullits tres a cinc minuts, ben bullidet. N'hi ha molt poquet però n'hi ha llocs que n'hi ha moltíssim com al cademunt o l'alt del port de la Carrasqueta de Xixona, vora la carretera, per onsevol ( Famorca )

Per a les afeccions del pit, bronquitis, encatarraments, asma ( Gandia )

Manrúbio mesclat amb el purriol - Micromeria fruticosa - ( Ebo )

Pixar tots els matins una mata, sempre la mateixa, fins que es seque per a curar l'aliacrà; pot tardar un parell de setmanes ( Alcoleja )

Antigament quan tenien l'aliacrà anaven a pixar el manrúbio ( Tibi )

Vaig agarrar l'aliacrà, i em van recomanar que posara una garbeta d'això en un pot i que després urinara en el pot quan tinguera gana, i anava consumint-ho i em vaig curar ( Ròtova )

Manrúbio per a desfer les pedres de la vesícula. En dejú. Prendre primer un gotiu d'oli cru d'oliva i després un got de manrúbio. Una cullereta d'herba seca per got d'aigua. Bullir mig minut; i deixar reposar ( Gandia )

Manrúbio bullit per al sucre ( Gandia )

Tasses de manrúbio per a aprimar-se.

Cura de manrúbio blanc per al greix, per a aprimar-se ( Petrer )

Bullit ben carregat per a fer glopeigs en els mals de queixal ( Pego ).

Abans quan esquilàven les mules, feiem una gavella de manrúbio, i amb un grapat la refregàvem per damunt del llom per a netejar-la de misèria - puces, etc. - ( Beneixama )

Per als eixuts del corral ( Alcalà de la Jovada )

Per a les puces. El tiràvem al corral i al podrir-se se n'anaven les puces. No en quedava una ( Benimassot )

El manrúbio es tirava al galliner per al poll de la gallina ( Balones )

Un jaç de manrúbio per a traure les puces al gos ( Ebo )

Dades antropològiques:

Per a enramar en Corpus amb camamirla i pètals de rosa ( Alcalà de la Jovada )

Diuen, diuen, els antius de per ací que si vols demanar-li alguna cosa bona al manrúbio, doncs, quan passes per on està ell, si és de matí, li has de dir, bona vesprada, senyor manrúbio, i si passes per la vesprada, li has de dir, bon dia, senyor manrúbio. Però si passes una volta i no li dius res, allò que t'havia de fer en bo t'ho dóna tot en roïn ( Sella)

Hi ha una plaça i un carrer anomenats del Monrúbio al poble de L'Almiserà.

**279.- *Matthiola fruticulosa* ( L. ) Maire in Jah. [= *M. tristis* R.Br. ]**

*Cruciferae*

*Crucíferes*

Noms populars diànics: Violeta de nit ( Quatretondeta de la Vall de Seta, Fageca, ); violer trist ( Cocentaina )

Altres noms populars:

Dades ecològiques: Planta mediterrània perenne, més o menys sufruticosa, ramificada, tomentosa, blanquinosa o grisenca, de fulles subliniars, senceres, rarament dentades o pinnatífides, d'1-10cm de llargària i flors, en raïm lax, de curiosos pètals llargs, estrets, de marge ondulat, verdosos, rogencs, lívids o de color violaci, aromàtiques a la nit. Herba pròpia de vegetació estèpica de les contrades mediterrànies de clima continental, dels matollars ressequits, costers eixuts i terrers despullats com el que es fan en la Vall de Seta.

Dades etnobotàniques:

Hem vist fer un ús ornamental d'aquesta singular planta i cantar les excel·lències del seu perfum nocturn a Quatretondeta de la Vall de Ceta, Benimassot i Fageca.

Només fa poqueta nit, vorà cosa bona d'olor ! ( Benimassot )

A Cocentaina el violer trist arreplegat després de florir es recomana com a aperitiu, estomacal i com a diürètic.

**280.- *Medicago sativa* L.**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Herba ( Bellreguard, Beniarjó, Carrícola, La Font de la Figuera, ), herba vera ( Algemesí, Benifaió, ), herba alfals ( Bellreguard, Gandia, Forna, Carrícola, Murla, Canals, Sollana, ), alfals ( Altea ), herba-alfàs ( Potries ), herba d'alfàs ( Quatretonda la Vall d'Albaida ), alfàs ( Pego, Cullera, Alzira, Carlet, Algemesí, Benifaió, ), herba alfalfa ( Cocentaina )

Melga ( La Font de la Figuera, Vistabella, ), melguera ( La Font de la Figuera, ), la planta.

És l'*herba* per excel·lència dels nostres llauradors, i normalment s'anomena simplement, *herba*, com el llentiscle és la *mata* per excel·lència de les nostres muntanyes. Se li diu herba alfals vera ( Forna ), per a distingir-la de l'herba alfals silvestre, anomenada herba borda o herba alfals borda ( Forna, Carrícola ) o alfalfi ( La Torre de les Maçanes ) o *falpi* ( Benimassot, ). A Altea diuen *alfalfi* a un alfals silvestre que "no creix per amunt, creix per terra, s'escampa, i fa la flor grogueta".

A Fageca s'anomena *borreta* a la primera sega de l'alfals, i *borró*, als trévols escampats ( *Medicago orbicularis* i altres ).

Al Principat diuen alfals bord o melgó a la *Medicago sativa subsp. falcata L.*, de flors grogues i fruits falciformes i pubescents.

*Bessa* ( amb l'é tancada ), anomenen a Ontinyent a l'arraïl de l'herba alfals, la qual picaven amb una massa per donar-la de menjar als bous.

Altres noms populars: Aufals ( Baix Maestrat, Fraga, La Segarra, Alt Penedès, Vallès, Barcelonès, ); userda ( Empordà, La Selva, Rosselló, Conflent ), melca ( Tarraconés, Priorat, ), melgó ( Berguedà, Alt Urgell, Cerdanya, ).

Alfals deriva de l'àrab *al fassa*; i *medicago*, d'on deriva melga, de Mèdia, regió d'on es creu originària aquesta tan útil i beneficiosa herba. L'alfals fou importat de Pèrsia a Grècia al temps de les guerres mèdiques ( Plini, *Història Natural*, XVIII, 144 )

*Gra de Mèdia* - regió de l'Àsia Menor -, anomena Virgili a l'alfals en els versos 215-216 del Llibre I de les Geòrgiques: *Vere fabis satio; tum te quoque, Medica, putres accipiunt sulci*: A la primavera, se sembren les faves ( costum de la vall del Po ); aleshores també, gra de Mèdia, t'acullen els solcs esponjosos.

*Toponímia*:

El Barranquet de l'Herba de Benissili, tributari del barranc de les Rotanxes.

Camí l'Alfassar en el terme de Sollana.

Dades ecològiques: Holàrtica. Hemicriptòfit escapós. Herba erecta o ascendent, més o menys pubescent, de rabassa gruixuda i fonda, d'un a tres pams d'altària. Fa les flors en raïms d'un blau violaci i fruits en hèlix, amb 2 o 3 voltes d'espira, glabres o feblement pilosos. Conreada a xicoteta i a gran escala com a farratgera; sovint es fa escàpola dels cultius i es fa trobadissa als indrets herbosos, pasturatges subnitrofiles vivaços, més o menys trastocats per l'home, caixers de riu i de barranc o vores de camins.

L'herba alfals. Carrall, no en tinc io sembrà i segà ! ( Murla )

Recordar els ufanosos bancals d'herba alfals que a l'estiu floregen a les envistes del monestir de Sant Miquel de Cuixà, remuntant camí de Taurinyà i de les velles pedres del seu robust campanar.

Dades etnobotàniques:

En primer lloc l'herba alfals, l'*herba* per excel·lència de la nostra ruralia, és el millor farratge que s'ha criat al territori; el millor pinso; la millor pastura; la minestra més saborosa i nodridora per als animals de força.

L'herba alfals abans la plantaven ací per als animals. Era la menjà especial per als animals, caram ! ( Fornà )

L'herbafals és bona per a tots els animals però es reservava per als burros, haques i matxos ( Bellreguard )

Herba alfals, segar i secar ( Sollana )

Fer melgues per als conills ( La Font de la Figuera )

La melga salvatge, com si fore borda, molt semblant a la de bancal, és l'herba que més els agrà als animals ( Pastor de Vistabella )

Les soques xacaes i esgarraes tenia molt d'aliment per als bous, com un bon pinso per a engrossir-los, per això en donaven dos o tres mesos abans de vendre'ls. Mon pare en feia una montonà i amb una branca que tenia a postes li pegava i li pegava i en acabant les esgarrava ( Bellreguard )

La segaven per a les haques i els cavalls ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Les rabasses de baix, picaes i asgarraes, això era un pinso molt bo ( Canals )

*En l'estable enxuma el cavall*

*un brot d'userda perfumada,*

*i, rei del pati, el nostre gall*

*mostra sa cresta acolorada.*

Ens diu Josep Sebastià Pons en un *Divertiment* dit *El mas*.

Usos medicinals:

S'ha fet ús farmacèutic de l'herba alfals en convalescències i debilitats, i en avitaminosis A, C, E i K.

Novenari d'herbalfals tendra o seca per al colesterol ( Beniaia )

Menjar herba tendra, en cru, collida del bancal, com si fóra ensalà, per als derrames de la regla o menstruacions abundants; i quan tenien liacà ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Herba tendra picada amb vinagre per al " derrame " ( Beniopa )

*Emplastre de fulles de tèrrec i herba alfàs.*

Tot picat i posant una clara d'ou, i tot pastat posar-ho sobre una tela neta de llançol o una gassa i aplicar totes les nits durant nou dies damunt del colp morat. A l'endemà està sec ( Potries )

Usos culinaris:

Millor verdura que res, quan encara està tendra i no ha florit. Ulls d'*herba* tendra per a la paella, boníssim ( Beniarjó )

És bona de verdura, abans es mesclava en la verdura, els conillets, les peixqueres, els llicsons d'ase i els de marge... ( Gorga )

He sentit dir que la gastaven en ensalà ( Forna )

A Djebala l'*al fassa* se la mengen bullida fent de guarnició a les sardines a la graella, en companyia de trossets de ceba crua i d'all, oli d'oliva i sal.

Fumàvem la llavor de l'herba feta pols ( Benilloba )

Dades antropològiques:

*Enllà on vaja us he de dur*

*olor de garbes d'herba seca.*

Entona en el cant temporal el mestre Vicent Andrés Estellés.

*De vegades era més divertit encara no eixir als afores i quedar-se a les cases nostres: aquells corrals espaiosos, fondos, on feia olor a galliners i coloms, a garrofes i alfals, a rossins i palla i jaç... ; Quants amagatalls per cambres i graners i pallisses ...!*

Martí Domínguez Barberà. *L'Ullal*. pàg. 127

L'olor a herba alfals que feien abans totes les pallisses i graners, com un del més exquisits regals de la casa rural. L'olor a camp, a agrura, a ruralia, a verdor neta i nutricia. Abans, quan a quasi totes les cases tenien animals per a treballar la terra, no

faltaven mai els bancals d'herba alfals en l'horta, que entre les delícies de la paisagística i jardineria hortolana ocupen un lloc cabdal. Solia plantar-se a tauletes llargues, a mates espesses, fent com rius de vigorosa i creixent verdor, i es segava, amb la corbella, a manolls, amb els quals es lligaven garbes, que es deixaven a secar uns dies en una vora del mateix bancal.

La vigoria i la verdor, la suavitat i el somriure de l'herba alfals ajupint-se i onejant, indolent, al grat del ventijol de la primavera. Aquells benaurats dies primerencs quan brillàvem, de menuts, igual que els àngels, rebolcant-nos, ajaçant-nos i extasiant-nos damunt de les tendres i aromades garbes d'herba alfals acabada de segar.

*Veü tardanera en l'ombra verda,  
sentor del most que borbolleja en el celler,  
carro immens abraçant l'amplària del carrer  
on deixa caure un bri d'userda.*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: La font d'en Fils*

Com l'herba falaguera, la vidriella, el pericó groc o la verbena, l'herba alfals ha jugat, tradicionalment als pobles del territori, un paper principal dins dels rituals de fertilitat del solstici d'estiu, anomenat, el ros, la fresca, la serena, la rosada de la màgica Nit de Sant Joan.

Abans anàvem a rebolcar-se per l'herba la Nit de Sant Joan, a pegar-se bons rebolcons. Després anàvem a xapullar, a banyar-se els peus a una bassa. No s'acabava la faena en tota la nit. No dormíem ( Carrícola )

Quan érem xicons la Nit del Ros de Sant Joan i del Ros de Sant Pere, anàvem a rebolcar-nos a les *herbes* ( Cocentaina )

Abans en el Ros de Sant Joan i en el de Sant Pere, els nòvios anaven a rebolcar-se en els bancals d'herba per remullar-se de la fresca ( Cocentaina )

Ací s'ha dir sempre el Ròs de Sant Joan i el Ròs de Sant Pere. Te n'anaves al camp i dien que si es rebolcaven en l'herba alfalfa que a les dones es fea el monyo rull, dien, dien. Es fea la vespra de Sant Joan i la vespra de Sant Pere i li dien el Ros de Sant Joan i el Ros de Sant Pere. Ara s'ha perdut. Ací és que moltes casetes s'omplien totes la Nit del Ros de Sant Joan, i la sandemà a fer faena. Anaven a sopar i fer festa, uns tocant la guitarra, altres ballant, i els que volien anaven a rebolcar-se en l'herba alfalfa, que molts llauradors la regaven per a que no es rebolcaren perquè després l'havien de segar ( Cocentaina )

Una molt encertada i bella evocació d'aquest ús ritual de l'herba alfals ens la regala

Toni Cucarella als seus *Ametlers Perduts*:

*La nit de Sant Joan havíem preparat la preceptiva foguera enmig del carrer: andròmines velles, branques seques dels ametlers perduts, argelagues... Ben bé tot el barri participava en la celebració. Tothom havia tret les taules al carrer per sopar a la serena, al caient de la rosada. No debades aquella nit també l'anomenàvem del Ros, pel costum de passar-la tota a l'intempèrie, fins a l'alba. Hi havia qui al punt de mitjanit, enfilava cap al riu, a l'assut de Vallés, per fer-hi la primera capbussada de l'any. Els enamotats buscaven un camp d'alfals per rebolcar-s'hi, a fi que els déus de la fertilitat beneïren el seu amor. Miquel l'herbesser, que tenia una taula d'alfals part de baix del Palassiet, hi feia guàrdia amb l'escopeta perquè les rebolcades solien deixar-li l'herbasar tot esclafat. I les xiques fadrines, que dies abans podien haver anat a*

*demanar promès a sant Antoni de Pàdua, a la parròquia del carrer Caputxins, aquesta nit tiraven les tres faves sota el llit per conèixer els havers econòmics dels futurs marits: abundants si collien la fava sencera, regulars si era la fava mig pelada, i un matrimoni d'estretors i misèries si el palp per sota el llit les havia guiades fins a la fava descorfada.*

*Recordaràs, cor meu, la claror verda  
i les guatlles que canten dins la userda.*  
Josep Sebastià Pons. *Canta Perdiu: El pagès a la font*

*Dolça perdiu i guatlla de la userda,  
que agermaneu la flauta amb el flabiol,  
i us refresqueu el pit dins l'ombra verda  
i escampeu la niada arran del sòl.*  
Josep Sebastià Pons. *Canta Perdiu: Dolça perdiu*

## **281.- Melissa officinalis L.**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Tarongina (Castells de la Serrella, Beniaia, Alcalà de la Jovada, Benialí, Alcoi, Bocairent, Planes, Benialfaquí, Almudaina, Benimassot, Benilloba, Benasau, Ares del Bosc, Penàguila, La Torre de les Maçanes, Carrícola, ), alfàbiga-tarongina ( Oliva ); melissa ( Cocentaina, )

Dades ecològiques: Euroasiàtica. Ombries frescals i humides, ben herbades, ubèrrimes, de barrancs i fonts i orles de bosc. La trobarem encara en els brossalls dels barrancs de l'ombria de la serra de la Foradà de la vall de Gallinera, la font de la Mata de Benirrama, la font del Molí de l'Encantà, la font del Racó del Candoig de la Criola, en algunes clotades humides del salutífer i pintoresc Pla de la Llacuna de la Safor, en el barranc de la Fos de Bocairent, etc.

Dades etnobotàniques:

La tarongina com l'herba-sana. ( Beniaia ).

Per als guisats. N'hi ha al riu ( Benilloba )

Per a adobar lletilles i guisats ( Benialfaquí )

Per al nerviós ( Alcoi ).

Per al nyervi. Una tassa mitja hora abans de menjar ( Cocentaina )

Per a fer tasses per a després de menjar ( Benialí )

“ Ella és bon calmant del sistema nerviós, així que la donareu per a les rampes o pames de l'intestí, del cor i de la matriu. Asma bronquial, insomnis i histerisme...cosa que no volem que patiu ! Recordeu que la famosa Aigua del Carme es diu també Alcohol de Melissa, puix s'extrau d'aquesta planta. “ ens diu Josep Mascarell i Gosp de la tarongina al seu inoblidable *Amics de la Muntanya*.

Diu Hildegardis von Bingen: La tarongina és calenta i quan una persona en menja riu de bon grat perquè la seua calor toca la melsa i el cor se n'alegra.

La tarongina, el romer, la camamirla, el marduix, la sàlvia i les fulles del llorer són les herbes que recomanava el mestre Arnau de Vilanova als *Aforismes de la conservació de la memòria*:

*Lavar sovín los peus ab aygua calda en dejú, en la qual haja bullit torongina, fulles de lor, camamilla, cabotes de timó, spich e semblants coses, a la memòria e al cap e als ulls molt aprofit.*

*Levar lo cap ab lexiu en dejú de quatre en quatre dies, en lo qual lexiu haja remullat torongina, sàlvia, romaní, moradux, fermen e conforten la memòria.*

*En lo cas que vullau fer algun acte memoratiu, fregau la memòria derrera del cap ab ayguardent: conforten molt la memòria e la restauren. L'aygua ardent sia feta de vi vermell, en lo qual sia mès una manada de torongina e de sàlvia e de romaní, e puys sia posada ab una bena de drap de lli a la memoria, e és gran secret.*

Dades antropològiques:

*La tarongina l'amor refina*, diu la dita popular.

*Trita melisphylla et cerinthae ignobile gramen*, diu Virgili parlant dels procediments per a capturar un eixam d'abelles, en el llibre IV de les Geòrgiques, versos: 58- 66, en el qual es proposa cantar la mel, *tot fent admirar en petites coses un gran espectacle*:

“ Més tard, quan alçant els ulls voràs l'eixam, eixit del rusc, vogant cap als estels del cel dins l'aire net de l'estiu i et sorprendràs que sure al grat del vent com un núvol obscur, contempla'l: són sempre aigües dolces i un abric fullós el que cerca. És allí que has d'escampar les sentors prescrites: la tarongina engrunada i la ceriflor ( *Cerithe maior* L. ), planta comuna; fes-hi dringar el bronze i agita a l'entorn els címbals de la Gran Mare; les abelles es posaran, elles mateixes, als indrets talment impregnats; elles mateixes es tancaran, segons llur costum, al fons del nou bressol. “

*eix brot florit de gerda tarongina*, diu Jacint Verdaguer de Gentil a Canigó.

## **282.- *Mentha aquatica* L. [= *Mentha hirsuta* Hudson ]**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labides o lamiàcies*

Noms populars diànics: Menta de riu, té de riu.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Vores de rius, sequials, estanys, sobre aigües somes i netes, praderies humides. No és abundant, ni de bon tros com la menta borda.

Dades etnobotàniques:

Estimulant, digestiva i abellidora com les altres mentes.

## **283.- *Mentha pulegium* L [= *Pulegium vulgare* Miller ].**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Menta ( Alcalà de la Jovada, Ebo, Ràfol d'Almúnia, ); poliol de riu ( Banyeres ); poliol d'aigua, herbeta de la Bassa ( Benirrama )

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Hemicriptòfit escapós. Herba decumbent o ascendent, ramificada, glabrescent o més o menys pilosa i molt aromàtica de precioses fulles ovades, que fa les flors de corol.la lilacina en graciosos verticil.lastres axil.lars compactes. *Holoschoenetalia*. Es fa vore, quan es fa vore, en les vores i pratells humids de rius, fonts i barrancs, mullats i molls a l'hivern i més o menys eixuts a l'estiu. Extraordinàriament abundant, a tot al llarg del riu Alcalà, rodant l'encisadora Bassa de Benirrama, i a la font de Bolata de Tormos i al riu Girona, continuació del riu Alcalà, en l'ampla vall de la Retoria. Pot créixer a 1000 m. d'altària.

*E cheiram a migas de alho, a ranço, a aguardente, mas também a poejos colhidos nas represas, a manjerico quando é pelo S. Joao.*

I olen a llescons d'all, a ranci, a aigüardent, però també a poliols collits en els assuts, a alfàbiga quan és per Sant Joan.

Eugénio de Andrade. As Maes.

Dades etnobotàniques:

És una de les plantes més conegudes al Territori, al País, al Continent i possiblement arreu del Planeta, i com les altres mentes es fa servir per les seues virtuts digestives, carminatives, espasmolítiques, refrigerants, antisèptiques, culinàries, i repelents d'insectes. És, a més, una bona planta emmenagoga, que normalitza les regles poc abundants i endarrerides, tot i que no l'han de prendre mai les embarassades.

Per al mal de ventre i les "agònies" ( Benirrama ).

Inflamació de panxa ( Ebo ). Mal de ventre ( Alcalà de la Jovada ).

" N'hi ha gent que ve a segar-la i n'ompli el cotxe a falcaes, sobretot gent d'Alcoi "

( Ebo ), per a donar a entendre l'abundor amb que es cria en el caixer del riu o barranc d'Ebo i la volença que li té certa gent.

*Tisana tonificant i de bon prendre ( Ebo ):*

Menta ( *Mentha pulegium L.* ) / Camamirla ( *Santolina chamaecyparissus L.* )

Herba capçotera ( *Paronychia argentea Lam.* )

Dades antropològiques:

En l'antigor la menta s'anomenava *corona d'Afrodita* ( Dioscòrides, II,154 ). En Apuleu, *mentha venerea* és un afrodisíac.

Minthe era una nimfa de la qual es va enamorar Hades, i que fon sorpresa per Persefonea en braços del seu espós. La deessa gelosa i enutjada transmudà el cos de la nimfa en una herba que duu al seu dedins la frescor de les aigües i el foc del desig amorós.

Ovidi. Les Metamorfosis. Llibre Desé; v: 729-730

Amb fulles verdes de menta, quin luxe !, rentava la vella Baucis, arromantgant-se, la taula de la seua humil barraca per a parar-la i servir Júpiter i el nét d'Atlas, Mercuri, disfressats de captaires. Ovidi. Les metamorfosis.

Hi ha les dites populars que diuen:

*L'aigua de menta, tot mal renta.*

*La menta, l'estómac renta.*

A Menorca diuen:

*Sa menta, dona calenta.*

Hi ha el refrany:

*On hi ha menta,*

*l'amor hi entra.*

\*

*L'aire més prim, la menta,*

*l'aigua del rec, el grill*

*es cerquen i s'apleguen*



*en un mateix camí  
de fressa compassada  
de silenci tranquil.*

Salvador Espriu: Llibre de Sinera XXVII ( fragment )

*Entre la menta verda, en l'alzinar,  
clareja pel sorral l'aigua amb el dia.  
On són els meus ocells? Qui m'ho dirà?  
I quin camp del passat els juntaria?*

Josep Sebastià Pons. *L'Aire i la Fulla: Ocells*

*Una verdor tan valenta  
hi ha en els ulls d'aquesta dona  
que tenen olor a menta.*

Francesc Almela i Vives. LIV.

*No és veritat, vida,  
ets  
bella  
i entre les sines tens  
olor a menta.*

Pablo Neruda. *Odas elementales: Oda a la vida*

*L'aire més prim, la menta,  
l'aigua del rec, el grill  
es cerquen i s'apleguen  
en un mateix camí  
de fressa compassada,  
de silenci tranquil.*

Salvador Espriu: *Llibre de Sinera-XXVII*

**284.- *Mentha sativa* L.[= *M.x verticillata* L.; *M. aquatica x arvensis* ]**

***Mentha spicata* L.[= *M. viridis* L.; *M. crispata* Schraber ]**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades i lamiàcies*

Noms populars diànics: Herba-sana ( Beniarjó, Beniflà, Adzúbia, Forna, Almiserà, Alcalà de la Jovada, Benimarfull, Benillup, Beniarrés, Benimassot, Alcoleja, Alcoi, Agres, Carrícola, La Pobla del Duc, ), herba-sana vera ( Forna, ), albarsana ( Bellreguard, Manuel, ), halba-sana ( Oliva, Potries, Lloc Nou de Sant Jeroni, Almiserà, La Pobla del Duc, Cocentina, Agres, Ontinyent, Beneixama, La Font de la Figuera, Tibi, ),

Dades ecològiques: Origen desconegut. Sovint cultivada a les vores i cantons dels camps de regadiu, i a voltes escapada pels veïnatsges.

“ Ell s'admirava de vore que pensava en tot detall i que no es mostrava neguitejada. Tenia les virtuts talentoses que veuen el profit de cada cosa. En un pam de terra sobrerera afonava un gra de dacsa; en una tallaruca entre parres, una pepita de carabassa quarentona; el jolivert i l'herna-sana s'aixecaven entre els geranis... “. Maria Ibars i Ibars. *L'Últim Serv.*

Dades etnobotàniques:

Agarres dos brotets d'herba-sana i poses un casset d'aigua a bullir i al minut talles. Això és boníssim si no t'ha sentat bé el menjar ( Benimassot )

L'alba-sana és molt bo per als cuquets dels xiquets, en tasses; però també rosegant-ne un o dos ullets ( Agres )

Agarraves 4 o 5 ulls d'alba-sana, mostrejat un poquet, i els posaves a remull dins un got de vi uns deu minuts, i pres. I res, en seguida se n'anava el dolor de la picà de l'alacrà

( La Pobla del Duc )

L'herba-sana és l'herba preferida a tot el territori per a aromar les delicioses i nodridores faves sacsaes, i les faves bullides, les farinetes de caldo d'olla, l'arròs caldoset en cigrons o els caragols, entre altres plats i guisats, viandes i menges.

Herba-sana per a les faves, és el primer que se'ns diu sempre arreu el territori en demanar per l'herba-sana:

Per a menjar. Això ho posem normalment en les faves, les faves sacsaetes i les bollides. En els caragols, és boníssima. L'herba-sana és bona en tot, en quasi tots els menjars, perquè és bona ( Fornà )

Quan feen faves, quan bullien faves posaven una miqueta d'halba-sana ( Oliva )

Abans l'halba-sana la gastaven per a fregir faves. Dos o tres fulletes i és bona ( Oliva )

L'halba-sana per als caragols i les faves ( La Font de la Figuera )

L'halba-sana per a les faves, quan friges faves ( Potries )

l'herba-sana per als caragols i les faves, fa gustet ( Beniarrés )

L'herba-sana per a aromar les faves seques bullides. Primer es posen les faves a remulla tota la santa nit, i després es bullen amb herba-sana i picant o ditet ( Adzúbia )

Bo per a la caragolaeta o si fas faves ( Carrícola )

L'alba-sana per a fer favetes i caragols ( Ontinyent )

L'herba-sana per a les faves amb una cabeça d'alls i vitet. També per als caragols i per a fer salses ( Alcalà de la Jovada )

l'alba-sana per a les faves i els caragols ( La Pobla del Duc )

Herba-sana si bulls faves, caragols, " callos " i coses aixina ( Atzeneta d'Albaida )

Quatre brots d'herba-sana per a les faves bollides ( Beniarjó )

Per als caragols i les faves sacsaetes ( Almiserà )

L'halba-sana per als caragols, per a les faves bollides i sacsades en una cassoleta d'obra, per a les dentilles ( Cocentaina )

La gastàvem moltíssim per als caragols ( Agres )

Herba-sana per a fer caragols ( Alcoi, Benimarfull )

L'herba-sana per a les faves bollides o sacsaes, i els caragols, si són anys plovedors ( Benillup )

L'herba-sana per als caragols; les faves; la sangueta en salseta; el potatge de cigrons; i els fresols secs en ceba, una fulla de llorer i una cabeça d'alls ( Cocentaina )

L'alba-sana per als caragols i les faves ( Beneixama )

Herba-sana per a les butifarres de ceba o coses de ceba ( Alcoleja )

#### *Faves sacsaes:*

Primer es posa a sofregir el companatge, - costelletes de porc o uns trossets de llangonisseta tallats a la redona -, en una cassola de test, i quan està quasi sofregit del tot es tira una miqueta de cebeta i es remeneja tot, i quan ja està frigideta o rossejaeta la ceba, es tiren les faves tendres pelaes amb l'herba-sana estrossejaeta; i sacsar sovintet per a que es coguen les faves i no s'agarren a la cassola; hi ha qui afig una miqueta d'aigua si les faves estan un poc massa madures o dures per a que s'acaben de coure; i

hi ha qui li plau sentir el tast cru de les faves. Quan està tot cuit hi ha qui deixa caure un ou ( Bellreguard )

A primeries de la temporà, se solen cuinar també les tendrívoles cotes, partides com els fesols de trencar, i en companyia de les faves tendres soltes més granades.

Melània sempre tenia una gaveta d'herba-sana i sempre me'n portava uns manollets per a les faves. Abans tenien moltes dones herba-sana en el pati de casa, en una gaveta o dibrell badat. També hi havia que la gastava per a quan fea farinetes en el caldo de l'olla. La farina es torrava al forn o a la paella, després es desfea en un got amb caldo gelat, i en acabant s'abocava al casset del caldo quan arribava al bull i es remenejava fins a fer-se espesset; finalment es tirava damunt uns pesiguets d'herba-sana seca feta pols, i fea el gustet de l'herba-sana ( Bellreguard )

#### *Farinetes de caldo d'olla amb herba-sana*

Primer es torra la farina al forn. En acabant es dissol la farina en caldo gelat per a que no s'empilote; mentrestant l'altre caldo està al foc i quan bull s'afig la farina dissolta en l'altre caldo i l'herba-sana estrosdejada; i a foc lent girar i regirar fins que s'acabe de coure ( Bellreguard )

“ Guisao “ de cigrons, queraïlles i costelletes de porc amb herba-sana ( Adsúbia )

Unes fulletes d'herbassana per a l'arròs caldoset en cigrons, i per als caragols ( Alcoleja )

Una poqueta d'albassana per al potatge de cigrons i bleda; i per als caragols (Tibi )

L'herba-sana per a aromar els patonets o peus de porc a la cassola, amb ametles picades i a mitjan coure es posa l'herba-sana ( l'Atzúbia )

Dades antropològiques:

*Ve una flairor de gesmil i herba-sana  
dels indrets secretíssims, invisibles,  
on s'amaga el misteri.*

Maria Beneito. Un home en l'alta nit.

*D'herba-sana és l'alè. Són d'herba-sana  
les atractives formes abraçades,  
l'acoblament. L'amor enamorat...*

Joan Climent. *Contraclaror: Amants. Pàg. 44*

#### **285.- *Mentha suaveolens* Ehrh. [= *Mentha rotundifolia* L.]**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Mentastre ( ); mandastre ( Benialí, Benissivà, Beniaia, Gata, )

Menta borda ( Bellreguard, Miramar, Oliva, Alcalà de la Jovada, ), herba-sana borda

( Alquerieta de Guardamar, Xeraco, Tavernes de la Vallidigna, Forna, Pego, Altea, Salem, ), halba-sana borda ( Oliva ), halbarsana borda ( Bellreguard, Piles, ); matapoll

( Palma de Gandia )

Matapuça, matapuces ( La Font d'En Carròs, Potries, Vilallonga, Castelló de les Gerres, Otos, Carrícola, Vilamarxant, ), herba pucera ( La Font de la Figuera )

Joca-sapos ( Ràfol d'Almúnia, Sanet i Negrals, Benimeli, )

Manrúbio ( Aielo de Malferit )

Dades ecològiques: Mediterrània. Herba molt abundant als herbassars humits de les vores dels rius, fonts, séquies, ullals i estanys. Podrien dir-li menta o herba-sana de granota.

La joca-sapos té una retirança a la menta i el poliol ( Ràfol d'Almúnia )

Dades etnobotàniques:

Per als cucs. Bullir l'herba i posar-la a la serena. Prendre-la en dejú durant nou dies

( Gandia )

El meu home se'n fea de menta borda bollida i glopejava, i si tenies un queixal un poc foradat, et passava el mal però el queixal desapareixia, es desfea en dos dies. Li ho va dir, Canet, un home d'Atzúbia ( Oliva )

Bona per a fregar les picors de l'ortiga.

Una gavella de menta borda damunt on es gitaven els gossos per a que no criaren puces ( Alcalà de la Jovada )

Solien tirar-ne al gos si tenia puces ( Vilallonga )

Per a les puces. Quan estava servint a Alcoi per a que no en menjaren les puces, que ens fartaven, em posava una gavella d'herba-sana borda, del riu, baix del llit ( la manta sobre la que dormia ). Els primers dies no em venia ni una. ( Pego )

Això ho tiraven als conills i animals que hi havien al corral, unes rames, i les puces desapareixien ( Potries )

Un falcaet de mata-puces com llitet per a matar les puces dels gossets ( La Font d'En Carròs )

La segaven i la tiraven a les pallisses i diu que no anaven les puces ( Alquerieta de Guadamar )

La tiraven a les conilleres per a matar les puces ( Palma de Gandia )

Es cria per les séquies. Quan hi havia puces en el corral, que hi havia conills, tiraven halba-sana per a que no n'hi haguera puces ( Oliva )

L'herba-sana borda és per als polls de les gallines, per a eliminar-les ( Tavernes de la Valldigna )

Açó és per a les gallines quan tenien poll, que es rascaven; en tiraves una garba dins del galliner, on s'ajocaven les gallines, dins les gàbies i caixetes, i es mataven els polls ( Tavernes de la Valldigna )

Per als gossos per a que no facen puces li fan un collar d'açò ( Alfafara )

Això fa pudor. Això ho gastaven per a tirar-ho als corrals per a les puces, i en seguida, la puça desapareixia, fa una olor molt forta ( Altea )

Tiràvem rames d'herba-sana borda dins del corral per a la puça ( Salem )

La joca-sapos fa l'olor forta i es tirava als corrals per a les puces ( Benimeli )

Per a les puces; i per enramar en les provessons ( Aielo de Malferit )

Per a les quadres que tenien puces ( Aielo de Malferit )

Per a les puces, però si està aixuta no fa res, s'ha de collir arrexuat ( Otos )

A Xauen i Djebala, on *xeferlili*, dit també *sistro*, és tan abundant, es fa servir per a molts menesters. Tasses de mentastre o d'herbassana amb sucre per al fred a l'estómac.

Bany molt calent amb aigua de mentastre per a les cames cansades després d'una llarga caminata.

Bany de mentastre a la matriu després del part per netejar-la i tonificar-la.

Sèmola de farina i mentastre per als gassos i meteorismes. Mentastre ben xacat i mesclat en farina i aigua fins a assolir una consistència blaneta; després s'aboca damunt d'un plat ben untat previament amb oli i es menja.

Ramassos de rams de mentastre per a netejar el forn.

Dades antropològiques:

Ho escampaven a la porta de casa dels combregants el dia de Sant Vicent per a donar-li la comunió ( Aiello de Malferit )

*Dins el silenci, la llum hi verdeja.  
Hom veu pertot unes fulles dansant,  
i més hom va, més la vall estreteja  
juntant la penya amb els gorgs que s'hi fan.*

*Oh vall quieta on passa una alenada  
de menta borda al més fort de l'estiu!*

*Amb una biga a l'espatla clavada  
sol hi trasteja el llenyassaire esquiu.*

Josep Sebastià Pons. Canta Perdiu: El Gimènell

## **286.- *Mercurialis annua* L. subsp. *annua***

*Euphorbiaceae*

*Euforbiàcies*

Noms populars diànica: Campanar ( Miramar, )

Pinet ( Bellreguard, Rafelcofer, Almoines, Daimús, Sanet i Negrals, Benimeli, Sagra, )

Brossa o herba pudenta ( Daimús )

Joca-sapos ( Marells de Rafalcaid-Gandia, Els Poblets, El Verger, )

Alfàbega borda ( Tàrbena )

Joca-sapos perquè sempre trobaves sapos vora la seua soca ( Marells de Rafalcaid )

Altres noms populars: Melcoratge,

Dades ecològiques: Holàrtica. Herbats nitròfils, cultius, tarongerars, horts, espais ruderals. Herba normalment dioica ( o bé monoica la varietat *ambigua* ( L. ) Duby ).

Dades etnobotàniques:

És planta de propietats laxants. Amb el nom de melcoratge, Pere C. Palau i Ferrer, en Les Plantes Medicinals Baleàriques, recomana el decuit en tasses amb mel, o en llavatives, com *un purgant bastant suau que va bé a les criatures*.

No s'ho menja cap animal. Si clavava alguna mata es quedava en el pesebre, no se la menjaven ( Daimús )

Mal de matar. Ni l'herbicida; només l'ancoixa ( Sagra )

**287.- Mercurialis tomentosa L.**

*Euphorbiaceae*

*Euforbiàcies*

Noms populars diànics: **Orelleta de rata** (Gandia, Castells de la Serrella, Benialí, Beniarrés, Castelló de les Gerres, Carrícola, Forna, Ebo, Planes, Pedreguer, Potries, Alfafara, Bocairent, La Font de la Figuera, ), orelleta de rata ( Planes, Beneixama, )

**Herba blanca** ( Benissa, Calp, Alcalà de la Jovada ), botja blanca ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

**Herba porguera** ( Alcalà de la Jovada )

Bercolatge ( Gandia ), melcoratge, malcoratge ( Gandia, )

Dades ecològiques: Mediterrànis occidental. Mata de soqueta llenyosa, d'un pam i mig a dos o tres d'altària, de tiges dretes amb molta rameta i molta fulla. Crida l'atenció pel color tan blanc i brillós, de suau tacte, talment fi vellut, degut a la pilositat curta i molt espessa que la recobreix completament. Les fulles són senceres, obovades o oblongues i oposades i pel seu color, tacte i forma fan honor al seu nom més popular. Fa peus mascles i peus femella separats. Es cria als matollars eixuts i aclarits, als herbats subnitròfils més o menys eixuts i solejats, sobre substrats pobres i trastocats com els codolars dels caixers de riu, rambles, runars, vores de caminals de muntanya.

L'orelleta de rata para encendregà ( Fontanars dels Alforins )

Dades etnobotàniques:

Al territori l'orelleta de rata es considera sobretot un laxant suau, i també com a un antiespasmòdic i un diürètic útil en els malestars digestius i les inflamacions renals. Així mateix s'ha fet servir també contra el reuma en cataplasmes ben calents de la planta bullida.

Eixa és porga. Com si prengueres oli de ricí ( Planes )

Això ho gastava mon pare per a fer de ventre ( Quatretonda )

Per a cagar ( Ebo ). Bullida contra l'estrenyiment ( Ebo ).

Per a l'estrenyiment, i és més bona de prendre que la saüllà ( Alcalà de la Jovada )

Per a quan es té la panxa malament i no es pot fer de ventre ( Catamarruc ).

Porgant ( Planes, Fontanars dels Alforins )

Per a anar al " water " ( Castelló de Rugat )

Això es gasta per a l'estrenyiment. És molt mal de prendre, io n'he pres i és molt mal de prendre ( Alfafara )

Molt bo per a quan tens mal de ventre. Ho bollies i això era molt bo. S'ha de prendre sempre tibiet ( Potries )

Molt bo per al mal de ventre. Això és lo principal quan ú té mal de panxa, de lo que siga, enseguida, orelleta de rata ( La Font de la Figuera )

Per a prendre-s'ho per a la panxa si algú li senta mal alguna cosa, com el gorromino ( Carrícola )

Per a la inflamació del rinyó mesclada amb coeta de cavall ( Ebo ).

L'herba blanca per a les envestides i picors de sang ( Benissa )

Micapans d'orelleta de rata per a trencaüres d'os ( Bocairent )

## 288.- *Mesembryanthemum crystallinum* L.

*Aizoaceae*

*Aizoàcies*

Noms populars diànics: Herba de plata ( Illa de Tabarca ), herba gelada.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Teròfit escapós. Planta carnosa de fulles ovades, aplanades, de varis centímetres d'amplària, que fan la impressió d'estar permanentment cobertes de gotetes de rosada a causa de tindre-les cobertes, com les tiges, de grans papil·les cristal·lines i transparents molt conspicues, plenes de suc o aigua cel·lular, les quals permeten de reflectir i cerndre una bona part de la radiació infraroja que reben, excessiva en els hàbitats semidesrtics en que viuen i que calfaria la planta perillosament, alhora que deixen passar la llum visible que la planta precisa per a la fotosíntesi. Té unes flors molt atractives, amb nombrosos pètals blancs, els quals són més llargs que els sèpals. Creix als arenals i rodals ruderals costaners davall de la influència marina, puix endura prou bé tant les sals nitrogenades com el clorur sòdic.. La primera volta que la trobarem en estat salvatge va ser passejant pels arenys que van del l'antic càmping de L'Albufereta, on teniem plantada la tenda, al cap d'Hortes.

Dades etnobotàniques: Herba comestible per la carnositat i pel seu agrest i salobrenc tast. Precisament bo i dinant a un bon restaurant de Gandia amb Antoni Aguilera un dia i unes setmanes més tard amb Daniel Climent ens serviren en l'amanida, en companyia d'altres verdures i hortalisses unes fulles grosses i cridaneres que resultaren ser d'herba gelada.

## 289.- *Mespilus germanica* L.

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Nesprer ( Bellreguard, Miramar, L'Atzúbia, Beniarbeig, Pedreguer, ), nespler ( Dicc. Fabra ), nyesprer ( Gandia, Bellreguard, Otos, Alcoi, ), nesprera ( Oliva, Petrer, ), nyesprera ( Ròtova, Castelló de Rugat ), nesplera ( Dicc. Fabra ), nyesprera ( Callosa d'En Sarrià ), nyesprer de la corona ( Polop ), l'arbre.

Nespra ( Oliva, Bellreguard, Miramar, L'Atzúbia, Beniarbeig, Pedreguer, Pedrer, ), nespla ( Dicc. Fabra ), nyespla ( Cinctorres, Burriana, Lluçena, València, ), nyespra

( Gandia, Bellreguard, Ròtova, El Castell de Guadalest, Benidorm, Castelló de Rugat, Otos, Alcoi, Foia de Castalla, València, ), nispola, el fruit.

Teofrast anomena el nesprer, *mespilos*, i d'aqueta faisó passa al llatí amb el nom de *mespilum*, esmentat per Plini.

*Si en fruites volem pensar, ací ha...garrofes, prunes, nesples, codonys...*

Francesc Eiximenis. *Lo Regiment de la Cosa Pública*: 25.15

A la Safor i a d'altres comarques s'empra la paraula *nyespra*, *nespra* o *nespla* com un sinònim de carxot, galtà, bascollà o bolera. Es diu: - Portat bé, xicon, o a vore si t'amolle una nyespra.

Dades ecològiques: Arbret espinós, de tronc retorçut i branquillons pubescents, de la submediterrània oriental, de 2 a 4 o fins a 6 metres d'altària, introduït, cultivat al territori tradicionalment com a fruïter, en xicoteta escala, sobre races de conreu sovint inermes, en peus, ara i adés, solitaris, a la vora del bancal, per aprofitar els seus fruits tardorals, o del casal, a tall d'arbre ornamental; a voltes es pot trobar naturalitzat en boscos i arbreries humides, principalment caducifolis, fins als 1500 m., com a les contrades catalanes humides del nord-est, del Conflent a Osona, al Vallés i al Maresme. Fulles grans, de 5-12cm, obovato-oblongues, pubescents al revers, enteres o més o menys dentades a la meitat superior. Flors blanques i solitàries, de 3-4cm de diàmetre, de sèpals lanceolats, més llargs que els obovats pètals. Fa fruits esferoïdals, de 2-3 cm., pareguts a una trompa o baldufa, de color bru, pubescents o coberts d'un fi toment i coronats pel cercle dels lòbuls del calze floral persistent; són aciduls, aspres i carregats de pinyols.

El nespler es cria salvatge en Anatòlia, Armènia, Transcaucàsia i al nord d'Iran. Borja indica la seua presència als ombrius de les muntanyes de la Vall de la Murta d'Alzira.

Dades etnobotàniques:

És una arbre conegut per tots aquells que s'han criat en un poble i tenen ara més de 50 anys. Se'n veien pocs però se'n veien, escampats en solitari pel terme, normalment a la vora de l'hort, ran séquia o de barranc. Però sobretot el fruit era conegut perquè, a la tardor, es venia en les paradetes de llepolies, sobretot els diumenges, en companyia de la regalíssia de bastó i dels codonys.

Les nyepres són fruita astringent i diürètica, i necessiten, com les serves, una sobremaduració en cambra sobre jaç de palla per tal de reblanir la dura i aspra polpa, i descompondre i transmutar les excessives matèries tàniques en d'altres més dolces i saboroses i agradables al tast.

Abans ho posaven en palla per a que madurara ( Ròtova )

Les nyepres, com les sorolles, les cirretes de pastor, els múrtols, les móres d'albarzer, els gínjols, els arboços, els llidons, les serves i els codonys pertanyen als fruits oblidats d'antany, a les fruites perdudes de la tardor o de la primavera d'hivern, com tan bellament les anomena Daniel Climent, als sabors, les textures i les aromes dels darrers fruits de l'any.

A Marroc s'anomena *al mzah*, i l'aigua de les fulles i de la corfa de les rames es considera un astringent útil per a fer banys bucals en les estomatitis i per a aplicar amb un cotonet o drap net, diverses voltes al dia, sobre les aftes. També es recomana menjar nespres en cas de rampallades d'estómac.

Dades antropològiques:

Hi ha l'endevinalla popular referida a la nespra que diu:

*En l'horta es cria, en l'horta es fa,  
du coroneta i no és capellà.*

O la versió que escoltàrem al Castell de Guadalest:

*En l'hort es cria, en l'hort està,  
té coroneta i no és capellà.*



**290.- *Micromeria fruticosa* (L.) Druce [= *M. marifolia* (Cav.) Bentham; *Satureja fruticosa* (L.) Briq.; *Melissa fruticosa* ]**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Poliol ( Cocentaina ), poriol blanc ( Alcoi ); puriol ( Ebo, Castells de la Serrella, ); poriol ( Castells de la Serrella, Cocentaina, ), porriol ( Famorca ); purriol ( Ebo ); boriol ( Alcalà de la Jovada ). En tot cas i en tot lloc del territori és aquesta planta el *poliol*, dit en totes les variants possibles inclús en la correcta.

Dades ecològiques: Mediterrània centro-occidental. Penyes, pedregallars, replans i carcalls de roca, clapers assolellats, no lluny dels barrancs, captenint-se com una rupícola. Al nostre territori es fa molt claret, no com a l'interior de Castelló i a Terol, i és molt volgut, per això, sovint, la gent de muntanya se'n planta unes mates a l'hort o al corral. Té anomenada de bo el poliol del barranc de Malafi.

“És finet i naix de dins la penya” ( Alcalà de la Jovada ).

“ El barranc de Malafi és la mare del poriol. Se'n veuen algunes mates al barranc de Bitla, i un parells de mates en el del Molí. També una mata, eixint enmig d'un carcalliu, en el cercol de roques que volta el pla de la Llacuna ( Castells de la Serrella )

Cova Vedrera del barranc de Malafi.

La menta ( *Mentha pulegium* ) es fa en el riu, i el boriol es cria a la muntanya, pels carcalls de les penyes; i és més fort que la menta ( Alcalà de la Jovada )

Dades etnobotàniques:

Per al mal de ventre ( Ebo, Alcalà de la Jovada ).

El poliol per fer herbero ( Cocentaina )

*Tisana digestiva (Cocentaina):*

Menta / Timó / Espígol / Romer / Poriol blanc.

Les mescles han de ser de número impar: 3-5-7-9-11... (Manolo Albors Mahiques, Cocentaina)

Dades antropològiques:

Enramades de porriol en Corpus ( Famorca )

**291.- *Mirabilis jalapa* L.**

*Nyctaginaceae*

*Nictaginàcies*

Noms populars diànics: Dompedro, a voltes, donpedro ( Bellreguard, Miramar, Oliva, Ràfol d'Almúnia, ); mampedro ( Bellreguard, ), llampedro ( Pedro, Barxeta, Quatretonda de la Vall d'Albaida, Cocentaina, Sagunt ), llampedrera ( Quatretonda ), donpedrer ( )

Altres noms. Flor de nit.

Dades ecològiques: Neotropical. Oriünda de Mèxic. Geòfit bulbós. Planta perenne, molt ramosa, nugosa, de fulles aovades i llises, que a terra nostra, brosta totes les primaveres del seu soberg i negrellós nap subterrani, i a l'estiu trau unes abundants i boniques flors en forma d'embut dels més variats colors, bé purs - blanc, groc o vermell - o mesclats de mil maneres. Pot trobar-se, a voltes, naturalitzada en herbats nitròfils.

Molt popular a casa nostra com a planta ornamental, per la facilitat de cultiu i per l'època i la plètora de la seua floració crepuscular i nocturna al llarg de tot l'estiu. La pol.linitzen papallons nocturns, atrets per les variades i virolades coloracions de les flors i sobretot pel bé de Déu de la dolça i delicada fragància que aquestes exhale quan es descloen al vespre i a la nit.

Dades etnobotàniques:

La flor de nit forma part destacada, en companyia del jesmiler, l'herba lluisa, l'amor de fadrí, el bellverd, la vareta de sant Josep o la baladrina, d'allò que podria anomenar-se la nostra jardineria casolana tradicional, del pacífic i perfumat estol de plantes exòtiques triades pels valencians i, sobretot, per les valencianes al llarg dels segles, per a plantar al corral o a la vora de casa, a tall d'ornat i de companyia.

L'arrel descolgada a la tardor, i posteriorment llavada, tallada a la redona, posada a secar i feta pols, s'ha fet servir com a porgant. Però les úniques utilitats medicinals que hem pogut arreplegar del donpedrer al territori és com a vulnerari i emol.lient.

La fulla de donpedro per a rebentar i netejar els grans ( Ràfol d'Almúnia )

L'arrel del llampetro és bona per a curar. L'arrel la piquen i la posen damunt d'un mal i se'n va ( Pego )

Antany, a l'estiu, les xiquetes es confeccionaven collars i polseres, passant un fil per les granes i les flors del donpedrer.

## 292.- *Moricandia arvensis* ( L.) DC. [= *Brassica arvensis* L.]

*Cruciferae*

*Crucíferes*

Noms populars diànics: Coletjo ( Bolulla, ), colejo ( Tibi, Castalla, Fageca, Gorga, L'Abdet, La Llosa de Ranes, ), coletxo ( Petrer ); mata colejo ( Tibi ); alcolejo ( Tibi, ), coletjo ( Altea ), coletxo ( Benissa, Calp, ), colitjo ( ), colitjó ( La Font de la Figuera ), collitjó ( La Font de la Figuera, ); coleta ( Aiello de Malferit )

Dades ecològiques: Mediterrània del sud. Tota la planta és d'un verd de tonalitat glauca, que recorda el de certes cols i que es deu a la capa pruïnosa, cèria, que en recobreix l'epidermis. Ermots, bancals de secà, marginals eixuts.

Dades etnobotàniques:

Verdura.

Aixina esmorçant, a voltes, les fulles, aixina mos les menjaven, és molt bo ( Altea )

Això ho gastaven quan estava tendre, com la ruca ( La Font de la Figuera )

El coletjo fa una flor moraeta. Els animals se la mengen tota ( Altea )

El " ganao " se la menja molt ( Fageca )

Se'l menjava el " ganao ", els apanyava molt ( Gorga )

A les cabres els encanta ( La Llosa de Ranes )

Ho gastaven per als conills ( La Font de la Figuera, )

La coleta per als conills ( Aiello de Malferit )

La fea per als conills ( Petrer )

Cal esmentar la *Moricandia moricandioides* (Boiss.) Heywood [= *Brassica moricandioides* Boiss.]. Una germana de l'espècie anterior, iberollevantina, menys abundant, que es fa als bancals de secà i ermits, la qual també es fa servir de verdura i de pastura.

A Baños de Graena, Granada, segons reporta M.R. González-Tejero, fan servir la fulla del *curalomal* (*Moricandia moricandioides*) com a emol.lient, aplicant la fulla, després de llevar-li el tel o cutícula, directament sobre la part afectada.

### 293.- *Morus alba* L.

*Moraceae*

*Moràcies*

Noms populars diànics: Morera, morera blanca, l'arbre; móra, el fruit.

*Toponímia:*

La preciosa font de la Morera, a prop de trobar-se el barranc de la Murta i la rambla de Barxeta, amb basseta i esbeurador.

L'ermita Morera d'Ontinyent, de formidables panoràmiques a tota la vall d'Albaida amb una singular vista del Benicadell al lluny.

La Font de La Morera d'Alfafara, més avall de la font de Carbonell i abans d'aplegar a les Coves de les Finestres.

La partida del Moreral de la Font de la Figuera.

Partida de la Morera, baix del llogaret de Montortal.

Són nombrosos els carrers i les places dedicades a la morera o les moreres, com el preciós carrer de Les Moreres d'Oliva o de L'Alcúdia, la placeta de la Morera de Benigànim o el no menys bonic Portal de la Morera d'Elx.

El mas de les Moreretes de Moixent, a mà dreta del camí del Bosquet.

El poble de Moraira.

Dades ecològiques: Àsia oriental: Xino-japonesa. Arbre de copa redona que no sol passar els 12 metres d'altària; monoic, flors xicotetes, unisexuals; caducifoli, de fulles truncades o feblement cordades a la base, i glabres a l'anvers. Móres blanquinoses, fades i llargament pedunculades. Cultivada des d'antic per a la cria del cuc de seda ( les fulles serveixen d'aliment als cucs de seda ), per a fer ombra en places i carrers, i com a ornamental. Resten encara vetustes moreres dels antics conreus de la seda en alguns carrers i camins rurals. Es naturalitza a voltes.

La morera de quatre braços de la placeta de l'esglèsia de Benimaurell.

La brancuda, robusta i solitària morera del barranc del Tramusser de Benifaió de la Ribera, monument vivent i darrer testimoni dels gloriosos temps de la seda valenciana.

La jove morera que ombrreja els portals de l'esglesiola de Sant Francesc de Pàola de Turballos.

### 294.- *Morus nigra* L.

Noms populars diànics: Morera, morera negra.

Dades ecològiques: Oriünda d'Àsia occidental, de Pèrsia. Cultivada més rarament. Semblant a la morera blanca però de port més vigorós i amb fulles més aspres, piloses, híspides a l'anvers, i fortament cordades a la base; i amb móres més llargues que el

peçó corresponent, color violeta-negroses o d'un fosc color de porpra, agredolces, riques en vitamina C i de virtuts astringent i diürètica; i més agradívoles que les blanques.

Dades etnobotàniques:

Les móres de morera blanca o negra com a fruita no han fet un gran paper tradicionalment. S'han menjat només ocasionalment.

Arnau de Vilanova en el *Regiment de Sanitat a Jaume II. Capítol X. De les fruytes que hom usa*, ens adverteix de l'ús abusiu de les móres massa madures: *Tot hom qui entena en si matex conservar sanitat, deu observar generalment esta recgla, ço és a saber: que null temps no vuyla usar fruytes cuytes ne crues entrò en l'arbre sien covinenment asaiïnades, exceptades móres, les quals no deu hom usar pus sien tan madures que tornen negres per madurea, per ço cor són menjar d'aranyes, e ensutzen e podrexen la sang, e engendren e multipliquen floncos e àntrachs o carboncles e encare bubes negres. E per ço, en les regions caldes e humides, en l'any que són moltes móres e tal fruyt és gran ús, regna corrupció d'àer, ço és pestilència, si doncs per flux de ventre no és embarguada.*

La fusta de morera per fer cadires baixetes i patrones ( poltrones ). Abans quasi totes les cases ne tenien una de " patrona " ( Daimús )

La morera ocupa un lloc preferent entre els conreus tradicionals de tot el país i en la història agrícola valenciana, tota una època que no s'acabà del tot fins no fa massa anys.

Al segle XV quan el cultiu de la canyamel s'estenia en plena vigoria ja es plantaven moreres al País però la seua rellevància paisatgística i la seua importància econòmica arribaren prou més tard, i a poc a poc, en estreta relació amb la decadència de la canyamel, a la qual acabà per substituir com a conreu preferent i com a comerç de projecció exterior. El segle XVII, que assistí a l'inici de l'agonia de la canyamel, conegué també un pararel augment de les moreres i de la cria del cuc de seda, i el segle XVIII que va vore l'esfondrament del comerç del sucre, va marcar també l'esplendor de la sederia valenciana.

Mentre en algunes comarques les moreres es plantaven ocupant els camps sencers, com hui els bancals de tarongers, en altres com la Safor solien plantar-se a la vora de les séquies, camins i hortes, fent d'aquesta faisó el conreu de la fulla de la morera compatible amb el ritme dels altres cultius tradicionals. La Safor era llavors coincidint amb el pas de Cavanilles, un bosc aclarit i ordenat de fulloses i llustroses moreres aliniades a l'entorn de camps de blat, ordi, herba alfals, melonar, i bancals de llegums i llenques d'hortalissa per a consum domèstic; no faltarien les oliveres, els vinyals, les garroferes, les figueres ni els primers solcs de dacsà portada de Mèxic.

La morera com a cultiu dominant va continuar durant molts anys fins la seua gran fallida a les acaballes del segle XIX, quan a l'enorme competència que representava la producció de la seda xinesa i japonesa, es va afegir l'arribada de la *pebrina* amb caràcter epidèmic, que produí la ruïna de les collites de fulla i de la indústria sedera. Amb tot la sericultura continuà com un cas a banda en algunes comarques i pobles com la Safor, i encara a primeries de segle hi havia algunes famílies pobres que dedicaven part del seu temps a la cria del cuc de seda tot venent els capolls als corredors de les fàbriques. La primera guerra europea va acabar definitivament amb les restes del cultiu de la morera i la cria del cuc de seda, tot i que als anys cinquanta encara es criaven cucs en algunes cases de la Safor.

Dades antropològiques:

Romanalles d'aquest temps de la morera són la presència testimonial d'algunes poques velles i venerables moreres vorejant alguns carrers i camins rurals; el record en tantes cases velles de la *cambra o l'andana*; i certes dites, modismes o cantarelles, encara vives en la parla diària del territori:

*Donar més faena que una anyà de cucs* ( Pego )

De la tasca d'anar a pelar fulla, prové la dita: *Qui tinga cucs que pele fulla*

( Bellreguard, Pego, Pedreguer, ).

*Estanyar* era unglejar pel mig la fulla per a afavorir que el cuc pugui menjar per tot.

*Anar a fer botja*: anar a fer botges per escampar-les enmig dels canyissos i permetre que el cuc pugui filar.

*Descadassar*: arrancar els capells de la botja.

*Valdre més les andanes que els cucs* ( Bellreguard )

La tradició popular diu que en l'any 1247, un llaurador d'Algemesí, llavors un poblet, anant un dia camí de l'horta, quan eixia pel portal, anomenat aleshores, de Berca o de Massaceli, on hi havia una gruixuda i anyenca morera, entre d'altres allí plantades, hi va vore dins del buit de la vella soca una imatge de fusta de molt pes i molt bruna de Nostra Dona la Verge Maria. La Capella de la Troballa, construïda sobre els fonaments d'una antiga església romànica.

*Moreres*

*Dels arbres tots, quan ve la primavera,  
ningun pot comparar-se a la morera  
en brostam i en tendror.*

*Les branques, per l'hivern, ben despullades,  
rebroten, en abril, a flamerades  
de sucosa verdor.*

*Les flors, en altres arbres, seran fruita;  
però és que, en la morera, ja és collita  
de la fulla el convit:*

*l'ornament de les vares d'eixa arbreda  
és transformat, per al cuquet de seda,  
en frescor, taula i llit.*

*Escampada la brosta, tan bledana,  
pels canyissos estesos en l'andana,  
i fa goig el verd mantell !  
Ja el cuc adult, carn de la teua branca,*

*va filant en la botja fins que es tanca  
dins del propi capell.*

*Mare de Déu de la Salut, Tu eres  
la més tendral de totes les moreres,  
perquè - del cel espill -  
fores ensems la fulla d'eixa arbreda  
i el virginal capell, filat en seda,  
on es tancà el teu Fill.*

L'Ullal. Martí Domínguez Barberà

En al·lusió a les fadrines peladores de fulla de morera per al nodriment dels cucs de seda, a Beniopa canten:

*Les xiques de Beniopa  
són totes molt faeneres,  
tenen la panxa rasposa  
de pujar dalt les moreres.*

Digna de la més picant inspiració d'Euterpe ens pareix aquesta tonada hortolana, aquesta " Cançó de l'Horta ", recollida per Eduard Lòpez Chavarri en les " Proses de viatge ":

*Se n'ixen les remateres  
allà a les cinc de l'esprà  
a espigolar per les eres,  
tota la roba esgarrà  
de pujar a les moreres.*

\*

*Escoltaré, amb l'oïda a la terra,  
pregones veus i molts pregons tambors,  
veuré arribar, per camins de moreres,  
migdies d'or i universos de pols...*  
Vicent Andrés estellés. *Cantata inicial del País Valencià*

\*

*El jardí té un cant àrab i una lluna  
com la que aquesta nit passa creixent,  
moreres de la seda i una roda  
de sènia amb els catífol de llegenda.*  
Joan Climent. *Els Colors de l'Arc Iris: Oda a la Safor, 8.*

*L'hivern, com el sol, en la gran serenor,  
fa lluir serra amunt les geleres !  
Què és guapa ta plana, quan l'or de tardor  
va enjoiant del camí les moreres !*  
Josep Sebastià Pons. Divertiment: Himne de Rosselló

*Morera, us ha plagut sempre la dansa  
de l'amistat.*

*Quan gira la sardana amb alegrança  
tot és daurat.*

Josep Sebastià Pons. Divertiment: Sant Pol de Mar ( fragment )

El cas d'aquell arbre que donava els fruits tot blancs i el contacte amb la sang féu que granara de negre, és a dir, el cas de la primera morera de fruits negres o morats, que ens reporta Ovidi al començament del Llibre IV de Les Metamorfosis en boca d'Alcínoe, la filla de Mínia, el rei d'Orcomen, ciutat de Beòcia, que l'escull entre d'altres atractívoles contalles per a referir-la a les seues germanes mentre carden i filen la llana per tal d'entretindre les orelles i alleugerir el seu treball. La falla de la soberga morera caramulla de móres blanques com la neu que donava ombra al sepulcre de Ninus, el mític rei d'Assíria, fundador de Nínive, a la vora d'una font d'aigua molt freda que va servir d'amagatall per a la fatal cita nocturna dels enamorats Tisbe i Píram, i de senyalat testimoni del sangnant i sublim final dels seus amors:

“ En temps de Semíramis, reina dels assiris, Tisbe i Píram, la més formosa de les donzelles d'orient i el millor i més estrenu dels jòvens, que residien a Babilònia en edificis veïns es van enamorar, i el seu amor amb el veïnatge i el temps va anar creixent, i s'haurien unit em matrimoni però els seus pares els ho van impedir; el que no van poder impedir és que una ardent passió s'ensenyorira dels cors de tots dos igual.

I com a la paret comuna a les dues cases hi havia un petit clavill d'ençà que van bastir-la, que ells aviat descobriren, decidiren que els fora el pas que permet que la veu arribe a les orelles estimades.

Al capdavant van resoldre fugir i van citar-se, aprofitant el silenci de la nit, davall de la morera que custodiava el mausoleu del rei Ninus, que tenia encara blanc el fruit: Hàbilment, enmig de la foscor, Tisbe fa girar els golfos de la porta i va ixir, burlant la vigilància, i amb el rostre cobert per un vel es va dirigir a la tomba i es va asseure davall de la morera convinguda. L'amor la feia més valenta. Però vet ací que una lleona amb la boca tacada de sang d'uns bous que acabava de matar s'atansa per apaivagar la set a la font. Tisbe veient-la a la claror de la lluna amb passos temorencs s'amaga dins d'una cova obscura, i en la seua fugida se li esvara el vel i li cau. Quan la ferotge lleona es dirigia de retorn al bosc va topar amb el lleuger mantell perdut i va esquinçar-lo amb la seua boca sangonosa.

Píram va eixir més tard i va vore les petjades de la lleona salvatge i la tela tacada de sang i el seu rostre va empal·lidir del tot, i es va culpar a ell mateixa per no haver arribat primer i per haver fet venir la seua estimada de nit a llocs plens de perills, i amerant amb llàgrimes i omplint de petons aquella peça de roba tan coneguda es va esfonsar en el ventre l'espasa que portava a la cintura. Tot seguit ja a les portes de la mort la sang li brollava a una gran alçada i els fruits blancs de l'arbre ruixat es tornaren foscos i l'arrel, amerada, va tenyir de porpra les móres que pengen de l'arbre.

Vet ara que ella encara aporegada cerca el seu estimat desitjant explicar-li els perills, i dubta en vore que la morera té els fruits foscos, i mentre vacil·la veu que uns membres tremolosos palpiten damunt el sòl ensangonat, i va fer un pas enrere i va sentir un estremiment semblant al de la mar quan s'agita perquè una brisa lleugera passa fregant la seua superfície, i va reconèixer el seu amor. Tisbe es va desesperar, va començar a castigar-se els braços a arrencar-se els cabells i envoltant amb els braços el cos de l'amat va omplir de llàgrimes la ferida i sembrant de besades el rostre glaçat, va exclamar:

*Píram, respon! És la teua estimada Tisbe qui et crida:  
si m'estàs escoltant, redreça la testa caiguda!  
Píram sentint el nom de Tisbe, obri els ulls, en què pesa  
ja la mort, i amb aquesta imatge torna a tancar -los.*

*... oh arbre, que sota les branques ombreges  
ara d'un i aviat de tots dos les nostres despulles,  
fes que conserve el teu fruit els senyals d'aquesta ruïna  
i, en record del parell de sangs que hi vesseu, enfosqueix-te'l.*

Així va parlar i, col·locant la punta de l'espasa davall el seu pit, va deixar-se caure damunt del ferro, encara calent de la sang de Píram.

Tràgica i entenedridora història que Shakespeare referà en Romeu i Julieta, i Cervantes, en el començament del capítol XIX de la segona part del Quixot, recordarà en els amors de la bella camperola Quitèria i l'atlètic pastor Basili, que tenia la casa al costat de la dels pares de Quitèria, i des dels més tendres i primers anys s'enamoraren, " on va tindre l'avinentesa l'Amor de renovellar el món dels ja oblidats amors de Píram i Tisbe. "

També el Dant fent al·lusió a l'efecte miraculós i encoratjador del nom de la dona estimada sobre el seu enamorat, fa un esment de la forçada morera lligada a la babilònica llegenda de Tisbe i Píram en *La Commedia*, quan ja tocant al seu terme el sant viatge a través del Purgatori, i deixada enrera la selva de flames on es purifiquen els trobadors de la seua luxúria, es presenta, damunt la riba, de cara el capvespre l'Àngel de la Castedat entonant la sisena de les Benaurances sobre els nets de cor, i recomanant als tres poetes viatgers de passar el mur de foc com a darrer turment purificador per a acabar d'eixir del Purgatori. El Dant davant del mur de foc resta espaordit i pàl·lid, " com pàl·lids són els cossos sebollits " :

*I alçant juntes les mans jo m'ajupia  
mirant la flama i imaginant la sort  
d'aquells que a la foguera vist havia.*

I Virgili l'encoratja com a un fillet dient-li que per gran i llarg que siga el turment mai no el matarà ni les flames ni un sol cabell li cremaran. Però el Dant no es decidirà a llançar-se a les entranyes del foc fins que no sent el nom de Beatriu:

*Deixa la por i el teu valor retroba;  
gira't, camina, i entra ben segur !  
Però, jo, com caragol dins de la clova,*

*ferm, no cedia, a contracor i dur;  
i ell veient-me digué: Fill, considera  
que el mur separa Beatriu de tu.*

*Com quan al nom de Tisbe els ulls altera,  
per esguardar-la, Píram moribund,  
llavors que es tornà roja la morera,*



*ma resistència va ablanir-se al punt;  
i al mestre vaig girar-me quan li oïa  
el nom que al pensament sempre em va junt.*

*El Dant. La Commedia. Purgatori. Cant XXVII; versos: 16 - 18 i 31 - 45*

Aquest efecte salvador del nom de l'estimada el trobem referit també a casa nostra en la història de *Curial e Güelfa*: *Mas, com Curial s'ich partís, Laquesis lo mirà, e, axí com lo perdé de veure, tots los spirits li fugiren, e ab tremolosa veu, girant-se a sa mare, dix: - Senyora, yo muir -. E tantost, perduda la color e los labis tornats tots blancs, cuberta de una suor tota freda, caygué. La duquessa, sa mare, cridà grans crits, e ab aygua freda e altres arguments s'esforçava reduir-la al primer punt; mas com açó los valgués poch, la mare, que avisada senyora era e pensava bé aquest mal d'on podia venir, cridà grans crits: - Laquesis, ve't ací Curial ! -. Per què Laquesis, al nom de Curial, no menys que Píramus al nom de Tisbes, obrí los hulls e, obrint los braços, alargà lo coll; e sa mare besà-la moltes vegades.*

#### **295.- *Muscari neglectum* Guss. ex Ten.**

*Liliaceae*

*Liliàcies*

Noms populars diànics: Catalina ( L'Abdet )

Pet de flare ( Castelló de Rugat), flarets ( Alcalà de la Jovada, Castelló de Rugat, ),  
Allets porrets ( Beniaia ), all porrí ( Alcoleja ), cebeta ( Tàrbena ), all de sarvatxo

Dades ecològiques: Mediterrània. Herbats subnitròfils, bancals de secà.

Dades etnobotàniques:

Quan érem xicones feem ramellets ( Alcalà de la Jovada )

Feen tinta quan érem xicotetes ( L'Abdet )

Cal fer esment de la calabruixa grossa, cap de moro o guitarreta ( *Muscari comosum* ( L. ) Miller ) Una planta mediterrània, pròpia dels herbats subnitròfils i dels bancals frescals de secà, que nosaltres hem vist, ça i llà, a roglers o en solitari, com a la partida del Matissal de Castells, o en abundor com en els blancs bancals de Benialí de la Vall d'Alcalà. És una sorprenent broseta de conreus i pratells eixuts, provista de bulbs, i no tan abundant com la seua germana menuda ( *Muscaris neglectum* ). Les cebetes que fa són molt preades en altres països mediterranis per a consumir-les bullides o adobades en sal, vinagre i herbes; i passen per ser afrodisíaqes.

#### **296.- *Myoporum tenuifolium* G. Forster [= *M. acuminatum* R. Br.]**

*Myoporaceae*

*Mioporàcies*

Noms populars diànics: Gandul ( Bellreguard, )

Dades ecològiques: Austràlia oriental. Arbret fullós, espés, compacte, de fulles coriàcies, més o menys suculentes, amb el limbe ovato-lanceolat, de 4-10 cm; que floreix al començament de la primavera amb precioses floretes pentàmeres, zigomorfes, de pulcra corol.la blanca amb delicioses taques purpúries, de 10-12 mm de diàmetre;

drupa negrosa. És un arbret que estima la calidesa i no creix per damunt dels 300 m del nivell de la mar.

Dades etnobotàniques: Cultivat com a ornamental a les comarques costaneres del territori i del país i de les restants contrades mediterrànies marítimes de les terres catalanes, preferentment per a rodar com a bardissa o tanca protectora els horts i bancals oberts al vent abrasiu de la mar.

## 297.- *Myrtus communis* L.

*Myrtaceae*

*Mirtàcies*

Noms populars diànics: Murta, murtera, en general a tot el territori, murta i murta de muntanya ( Oliva ), per a distingir-la del *Ruscus aculeatus* anomenada també murta; murtolera ( Callosa d'En Sarrià ), murta i murtonera ( El Castell de Guadalest ), l'arbre. Murtó ( Altea, ); múrtol ( Callosa d'En Sarrià ), murto ( El Castell de Guadalest ), el fruit.

*Toponímia:*

La vall de la Murta d'Alzira, amb la seua font

La Font de la Murtera de Palma de Gandia, a la partida d'Edo, a prop del poble, amb una esplèndida panoràmica paisatgística.

La Partida El Murtar d'Alfauir, que va des del cementeri fins al castell, abraçant el Racó del Sister i el de les Coves, dins de la qual hi ha la fonteta de la Murta i el barranc de la Murta o de les Coves.

La font, la casa i la partida del Murtatell de Castellonnet de la Conquesta, a l'ombria de Lloc Nou de Sant Jeroni.

La Font i el barranc de la Murta de Simat, que baixa de les solanes de la muntanya del Toro i va al Pla de Corral.

La partida del Murteral de Montitxelvo

La font de la Murta de Benicolet.

La font del Murteral de la vall de Guadalest, als peus de la solana de la serra de la Xortà, a la dreta i baix del barranc Fort.

Sa font de la Murta de Tàrbena.

La partida de la Murtera de Penàguila, camí de Benifallim, abans de la Torre de Sena.

La partida de les Murteres Roges de Xaló, en el camí de Bèrnia, abans d'arribar a l'esplèndid Pi Pepon.

El Murtar de Pego.

La Font de la Murtera de Sella. " La que beem ací al poble ".

El Racó de la Murta d'Orba.

El Riu o barranc de la Murta, que naix als barranquets d'Orba i desemboca a la vora esquerra del riu Girona entre Sanet i Beniarbeig, més avall del barranc de Bolata que desemboca en la vora dreta.

El Toll de les Murteretes, riu avall de l'estret d'Isbert, passat el Toll Blau.

El Barranc de la Murta de Pedreguer.

El Murtar, cara de mestral de l'Albarda de Pedreguer.

El Barranc Murter o Morter de la Vilamarxant.

Dades ecològiques: Mata mediterrània per excel·lència, sempre verda, llustrosa i aromàtica, molt ramificada, de tronc i branquillons drets amb l'escorça bruna-vermellenca, que es desprén a llenques; té el fullatge espès, i les fulles, oposades, són subsessils, enteres, ovato-lanceolades, agudes, glabres i coriàcies, cobert tot el limbe de

xicotetes cambres globulars subepidèrmiques plenes d'essències, que poden fer la impressió, a contraclaror, de paréixer petits punts translúcids foradant la fulla.

Sol florir pel mes de maig i juny amb nombroses flors de cinc pètals blancs i abundants estams d'anteres daurades. El fruit el dona a finals de l'estiu i primeries de la tardor com tants altres arbres i arbusts dels nostres boscos, i és una baia de la grandària d'un pèsol de color, ordinàriament, blau fosc quasi negre o d'un blanc-grogós.

La murtera és l'única planta que es fa de manera espontània al continent europeu d'una família botànica, a la qual dona nom, d'uns 3000 arbres, arbusts i matolls llenyosos, dels quals 60 corresponen al gènere *Myrtus*, propis principalment de les regions intertropicals i subtropicals de tot el món, però especialment abundants a Sudamèrica i Austràlia. El clau d'espècia ( *Syzygium aromaticum*; *Caryophyllus aromaticum* ), el pebre de Jamaica ( *Pimenta officinalis* ), el caieput ( *Melaleuca leucadendron* ) i l'eucaliptus són els germans de la murta més aromàtics, coneguts i de més relleu econòmic i etnobotànic.

Busca matollars frescals, boscúries perennes frondoses, paratges ombriencs i alhora assolellats i càlids, riberals de riu i de rierols, fons de rambles i torrenteres, volts d'ullals i sumalls, i preferentment caixers i vores de barrancs amb alguna font brollant sense atur al capdamunt.

Al territori es poden distingir les tres varietats descrites per la ciència. La *var. communis*, de fulles ordinàriament de 2-5cm de longitud, la més general; la *var. leucocarpa Smith*, que difereix de la *var. communis* perquè té els fruits blanquinosos, descrita a Mallorca, i molt freqüent als barrancs orientals de la Vall d'Albaida i de la Safor; i la *var. tarentina L.* ( *var. microphylla Wk.* ) de fulles d'1-1'5 cm de longitud, que trobarem de vegades cultivada als jardins domèstics i públics.

...*et amantis litora myrtos.* - i les murtes que estimen els ribatges -, diu Virgili en el vers 124 de les Geòrgiques, II.

O, *at myrtus ualidis hastilibus*, la murta és rica en vigoroses astes, diu Virgili a les Geòrgiques, II -v:447, al.ludint a les seues rames dretes i espesses.

Fenomenal el frondós i brillós murterar dels veïnatsges de la font del monestir de la vall de la Murta d'Alzira. També vorem bones matallades de murteres als voltants de les fonts de les ombries de la Muntanya de l'Elca d'Oliva o Lloma de Peapa de Vilallonga, sobretot la de la font de l'Om i la de la Garrofera, o la font del Grill i les restant de les Fontanelles. Als barrancs i les ombries de la partida del Murtar d'Alfauir i a la font del Tarro de Castellonet. Als barrancs de Borró i de la Falzia de Ròtova, o als del Collado o de la font de Ferri de Montitxelvo o de la penya de l'Hedra o el veí de la Font d'Aielo de Rugat. Són de molt bon trobar les murteres de Les Valls de Jesús Pobre, Gata i Xàbia.

N'hi ha dos mates només de murta en el barranc dels Cebots ( La Torre de les Maçanes ) Salvant les grans diferències i distàncies entre l'antiga Hespèria i l'antiga Diània, penso que tocant a la murta i els murtars, pam dalt pam baix, les observacions de Teofrast són adients.

“ Però podríem equivocar-nos si descrivírem el país en temps històrics cobert d'una ininterrompuda selva de roures. Teofrast ens ha deixat una descripció de com eren les selves del Laci en el segle IV a. C. Diu així: *El país dels llatins és humit. Les planúries*

*crien llorers, murtes i meravellosos faigs; allí tallen arbres d'una tal grandària que un simple leny val per a la quilla d'un vaixell turré. En les muntanyes creixen pins i avets. Allò que ells anomenen el país de Circe és un enlairat pujol espessament arborat de roures, murtes i llorers exuberants. Els nadius conten que Circe hi va habitar i ensenyen la tomba d'Elpenor, on creixen les murteres amb les quals fan garlandes, mentre les altres són grans.*

J. G. Frazer. La Branca Daurada. Cap. XIII: El Reis de Roma i Alba.

*Jo sé una vall llunyana,  
amagada en lo cor de l'alta serra;  
tot temps fresca i galana,  
coberta de verdor està sa terra.*

*Tant si de neu blanquegen  
los puigs com si lo colren soleiades,  
tot l'any hi remoregen  
les fonts entre murteres perfumades.*

Miquel Costa i Llobera: La Vall.

*Allà en els encesos rostolls de migdia,  
a la vora-vora del mar adormit,  
hi ha una altra montanya, que mostra la via  
al nauixer ardit.*

*Sos peus encatifen flairoses campinyes;  
de murta i baladre vestix sos barrancs;  
i veus a tothora garlandes de vinyes  
muntant pels seus flancs.*

Teodor Llorente. Les Dos Montanyes.

Dades etnobotàniques:

La murtera forma part essencial dels horts de flor tradicionals i dels seculars jardins mediterranis, en companyia del llorer, el taronger, el xiprer o la carnera. Jardins d'ombra, on predomina la presència dels verds lluents i olorosos creadors d'una espessa ombra perfumada, la qual es recull, sovint, a l'entorn de la font que brolla i remoreja.

Allò que dota la murtera de virtuts remeieres és l'abundor en oli essencial ric en eucaliptol i cineol, amb propietats antisèptiques, balsàmiques i sedants; les matèries tàniques, antiinflamàtoies; i els floroglucínols complexos, d'acció antibiòtica, molt actius front a gèrmens Gram (+).

Les tasses calentes de fulles s'han fet servir popularment com a pectorals i anticatarrals, antiinflamàtoies i vulneràries.

Bany d'aigua de murta per a rentar ferides i mals, i cames unflades (La Font d'En Carròs).

La bullien per a llavar els " mals " ( Benissa )

Els múrtols o murtons quan comencen a madurar a finals de l'estiu o començament de la tardor es fan d'un color blau molt fosc i, en algunes mates, d'un blanc lleument grogós; són, com tot en la murta, perfumats i tenen un tast lleument endolcit i balsàmic i la virtut de l'astringència.

*...hiems ignaua colono. [ ...].*

*sed tamen et quernas glandes tum stringere tempus  
et lauri bacas oleamque cruentaque myrta;*

...l'hivern és temps de lleure per al masover. [ ...].

Malgrat tot, és també moment de collir les glans de la carrasca, les baies del llorer, l'oliva i el fruit de color de sang de la murta.

Virgili Maró. Geòrgiques I; v: 299 / 305-6

Els murtons i les baies de llorer eren emprats en l'antigor mediterrània per a aromar el vi com ens reporten Cató (Agr. 125 ) i Columel.la ( Llibre XII 38 d'Agricultura ), i per a tal finalitat i altres eren recol.lectades a l'època dels freds, quan els camperols solen fruit d'allò que han aplegat.

Columel.la recomana el vi de murta com a molt bo per a la debilitat de l'estómac i per a la disenteria i les diarrees. Aquest vi s'aromatitza mesclant el most del vi amb pólvors de murtons negres collits quan estan madurs després de llevar-los les llavoretetes i secats al sol. També recomana el licor de murtons blancs o negres collits i secats al sol un parell d'hores i xafats sense trencar les llavoretetes i posteriorment premuts en un llenç. Aquest el licor de suc de murta, diu Columel.la, pot durar un parell d'anys sense malmetre's i és encara més útil per a la salut que les altres composicions de la murta.

A Mallorca, diu Palau i Ferrer, a tall d'aperitiu elaboren el vi de murta, posant a remulla en un litre d'un bon vi eixut tres unces de fulles dels caps de les branques durant uns quants dies, passats els quals es filtra, i es pren una copeta abans de seure's a taula.

Particularment aconsellables són els banys de murta per a enfortir la pell i conservar-la fina i elàstica, i per a recuperar-nos rere un dia de trescar per la muntanya, als quals, potser, podriem afegir uns pessics de floretes d'espígol i uns brotets florits de romer.

La murta és molt amiga de l'estómac, deia Dioscòrides. A Còrcega aromatitzen les carns rostides o guisades amb rams de murta, tal com ací fem amb el romer, l'orenga, el timonet o la pebreja.

A Djebala la murta bullida i presa a tasses es fa servir per a fer orinar, i en casos de dificultats de micció i en prostatismes. Un litre d'aigua, un grapat d'herba i reduir a un got. Pendre en dejú.

Dades antropològiques:

Trobem ja esments del frondós i fragant arbre de la murta a l'antiga Sumèria, en l'epopeia de Gilgamesh, el fill de Ninsuna la Búfala, el cercador de l'herba de la duradora joventut, l'heroi que obrí els passos entre els serrals i excavà pous en la nuca de les muntanyes. Així, a la fi del diluvi, al.ludint al costum dels antics de celebrar els àpats, convits i festins importants, tant per als hòmens com per als déus, acompanyats d'olorosos fums: Rera haver enviat primer un colom i després una oronella, que en no vore on posar-se van tornar al recer de l'arca, agafaren un corb i l'amollaren:

*El corb se'n va anar  
Però en vore que les aigües s'havien enretirat,  
Picotejà, grallà i xipollejà  
I ja no va retornar.*

*Llavors, ho vaig dispersat tot als quatre vents,  
I vaig fer un banquet per als déus,  
Posant les menges  
Al cim de la muntanya.  
Vaig col.locar a cada banda,  
Set vasos rituals,  
I més enrera, en el crema-perfums  
Canya aromàtica, cedre i murta.  
Els déus,  
aspirant l'olor,  
Aspirant  
El bon olor,  
S'amuntegaren com a mosques  
a l'entorn del cap del convit.*

Tauleta XI, versos 150 - 170

Cal fer esment en primer lloc del significatiu i ancestral paper que ha jugat la murta, junt a d'altres arbres veïns de rius i de fonts com l'om i el baladre, i la no menys aromàtica mata (*Pistacia lentiscus L.*), a més d'altres herbes i arbres, en les festes populars tradicionals dels nostres pobles, especialment en les comunions i el dia del Corpus, i així com en les festes dels carrers i dels pobles. La murta arqueja i encatifa els carrers en festa i embauma l'ambient.

La murta per a adornar, una núvia o “ provessos “. Per festes t'encarregaven una càrrega de murta com un “ lujo “, i la pagaven bé. Mon pare i io anàvem a fer-la a la muntanya de la font de l'Om i sobretot als barrancs de Benicolet ( Oliva )

Venien en burros des de Gandia i de tots els pobles a fer-ne de murta de la partida del Murtar ! ( Alfuir )

Escampà de fulles de murta davant la casa on vivia un majoral la vespra de la festa ( La Font d'En Carròs ).

La murta per a enramar els carrers en Corpus. Però ara la murta s'ha convertit en mata ( Rafelcofer )

La murta s'ha gastat molt ací en Ròtova en qualsevol festa. En les comunions dels xiquets, el Corpus i en qualsevol festeta tot lo món, els pares i xiquets eixien a pel cabàs de murta. La tirem més que res per l'olor, per l'aroma, a part que no punxa i és bona de segar. En una paraula és l'olor, l'aroma quan la gent la xafa, i fa un contrast entre la pòlvora de les traques i la música, que fa festa. Quan ixes al carrer i sents olor de murta, dius, ja estem en la festa ! Al barranc de Borró hi ha murta però en Alfoir hi ha més murta que en Ròtova, perquè és més ombriu, per això es diu el Murtar, perquè hi ha molt de barranquet i para a l'ombria ( Ròtova )

Ací se'n cria molt poqueta. Anaven a Castellonet a fer-la. Ho gastaven abans a Corpus i quan venien les Festes de la Mare de Déu del Rosari, en octubre, el dia de la festa de la Mare de Déu dels Desemparats, per a escampar-la pels carrers ( Real de Gandia )

S'escampava a Corpus, i a les festes dels carrers i del poble. Les boletes per a menjar

( Xeraco )

Per als carrers a festes, quan feien una provessó, en una comunió o a Corpus ( Almiserà )  
Quan venien festes tiraven una escampà de murta per tots els carrers i davant de la casa dels festers ( Castellonet de la Conquesta )

Io he anat a fer-ne a la font de l'Om que està ple, per a escampar-la en Corpus ( Oliva )  
Per a escampar-la en la Comunió i el Corpus; i al davant de les cases de les festeres de la Mare de Déu del Carme li pegaven una escampaeta. També al patró del poble Sant Roc per als casats ( Lloc Nou de Sant Jeroni )

La murta s'ha gastat sempre per a enflocar els carrers i les portes de les festeres. Però hui enramen la mata ( Llutxent )

Per a enramar els carrers a Corpus ( Aiello de Rugat )

Per a enramar a Corpus amb mata i camamirla ( Salem )

Per a enramar en Corpus lo autèntic ha segut sempre la murta, però com està molt llunta ara enramen amb mata ( Salem )

La murta per a enramar a Corpus. Se'n cria dalt, als costats de la séquia del convent de Santa Anna ( Atzeneta d'Albaida )

La Murta per a Corpus amb baladre i un poc de ciprer. Fea un olor únic ( Silla )

Per al Corpus amb roses ( Alfauir )

Els carrers s'enramen a Corpus amb murta, fulla de canya i pétals de rosa ( Palma de Gandia )

Abans feiem l'enramà de Corpus de murta, ara de mata ( Beniopa )

Per a fer enramats per al Corpus ( Potries )

Escampavem els carrers de murta el dia de Corpus ( Forna )

La murta per a festa, Corpus, per adornar, tota classe de festes. El barranc de la Pipa tot és murta ( Altea )

Abans en festes feen les arcades de canyes i murta, i enramaven els carrers de murta i de botja blanca de floreta grogueta, que és lo que més es gastava ( Murla )

A Pedreguer, a l'estiu, durant les festes de Sant Bonaventura fan *l'entrà de la murta*, abans de començar els bous, en la qual van les festeres dalt dels carros guarnits de murta, ara substituïda per la mata llentisclera.

A Menorca, apunta Joan Amades, és costum que, la nit de Sant Joan, els enamorats facin enramades davant de les cases de llurs estimades. Les fan amb canyes verdes, murtra i flors diverses.

Tocant a aquest paper ancestral que ha jugat la murta, en les festes populars tradicionals dels nostres pobles, cal deixar-nos guiar de la mà, del gran coneixedor dels costums i de les gents, i infatigable viatger dels nostres pobles, Bernat Capó, que escriu al seu curiós i enriquidor *Costumari*:

“A les festes pobletanes, i dintre dels seus programes, figura - precisament el primer dia - un acte anomenat *entrada de la murta* . I si sou al poble en aqueix dia veureu que, a l'hora indicada, apareixen uns carros carregats de murta i baladre que els festers - i la sempre addicta xicalla - s'encarreguen d'esbargir per sobre els carrers encatifant-los de verd i de flors més o menys oloroses, tasca que, malgrat que les dones han de fer la neteja de la part corresponent a la seua façana, és rebuda amb la natural alegria que suposa saber-se de festa. A més existeix el costum d'emprar les plantes anomenades per engalanar les portes de les cases, on hi ha un fester o festera, fent arcs

que posen de manifest el goig i la satisfacció d'aquells que han estat elegits per dur endavant les festes patronals.

El dia assenyalat, els clavaris o majorals - que tant se val - ixen de bon matí a la cerca de la murta i el baladre que, com cada any, trobaran per les vorades dels rius - si n'hi ha riu pels voltants - o pels llits dels barrancs - d'aquestos sí que en tenen tots els pobles - fent replega de branques fins carregar els carros a caramull. La murta - o murtra - té les fulles verdes i persistents, les flors són blanques i les baies, de color blavós, es poden menjar. Amb el baladre cal anar amb molta cura perquè les fulles, també verdes, són verinoses i les flors, segons l'espècie, són blanques, purpúries i rosades. Una volta rematada la feina, carros i festers s'encaminen cap al poble on són esperats pels dolçainers que obriran pas pels carrers amb el so de les xeremites i tabalets que conviden el veïnat a la festa.

Per què murta i baladre?. Segurament perquè són plantes abundoses pels nostres indrets, però en aquells llocs on en manquen n'empren d'altres sempre que siguen oloroses, perquè la tradició així ho recomana des del vell temps en què s'inicia el costum de posar pel terra una catifa vegetal per allò on haguera de passar l'heroi de torn, ja fos esportiu o militar. La pràctica es posà de moda a les ciutats gregues primer i a les romanes després on, a més, circumdaven els caps dels afalagats amb corones de llorer o d'olivera, segons vulguessin retre homenatge a la intel·ligència o a l'esforç físic.

A hores d'ara l'ús hi és, però ha esdevingut de caire religiós i l'acte d'encatificar els carrers es fa per honorar la patrona o el patró - que han vingut a substituir els campions esportius i els guerrers victoriosos - i que seran portats en processó seguint la ruta verda que ha mantingut la tradició que els pobles segueixen, rutinàriament i fidelment, sense adonar-se del simbolisme de l'entrada de la murta i el baladre que no és un altre que donar la benvinguda als ser estimats”.

Ecós d'aquest ancestral i festiu ús popular de la murta els sentiren també ressonant en la prosa límpida i màgica de la fada Carmelina:

*I les dones del carrer escampaven per sobre l'empedrat dels costats i per sobre la terra d'enmig, ramellets de murta i ramellets de flors. “*

*.. i en sentir que ja venia pel cantó el tabernacle amb la imatge de Jesucrist crucificat preparaven els ciris, i el criat de mon tio Miquel els els encenia i Toniqueta la fadrina vella portava les safates d'argent plenes de ramells de murta.*

*... i el soroll de la pólvora i el flaire de la murta encatificant els carrers com si fos l'enrajolat de les cambres de dalt, i la revel·la en acabar de sopar, era la vida de debò.*

Carmelina Sánchez-Cutillas. *Matèria de Bretanya*; p: 77 / 80 / 81

\*  
*Son llit perfuma-li murta aromàtica,  
sa ona mai tèrbola guaiten les driades,  
i a sa carícia les pedres rústiques  
prenen finura d'àngata.*

Miquel Costa i Llobera: *Vora una font.*

\*  
La murta, sempre llustrosa i olorosa, en totes les cultures mediterrànies antigues estava consagrada a l'amor, l'amor ple i venturós. A Grècia i Roma antiga els bosquetons que rodaven els temples i santuaris d'Afrodita i de Venus eren de murteres, i en les noces els



esposos es coronaven amb murta, tal com als nostres pobles són de murta encara les enramades en algunes festivitats de la Verge Maria.

*populus Alcidae gratissima, uitis Iaccho,  
formosae myrtus Veneri, sua laurea Phoebos;*  
l'álber és molt grat a Alcides ( Hèrcules ), la vinya a Iacus ( Bacus ),  
la murta a la bella Venus, els seus llorers a Febus ( Apol.lo ).  
Diu el cabrer arcadi Coridó, en els versos 61 i 62 de la Bucòlica VII de Virgili.

*Mýrton*, a més de múrtol o fruit de murta, significa *clitoris*.

Hi ha una irònica endevinalla popular referida al murtó que diu:

*Una cosa com un cigró  
que té pèls en el fogó. ( Orba )*

L'anyenca i espessa murtera que es dreçava en el recinte del temple d'Afrodita de Trecén, darrere de la qual Fedra es va enamorar perdudament, i tan perdudament, del virginal Hipòlit. Fedra apostada rera la murtera espiava, el mirava i enfollia de desig i amb les seues mans humides trossejava les fulles tendres i aromades de la murtera, i quan el desig es féu insuportable, empesa pel seu desig salvatge frustrat, es treia de la seua cabellera una fibula enjoiada, mentre amb els ulls sotjava tots els moviments d'Hipòlit, punxava les fulles de la murtera i que així restaren per sempre foradades.

Un bon esment de la murta en relació a l'esfera de l'amor i la sexualitat el trobarem en el nostre *Tirant lo Blanc*, en la gran processó amb que s'inicien les Festes de sant Joan a Anglaterra en solemne seguici de personatges dels distints estaments i gremis: “ après venien totes les dones públiques e les que vivien enamorades, e ab tots los rufians qui anaven ab elles, e cascuna portava en lo cap una garlanda de flors o de murtra perquè fossen conegudes; e si n'hi havia ninguna casada que se'n fos anada del marit havia de portar en la mà una petita bandera. E anaven ballant ab tamborinos. “  
Johanot Martorell. *Tirant lo Blanc*. Cap.29; p. 72. Edició Riquer

Materna murta - *materna myrto* -, l'anomena Virgili en el vers 28 de la primera Geòrgica, perquè consagrada a Venus, era mare d'Eneas i àvia de Iulius, del qual pretenia descendir la *gens Iulia*.

*Sense tu els meus dies esdevingueren negres  
i amb tu les meues nits eren blanques...  
Ploga en tu la joia, en tu que fores  
com murta d'olor de la meua existència.*  
Ben Zaidun: Qasida a Wal.lada

Aquells dos sublimes versos d'Estellés de l'Epístola Tarraconina:  
*A l'ombra de la murta sospiren les guitarres.  
Per les cuixes de Leda puja un abril de flautes.*

\*

Hi ha un vincle cert de la murta amb la mort, un caràcter funerari, però com una afirmació de vida. Sempre verda i aromada la murta esdevé promesa de vida en la mort o penyora de la resurrecció dels difunts.

Amb aquest sentit de renaixença a Djebala posen rams d'*ar rajan* damunt dels taüts camí del cementeri.

L'ombrós bosc de murteres dels camps dels Plors de l'Havern, que ens reporta el sublim Virgili en el memorable cant VIè de l'Eneida, on s'amaguen seguint secrets senderols tots els qui un fort amor amb sinistra metzina arrossega i on Eneas troba errívola l'abatuda ombra d'adust esguard de la malaurada Dido, que bruscament, fresca encara la nafra, s'enfuig malgrat els seus planys i la seua veu d'accent endolcit de tendresa.

Amb el regal d'una murtera va subornar Dionís a Persefonea, quan va davallar per Lerna al Tàrtar, per a que deixara en llibertat sa mare difunta Sèmele, amb la qual va ascendir al temple d'Àrtemis a Trecén.

Coberts els polsos i cenyits els fronts de fullatge de murta materna celebra Eneas i els seus l'aniversari de la mort del seu pare, Anquises, a Sicília, i bo i pregant-li un bon vent.

Corones fetes de rames de murta es posaven damunt dels taüts.

L'espessa murtera, eriçada de brots com a llances, de Polidor del cant III de l'Eneida, brotada de les llances en que fou assassinat vilment el malaguanyat emisari Polidor, en una terra de Mart, que el traci correen, perversa contrada tan sacrílega amb l'hoste.

Cobertes les espatles amb un vel de porpra reial, una fibula d'or lligant-li els cabells, una aljava lícia i una murta, a tall dels pastors, guarnida amb punta de llança, arriba Camil.la del país dels volskos comandant lluent esquadrons de bronze, a la fi del Cant VIIè de l'Eneida.

També la murta ha sigut símbol de la perfecció poètica, i amb rames de murta, com amb llorer, cenyien el front o coronaven els vers poetes, com ens ho recorda el Dant en *La Commedia*, quan en el cercle Vè del Purgatori, els dels avars i pròdigs, a ell i el seu dolç mestre Virgili, se'ls apareix una ombra que els saluda en la forma que Jesús ressuscitat va saludar els seus deixebles: *Pax vobis*, que en donar-se a conèixer-se resulta ser Publi Papini Estaci, poeta nat a Nàpols l'any 45 després de Jesucrist, poeta molt llegit i admirat en l'edat mitjana, el qual sentia una veritable admiració per Virgili:

*Tanto fu dolce mio vocale spirto, / Mon cant era tan dolç i reeixit,  
Che, tolosano, a sé mi trasse Roma, / que de Tolosa éssent, em cridà el Laci,  
Dove mertai le tempie ornar di mirto / on amb la murta fou-me el cap cenyit.*  
Purgatori.Cant XXI; vers: 88-90

Una rama de murta es passava d'un a altre comensal en els àpats grecs com un desafiü a cantar o compondre.

Els poetes àrabs oposen a la bellesa fugissera de la rosa, la bellesa duradora de la murta.

Una garlanda de murta cenyia les temples dels participants dels Misteris d'Eleusis.

A tall de viàtic venturós els caminants romans es proveïen d'un ram de murta quan anaven a mamprendre un viatge.

L'àngel tutelar d'Israel, el profeta Zacaries, el representa enmig de murteres: *De nit, en una visió, vaig vore un cavaller que muntava un cavall roig. S'estava a la vall profunda, enmig d'unes murteres. Al seu darrere hi havia altres cavalls rojos, grisos i blancs.*

Isaïes, mostra la murta com un signe portador d'esperança, que anuncia l'arribada d'un temps de pau i prosperitat, el temps messiànic.

*Faré nàixer rius*

*en els turons més àrids,  
i fonts al mig de les valls.*

*Transformaré en estanys el desert,  
en dolls d'aigua, la terra eixuta.*

*En el desert plantaré cedres,  
acàcies, murtes i oliveres;  
a l'estepa, al costat del xiprers,  
hi faré créixer boixos i savines.*

41: 18 i 19

*Sortireu de Babilònia*

*crident de goig,  
i vos conduiran en pau a casa vostra.*

*En vore-vos*

*les muntanyes i els turons  
esclataran en crits d'alegria,  
i aplaudiran*

*tots els arbres del bosc.*

*En lloc d'espines creixerà el xiprer,  
en lloc d'ortigues, la murta.*

55: 12 i 13

En el Talmud, en un dels seus aforismes de saviesa i virtut per a significar que el bé sempre és bé, diu: *La murta, inclús, enmig dels espinars, sempre és murta, i sempre s'anomena murta.*

## **298.- Narcissus tazetta L. subsp. tazetta**

*Amarillidaceae*

*Amaril.lidàcies*

Noms populars diànics: Nadaleta ( Bellreguard, Miramar, Gandia, La Font d'En Carròs, Beniflà, Xeraco, Benimeli, Carrícola, Albaida, Ontinyent, Alfafara, i en general a tot el territori ); flor de Nadal ( Terrateig ).

Santvicentets ( Salem )

Floreta de gos ( Benimeli )

Pixat de burro ( J.I.S: La Vall del Vernissa )

Altres noms: Nadala; caldereta; narcís.

Dades ecològiques: Mediterrània. Geòfit bulbós de 5 a 60 cm d'altària. Fa les tiges buides, més a menys aplanades, estriades i glabres com tota la planta. Les flors, en umbel.la, ixint d'una bràctea membranàcia, en forma d'espata, situada al capdamunt de la tija, i aquestes són flors perfumades, de periant blanc amb sis gallons en forma

d'estrela i corona groga o acarabassada, la qual és el doble d'ampla que alta, i porta al seu interior un estil blanc en el centre i sis estams d'anteres color carabassa al voltant, tres davall i tres dalt a l'altària de l'estigma. Fa les fulles planes i glabres de 0'5 a 2'5 cm d'amplària per 20 a 50 cm de llargues. Al territori floreix de desembre, a les càlides planes costaneres, fins a primeries de la primavera, en les terres més interiors. Espècie polimorfa. Al territori, sovint, es cultiva, junt a d'altres varietats de jardineria provinents d'Holanda, i a voltes, es pot trobar naturalitzada o subespontània, com a la resta de contrades marítimes mediterrànies, a les vores de sequials i recs de les hortes i de tarongerars, prats humits marjalencs, entorns de xopades i d'aiguamolls. Hi ha una subespècie Atlàntica.- Mediterrània occidental.

#### Dades etnobotàniques:

Els narcisos són considerats plantes tòxiques, degut a la presència en el bulb de la narcisina, un alcaloide d'acció paralitzant. Tot i tot, tant la cebeta com les flors d'alguns narcisos, de virtuts emètiques, s'han fet servir com a vomitiu, a tall de substitut de la ipecacuana, en tasses, extractes i xarops, per tal de fer front a la tos ferina o convulsiva. Aquest tractament ocasiona, al cap de deu o quinze minuts, vòmits repetits sense fatigar el cos, bo i encalmant la tos violenta. El suau i dolç perfum de les flors dels narcisos té virtuts anticonvulsivants i antiespasmòdica i és lleugerament hipnòtic. *Narce*, en grec, vol dir, adormiment.

Al territori la nadaleta és una planta molt estimada com a ornamental. L'aparició de la seua flor és anunciadora del solstici hiemal o Nadal, d'on li arriba el nom popular més comú i estés.

*Prop de les violetes, en els jardinets domèstics o en les cases de camp, de solaç, florien també les nadaletes, d'un blanc d'ivori, tan aromàtiques, com pomellets d'estreles anunciant la nit prodigiosa.*

Martí Domínguez Barberà. L'Ullal: Morat

#### Dades antropològiques:

*Blanques nadales, quin dolç batre d'ales  
arran del cor atraieu !*

*Mal que la guerra castigui la terra,  
sou flors humides de pau arreu !*

Sebastià Sánchez Juan: *Nadales* ( fragment )

*Cap rastre en el narcís  
de vilesa humana !*

Matsuo Bashó

Quan Narcís va nàixer sa mare va consultar l'endeví Tirèsies, el qual va anunciar-li que el seu filllet viuria molts anys sempre que no es contemplara a si mateix. Narcís va créixer i va tornar-se molt bell i totes les dones s'enamoraven d'ell. Però les rebutjava dient que no li interessaven, i a la fi la deessa Afrodita va castigar-lo per ser tan tossut, permetent que contemplara el seu propi reflex en les aigües tranquil·les d'un estanyol, quan estava ajupit a la vora amb la intenció de beure, i va enamorar-se d'ell mateix. Però cada volta que intentava acariciar-se i besar-se es banyava la cara i desfeia el seu reflex. Amb tot no podia sofrir allunyar-se de l'estanyol, i a l'últim, víctima del seu

inútil deliri i ple de tristícia i desengany va anar llanguint'se fins morir; llavors Apol.lo va convertir-lo en una flor blanca de perfum dolç i penetrant, el narcís.

Diu Pausànias, contradient la versió de l'elegant Ovidi, que a qui va creure reconèixer Narcís en l'espill de les aigües intactes d'una ben trobada font boscana, en abocar-se fatigat de la caça a beure, no fou a si mateix, sinó la seua adorada germana bessona que no veia d'ençà que va es va morir un dia de la infantesa. Vist així el mite s'explica millor, ja que un Narcís enamorat de la imatge especular de si mateix és prou trist. Vist així, Narcís fóra un caçador a l'aventura dels boscos de la vida, un caçador solitari a la recerca del miracle de la germana del cor o de l'ànima germana, que enyora i somnia la primigènia unitat andrògina.

Quant a l'estima que tenien el antics pel Narcís cal esmentar Homer: *Comence per cantar a Demèter de formosa cabellera, l'augusta dea; a ella i a la seua filla d'esvelts turmells, a la qual va raptar Hades, quan apartada de Demèter, de formosos fruits, jugava amb les minyones de cenyida cintura, filles de l'Oceà, i recollia flors: roses, safrà i formoses violetes, en el tendre prat, i també gladiols, i jacint, així com el narcís, que, com a reclam, féu brotar per a la jovencella la Terra, segons els desitjos de Zeus, per a afalagar a Hades, aquell que a molts acull; flor de prodigiosa lluentor, esbalaïdor de vore per a tots, tant déus immortals com hòmens mortals. I és que de la seua arrel havien crescut cent brots, i al perfumat olor tot l'ample cel en l'alt, i la terra tota somreien, així com l'aspre onatge de la mar.*

Homer. Himne II a Demèter.

**299.- *Nasturtium officinalis* R. Br. [= *Roripa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek subsp. *nasturtium - aquaticum*; - *Sisymbrium nasturtium - aquaticum* L.]**

*Cruciferae*

*Crucíferes*

Noms populars diànics: Creixen i créixens, a tot el territori, sense excepció.

*Toponímia:*

La font dels Creixenals de Sagra.

El carrer dels Créixens al cor de l'antiga Cocentaina.

Dades ecològiques: Cosmopolita. Herba molt abundant a les vores de riu, estanys, sequials i fonts, sobre terreny embassats o traspuants. És la primera flor de l'any de la marjal, fins i tot s'avança al lliri groc, i ho fa, sovint, tapissant completament de blanc el cos de les séquies i dels valls.

*Als marges, surten els espàrrecs i els créixens es baden als recs.*

Josep Pla. Història del Carrau.

Dades etnobotàniques:

Al territori els créixens són ben coneguts, però més que com a medecina s'han fet servir com a verdura crua per a casa i farratge fresc dels animals i de l'aviram. Com a verdura s'empren en ensalada, tendres, acabats de collir en la séquia o en la font, a tot el territori.

Els créixens són bons en ensalà ( Bellreguard, Beniopa, Balones, )

Bo per a l'ensalà ( Piles, Alfauir, )

Ensalà de créixens. Feiem un falcat de créixens a la fonteta dels Tramussos per a l'almorzar ( Oliva )

Els créixens de les fonts, rentats se'ls mengen d'ensalà ( Miramar )  
Els créixens per a les ensalaes ( Alquerieta de Guardamar, Pego, L'Atzúbia, )  
Es mengen tendres en ensalà ( Barx )  
Els créixens són per a fer ensalaes. Ací ho deixen perdre tot, i en altres llocs els vénen en ramellets de verdura en els mercats ( Tavernes de la Vallidigna )  
Anar a fer créixens, quan estan tendres, per a l'ensalà ( Catamarruc )  
Se'ls menjaven en ensalà ( Aiello de Malferit )  
Créixens per a fer ensalaes, boníssims ( Gandia )  
El creixen per a l'ensalà ( Almiserà )  
Per a fer ensalaes ( Beniarjó )  
A Xauen, capital de Djebala, preparaven una salsa de créixens, tomaca i llavors picants de nigella o *sudani* per al peix fregit.

Els créixens per als patos i per a fer ensalaes ( Daimús )  
Créixens per als bous i els més tendrets per a ensalà ( Palomar )  
Els créixens amb palla seca per als bous ( Daimús )  
Per a donar a menjar els pollets i els patos ( Beniarjó )  
Els tallaven ben tallaets i els tiraven als patos i pollets i s'ho menjaven ( Real de Gandia )  
Es criava per les séquies, i ma mare ho gastava per als polits i polls xicotets (Bellreguard)  
Anàvem a fer créixens al riu per als polits ( Alfauir )  
El creixen per a les perdius ( Alfauir )  
Els créixens per als titos ( Benifaió )  
El créixen se'l menjaven les oques i els titos molt bé ( Silla )  
Els créixens per als perdigots; créixens sense florir, tendres ( Castells de la Serrella )  
Per a les vaques. Això és una menjà molt fresca i molt auialosa. Quan fea calor els hòmens anaven a les séquies amb el carro a fer créixens i creixenasses, i en donaven una menjà hui i d'ací quatre dies una altra per a que no es desbarataren les panxes perquè això és molt aigualós ( Oliva )  
Mon pare i io feiem créixens per a les vaques, allà pel maig, i fa molta llet ( Ondara )  
Dades antropològiques:

*Davant del mas corrien les gallines, escarbotant la terra i picant les herbetes enmig del roquer, i passejaven d'ací d'allà, amb vagarívol senyoriu, acomboiades i totes vestides de blanc, les oques; més enllanet, en les aigües tèrboles de la sèquia, nedaven els ànecs, bequerejant per divertiment créixens i lletilles, i fent capbussons enmig les balques per atrapar qualque granoteta distreta.*

Caterina Albert i Paradís " Víctor Català " : Creu i Ratlla.

*D'aleshores en avall, els compareixia quan menys s'ho esperaven, ara amb un grapat de móres com el cap del dit, ara amb un plat de créixens per ensiam.*

Caterina Albert i Paradís " Víctor Català ". Caires Vius: L'amnoreteta d'En " Piu "

*16 d'abril.- Vaig al mas. La tarda és una mica més clara. Als recs se sent un rajolí d'aigua. En els bassals hi deu haver créixens i herbes aquàtiques, que ara són tan fines, en ensalada. Els espàrrecs de marge ja passen. Estan a punt de sortir, a plaça, els pèsols i les faves. Les pastanagues són dolces. Els espinacs tenen una tendresa extraordinària. Les bledes gairebé no ho semblen. Els enciams es fonen a la boca. Ara*

*és el moment de menjar herbes. A la primavera, la botànica té una cosa angèlica, celestial.*

Josep Pla. Quadern Gris. Un dietari; p. 623; de.1969

### **300.- Nerium oleander L.**

*Apocynaceae*

*Apocinàcies*

Noms populars diànics: baladre, a tot el territori sense excepció, i a voltes i alhora també, baladrera ( Castells de la Serrella, L'Ermita de Marxuquera, Almiserà )

Altres noms populars: llorer rosa,

*Toponímia:*

La Font del Baladre de Muro, dins el riu Agres al seu pas per l'Estret, just davall del cèlebre penyal del Frare.

La Partida i barranc del Baladre d'Oliva.

La Font del Baladrar de Pego, al bell i fèrtil ombriu del port de Sagra.

La Font del Baladre de beniatjar, en els ombrius faldars de la serra, ran del barranc del Benicadell.

La Partida del Baladrar de Calp.

El Toll del Baladre dels Algars de Callosa d'En Sarrià.

El Toll dels Baladres d'Ebo, més amunt de la font dels Espenyals, i més avall del toll de la Rabosa seguint el corrent del riu Alcalà, ja esdevingut riu Ebo.

El Gorg del Baladret del riu Vernissa a prop de la seua gola en la vora esquerre del Serpis, ran de la partida de la Illeta.

Dades ecològiques: Mediterrània meridional. El baladre és l'arbre, sense cap ombra de dubte, entre tots els arbres i herbes riparis que més color i tendror posa en els nostres rius, i encara més en els barrancs, torrents i rambles, sovint amb una exuberància i vistositat esbalaïdores, i pot considerar-se l'esplendent senyal peculiar, el tret prodigiós original, el segell rosat suau i vivíssim del més genuí paisatge meridional mediterrani, cantellut i calcari, eixut i aromàtic, el qual tan suscintament i pregonament ha estat vist per la verge pupil·la de Gabriel Miró: *escarit i ardent, esquinçat per rambles codoloses, on creix abrasint-se el baladre.*

Fa una flor rosada, lluminosa i gran, oferta en generosos ramells cimalers que són el luxe i el color dels estius dels rius mediterranis, tota una apoteosi cromàtica sense parió, ben distinta de la floració despullada i discreta dels altres arbres del riu. Una flor tanmateix nascuda de la terra humida i ben nodrida, un brancatge llarg i flexible dissenyat expressament per a esquivar i sortejar les avingudes violentes, i unes fulles verticil·lades, de tres en tres, filles d'una fusió genial, d'una síntesi original, amb la grossària, la duresa i la durada de la fulla dels arbres de la nostra muntanya aspra i eixuta i la grandària, el color i l'afilat perfil de la dels arbres de ran d'aigua.

Sap fer-s'ho amb l'aigua entollada i, com només ho sap fer la sarga, amb l'aigua embravida i enfurida, i sap també endurar-ne la fretura sovint sense acusar-la i fins mostrant el seu semblant més alegre i esplèndid, durant els llargs i implacables estiatges caramulls de sol i d'eixutor. Podria dir-se d'aquesta filla de la rambla i del barranc, que és una molt feliç i reeixida creació de les virtuts de la vegetació dels

mullats riberals del riu i la de la muntanya seca, bo i seleccionant els millors trets d'una i d'altra.

Amant igualment del sol i de l'aigua amb una mateixa i forta volença, podria dir-se també de la baladrera que és una molt ben integrada, pròspera i presumida emigrant escapada d'alguns dels països càlids i tropicals en els quals prosperen la major part dels arbres i herbes de la seua família, les **Apocinàcies**, el nom de la qual deriva d'*apokynon*, nom del baladre en grec, que al seu torn deriva d'*apo*, rebuig o repulsió i de *kynos*, gos, per haver estat considerat un matacà o matagossos. Aquesta important tribu tropical d'arbres, arbusts i herbes, sovint grimpadores, comprén uns 180 gèneres i al voltant de 1500 espècies de les quals solament 4 creixen salvatges en les nostres terres, el baladre i tres vinques o herbes donzelles que en la impossible simetria i en el màgic gir de les flors de cinc pètals palesen la seua germanor.

Verd tot l'any, el molt estimat baladre, creix fins als 3 o 4 metres, però guanya un port arbori considerable si se'l cultiva i esporga assenyadament. El resultat no pot ser més elegant i esplèndid.

*...aigua de rambla amb codolells tebis de sol i baladres vermells.*

Gabriel Miró. *Anys i llegües: Aigua de poble.*

*...rieres seques cobertes de pedregós ramblís, on creix algun pi bledà i alguna aïllada mata de baladre.*

Enric Valor: *Contalles de la boira*

Dades etnobotàniques:

L'aplicació del baladre en medicina popular ha estat per combatre certes dermatosis i afeccions de la pell que cursen amb picors i molèsties, les ulceracions canceroses i, sobretot, la sarna. Aquest ús contra la sarna va ser molt freqüent en la nostra postguerra i s'utilitzaven diversos procediments, el més habitual dels quals consistia a fregir set fulles de baladre amb oli i després, a la nit, untar-se amb aquest oli la zona afectada; les desfioses picors nocturnes de la sarna s'alleujaven des de la primera aplicació, i en menys d'una setmana desapareixia la parasitosi. També se solien aplicar fulles seques pulveritzades amb aigua a raó d'un grapat de pols per un litre d'aigua, o fulles fresques amb mel, o compreses d'infús de dos o tres grapats de fulles en un litre d'aigua.

Contra la sarna es va gastar molt durant la post-guerra. Es fregien set fulles de baladre en oli. Untar de nit. A la primera untà ja calma la picor i cura en un o dos dies normalment o en menys d'una setmana ( La Font d'En Carròs ).

Fulles del baladre, ben picat, per a posar damunt de la picà de sacre ( La Font d'En Carròs )

Si et fas com un pelat i te s'andenyà, bull baladre i t'ho rentes i és bo. És " veneno " però en aigua bullit és bo per a llavar-te els " mals " ( Oliva )

A Xauen recomanaven fer fumigacions de fulles *d'al defla* per a sanar les taques de pell roïn.

Io vaig tindre de menuda la pigota i ma mare em donava banys de baladre. Em posava plantaeta dins de la gaveta, en conillet, i vinga llavar-me els malets i les pupetes per tot el cos amb un cotó-en-pelet. I ma mare em dia: tanca la boca que això és " veneno ". Fins que les pupetes es secaren ( Oliva )



Una bosseta de garrofetes de baladre en un saquet penjant del coll per a les ferides i llagues que no s'ampostemen ( Pego )

El baladre, anomenat en sànscrit *matcavalls*, denominació en ús també a Itàlia, així com la de *mata-rucs*, ha estat utilitzat a casa nostra com a raticida o mata-rates, bollint les fulles amb blat o triturant i pastant la corfa en farina.

Blat bullit en fulles de baladre per a les rates ( Catamarruc ).

Ho bollien amb dacsa i es tirava per a matar les rates ( Castelló de la Ribera )

El baladre es bull per a matar el corcó ( Simat )

Rames i fulles de baladre lligades a la soca dels garrofers per a que les rates no es menjaren les garrofes ( Pedreguer )

Quan plegaven les garrofes a l'agost i setembre, que ja estaven seques i anaven de colp a la cambra, tiraven rames de baladre per damunt per a que es conservaren millor ( El Real de Gandia )

Si agarres una fulla de baladre i la trenques i amb l'aigua que fa la poses damunt d'una barruga, en una setmana no queda barruga ( Beniarrés )

També la fusta del baladre que fa un excel·lent carbó per a la fabricació de pólvora, s'ha fet servir com a llenya quan no hi ha altra millor, i els seus brancs drets i alts per a confeccionar cortines que barren el pas i foragiten les mosques i d'altres insectes voladors, les quals es penjaven i es pengen encara en alguns pobles a les portes de casa, dels corrals o dels estables. Primer es llevava la corfa a les rames, després es trossejaven i s'aprofitava el forat central per a passar el fil o cordell.

Baladre per a fer cortines, com amb els sarments de la parra, de nuc a nuc ( Tibi )

Per a fer cortines de canuts de baladre ( Gaianes ); el pelaven, tallaven els canudets de dins, el secaven i després li passaven un fil d'aram o d'empalomar ( Fornà )

Feem persianes amb canudets de baladre ( Benimarfull )

Feem cortinetes en canuts de baladre, passant l'agulla pels foraets dels cants de baladre ( Benillup )

L'estellaven aixina a dos dits els canudets, i després els passaven per la meitat i feen tires i feen cortines. També hi havia qui posava un tramús. Canudet de baladre, tramús, canudet, tramús per a que es poguera manejar ( Benimassot )

Els canuts de baladre per a fer cortines ( Benifato )

El baladre per a fer cortines de canudet. Io vaig traure una especialitat de fer cortines de baladre, i anava pel riu en unes estisoretetes manuals i anava buscant el baladre que io podia foradar en un ferro, i després de tallar-me-lo en gavelletes me'l portava a casa i, en una cisalleta damunt d'una taula, me'ls tallava els canuts a mida de 7 o 8 o 10cm i havia de comparar la vareta en x tallaes per aprofitar tota la vareta, i aixina fea una cinefeta de 2 o 3 o 4 cm, llavors baixava fins baix en una cinefeta i baix tornava a empalmar els 2 o 3 cm que faltava i fea una cinefeta graciosa. Damunt posava una vareta de xop o de pi i posava uns clauets enganxats, i enganxaves els rastres de fil acerat, i en unes alicatetes de punta redona, puix, tallava el baladre de hui per a demà i demà ja s'havia mort el cor, o siga, ja s'havia pensit, i llavors agarrava el baladre i anava passant-lo, anava passant-lo, i quan ja tenia un cabasset passat, llavors agarrava canut per canut, pam volteta, tam tallat, com les alicatetes tenen una mida d'allò que és la vora

del canut del garfiet, el mateix baladre fea la mostreta i després doblava i fea pim i aixina anava enganxant-lo i quan tenia tot passat llavors m'ho enrastrava en rastres de dos metres o dos metres i mig, segons l'altura de la portalà, perquè la portalà té 1'80 o 1'90 i hi ha portalaes de 2 m, i aixina fea rastres, i en una portalà entrava 40 o 50 rastres. I llavors io penjava la cortina, i les venia prou bé perquè em guanyava prou diners en elles. Eixa era la meua especialitat, les fea aixina per a que la cortina tinguera joc i auxara les mosques perquè llavors hi havia molt mosca i la cortina s'estilava molt. Io en tinc moltes, moltíssimes fetes, no li puc dir si en tindrè deu o vint, en tindrè fetes més de dos mil de cortines de baladre ( Muro )

Vares de baladre per a fer les perxes de les paraes per a caçar els tords ( Cocentina, Benimarfull, Benigànim, )

Càrregues de vares de baladre per a cobrir les garberes de llenya de les carboneres ( Benirrama )

A Eivissa, l'única illa de l'arxipèlag balear on creix silvestre el baladre, amb les seues branques seques es feien flautes. I també, en fusteria, s'han fet barrots de cadires i altres atuells casolans.

Un altre ús tradicional del baladre ha estat com esternutatori: la pols feta de les flors i fulles seques s'utilitzava per aspirar-la pel nas com el rapé a fi de provocar esternuts que desobstruesquen les narius i alleugeren el cap.

Tot i el seu cultiu ornamental tan freqüent en parcs i jardins públics i particulars i el seu ús agrícola per a alçar segures tanques i espesses bardisses protectores dels camps i dels conreus, aquest arbrissó tenaç, alegre i estimat és també un vegetal verinós que a les nostres terres ha esdevingut popularment el símbol de les plantes tòxiques tot exagerant les seues propietats metzinoses. Àdhuc s'ha arribat a parlar, de persones enverinades, inclús mortes, per haver sestejat a la seua ombra, o per haver begut aigua d'allà on viu o per haver menjat carn rostida amb la seua llenya i no són poques les dites i tonades populars que remarquen o ens avisen d'aquest caràcter fatal del baladre, com és el cas d'aquesta cançoneta tradicional de la Costera, que hem escoltat fent de cançó de batre a Fornà:

*Xiquetes de les covetes  
si voleu matar un lladre  
poseu aigua a la serena  
amb fulletes de baladre.*

La veritat és que les fulles, les flors i la corfa de les branques del baladre són verinoses i que el seu verí és mortal per a l'home i els mamífers herbívors i la seua toxicitat no la destrueix ni l'ebullició ni la dessecació però cal ingerir-lo en quantitat i malgrat aquesta certa toxicitat el poder d'acumulació del baladre en l'organisme és dèbil i la seua eliminació fàcil i ràpida.

D'aquesta toxicitat i poder del baladre s'han fet responsables les substàncies glucosídiques que elabora, algunes de les quals, com l'oleandrogenina, són d'una activitat farmacològica que supera la totalitat dels glucòsids de la digital purpúria. Aquestes substàncies s'empren en farmàcia per a la preparació d'especialitats cardiotòniques i diürètiques i constitueixen uns medicaments preciosos en el cas d'intolerància a la digitalina; però l'ús casolà resulta molt delicat i poc recomanable.

També els antics coneixien la toxicitat del baladre. Dioscòrides deixà dit que les fulles i flors són verí mortífer dels gossos, ases i altres animals quadrúpedes i que els animals primis, com la cabra i les ovelles, moren només beure el seu infús. Però, alhora recomanava aquestes mateixes fulles i flors begudes amb vi contra *les mossegades de les feres, principalment si es mescla amb la ruda; perquè moltes coses preses per un home sa, el maten, però preses després d'alguna metzina o contra mossegades de feres verinoses solen ser saludables.*

Pertanyent a una família rica en espècies medicinals importants com els *strophanthus* que com ell contenen glucòsids cardiotònics i foren usats en Àfrica com a verí de fletxes, de la *Rauwolfia serpentina*, arbust de l'Índia, de les arrels de la qual s'obté l'alcaloide reserpina, utilitzat com a tranquil·litzant i antihipertensiu, o la pervinca tropical (*Catharanthus roseus*) tan apreciada com a ornamental entre nosaltres per la seua abundant i llarga florida, amb peus de lluminoses flors rosades i d'altres peus blanques, i que conté alcaloides antitumorals, el futur medicinal del baladre encara resta obert.

A Xauen planten una mata d'*al defla* enmig d'un bancal o posen una rama a casa o fan fumigacions de fulles per a la presa d'ull.

#### *Dades antropològiques:*

En Corpus segaven les boves de ganjols dels valls i les feen trossets i les tiraven pels carrers i també tiraven flors de baladre de les bardisses ( Miramar )

El baladre ha estat cantat com a emblema de l'enveja i de la bellesa enlluernadora i verinosa i alhora en el llenguatge de les flors té la significació de l'amor filial i en certes contrades es planta i es considera el seu ram florit com la innocent i casta vareta de sant Josep, que a terra nostra sol ser la salenca muntanyenca, les porrines, també verinoses, o la celinda o filadèlfia que al seu torn és símbol de l'amor fraternal com proclama el seu nom.

En l'antiguitat el baladre tenia una significació funerària com els veïns xops, àlbers i salzes. Segons Foci, creixia un baladre sobre la tomba d'Amyko, i el que olorava les seues flors se sentia excitat a la lluita.

La paraula baladre sembla que és una antiga forma celta conservada a través del català, que deriva del nom llatí del veratre, *veratrum*, una planta pirinenca veïna i semblant a la genciana groga però molt verinosa ja que conté alcaloides molt potents i tòxics a les arrels.

La volença del baladre pels rius, els barrancs i els paratges aquàtics del litoral mediterrani, la seua preferència per les muntanyes que miren la mar ve a justificar el seu nom genèric pres del seu nom llatí, *nerium*, que al seu torn deriva del grec, *nerion*, relacionat amb Nereu, divinitat marina més antiga que l'olímpic Posidó, fill de Ponto, l'Ona marina, i de Gaia, la Terra. És una divinitat de les forces elementals del món, que personifica, millor que ningú, el mític i llegendari *Vell de la Mar*. Nereu es va casar amb la blavosa Doris, filla d'Oceà, i d'aquesta unió nasqueren les *nerèides*, nimfes marines com Calipso, Agave, Galatea, Oritea, Talia, Dione, Glauce o Melite, que personifiquen les ones de la mar i que, de vegades, solien aparéixer-se als antics navegants lleugerament vestides o nues cavalcant sobre dofins, tritons o altres fabulosos animals marins.

*Oleander*, el qualificatiu botànic específic, que es conserva en el català actual com *oleandre*, és un nom culte del baladre, i fa al·lusió a un imprecís paregut de les seues fulles i les de l'olivera, *olea*, o les de l'ullastre, *oleaster*, que foren considerats antany arbres de la mateixa família. La segona part del nom està feta damunt del llatí *oleandrum*, format per la seua banda d'una forma, *lorandum*, que Sant Isidor explicava com una deformació de *rhododendron*, o d'una altra varietat com *lauridendrum*.

El nom *adelfa* arribà al castellà a través de l'àrab *eddefla*, que deriva del grec *daphne*, llorer per la semblança en el llustre i perfil que tenen les fulles del baladre i les del llorer, *laurus* en llatí. Aquesta semblança, com la de les flors del baladre i les roses, es fa palesa en certes denominacions populars com llorer rosa o en altres noms antics d'aquest bell arbre, com el grec *rododafne*, que deriva de *daphne*, i *rhondon*, rosa.

També la papallona esfinx del baladre, l'eruga o pedraferit de la qual és una devoradora de les tan amargues fulles del baladre, rep el nom científic de *Daphnis nerii*.

*Però també hi havia altres plantes voltades de misteri que ens feien por a tota la menudalla. Una es deia baladre i es criava als barrancs i tenia flors blanques i flors com el color del corall, i diu que eren verinoses, i qui menjàs una flor de baladre es moriria ben aviat.*

Carmelina Sánchez-Cutillas. *Matèria de Bretanya*. P. 84

*Té baladres florits la boca del Misteri.*

Gaspar Jaén i Urban. *La Festa XII: El Ternari*

*Entre un bon gavell de lemes  
que em volaven pel cervell,  
t'he copat amb el capell  
com títol dels meus poemes.*

*Entre els demás, per a mi  
tu has estat el més exacte,  
car et veig com brot abstracte  
del nostre viure i destí...*

*Què és sinó la teua flor,  
tan bella que a tots encisa?  
Què la saba que ens envisca  
i enverina sang i cor?*

*Sols neguit en l'alegrança.  
Només plor en el somris...  
Per aixó m'atrau l'encís  
del Baladre, fet recança!*

*Baladre: Pòrtic.*

*Baladre:  
Cara de lladre.  
Quan te veig és amb recel...  
Tu tens gaia la presència*

*i ets amargós com la fel!*

Josep Mascarell i Gosp. *Verd i Blau Àlbum de muntanya.*

*Baladre, lladre del camí, baladre  
precipitat, de lluminosa flor,  
ah lliri fals de contingut verí,  
flor capital de capitell doctíssim,  
oh fill darrer d'entranyes de barranc,  
funesta arrel i generosa gràcia,  
repartiment general de colors,  
cant general tancat amb pany i clau,  
segell dels horts i lacre d'alqueries,  
distribuïts els solcs, tandes de l'aigua!*

*Guaites camins que mai ningú endevina.*

Vicent Andrés Estellés. *Baladre.*

*Flor roja, de sang,  
que creix al barranc  
i al meu pit.  
Tu ets com l'amor  
irat pel dolor  
de l'oblit.*

*Verí i ets bonica.  
Un poc xica.  
per xò t'he collit  
i el porte en el flanc  
del meu pit,  
ací on raja sang  
d'amor i d'oblit.*

Carles Salvador. *Baladre.*

*Viu la boga, la canya i el baladre  
voltes de riu, resposta al desconsol  
que proclama l'entorn abandonat.*

Joan Climent.. *Notícia de murmuris.*

*Estaven sols en la vesprada tranquil·la. I travessaren rials i barrancs codolosos, on  
s'arrosseguen aigües verdes entre els baladrars, que semblen ser l'amagatall de  
verges encisades, sospirants de tedi, plenes d'amarguesa, com nodrides del suc del  
seu arbrissó.*

Gabriel Miró. *Del viure.*

*Una sorpresa  
de vent omple els baladres  
ardents, que frisen  
un instant, com les sedes*

*d'una dansa enganyosa.*

Carles Riba. *Baladres. Tannka XVII*

*Dins la foscuria - com un lladre -  
mou el gesmil, mou el baladre.*

Francesc Almela i Vives. *L'airet joliu.*

*Pensau que les gents sien cegues gallines,  
que lo fust e lo fruit ignoren de vós;  
baladre florint, sou fort verinós,  
que vostres amors són aspres metzines.*

Rois de Corella. *Debat de Caldesa.*

*Sempre que et veig, amor, se'm fa diumenge  
per tot el trencaclosques dels meus ossos.*

*Ai, per això tinc por moltes vegades,  
pensant en la distància que em separa  
dels dies feiners, d'aquelles coses  
que de tan senzilles,  
no cal moure la mà per a agarrar-les.*

*Deixa la clau al pany de la certesa  
si vols que passe avant, incontenible,  
com un riu d'enyorances. Per les vores  
- del riu i del meu cos -  
ja creixen els baladres i la molsa.*

Carmelina Sánchez Cutillas. Llibre d'Amic e Amat: La Clau, al Pany de la Certesa

### **301.- Nicotiana glauca R. C. Graham**

*Solanaceae*

*Solanàcies*

Noms populars diànics: Cura-lo-todo, cura-todo (Gandia, Bellreguard, ); gandul.

Altres noms: Karalawa és el nom aymara; karallanta, el nom quechua, que volen dir, vara o llenya nua.

Dades ecològiques: Neotropical; originàriament descrita de l'Argentina. Bé abastant una alt port arbori, bé com arbust o herba, aquesta espècie a envaït tota l'Amèrica Tropical, i se la pot vore tant en llocs baixos com en les valls interandines a 2.500 m. o més. Naturalitzada a terra nostra en encontorns litorals nitrificats, munts d'enderrocs, ermots i

abocadors de caixer de riu i de barranc, vores de camins, herbats nitròfils, com la mugera o ricí.

Dades etnobotàniques:

Per a curar tota classe de ferides, llagues i talls, tot aplicant la fulla directament i havent-li llevat el tel del revers previament ( Gandia ).

Ho picava i m'ho posava al mal. ( Bellreguard )

Picar la fulleta per a posar damunt de les ferides ( Marells de Rafalcaid )

Les fulles d'aquesta planta, anomenada pels indis aymara, *karalawa*, i pels quechua, *karallanta*, que signifiquen, *vara o llenya nua*, desprovistes de la seua epidermis, s'apliquen, a Bolívia, sobre els abscessos cutanis als quals resol provocant l'expulsió del pus ( Martín Cárdenas )

### 302.- *Nicotiana tabacum* L. [ = *N. latissima* Miller ]

*Solanaceae*

*Solanàcies*

Noms populars diànics: Tabaquera, la mata; tabaco, la fulla secà, adobà i picà.

Tabaco de pols i tabaco de fum.

Plegar un cigarro o cigarret ( Bellreguard ); rullar un cigarret ( Otos )

Dades ecològiques: Les neòfites tabaqueres són oriündes d'Amèrica, on estan representades per unes 50 espècies, unes salvatges i altres com a resultat de cultius, i prou diferents unes d'altres. La seua grandària oscil·la entre alguns pams d'altària a quatre metres; unes són herbes, altres són plantes llenyoses, anuals o bianuals. Les més repartides en les plantacions són la *N. rustica*, *N. undulata*, *N. paniculata* i *N. tabacum*, les quals descendeixen d'altres *Nicotianes* salvatges de les mesetes d'Amèrica Central i del Sud. La riquesa en nicotina és distinta segons les distintes espècies i varietats, des del 0'6 % que en té la *N. rustica* al 0'048-0'078 de la *N. alata*.

D'entre les diverses tabaqueres americanes, les que més àmplia disseminació pre-europea obtingueren foren la *N. tabacum*, que pogué originar-se com un híbrid d'altres dues espècies en les valls orientals dels Andes bolivians, i escampar-se pel nord d'Amèrica del Sud cap al Caribe i cap a la part inferior de Mèxic; i la puixant *N. rustica*, un altre híbrid cultivat que es troba des dels Andes fins el Canadà, que en totes parts continua reservada per a propòsits metafísics i terapèutics tradicionals, i que rivalitza amb la dacsà en la seua distribució pre-europea. En la gran conca de l'oest dels Estats Units, particularment en Califòrnia i en els deserts propers de Nevada i Arizona, altres tres espècies, la *N. bigelovi* Watson, la *N. attenuata* i la *N. trigonophylla*, eren les tabaqueres més importants en el ritual nadiu.

Al nostre territori s'ha cultivat tradicionalment per a fumar les seues fulles seques i adobades. No és rar de vore'n encara algunes mates ben pampolades en una vora de bancal o, fins i tot, asilvestrades en algun rodal ruderal frescal o en qualsevol barranc humit dels veïnatsges dels pobles o dels cultius.

Tres tipus corrents de tabaquera s'han cultivat tradicionalment al territori: Tabaquera del govern, tabaquera morisca i tabaquera peluda, aquesta darrera fortíssima ( Pedreguer )

Dades etnobotàniques:

Segons comunicació d'un vell i venerable llaurador de Pedreguer, Paco el Penya, que encara hui cultiva i fuma tabaquera de collita pròpia, el planter es fa dins de febrer en un cossi a recer de les gelaes; i quan són guapetes es planten en el bancal a mig metre una de l'altra. La tabaquera vol moniaco i terra ben femà, i li agrada que li facen alguns

regons. Abans es feien de secà però eixia un tabaco massa fort. No pots tirar-li sofre ni ruixaes de cap color. Al mes de juliol ja es cull. És bo llevar-li l'espigó de dalt, tallar-li la flor, com als caps de la dacsà. Primer vas collint fulles de baix, les més grandetes, fulles granaes, i vas collint a dies. I a la fi la seques, i encara fas una collita més bona, i si li deixes un sol ull millor.

Per a fumar: Primer es fan les fulles ben netes en aigua; i després les eixues penjades del sostre o damunt d'una estora. Quan estan ben eixutes les enfardes, les tapes en un sac i les poses dins d'un cabaç que no li entre aire; i als 4 o 6 dies, vas mirant-les, ixen unes taques color violeta, i va i les poses al sol damunt d'un sac o una estoreta, ben escampaes. Quan estan seques, ho desfàs ben desfetet, i garbelles les fulles per llevar algun tronquet. També pots fer les fulles ben ameraetes en rom, i les poses al soler per a que s'aixuen una miqueta; i després en una caixa ben apretat. I fa un gustet més bo que el món ( Pedreguer )

Per al cap carregat. Desfer una miqueta de tabaco en el palmell de la mà i aspirar pel nas a tall de rapé per a provocar l'esternut ( Ibi ).

Per al mal de queixal posar tabac desfet en la part afectada ( Gandia, )

Pols de tabac mòlt per a posar damunt de les ferides recents i fortes.

Fregues per a la caiguda dels cabells: Posar puntes de puro a remull en alcohol alguns dies i després fer fregues en el cap ( Llaurador )

Recepta per a la caiguda dels cabells: S'ha de preparar amb temps. S'agarrà un pot de vidre gran de vora un litre, més o menys, i s'ompli de romer acabat de collir, i després es cobreix fins a dalt d'alcohol de curar de 90°, fent que no sobreisca cap rameta del líquid; després s'agarrà un puro de fumar i s'encén bé, tot seguit, cal afonar en el pot amb el romer i l'alcohol el puro encés; es tapa ben tapat i es deixa a remulla durant uns 15 dies abans de fer-ne ús, el qual consisteix a aplicar amb un cotó mullat sobre les arrels dels cabells per a que cresquen sans i no continuen caient. El tractament s'allargarà tot el temps que calga i cal renovellar el preparat passats alguns mesos ( Ademuz )

Remei per a la caiguda dels cabells: El fea ma mare a mon pare, i li ho va dir un barber a mon pare; i li va anar bé, la veritat molt bé.

Vi negre bollit en puros caliquenyos, quan més fort millor. Després es cola i es posa en botelletes. Fer friccions tots els matins. No deixa que caiga el monyo ( La Font de la Figuera )

Per a que la roba de l'almari no s'arnara io agarrava una manilla de tabaco, - feta de 10 o 12 fulles, enrotllades amb les millors damunt -, l'enrotllava en un paper blanc i la penjava de l'almari i aixina no hi havia cap arna ( La Font de la Figuera )

La rabassa del tabaco seca era millor per a cremar que la de la dacsà ( Canals )

Dades antropològiques:

La domesticació del tabac s'ha de remuntar a una època molt anterior a l'arribada dels europeus a Amèrica en 1492 i pareix cert que ja hi era utilitzat des de temps immemorials com a fàrmac analgèsic, com a excitant i font de fruïció i sobretot com a element màgic en les cerimònies religioses.

L'ús generalitzat del tabac a Amèrica es remunta a una gran antigor, molt probablement als primers temps de l'agricultura i potser durant l'època dels recol·lectors. Durant l'època de Colom, virtualment no n'hi havia població indígena, des de Canadà a la punta d'Amèrica del Sud, que no considerara sagrada una o altra de les espècies



principals de tabac, i que no la conreava o que no l'obtinguera mitjançant la barata amb llurs veïns. La tabaquera no sols gaudia d'una distribució cultural i geogràfica més àmplia que qualsevol altre embriagant vegetal, sinó que també es consumia de moltes maneres i amb molts diversos propòsits. Entre els pobles americans era utilitzat de distintes maneres i per diferents raons. Uns pobles el masteguen o el xuplen o se'l mengen, altres el beuen cuit amb aigua, altres enrotllen les seues fulles en forma de puro, altres en fan cigarretes plegats amb els pètals de la panolla de la dacsca o en materials d'altres plantes, alguns el prenen en enemes i finalment altres el fumen en pipes de pedra o de fang cuit. Uns l'usaven com un excitant profà però la més gran part amb finalitats màgiques, endevinatòries o en relació amb la medicina o la religió, com un do especial dels déus a la humanitat.

El tabac era un element essencial de la màgia i de la religió entre els indis de l'Amèrica tropical. Enrotllar tabac, encendre'l, fumar-lo i enviar bocanades de fum cap als cels i els esperits invisibles, eren procediments habituals. El cigar de tabac torçat és l'atribut dels xamans amerindis. La força del bruixot és amb freqüència assimilada al seu buf, i el fum del tabac marerialitza aqueix buf, afegint-li virtuts complementàries. Alé i fum tenen un i altre poder purificador i vivificant.

Entre els *mayas* el tabac tenia un ús màgic com es pot comprovar en el relat dels seus mites i les representacions dels còdex; en un mite es conta com els déus dels quatre vents eren grans fumadors, i els estels fugaços i els raig eren guspises despreses del seus grans cigars. Segons el *Popol Vuh*, els déus Progenitors, Creadors i Formadors feren els quatre primers hòmens de pasta de dacsca, la qual vivificaren amb fum de tabac.

A Mèxic el tabac estava relacionat amb el déu Tlaloc, el qual quan fumava atreia els núvols fertilitzants. El vestit de la dea Cikuacoatl, la dea de la Terra, la dea de l'amor dels azteques o la "serpent que és dona" segons el pare Bernardino de Sahagún, estava format de fulles de tabac.

Entre els motilones de la serra de Perijá, situada en la frontera de Colòmbia i Veneçola, el tabac sembla tindre només un ús profà. El marquès de Wavrin, en les seues *Moeurs et coutumes des indies sauvages de l'Amérique du Sud*, ens diu que allí tothom fuma, tan hòmens com dones com criatures. "Hom pot observar colles de xiquets i xiquetes asseguts greument, que disputen o juguen i alhora fumen enormes pipes de fang fetes pels seus pares. Aquest xiquets fumen d'ençà que poden caminar, i la força del tabac, negre i aromàtic, no sembla incomodar-los massa. Les dones fumen igualment al mateix temps que fan les ocupacions de la casa o preparen els menjars. Els motilones cultiven, conserven i preparen el tabac molt bé, encara que siga per procediments molt rudimentaris. El tabac és molt aromàtic per si mateix, sense que se li afegesca res per a mudar el seu sabor. La majoria dels indis s'aconformen a arrancar les fulles a mesura que maduren i abans que groguegen i les assequen per a fumar-les enseguida. Els motilones procedeixen amb gran cura en l'elaboració de les fulles que han escollit i les posen a secar lentament a l'ombra, penjant-les, en general, del sostre de la casa. Quan estan a punt les apleguen i les premsen en forma de llargs bastons de més d'un metre de llarg i de gruix uns deu cm en el centre i menys en les puntes. Aquests bastons, que s'apreten cada dia amb cordes o lianes amb la finalitat d'obtindre la màxima pressió, són tan durs com un tros de fusta. El tabac serva així tot el seu sabor".

No podem estar-nos d'esmentar el *calumet* o pipa sagrada dels pells roges d'Amèrica del Nord, que figurava en les solemnes cerimònies dels consells de les tribus, i que era fumada successivament per tots els assistents. Aquestes pipes que en altres geografies eren freqüentment de construcció senzilla, en Amèrica del Nord eren sovint veritables obres d'art a les quals es prodigava molta cura i ritual. Senzilles o complexes la

manufactura de la pipa mai no era merament un assumpte de tecnologia. Era un art sagrat proporcionat a la natura divina del tabac i als propòsits metafísics pels quals es designava la pipa.

*Per totes les bigues de la teulada de l'andana penjaven cordells de cànem. Aquells cordells s'empraven per a penjar-hi el tabac i assecar-lo, i també la dacsca, fins i tot els melons de tot l'any. I en altres temps més remots, quan bona part de les terres de la Costera, a l'igual que altres comarques valencianes, eren domini de les moreres, ací dalt criaven els cucs de seda...*

Toni Cucarella: *El lledoner de l'home mort*

*Els dies de moll tenien, a més, un significat social. Els hòmens es trobaven i xarraven i s'intercaviaven experiències profitoses, mentre les seues mans sols deixaven de trenar l'espart per plegar un cigarret de picadura, treta de les plantes que ells mateixos havien conreat amb el risc de perdre-les a les mans d'aquells inspectors que el monopoli del tabac enviava per tots el racons de les comarques a la recerca d'un misèrrim botí.*

Bernat Capó. *Costumari botànic: Dies de moll.*

Un altre testimoni, entre els mil i un testimoni, de les conseqüències de l'escassetat del tabac, es pot trobar en l'*Homenatge a Catalunya* de George Orwell:

*Un exemple ínfim, però significatiu, de com tot s'orientava per a afavorir les classes més acomodades l'oferia l'escassetat de tabac. La fretura de tabac era tan desesperant que es venien en els carrers cigarretes de picadura de regalíssia. Una volta en vaig provar un. ( Molta gent els provà alguna volta ). Franco retenia les Canàries, d'on provenia tot el tabac espanyol i, en conseqüència, les úniques reserves eren del període previ a l'inici de la guerra. Aquestes havien minvat tant que els estancs obrien només una vegada per setmana; rera haver fet cua durant un parell d'hores es podia, amb sort, aconseguir un paquet de tabac. En teoria, el govern no permetia que s'importara tabac, perquè això significaria reduir les reserves d'or, que havien de destinar-se a la compra d'armes i altres articles vitals. En realitat, hi havia un contraban constant de cigarretes estrangeres de les marques més cares, com Lucky Strike, cosa que permetia obtenir generosos guanys. Aquestes es podien adquirir sense disimul en els hotels luxosos i, de manera un poc furtiva, en el carrer, sempre i quant hom poguera pagar deu pessetes ( el jornal d'un milicià ) per un paquet.*

Una molt plàstica i deseixida definició de fumar tabac ens dona l'animós i trempat oncle Porra del pintoresc poble de Penàguila, apassionat caçador i millor libador de bon vi de cap de setmana, en la rondalla *El dimoni fumador* :

“ - Fumar és beure fum. ¿ Tu no n'has begut mai ?

- És clar - féu el dimoni - Allà avall on nosaltres vivim, no hi ha res més que foc i fum. Però el fum se't fica en els ulls i en la gola, i no dona mai gens de gust.

- Ací és una altra cosa - continuà Porra - : ací cremem les fulles d'una planta plena d'oloretetes i n'engolim el fum, i se te'n puja al cap i te l'omple de meravelles; et trobes en el Paradís Terrenal. “

Enric Valor. *El Dimoni Fumador*. O.L.C. vol. I. p. 211

Encara que a contrapel de l'esperit oficial actual pel que fa al tabac i al fumar, no podem estar-nos d'esmentar altres parers:

*Allò que, amb altres coses, per ventura feia de Stubb un home tan tranquil i despreocupat, que empenyia alegrement el fardell de la vida en un món ple de quincallaires cerimoniosos, tots ells inclinats cap a terra amb la seua càrrega; allò que l'ajudava a mantindre aquell seu bon humor gairebé sacrileg, potser era la seua pipa. Car, com el seu nas, la seua pipa negra i petita era un dels trets regulars del seu rostre. Haurieu esperat més vore'l saltar de la seua llitera sense el seu nas que no pas sense la seua pipa. Tenia una filera sencera de pipes ja carregades, penjades a un restaller, a l'abast de la mà. I sempre que s'allitava les fumava totes seguides, encenent-ne una amb l'altra fins al final de la taringa; aleshores les tornava a carregar per tindre-les de bell nou a punt, perquè quan Stubb es vestia, enlloc de posar primer les cames dins els pantalons es posava la pipa a la boca.*

Herman Melville. *Moby Dick*: 27. *Cavallers i escuders*.

### 303.- *Nigella damascena* L.

*Ranunculaceae*

*Ranunculàcies*

Noms populars diànics: Herba de farolets ( Beniarrés )

Aranya ( Cocentina )

Dades ecològiques: Mediterrània. Teròfit escapós. Es cria a les vores herboses dels bancals i caminals de secà; pastures subnitròfiles.

Dades etnobotàniques:

La llavor de l'aranya es fa servir per a la cuina com el pebre ( Cocentina )

Nelly Arnold a la *Contribution a la connaissance ethnobotanique et medicinale de la flore de Chypre.* ( Paris: Universitat René Descartes 1985. ), ens recorda que la nigella, esmentada a la Bíblia, per Dioscòrides i Plini, es cria amplament i es ben coneguda a Xipre, i ens reporta aquest proverbi àrab referit al gra dels farolets: *En el gra negre existeix el remei per a cada malaltia tret de la mort*. I entre les moltes utilitzacions d'aquests grans esmentarem: Antiespasmòdics i estimulants de la gana de menjar, ( grans xacats mesclats amb mel pres en dejú al matí ); gargarismes amb el bull dels grans; grans empolsimats per a les migranyes o friccions amb el remull en alcohol dels grans per al mal de cap.

A Djebala era *al habba sawda* de la qual el Profeta preconitzava ja el seu ús: *Procureu-vos gra negre ( al habba sawda ) és un preventiu contra les malalties*.

Aquestes granes són carminatives, antihelmíntiques i emmenagogues.

A Marroc es fan servir com a fortificants, mesclades en la pasta del pa; o es piquen en un morter i es mesclen amb mel i es pren de bon matí en dejú. Però a grans quantitats poden resultar tòxiques pels alcaloïdes que contenen.

HABBET es SUDA // SANUJ / HABBAT al BARAKA / KAMMUN ASSWAD a Egipte / KAMMUN el AKHAL al sud d'Algèria / TIKAMIN en bereber.

### 304.- *Nymphaea alba* L.

*Nymphaeaceae*

*Nimfeàcies*

Noms populars diànics: **Carabassera de séquia** ( Bellreguard, Daimús, ), carabassera de vall ( Miramar ); carabassera de marjal ( Daimús ), carabassera de l'aigua ( Beniopa, Gandia, ), carabassera ( Grau de Gandia ).

**Pampolera** ( Miramar, Piles, ); palera ( Pego ); pota de bou ( Pego ); lliri de séquia ( ); panets ( Alquerieta de Guardamar, Daimús, Els Pedregals, ), la mata

**Carabasseta de séquia** ( Bellreguard, Miramar, ), carabasseta de vall ( Miramar, ), carabasseta de marjal ( Gandia ); bacora de vall ( Piles ), bacora de séquia ( Bellreguard ), **figa de vall** ( Piles, Oliva ); **panet de séquia** ( Daimús ), panets ( Daimús, Els Pedregals, Alquerieta de Guardamar, ), el fruit.

Altres noms : Nimfea.

Dades ecològiques: Eurasiàtica. De suradores fulles amples, arrodonides i lluent a l'anvers. Flors solitàries, blanques, de 10 a 20 cm de diàmetre, de quatre sèpals caducs i 20-25 pètals, amb nombrosos estams.

El fruit és ovoide, cobert de cicatrius

Estanys i sequials de marjal d'aigües fondes, quietes i netes, de vora mar als 100 m. d'altària.

Dades etnobotàniques:

Els fruits que maduren a les acaballes de l'estiu són comestibles ( Miramar, Bellreguard, Daimús, Oliva, Gandia, Beniopa, ).

Tenen la grandària d'una tarongeta menuda o un ou, la carn verdenca, plena de granets rogets, i un sabor dolcet ( Miramar )

Segàvem per baix, i no n'hi havien carabassetes ! I no estaven bones, me caguen osme ! ( Miramar )

He menjat moltes carabassetes, i no estaven poc bones! ( Miramar )

Xé, mira quin panet més guapo. El pelàvem i dins era com una bacoreta que tenia granets ( Alquerieta de Guardamar )

Els panets fan una flor blanca com el gesmil. Abans estaven les séquies plenes ( Daimús )

Les fulles blanques ( pètals ) també es mengen. Els panets s'assolen baix l'aigua un o dos pams, i es mengen al setembre. Com més fonda era la séquia n'eixien més

( Daimús )

Fa unes figuetes plenes de granets com si foren de pala, que es menjaven ( Grau de Gandia )

Això fa carabassetes de marjal i molts s'ho menjaven ( Gandia )

Si teniem set i no trobàvem aigua, bevíem la rosà de damunt la fulla, que s'afona pel mig, com un got ( Beniopa )

Per a les vaques. Ho donaven en temps de la calor, les fulles i tot. I els xiquets ens menjàvem les figuetes. Éren com si foren magranetes xicotetes i dins era tot un pinyoliu. Quan estaven tendretes estaven bones, i si estaven més granaetes no valien molt ( Oliva )

Dades antropològiques:

És la flor marjalenca més bella, pulcra i universal. És el nenúfar del àrabs, la nimfa dels grecs i dels romans, el lotus dels hindús, el lliri o assutzena d'aigua dels cristians. Una flor blanca que s'obri tots els matins al sol naixent, que vol aigües fresques, quietes i netes, i que per aquestes qualitats i preferències ha esdevingut el símbol vivent de la puresa i la serenor. Fet i fet, la paraula grega *nimphaea*, vol dir verge, donzella.

*Un olorós nenúfar amb ella rivalitza,  
quan l'aurora allunya el somni dels seus pètals.*  
Diu Mohidín ibn Arabi recordant l'Estimada.

*Al sol del cap al tard, sota el vol de colomes,  
una verge el cabell s'escarpeix lentament.  
Als nenúfars del llac son peu nu tendrament  
ofereix; tebior per ses mans vagaroses  
cerca mullant de sol llurs translúcides roses.*

Paul Valéry: Episodi ( fragment )

*Era la tarda  
un somni de nimfees  
entorn del marbre.  
I l'aire s'enjoïava  
amb un vol de colomes.*

Rosa Leveroni: Parc de la Ciutadella

*en les primeres hores de quietud  
quan la nit, amb lentitud, desperta el dia,  
he tingut la sort de no ser lluny  
i tenir ulls  
per presenciar com la donzella de les aigües  
trenca el somni per vestir-se*

*l'he vist sorgir de dins d'uns pètals clucs  
que, com les veles d'un esquif  
de tantes proes com el vent,  
es deixondien  
fent delicats i entendridors preparatius  
per, sense moure's, navegar durant el dia*

*i, en un borrall de beatitud,  
l'he vist estirat de braços per sentir-se  
reflexada en el mirall del llac diürn  
oh tu, donzella d'entre veles,  
com els grecs t'anomenaren;  
oh tu, nimfea de les aigües  
venerada pels romans:  
nenúfar, bell nenúfar,  
guarda'ns d'engreïts enganys !*

*car si un estel indica un tros de cel serè,  
tu ets senyal que hi ha un clos  
d'aigües tranquil·les;  
i si l'estel senyala el nord i un camí cert  
tu ets indicatiu de repós  
i ànsies complides.*

Pau Riba: El Nenúfar

*Al circ de la serra de la Safor, dia per dia, li estan rosegant els arrimalls;  
als nostres nus platjars fa anys que s'han violat les dunes i les motes;  
i, ara, a les marjals de la comarca estan a punt de desaparèixer els nenúfars.*

*I tot això pareix que no interessa ningú, ni els polítics ni intel·lectuals ni encara,  
què fort, els artistes i poetes.*

*A què serveix la poesia ? A qui canten els poetes ? A quina sort d'etèria bellesa ?*

*On és la dona i la duna en la nostra poesia ? On els nenúfars i les muntanyes?*

*Si la bellesa no està en les redoneses de les dunes,  
ni en els pètals dels nenúfars,  
ni en el perfil dels crestalls de les serres*

*ni en els ulls de les dones que somnien,  
on és, amics, la poesia ?*

*Quin país sense dunes ni nenúfars  
ni cims ni ulls que somnien !*

*Si algú pogués donar veu  
als encara intactes arrimalls,  
als darrers dunars i rodals de nenúfars  
i als ulls de les dones que somnien !*

*Si més no, a quina finestra, a quina oficina, a quina orella,  
aquestes silencioses desaparicions es poden denunciar ?*

*A la fi potser, sense enyor ni recança,  
només trobarem recer i nodriment  
en els boscatges, estanys i platjars de l'art i de l'ànima,  
i en el dels ulls de les dones que encara somnien.*

### **305.- Ocimum basilicum L.**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Alfàbega** ( Gandia, Palma de Gandia, Simat, Gata, Benirrama, Catamaruc, L'Orxa, Beniarrés, Lloc Nou de Sant Geroni, Llutxent, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Ràfol de Salem, Beniatjar, Otos, Carrícola, La Pobla del Duc, Atzeneta d'Albaida, Albaida, Palomar, Quatretonda, Benigànim, Aiello de Malferit, Cocentaina, Alcoceret de Planes, Alcoi, Benilloba, Benillup, Balones, Benasau, Ares del Bosc, Alcoleja, Benimarfull, Sella, Agres, Alfafara, Bocairent, Ontinyent, Petrer, Castelló de la Ribera, Algemesí, Sollana, Silla, València, Alboraia, ), amfàbega, alfabeguera ( Xixona )

**Alfàbiga** ( Bellreguard, Alqueria de la Comtesa, Rafelcofer, Oliva, Forna, Potries, Ador, Beniopa, El Real de Gandia, Xeresa, Xeraco, Tavernes de la Vallidigna, Simat, Alfauir, Almiserà, Castellonet de la Conquesta, Terrateig, Aiello de Rugat, Salem, Beniarrés, Xàbia, Calp, Altea, Callosa d'En Sarrià, Benissivà, Benitaia, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Almudaina, Gorga, Famorca, Quatretondet de Serrella, L'Abdet, Benimantell, El Castell de Guadalest, Sella, Benimeli, Benidoleig, Orba, Murla, ), amfàbiga

( Bellreguard, Almoines, Rafelcofer, Piles, Gandia, Potries, Beniarjó, Vilallonga de la Safor, L'Orxa, Beniarrés, Pego, Adzúbia, Forna, Benissili, Beniaia, Ondara, Beniarbeig, Pedreguer, Jesús Pobre, Benissa, Benimaurell, Castell de la Serrella, Famorca, El Castell de Guadalest, Confrides, Quatretonda, ), amfabiguera, enfabiguera ( Piles )

**Aufàbega** ( Simat, Gata, Quatretonda, ), aufabegueta ( Simat ).

Altres noms: Alfabreguera , alfàbrega, alfàbriga.

La forma sense -r- va ser general durant molt de temps, fins al punt que no conec notícies de la forma amb -r- fins al s.XIX ( Joan Coromines )

Del grec, *ocymum*: jo olore; de *basilicum*, regi o cosa reial, pel seu excel·lent perfum que ha fet que siga considerada una de les reines entre les plantes aromàtiques

De l'àrab clàssic, *hábaqa*. Hàbac deien a Xauen en el duriya de Djebala.

Dades ecològiques: Oriünda de la Índia, i cultivada sovint a terra nostra des d'antic en l'horta, jardins i cossiols com a aromàtica, medicinal, culinària i ornamental, difícilment es trobarà asilvestrada. Herba aromàtica anual d'1 a 3 pams d'altària normalment, molt ramosa, de fulles aovades de 3 a 5 cm de llarg i el peçó d'1cm, senceres o amb algunes dentetes, d'un pàlid però brillós i fresc color verd. Fa les flors a finals de la primavera i a sobretot a l'estiu, blanques i, a voltes, rosejades, disposades, a rodalets de sis, en esvelts ramellets terminals.

Existeixen més de 160 classes d'alfàbegues. Hi ha alfàbegues amb el perfum allimonat ( *O. basilicum* var. *citriodorum* ). Al territori diànic es cultiva també sovint la varietat de fullatge menudet i molt espès i d'olor més suau ( *O. basilicum* var. *minimum* )

Dades etnobotàniques:

L'alfàbiga és bona per a llavar-te els ulls. Quan la planteta ja és guapeta i tens mal als ulls, poses un manollet en aigua calenta i quan està tibiet et llaues els ulls ( Oliva )

L'alfàbega és una excel·lent planta condimentària, de virtuts digestives, antiespasmòdiques i estomàquiques, actuant com a tònica i relaxant per al ventrell, molt útil en les dispèpsies nervioses i les ventositats intestinals. També són útils les tisanes de les fulles en els refredats, angines, vòmits, nerviosismes, migranyes, angoixes, insomnis, i vertígens, i també augmenta la llet en les dones que crien. A més a més, ha gaudit d'una gran estima entre les dones del País com a ornamental i de companyia. Molt usada en l'art culinari, la seua contribució a la cuina llatina és considerable a l'hora de preparar i aromar amanides, salses, sopes, guisats de carn, aus, peix i truites. L'alfàbega s'ha d'esmicolar amb els dits no amb el ganivet. Tota la planta és comestible, incloent les tiges.

Per als caregols i les faves bullides, sola o mesclà amb herbassana ( Aiello de Rugat )

Io la solc gastar per a fer salseta, a vegades per a una ensalà tendra d'estiu li pose unes fulletes picaetes en companyia de l'oli i del vinagre ( Lloc Nou de Sant Jeroni )

Bo per al menjar ( Forna )

L'enfabiguera per a fer la salsa per als spaguetti amb tomaca i all. Fulla tendra, o seca si es l'hivern ( Piles )

Io la pose per a les faves, com l'herba-sana, el llorer o l'orenga ( Simat )

Unes fulletes d'alfàbega per a la salsa de tomaca ( Llutxent )

La gasten si fan un bescuit; fan un bullidet d'alfàbega i després li'n posen una xorraia a la pasta del bescuit, i dóna un aroma molt bo ( La Font de la Figuera )

La meua dona seca l'alfàbega i la guarda per a posar en les ansalaes, guisats, carn torrà (Sollana )

Io pose a voltes ullets d'alfàbiga en l'ensalà, damunt de les tomaques. Això m'ho han ensenyat els anglesos del poble, que no saben cuinar si no tenen alfàbigues ( Forna )

L'alfàbiga m'agrada per a fer menjars com guisats o estufaets. Una miquiua, unes fulletes només. I per a posar-me pa-oli-sal unes fulletes dins, m'ho minge i està riquíssim ( Potries )

Abans a la sopa de granotes li posaven alfàbega ( Castelló de la Ribera )



L'alfàbiga és bona per a tot, per a fer olor, per a salmorra, a l'anxova solia posar-li ma mare unes fulletes d'alfàbiga, i feia bon gust ( Altea )

L'alfàbiga són plantetes que fan les dones per a fer bona oloreta, que s'haja gastat per als menjars no ho he sentit mai ( Oliva )

Fa molt bona auloreta l'alfàbega. En casa en tinc una, sóc de lo més aficcionà a comprar-en ( Simat )

A les pilotes de l'olla, en lloc d'orenga, posen quatre fulletes d'alfàbiga, i fa un sabor molt bo. I ho gastaven també per als guisats de queraïlla i estofats com una salsa ( Altea )

*Les mestresses - ens reporta Bernat Capó al seu amable, saborós i substanciós Costumari - que coneixen les seues propietats l'empren en diferents guisats, salses i sobretot per millorar el sabor de les pastes i de la carn a la brasa. Per a aquelles que desconeixen com i de quina manera poden utilitzar les fulles d'alfàbega els diré el que jo he vist i provat. Si es tracta de carn rostida la cosa es ben senzilla, quan siga a mig rostir li poseu per damunt unes fulles procurant que no es cremen del tot, deixaran un tast força agradable que us farà repetir la prova. Per a la pasta - macarrons, espaguettis - caldrà picar les fulles amb pinyonets i junt a la tomaca ho escampareu per sobre, donarà nous al·licients a la menja. Es pot fer també una salsa amb els ingredients que vulgau, però tenint sempre com a base la fulla de l'alfàbega picada i us aprofitarà per a tota una gran varietat de menjars.*

Hi ha llauradors feliçment que encara planten alfàbegues entre les taulettes d'hortalisses per a protegir-les dels polls i d'altres paràsits, ho hem pogut comprovar al llarg d'aquesta primavera del 2001 a Cocentaina, Quatretondeta de la Vall de Ceta, Ares del Bosc o Alcoleja; i el costum camperol, que feliçment no ha desaparegut, de posar-se un brot d'alfàbega a l'orella per a gaudir de l'olor de les fulletes i per a fer fugir els mosquits i les enterques mosques, que encara hui en dia es pot comprovar en alguns pobles com a Ares del Bosc i com també ens recorda Bernat Capó al seu Costumari.

L'alfàbiga per a posar-la a la finestra per a que no entren els mosquits ( Almoines )

L'alfàbiga és la planta preferida del meu home ( Ondara )

L'alfàbega la planten en l'horta, i si la poses en la finestra no van els mosquits ( Millena )

Es plantava entre les tomaqueres i les pebreres per a que no les atacara la mosca blanca ( Fageca )

Plantàvem una o dos mates d'alfàbega entre els pebrers, dins la taula, per a la xinxa

( Tàrbena )

L'alfàbiga la planten en els bancals per sentir bona aulor. Això és per l'aolor ( Pego )

L'alfàbega la gastaven per a ficar-la dins del pemintonar i del tomacar, per a que no anara la mosca blanca. Mon pare, a voltes, ne posava una dotzena de plantes

( Algemesí )

Per a olor i per a "adorno", i en l'estiu quatre massetes vora casa fa una olor molt bona. Sobretot ho posaven enmig de les pebreres, i es criaven molt bé, i després damunt dels cabassos de pebreres i fea una oloreta tan bona ! ( Altea )

L'alfàbiga per a posar-ne quan planten pebrar i tomacar ( Potries )

L'alfàbiga és una olor molt bona, molt sana. Es plantava entre els pebrers i fea una oloreta ! ( Oliva )

L'alfàbega es plantava enmig del pebre ( Albaida )

Io tenia un tio que sempre que fea pebrar posava una tira d'alfàbegues pel mig del pebrar per a que agarrara el gustet. Diuen que es bona per a espantar els mosquits ( Lloc Nou de Sant Jeroni )

L'alfàbiga fa molt bona auloreta, comprens ? Ho poses en companyia dels pebres o les tomaques, es cria i fa molt bona auloreta ( Beniarrés )

Dins del pebrar plantaven l'alfàbega ( Terrateig )

La plantaven enmig dels cavallons del pebre ( Alcoi )

Les alfàbegues es planten junt al planter de les pebreres ( Sella )

La plantaven entre els pebres i les bargineres perquè fa bona olor ( Quatretondeta )

L'alfàbega, sempre la plantaven en les taules on planten pebres i fa una botja redoneta i espessa ( Benilloba )

La planten on hi ha les pebreres i fa fugir els mosquits ( Alcoleja )

S'ha plantat tota la vida enmig de les mates del pebre. Aixó és una tradició. És com un adorno ( Alcoleja )

Alfàbega, abans ple. Diuen que lleva els mosquits si la planten en el camp; la planten baix de les brasquilleres i se'n va el mosquit ( Gorga )

L'amfàbiga la faig tots els anys per l'oloreta tan bona que fa. Abans nosaltres la plantàvem dins del pebre ( Confrides )

Ho posen en l'horta, en companyia del primentonar, i a casa i en la roba perquè fa olor i espanta els mosquits ( Atzeneta d'Albaida )

Diuen que es bo per als mosquits. La planten en el pebre i després la duen a casa com un adorn ( Alcoceret de Planes )

La plantaven al costat del pebrar, rodant ( Piles )

Es plantava en companyia de les pebreres ( Almiserà )

L'alfàbega es plantava entremig de les pebreres com els clavellons ( Agres ).

La plantaven entre les hortalisses perquè apartava la mosqueta blanca ( Alfafara )

L'amfàbiga per plantar-la en les taules dels pebrers i fan més pebreres ( Benissa )

Quan planten pebre dins del pebre sempre se n'ha plantat alguna alfabegueta. Es planta perquè fa molt bona olor, sap ? Algunes dones, també, tenen el gust de fer i cuidar alguna alfabegueta. N'hi han alfàbegues de fulla ampla i de fulla estreta ( Benimassot )

Io en plantava a l'horta d'alfàbiga ( Gorga )

Quan portaven el pebre per a plantar-lo dins l'horta portaven l'alfàbega i igual com estacaven el pebre estacaven l'alfàbega ( Benillup )

L'alfàbiga la plantaven en les hortalisses, primentoners, albargines i fesols, en un cantonet o en una punteta d'una horta perquè això necessita molta aigua, i després la portaven per a adornar el panbeneït de Sant Miquel, uns pans molt grans, i la posaven estacaeta ( Salem )

Abans ho feen en l'horta on fan l'hortalissa, el pebre, les tomaqueres, les albargineres i tot això ( Salem )

L'alfàbega per a quan planten les tomateres ( Ontinyent )

Abans quan els hòmens feen pebrer plantaven alfàbiguetes en els buits per a la malea

( Oliva )

L'alfàbega és per a plantar entremig de les pimentoneres per a que faça olor ( Canals )  
Mon pare plantava alfàbegues en els clots de melonar, de melons d'Alger, per a que no agarraren misèria, sobretot el poll ( Silla )

L'amfàbiga per a sentir auloreta ( Rafelcofer )

S'estilava abans plantar l'alfàbega a l'horta i en Les Festes del poble, a Sant Xotxim, la collien i en un cossioll la portaven a casa com un adornament ( Benasau )

En demanar-li a un vell llaurador que tenia plantades unes mates d'alfàbegues entre les hortalisses del seu hortet i que damunt del capell en portava un brotet, per a què servia, ens contesta: Per a que faça olor. Si n'hi ha això cap mosquit al voltant meu no ve, i no em piquen els braços. També a casa en tinc cinc o sis més en massetes ( Ares del Bosc )  
L'alfàbiga es planta per l'olor i els mosquits no van ( Sella )

L'alfàbega va contra els mosquits, els mosquits no acudixen. La planten dins dels pebrers ( Beniarrés )

Meneges les mates d'amfàbiga i no s'acosten els mosquits ( Beniarjó )

L'alfàbiga per fer olor ( Benitaia )

L'alfàbega és per a fer olor. Això espanta els mosquits. També les plantaven entremig de les hortalisses, els pebrers i les albargines ( Xixona )

Ho posaven junt a l'hortalissa ( Carrícola )

Per a olor. La plantaven en companyia de l'hortalissa i fea una aulor ! Hi havia qui se la posava en el forat de la camisa ( El Castell de Guadalest )

Ma uelo en cada tira de pebreres posava a la punteta una alfàbega per a lliurar-les de les malees i bitxets ( L'Alcúdia )

Això és per als bitxets que n'hi han en els pimentonars, per a que no vagen; i plantaes en macetes per a que faça auloreta. Ens ho diu Na Gràcia, veïna de la casa Patxal de L'Alcúdia, davant d'un dilatat i rutilant pimentonar plantat per l'home i floquejat per més de cent alfàbegues plantades per ella.

En els pimentonars plantaven alfàbegues, entre els cavallons, i això diu que evitava el que s'enrojara la mata de pimentó, que per la part de baix ix com un honguet i se pica i cau. A més lo típic era que les dones al collir agarraren un brot i posar-se'l en el si, i com estaven acataxaes collint eixa aroma els donava una sensació molt agradable. Tan si tenien pimentonar com no, era una planta indispensable en una casa, que a més la seua olor intensa evitava els mosquits ( Alboraia )

La posaven en els cossiols perquè feia molt bona olor, però bona de veritat ( Gorga )

Per a fer fugir els mosquits ( Piles ).

L'alfàbega per als mosquits perquè fa tanta olor ( Cocentaina )

Quan tenia horta la sembrava de llavoreta com mon pare, i sempre la plantava en el bancal, entre el pebre i les tomaqueres. Diuen que lleva els mosquits. Io la pose en la cuina per a que faça olor. Però no per a guisar ( Catells de la Serrella )

Per a adornament ( Agres )

Per a olor ( Piles, Beniarjó, Almiserà ).

Fa molt bona oloreta ( La Pobla del Duc )

Tots els anys plante unes matetes d'alfàbiga per l'auloreta que fa ( Gandia )  
Les alfàbegues són per fer olor, no per menjar. Olor, olor, i res, que fa bonic i avant

( Gata )

L'alfàbega per a l'aroma i per a la vista posà en un got ( La Canyada )

Diu que això llevava els mosquits ( Benimantell )

Io en plante tots els anys per a l'aulor, i enguany la tenia aixina de gran, i ha anat i els pardals me se l'han menjà tota. És una cosa de tota la vida. Abans la plantaven totes les dones del poble. Ma mare les fea a l'horta i fea unes alfàbigues tan grans !, i venia el dissabte i fea uns rams i els portava a l'esglèsia. Les plantaven entre les hortalisses perquè diu que això els pebrers fan més pebreres. El meu fill enguany també n'ha plantat al bancal ( Beniaia )

L'alfàbiga la plantaven pel gust de tindre-la en casa. Ho planten enmig d'una taula de pebre o hortalissa, de virones o albargina, i quan venia l'agost la portaven a casa en una masseta i a voltes l'han portà a l'esglèsia ( L'Abdet )

Això diuen que es posa en el bancal i matxella al pebre i pot fer més bajoques ( La Canyada )

Abans ma uela per a fer olor portava en el pit una rameta d'alfàbiga o una bronxeta de jarmil ( El Real de Gandia )

Usos medicinals:

La fulla d'alfàbega fresca aplicada sobre la picadura d'un insecte alleuja la irritació, tal com també ho fa la del plantatge.

Per a fumar ( Castellonet de la Conquesta )

Dades Antropològiques:

*...dalt del terrat (... ) estirava cap al cel ses branquetes, de color verd tendre, una mata d'alfàbrega, arrelada dins un càntir partit...*

Victor Català: Sota el Cel.

*Eixe hort està fet una alfàbiga, és un dir del poble, quan un hort s'ha netejat i s'ha regat i no deixes criar herba després i està molt bonico ( Forna )*

Arribades de l'Índia, les alfàbegues foren introduïdes des de temps molt remots i cultivades en els països mediterranis des de l'Antiguitat. Sembla que foren els àrabs els introductors de l'alfàbega a la Península.

Hi ha l'antic, bo i sa costum popular, a tot el Territori Diànic i a la resta del País, de cultivar alfàbegues les dones amb molta cura i gust, sobretot les xiques jòvens, les novençanes i fadrines, i de posar, a la primavera i a l'estiu, cossiols d'aquesta planta fullosa i olorosa als balcons i finestres de les cases i alqueries.

“ Es fa el planter en Advent, en desembre, ens diu Rosa Soler Puigcerver, majoralessa de la Mare de Déu d'Agost de Gata, i es transplanta el Dijous Sant, sempre.

Tinc l'alfàbega sempre cara sol, i rodar-la, cara pac ací, cara pac allà.

El femet de cavallet eixe és bo, i encara millor de la persona, femta, en perdò, ben sequeta, això és lo que vol, i aigua, com més li'n tires millor. “ Io estic tirant-li aigua seguit. Anar regant i esguitant. Només vol aigua, aigua. Poses un tros d'alfàbega quan es

gran dins d'un got d'aigua i enseguida trau rels. “ . N'hi ha qui posa aigua de cisterna però a mi en dona igual.

“ Vas pessigant-la “. No deixar que s'espiguen. Si deixes de regar-les trauen uns espigons aixina. Com la regues tant, no està patida, i no pot espigar. “

*Per Santa Àgueda, sembra l'alfàbega, diu la dita popular, i a Beniatjar afegeixen:*

*i la ueleta que sabia, ixideta la tenia,*

com a Balones: *una ueleta que sabia trasplantaeta la tenia,*

reproduint la dita tan popular antany a tots els pobles de les muntanyes de

*I la uela que això dia, plantada ja la tenia.*

*Per Santa Àgata, sembra l'alfàbrega;*

*dama garrida ja la té eixida, diuen al Principat.*

*Pel febrer trau l'alfàbega del planter.*

Al mes de maig es transplanta ( Beniatjar )

Les alfàbigues les feien per portar-les a la Mare de Déu d'Agost. Estaven tot el dia arruixant-les per a que es mantingueren fresques. Ma uela fins que es va morir pels anys seixanta en feia tots els anys ( Rafelcofer )

Abans solien fer un xicotet concurs d'alfàbigues quan es celebrava la festivitat de la Mare de Déu d'Agost ( Oliva )

Alfàbiga, ma mare en porta a l'esglèsia per la Mare de Déu d'agost ( Orba )

Però allò més remarcable d'aquesta aromàtica i volguda herba és el seu vincle amb el culte i la festa de la Mare de Déu Gità o de l'Assumpció o Mare de Déu d'Agost, també coneguda popularment com la *Mare de Déu de les Alfàbegues*, que en les poblacions on encara se celebra - Gata, Bétera, Elx- va unida a processons i al costum d'omplir i ornar l'altar i la imatge de la Verge d'alfàbegues, que a voltes s'exposaven al llarg d'una setmana; i a la tradició del seu cultiu exclusiu per a la festivitat que contitueix tot un ritus i un secret que resta a les mans d'unes poques dones o famílies, que rivalitzen noblement, el qual comença el 5 de febrer, festivitat de santa Àgueda, jorn en que es planten les llavorettes, d'acord amb la vella i sàvia tradició, i durant la primera lluna plena de primavera, és a dir, a Setmana Santa es trasplanten als còssils i testos.

A Bétera les belles fadrines, abillades amb el barroc vestit tradicional, ofrenen a la Mare de Déu les monumentals i frondoses alfàbegues en una fastuosa i flairosa processó. És l'*Ofrena de les Alfàbegues*, en la qual es trauen durant la provessó les alfàbegues criades i triades expressament, a voltes, de més de dos metres d'altària i una amplària de més de tres metres i mig. A primera hora del matí, ixen els festers, acompanyats de la banda de música, per a anar a arregar les dues *obreres fadrines* que són les Reines de la Festa. Tot seguit aniran al *corral de les Alfàbegues*, on durant quatre mesos s'han criat les alfàbegues amb la màxima cura per tal que un dia com hui poder-les portar en ofrena a la Verge. D'ací estant ixirà la comitiva festera amb les alfàbegues, algunes, carregades en carros, ja que entre el cossiòl i la terra arriben a pesar 1300 quilos. La processó recorre els carrers del poble fins a arribar a l'esglèsia on les dues *obreres casades* esperen a la porta a les *obreres fadrines* per tal de cobrir-les el cap amb una mantellina abans de penetrar en el temple, a tall de símbol protector. Als peus de l'altar dipositen les alfàbegues on romandran fins el 23 d'agost.

A Elx és costum el dia de la Mare de Déu d'Agost traure les alfàbegues al carrer.

*Alfàbigues d'agost pels carrers del record;  
carrerons arruixats, encara amb sòl de terra.  
Ornaments de paper de colors que tremolen  
en la nit calorosa. Horts de la Mare de Déu.*

Gaspar Jaén i Urban. La Festa I: Cant a Vicent al Portal del Misteri

*Quin falcat de gesmí als peus d'aquesta dona  
de lluna amb corns de plata la vetlla per la nit !  
Rosa blanca, magnòlia, armela, blanca dàlia,  
“ deslliureu-nos dels mals, Vós de nós l'advocada “.*

*Al capçal, còssils de lliris, mates d'alfàbiga,  
ramells de diameles, estrelles de cinc pétals.  
Estrelles de la mar. Estels de matinada.*

Gaspar Jaén i Urban. La Festa XXV: Les Salves

*...damunt una ciutat i un camp que t'estimaves,  
cossiols d'alfàbegues a la terrassa  
des de Santa Àgueda a Sant Andreu,  
llimoners i palmeres.*

Gaspar Jaén i Urban: Horaciana.

En el cas de Gata, la festa de la Mare de Déu de les Alfàbegues anava lligada també a la ja desapareguda tradició del *Cant de la Paloma*, una composició que entonaven els veïns la vespra de la festa mariana.

A Palma de Gandia també se celebrava *La festa de les Alfàbigues*, la cria de les quals corria a càrreg de les festeres, clavarieses o majorales de la Mare de Déu d'Agost, i el dia de la festa eren exposades dins de l'església. La dona que ens ho conta ens diu que sa mare les posava a l'ombra de baix de la figuera del corral i utilitzava per criar-les el terrafem de les figueres. També a Gata ens contaven el delicat detall de cobrir la mata d'alfàbega amb una finíssima gassa mullada d'aigua; i el de regar-la amb aigua de carxofetes de Sant Joan, dites precisament *creixamfàbigues* i deixar-li després dues carxofetes als peus.

Tots els anys per la novena de Sent Anna li porten un manat d'alfàbegues aixina de grans i boniques a la Mare de Déu. Al poble n'hi ha encara una xica, Maria Oltra, que es dedica i fa alfàbegues; però hi ha més dones que en fan tots els anys. La meua veïna tots els anys per ara em diu: Vols una alfàbegueta ? ( Simat )

Portaven les alfàbigues a l'ermita per a la Festa de l'Aurora, que és la patrona del poble i les festeres les posaven a la banda de l'altar ( Murla )

Plantar i criar alfàbigues per a ofrenar-les a Sant Bernat, abad de Claravall, patró de Fornà, és una tradició del poble de tota la vida. Les crien els hòmens, per a vore qui serà el campió, i les crien amb molt de " cuidao " i van regant-les i aviant-les, i posen canyes i nigant-les per a guiar-les, i es fan unes alfàbigues molt boniques. Uns dies abans del 20 d'agost, festa de Sant Bernat, les porten en una carretilla a l'esglèsia i tenen el gust de posar-les en l'altar, i el dia de de la Festa, després de la " provessó ", les beneixen i estan exposades durant tota la missa; i després tots els devots agarren unes rametes i se les emporten a casa. Es fa el planter de llavor per Nadal. Abans no les criaven en les macetes com ara, no, primer les criaven en el " terreno ". Quan plantaven els pebrers, les tomaqueres i albargineres aleshores plantaven les alfàbigues a l'entrà dels solcs. Els llauradors quan passaven prop de l'alfàbiga li pegaven un calbot i l'olor que desprenia repelia els insectes. I per a Sant Bernat les transplantaven en poals o cossis per a portar-les a l'esglèsia. A Alzira també fan alfàbigues per a Sant Bernat ( Fornà )

En les Festes, el dia del Milacre que va fer Sant Miquel ací en el poble, en 1694, que estaven morint-se tots de còlera i Sant Miquel ho va apanyar, és tradició posar l'alfàbega a brotets adornant el panbeneït i van repartint-lo entre els veïns ( Salem )

L'alfàbiga la portaven per a adornar el panbeneït de Sant Miquel, uns pans molt grans, i la posaven estacaeta ( Salem )

Van passar uns quants anys abans que el jovent em considerés ben bé del poble i no una visita, i per això, fins que en vaig tenir setze, no em van cridar per portar la plata d'alfàbega a la sortida de missa. Això volia dir entrar a la colla dels joves i prendre part en tots els trencacolls de la festa: des de buscar el músic fins a tallar la coca que es repartia en una altra plata al mateix temps que els ramets.

Maria Barbal: Pedra de tartera. Pàg: 31

A Sollana trobem l'alfàbega lligada a les Festes del Crist: En la provessó de les Festes del 10 d'agost els xiquets tenen una muntonà d'alfàbega i van donant-la als que van a la provessó ( Sollana )

Porte trenta anys criant alfàbega per a les Festes. Eixe dia mateixa, el 10 d'agost, vénen ací al bancal a arregar les mates per a repartir-les, a ramells, en la provessó, enganxat al ciri, i en acabant es guarda a casa ( Sollana )

Més encara que la murta, que dels carrers primaverals és la reina; o la ruda que amb la seua presència de la salut de la casa té cura; o el romer, el llorer i l'olivera que amb els seus rams beneïts la preserven dels llamps i de les pedregades; o l'orenga, la pebrella i l'herba-sana que se n'entren fins les entranyes de la cuina; i, encara i tot, el cast espígol, que amb el seu pulcre perfum les cambres saneja, és l'alfàbega l'herba que, després d'estar present en l'hort, en la finestra i en la cuina, més fonament s'endinsa en la casa, la que més íntimament hi penetra, fins el cor de l'estança més íntima, el tàlem, la cambra nupcial.

Quin és el secret de l'alfàbega, ? D'aquesta planta tendral i delicada que ens arriba de la més antiga Índia i porta un sonor i evocador nom àrab ? Quin misteri palpita en el cor del seu olor ? Aquesta olor que la ciència anomena *olor reial*. L'olor de les seues fulles ovals i d'un pà.lid però brillós i fresc color verd ?

Plini el Vell, gran defensor de les virtuts remeires de l'alfàbega, després de lloar les propietats refrescants tan útils per a alleujar les inflamacions, i donar una llarga enumeració de les seues virtuts i usos, com la de ser un excel·lent remei contra la picadura de l'alacrà, afegeix que la seua llavor és un potent afrodisíac, i que es donava de menjar als ases i les haques a l'època de la munta.

Reclam i averany del bon amor l'alfàbega és una planta de clara significació eròtica, que simbolitzava la virginitat i la fertilitat, l'amor de la dona jove i casadora. En qualsevol cas la nit de noces no podia faltar mai l'olorosa alfàbega en la màgica penombra de la cambra nupcial.

Sentia dir als majors quan era xicoteta, que quan es casaven es posaven als peus del llit una alfàbega gran per a que fera olor ( Castells de Serrella )

“ Collida la Nit de Sant Joan té virtuts màgiques i preserva dels mals, a més d'evitar els mosquits. Incita a l'amor i fins se'n dóna al bestiar per estimular la reproducció. A Lleida l'anomenen *herba de fer-se estimar*. Barrejada la pols en el menjar o la beguda, actua com un filtre amorós. Trobar un brot d'alfàbega és averany de prometatge o d'aventures amoroses. Portar-ne un brot damunt fa trobar promés o promesa; però si un promés n'ofereix a una altra fadrina enamora a aquesta i prompte es baralla amb la promesa; i si una xicona en dóna a una altra li traspassa el promés. Els galants segueixen l'alfàbega, la porte qui la porte, fins i tot assecada i polvoritzada. “

Joan Soler i Amigó: *Fantasia Popular Catalana*.

Al sud d'Itàlia antany totes les fadrines collien un ram d'alfàbega i se'l posaven en la sina o en el cinyell, com emblema de virginitat, i les dones casades se'l posaven en el cap. Era estrany que un jove camperol anara a visitar la seua estimada sense portar sobre l'orella un ullet d'alfàbega, però tenia molta cura de no donar-lo, perquè fora prova de menyspreu.

Joaquim Ruyra reporta un fugaç i brillós exemple de l'ús popular de l'alfàbega al magistral relat *La Vetlla dels Morts*, on se'ns descriu les ballades de Tots Sants i les contalles i casos d'aparicions que aqueixa nit es contaven asseguts davant del foc de la llar: “ Mitja dotzena de pagesos joves, ben vestits i afaitats, amb les barretines estudiadament encrestades al cap i lluint a tall de joiell un brot d'alfàbega a les orelles, conversaven a peu dret, enrotllats darrere dels músics. Encara estan roigs de l'acalorament del ball, i amb llurs mocadors virolats s'eixuguen de tant en tant la suor, que els arrosa la cara i el clatell. “

Cal recordar l'*alfàbega d'Isabetta de Mesina*, que ens refereix Boccaccio en un dels seus contes. L'alfàbega davall del cossiòl de la qual la dissortada jove guardava el cap del seu amant assassinat pels seus gelosos germans, i que en olorar-la i acariciar-la trobava consol.

Aquesta relació de la fosca i aromada alfàbega amb l'essència de la feminitat també ha estat bellament copsada i expressada pels poetes:

*veies el cos adolescent dempeus*

*com una vaga i delirant alfàbega*

*dins de la safà; li corria l'aigua*

*per sobre els muscles, vers els pits i vers*



*el ventre llis, i l'entreuix gratíssim.*

Vicent Andrés Estellés. Sonata a Isabel. Mort a Elx.2; p.35.

*Aquesta mata olorosa  
de la nit de Sant Joan  
llença flaire, silenciosa,  
entremig de la bravada  
de la nit incendiada  
per tants focs que es van alçant.*

... ..

*una flaire es va escampant  
fresca, suau i candorosa:  
les aufàbegues la fan:  
són les mates oloroses  
de la nit de Sant Joan.  
Donzelles enamorades  
d'un nuvi esdevenidor,  
escabellen les algàbegues  
perquè facin més olor.  
L'aufàbega escabellada  
és un encencer violent  
que al llançar la flaire en l'aire  
augmenta l'encantament.... “*

Joan Maragall

*E cheiram a migas de alho, a ranço, a aguardente, mas também a poejos colhidos nas  
represas, a manjerico quando é pelo S. Joao.*

I olen a llescons d'all, a ranci, a aigüardent, però també a poliols collits en els assuts, a  
alfàbiga quan és per Sant Joan.

Eugénio da Andrade. As Maes.

*Rondallística:*

L'ingenu i picant *conte de l'Alfàbega* o *de l'Alfabegueta*, arplegat a Mutxamel per  
Joaquim González i Caturla, a la Safor per Josep Bataller i a Gata, en una versió més  
picant per Mariví Pastor, on l'alfàbega, “ que aclareix el cor i lleva les penes “, juga el  
paper d'innocent i eficaç reclam d'amor.

Castelló de la Ribera:

*Del Conte de l'Alfabegueta*

*Què bonica alfabegueta !*

*Més bonica qui la rega.*

No em dirà bona senyora quantes fulletes hi ha en ella ?

I ella li contesta: No em dirà bon cavaller quantes estrelles hi ha en el cel ?

L'espardenyot lligat al peu.

### 306.- *Olea europaea* L. var. *europaea* [= *O. sativa* Hoffm. & Link ]

*Oleaceae*

*Oleàcies*

Noms populars diànics: olivera, olivera de cultiu, olivera d'empelt, olivera de llei, l'arbre, a tot el territori diànic; olivar, el camp, en general a tot el territori; oliverar, a voltes ( ).

Altres noms: oliu, oliver.

### 307.- *Olea europaea* var. *sylvestris* Brot. [= *O. oleaster* Hoffm. & Link; *O. sylvestris* Mil.

*Oleaceae*

*Oleàcies*

Noms populars diànics: **olivera borda** ( Bellreguard, Miramar, Oliva, Gandia, Simat, Agres, Terrateig, Montitxelvo, Castelló de Rugat, Benirrama, Carrícola, Alcosseret de Planes, Altea, La Canyada, L'Alcúdia, ), el bord d'olivera ( Simat, Castelló de Rugat, Sella, ), el bord de l'olivera, el bord de les oliveres ( Tàrbena, ), a la major part del territori

**Ullastre** ( Castells de la Serrella, Orba, Parcent, Murla, Tàrbena, Xàbia, Jesús Pobre, Benissa, Calp, Simat, Canals, La Jana, Vistabella, ); **ullastró** ( Benimeli, Ràfol d'Almúnia, )

**Olivastró** ( Montitxelvo, La Llosa de Ranes, ); **oliverí** ( Pedreguer, Beniarbeig, ), **oliveró** ( Lloc Nou, Terrateig, Calp, Altea, Murla, Tàrbena, Sella, ), **olivaró** ( Montitxelvo, L'Alcúdia, ), **olivardó** ( Castelló de Rugat, Aiello de Malferit, )

L'ullastre i l'oliveró són de pinyol ( Calp )

L'oliverí és fill del pinyol i ix salvatge, i fa de peu en agulla ( Beniarbeig )

L'ullastre es cria en el cingle. Se n'han fet molts ullastres per a plantar-los i després empeltar-los; però depén on estiga, si està en un punt mal d'arrancar, no pots arrancar l'arrel. També s'empelta amb una vara del bord o olivera borda, el rebroll o rebrotat de la soca ( Simat )

“ Judio ” diuen a Pla de Corral a l'olivera silvestre; olivera borda al “ judio “ quan es planta en un bancal; i olivera vera quan l'olivera borda s'empelta.

“ Vaig a fer “ judios “: si puja a la serra a arrancar oliveres silvestres per a plantar i empeltar després.

El peu d'ullastre mou més prompte que el de la *grossa* ( Tollos )

El peu d'ullastre per a empeltar oliveres ( La Jana )

Anàvem a la serra a collir olivardons. El peu d'olivardó dura tota la vida i el de l'olivera vera només uns vint anys ( Aiello de Malferit )

L'oliveró és el reboll de baix, el reboll bord d'olivera i també l'arbre si es fa gran. El reboll d'oliveró serveix de peu per a empeltar la classe d'olivera que vullgues ( Altea )

A Murla l'olivera borda són els rebrots que ixen baix i que no estan empeltats.

L'ullastre és molt paregut a l'olivera borda però es cria dins de les pedres de la

mntanya; i oliveró és lo que ix a l'olivera però no l'empeltaven i fea olivetes xicotetes, i es fea gran a voltes.

A Sella fan la distinció entre oliveró, que naix d'un pinyol, que ix en el " monte " i has d'anar a buscar-lo, i el bord d'olivera o rebrotí que naix d'una olivera. Tanmateix a Altea entenen per oliveró, tan el rebrotí que ix de la soca com l'arbre fet.

" L'ullastró servia de peu per a empeltar les oliveres. Abans pujaven els hòmens a la mntanya, a Segària, i arrancaven asclonets d'ullastró, - tros de panna o rabassa amb un rebrotí o refillol -, ( Ràfol d'Almúnia ).

El peu de baix de les oliveres és d'oliveró ( Terrateig )

A Djebala anomenaven a l'ullastre *berri* o *birri* ( ZEBBUJ BERRI ). El *birri* és el pare i la mare de l'olivera, ens va dir el hadad del fondac de la medina de Xauen trescant per l'alta valleta de Tissemlal.

**Oliverassa** diuen a Ontinyent a la brosta o fulla d'olivera.

Olivar, en general a tot el territori, oliverar, el camp. Les olivars diuen a Beneixama, per a seua divina tendència a feminitzar, com també diuen la citró o la llissó.

La panna o rebassa d'olivera ( Benimeli )

#### *Toponímia:*

El Camí de l'Olivereta de Piles, ran de la ratlla del terme de Miramar.

El Mas de l'Olivar d'Alcoi, a l'eixida de Batoi, als vorals del mas de Trencacaps.

L'Olivar del Calvari de Castells de la Serrella.

La font de l'Olivera de Famorca.

La partida dels Olivarets de Beniarbeig.

La Partida de l'Olivereta d'Alcosseret de Planes.

El Camí de l'Olivar de Fageca, al començament del camí de Quatretondeta, trencant cap a l'esquerre per endinsar-se a les ombries de Serrella o del Pla de la Casa.

El Barranc, la Revolta, el Mas, la Font i la Bassa de l'Olivereta de Sant Benet Alt d'Alcoi.

L'Olivar del Puig Agut de Llutxent amb el seu piló emblanquinat.

La Penya de l'Ullastre de Castelló de Rugat.

L'Ullastrar de Quatretonda.

L'humil fonteta de l'Olivereta de Xeraco, enllà de la font de l'Ull.

La partida Olivarons de L'Alcúdia.

Dades ecològiques: Mediterrània. No existeix acord sobre la seua procedència. De Candolle i Vavilov la fan oriünda de la regió sirio-iraniana, altres del nord d'Afganistan, o als territoris de Síria i Palestina. Conreada des de ben antic a tota la conca que volta la Mediterrània en la seua varietat *europaea* per a l'extracció de l'oli dels seus fruits i d'altres beneficis. L'olivera borda o silvestre apareix espontània o subespontània com un arbust espinós i de fruits menuts. Abundosos i preciosos els petits i patits ullastres de la cantelluda i llargueruda carena del Montgó i de les ardents solanes de la Segària, que no es cansen de mirar-se en els espills de la mar i de la marjal.

Les oliveres es netegen quan la lluna està en minva, i la remulla no agarra el corcó. Si es netegen en creixent o en el ple s'aviva i fa un corconet. També en minva es trau el fem i no s'aviven les puces; i es trastomba l'oli ( Agres )

L'hora de plantar l'olivera és de giner a març, bé siga de plançó o de vara. En el mes de març hi havia gent que acostumava arrancar algun ullastret d'un perdut o oliveró d'una penya, l'agarrava, el tallava rinxo de soqueta i li clavava una agulla o pua, seguidament

fea un clot i el colgava, com si d'un barbat es tractara. Al mes d'abril s'empelta d'agulla, d'escudet o planxeta. El mesos adequat per a esporgar l'olivera són març i abril. És molt important una volta esporgat llevar el més prompte possible les branques de baix de l'arbre, ja que a les branques seques es fa una aranyeta que després puja a l'arbre. Les olives, com tants altres fruits, són millors en rendiment les més patides, en anys plovedors són molt més grosses i tenen molta molla però poc oli ( Calp )

Ací no n'hi ha oliveres; ni arribe la figuera, la gelarie; ni magrané tampoc no es crie ( Vistabella )

*En aquella aigua, escorrim de totes les vessants de la muntanya, les dones del poble baixaven a rentar-hi la roba i a esterrear-hi les lleixes de fusta; la canalla, a xapotejar-hi com estols d'ànecs, i les cabres a mullar-hi el morricó de vellut, tot esbrotant els rebolls d'olivera borda que ací i allà s'arrelaven porfidiosament en les esclatxes de la roca viva.*

Caterina Albert i Paradís: Daltabaix

*Algunes oliveres anyenques diàniques remarcables:*

L'olivera de l'Era Soler de la Vilajoiosa, la més espectacular de totes les que ens han eixit al camí; i la de la senda d'entrada al mas dels Aragonesos, també de la Vila, que trobarem a la riba esquerra del riu de La Torre, després de vorejar la llometa de les Foies camí de Finestrat.

La solitària i rotunda olivera mil·lenària de Les Valls de Sant Bertomeu de Xàbia, a les fal·des de la solana del Montgó.

La molt anyenca i robusta olivera del Saltet d'Ares del Bosc, de peu bord i empeltada de mançanella, dreçada i cepada com una columna, la que més que cap altra ens donarà la formidable estampa i l'exacta altària de la Dea Pal·las Atenea.

L'olivar de l'antic fossar del llogaret morisc de l'Alcúdia de Benirrama.

El campet d'oliveres a prop d'arribar a Alpatró.

L'olivera d'Ambròs d'Oliva, a la partida de la Casa Blanca, a la vora del camí de la Carrasca, passada la Casa Blanca, cara Fornà, a prop d'arribar al camí del Carritxar.

L'olivera anyenca d'Ebo ran del camí del llogaret de Serra als Tolls i l'Espenyal.

L'olivera de l'Elca en la muntanya de l'Almoixich, la més vella d'Oliva.

L'olivera dels Tossals de Beniarbeig.

L'olivera del bancal de davall del mas de Sanxet ( Biar )

L'olivera de la partida de les Murteres Roges de Xaló.

Les anyenques oliveres de Toni Mesquita a la partida de l'Olivar o del Calvari de Castells de la Serrella.

Les oliveres de dalt de la font de Turballos.

L'olivar de La Parà de Les Filaes Llargues de Muro.

Les sobergues oliveres del Racó del Forat de santa Maira de Castells de la Serrella.

L'olivar de 40 oliveres més que centenàries de la partida de l'Olivar de Benimassot, en que destaquen l'Olivera de les Quatre Soques, l'olivera de La Carnoera, la del Mussol i la de la Navaixa.

Les oliveres de la Torreta o de l'Engolidor de Benimassot.

Les anyenques oliveres dels olivars de la Basseta de Benialfaquí.

L'olivera de la font de Nantes d'Almudaina, en la partida del Sofre.

Les tres oliveres de vora mil anys de l'Hort de la Creu de Salem, en el primer bancalet a mà esquerra del camí principal que va a la font d'Elca, només deixar el camí que va a la Solsida.

Les tres oliveres de vora mil anys del bancalet de la Bassa de la font d'Elca de Salem.

L'olivera del Pouet de Benimaurell.

L'anyenca olivera i el campet d'oliveres de la Riba del Clot de Xàbia o de les Barranqueres.

El solitari i espés oliverí del Racó del Penya, prop de la caseta de Genot, en la capçalera del barranc de les Fonts, dels encisadors secanets de la partida dels Poets de Pedreguer.

L'olivera Morruda de la masia Ferrer de la serra de la Calderona, a qui alguns li calculen vora 1500 anys, una de les oliveres valencianes més velles i venerables.

#### *Tipus d'olives diàniques:*

Benimarfull té molt d'orgull per una miqueta d'oli que cull; i si la collita s'erra, Benimarfull està per terra. Els de Benimarfull per quatre gotes d'oli i cireres tenen molt d'orgull, diuen a Benimarfull.

#### *Biar:*

Cuquillo, menua o menueta o dels moros. Per a adobar olives però fa el millor oli.

Rojal o rojalet.

Sanglò real. Un poc més menuda que la rojal, i és també rogeta.

Fafarenca, alfafarenca o d'Alfafara.

Cornicabra. És llargueta. ( Ve de Toledo, fa l'oli més estable per l'alt contingut en polifenols )

#### *Planes:*

Mançanella. / Blanqueta. / Del cuquello. / Grossal: més grossa que la mançanella.

#### *Benimarfull:*

Blanqueta. / Mançanella. / Fafarenca. / Banya de cabra: la millor per a posar en aigua-sal. / Del cuquello o negreta. / De la llei d'Agres: per a aigua-sal.

Picual: no val res, para surenca. ( Ve de Jaen on li diuen *martaña* )

#### *Muro:*

Blanqueta. ( L'oli de la blanqueta arrapa una miqueta, i és un oli inestable que s'enrancia de seguida com el de l'arbequina, parenta d'olives encara més menudes, que fa l'oli més dolç ) / Alfafarenca. Fulla més estreta i llargueta. / Genovesa. / Cuquello. / Queixalet. Llargueta.

#### *Agres:*

Alfafarenca, fafarenca o grossal, el 95 % del terme.

Blancaleta / Blanquet

Mançanella / Mançanell

Del queixalet o del morret: Se'n fa molt poquia però es molt bona per a l'aigua-sal.

Morquera: Llarguetes, venen de la part d'Ontinyent.

#### *Salem:*

BLANQUETA. La que més n'hi ha ací.

MANÇANELLA, GROSSAL o de GALLINERA.

NEGRETA. Es gasta normalment per a posar-la en aigua i sal.

*Ràfol de Salem:*

XINGLOTERA: Perquè fa unes olives en penjollets, juntetes, allí tres o quatre, allà tres o quatre, a penjollets sempre.

BLANQUETA: La millor que tenim ací. És molt xicoteta però és molt treballadora.

De BANYA de CABRA / GENOVESA / GROSSAL.

ALFAFARENCA

Eixes d'Adrian: Grosses. Són per a salmorra. N'hi han molt poquiues, només pel gust de tindren.

NEGRETA: Són mal treballadores. Això s'ha perdut. Ja no en queden. Ací mos queden els troncs de negretes però ja, des dels temps dels nostres pares, s'han rempeltades, primer, de grossals i després de blanquetes.

*Parcent:*

Mançanella: negra. / Grossal: negra i grossa com un dàtil.

Blanqueta: rogeta, menudeta i redoneta. / Torrentina. / Cuquello.

*Callosa d'En Sarrià:*

Callosina. / Mançanella.

*Castells de la Serrella:*

Ciprianes. / Grossals. / Mançanelles. / Cuquello.

*Famorca:*

Grossal. Oliva llargueta / Mançanella / Grossa. Molt dolça i bona. La millor per a trencar i salar amb pebrella, llorer i llima / Blanqueta / Morruda. Oliveta llarga.

*Benimassot*

Mançanella. La que més n'hi ha ací. / Blanqueta / Cuquello.

Beniaia, tollera o genovesa. L'oli té més greix que els altres i és un oli més dolç, la prova és que els pardals se les mengen més.

*Benissili:*

Mançanelles: la majoria. / Cuquello: per a salar amb timó.

*Pedreguer:*

Mançanella. / Alberquina. / Picual: grossa amb pic. / Banya de cabra. / Morruda. / Grossal.

*Castellonet de la Conquesta:*

Mançanella: per a salar. / Blanquetes. / Grossals: la més grossa; hi ha poques. / Dolça: per a salar. / Gallineres.

*Almiserà:*

Mançanella. / Blanqueta. / Grossal. / Cornicabra o mamella de vaca.

*Quatretonda:*

Gallinera: Arriben a fer-ne fins a 30 litres d'oli per 1000 quilos d'olives, quan fer-ne 24 ja està bé. Al Buscarró han arribat a les 4 arroves d'oli ( 48 litres ). A Llutxent diuen orxanes.

Blanqueta: La seua collita va darrera la romaneta, que és la més primerenca.

Blanca: Grossa i redona.

Picual: És una oliva moderna. Molt regorda també. S'ha de fer després de Nadal cap avant per a fer oli, encara que la veges negra està verda per dins.

Alfafara. A Llutxent la diuen fafarenca.

Olives antigues:

Aguilar: Prou grossa, més llarga que redona.

Romaneta: Menuda. La més primerenca, però de menys rendiment d'oli.

Quixal de llop: Llangueta. / Rojal: Redoneta i rogeta. / Xanglotera.

És important remarcar que les varietats d'olivera cultivades a les comarques diàniques són, no poques voltes, varietats locals, diriem, indígenes, com la blanqueta o vilallonga o la mançanella diànica, diferent de l'andalusa i d'altres contrades; i encara hi ha algunes que són originàries i pròpies d'un sol poble i dels veïnatsges, com és el cas de l'alfafarenca, la cipriana de Castells de la Serrella o la callosina.

*L'aire és de gener. I com fredoreja!*

*La colla ha vingut ben d'hora i volteja*

*l'olivar tranquil en son abundor.*

[ ... ]

*La colla desplega a terra un borràs.*

*Oliva granada, a terra cauràs,*

*i la moselluda, i la sequellina,*

*que us va arplegant valenta la nina.*

*Pel blanc que palmeja enlaira la mà*

*i l'oliva cau i es deixa esgranar,*

*l'oliva pomal, l'oliva menuda,*

*la guana, la llisa i la bequeruda.*

Josep Sebastià Pons. *Primeres Poesies: Les olives*

Dades etnobotàniques:

El cultiu de l'olivera ha jugat un paper importantíssim en l'economia tradicional del territori diànic i del País, i a tota la conca mediterrània, com així mateix en la seua cuina i la seua medicina, en el seu art i la seua cultura i en les seues festivitats i creences.

De fet la història del salvatge ullastre i de la seua civilitzada filla l'olivera, com la del blat, la de la vinya i la de l'aigua marina, és a dir la història de l'oli, del pa, del vi i de la sal, és la història nostra, la de les terres i països que banyen les aigües de *la mar nostra*, i des dels començos aquest arbre dur i fi, aquesta herba gràcil i senzilla, aquesta enfiladissa festiva i generosa i aquest preat mineral que tan pròdigament ens ofereix la mar, han estat sempre presents no solament a la taula i a la casa ans també a les llegendes i mitologies, faules i rondalles, en l'art, la poesia i la simbologia, i han estat objecte de rites, festes i cultes.

*Al gener s'estremeix la cautiva,*

*quan brillen, als cims, tan serenes, les neus.*

*Al gener, quan se'n ve per l'oliva*

*la colla estirant un borràs a sos peus.*

*Mes li torna aviat sa puresa;  
tranquil·la, rondeva son aibre estimat,  
i acatant del seu cos la nuesa,  
ensenya a les nines el cant enyorat.*

*És el cant de la terra abundosa,  
que vibra en les conques i cales de mar,  
amb la fulla de plata harmoniosa...  
I ros, del citrell rajarà l'oli clar.*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: La driade de l'oliu* ( fragment )

Per a rebaixar la sang, un grapaet de fulletes d'ullastre, de 10 a 15, bullides. Una tasseteta en dejú. Nou dies ( Castells de la Serrella )

Fulles per a rebaixar la sang ( Ebo ).

Mesclades les fulles de l'olivera borda amb nyestro i ortigues per a rebaixar la sang ( Alcalà de la Jovada ).

Per a netejar la sang es pren, en dejú, durant nou dies seguits l'aigua bullida amb nou fulles d'olivera ( Ador, Vilallonga )

Brotets de fulles d'olivera borda si tens la sang espessa ( Beniaia )

Nou o onze fulles d'olivera per a tensió ( Planes )

Tres o quatre fulletes d'olivera en el timonet i te'l prens per a la tensió, i en un parell de dies te la baixa fins i tot als peus, ho dic perquè io la tinc normalment al 18 o 20 i a l'11 ( Bocarent )

L'oliverassa (brosta o fulla d'olivera ) és bona per al constipat ( Ontinyent )

Rebrotets bullits d'olivera borda per a llavar les rojors del " foc " de la pigota borda, o amb falzia de pou (Beniarrés )

L'olivera borda és per al que té la tensió alta. Mon pare estava mal de tensió, malaltós d'això, tenia 27 de tensió i en comtes d'aigua bevia tasses d'olivera borda. Bullia un grapat d'olivera borda i quan estava gelà bevia ( Murla )

Bafs de fulles i branquetes per a guarir més ràpidament i eficaçment els cops, esquinqos, girons de peu, revencillaes, carn llevà, fisures i fractures sense sang: Bullir un grapat de fulles i branquetes en un o dos litres d'aigua, i en traure la cassola del foc afegir un rall de vinagre, i fer els bafs sobre la part lesionada ( Biar ).

Fulles bullides d'olivera per a beure i remullar-se la boca en el mal de queixal ( Gandia )

Un grapat de fulles tendres, lo que agarre la mà, bullir en un casso amb un got d'aigua fins que alce el bull. Glopejar per calmar el mal de queixal ( Alcoleja )

Fulla d'olivera borda, com la ruda, per a traure el llit de les cabres, però si te'n passes, la mata ( Cocentina, Adzúbia )

Per a tombar berrugues, aquestes es compten un dia de lluna nova davall d'una olivera

( Gandia ) o s'agarren tantes fulles d'olivera com berrugues i es colguen en un forat doblades i quan es sequen les fulles també es sequen i cauen les berrugues ( Vilallonga )

Fer un clotet a mà en un bancal d'olivera i colgar dos fulletes en creu per berruga, fins 40 si calguera; quan es podreix se'n van les berrugues ( Otos )



Feem una creueta amb dos fulles d'olivera i la colgàvem a terra i quan es podria cau la barruga ( Carrícola )

Per a curar un " mussol " un familiar colgarà tres fulles d'olivera sense que ho sàpia el malalt ( Gandia )

Robert Graves, habitador durant molts anys a les illes germanes, en el capítol XVII ( El lleó de la mà ferma ) de la Dea Blanca, com un comunicant local força excepcional, ens conta que un jorn tingué la mala sort de xafar un víbora. " Poc després d'haver sentit el primer dolor, la meua vista va començar a fallar. [ ]. El meu peu va seguir tan inflat durant un parell de mesos que tenia que ranquejar. A la fi un metge català em va prescriure fonents calents de fulles d'ullastre, els quals em reduïren la inflor al cap de tres dies. Aquest remei tradicional té un sentit mitològic així com un valor pràctic: l'ullastre o olivera silvestre era la fusta de que estava feta la porra d'Hèrcules, i per consegüent el millor expulsiu del verí lent. Devia haver recordat, per suposat, l'edecte especial de l'emperado Claudi enregistrat per Suetoni: *No res millor per a la mossegada de la vibra que el suc del teix*. Aquest era el tractament homeopàtic correcte, com l'ullastre era l'allopatric. Descobresc que Topsell, en el seu *Serpents* ( 1658 ) recomana el suc de la pervinca; aquest és un altre remei homeopàtic, car *la pervinca és la flor de la mort*. "

Encara, l'olivera procura al llaurador, quan la neteja, esporga, escombria o decimala, amb la seua brosta i ramulla, un excel.lent farratge per als animals, i quan mor li fa el do de la seua llenya i de la seua fusta. La llenya d'olivera és de les més bones per a fer carbó i per cremar i calfar-se a les crues nits d'hivern, i la fusta de fibra compacta i greixosa, ha tingut nombrosos usos domèstics i agrícoles com per a fer mànecs, vares, perxes, cadires, golfos de portal, cabeçals de llar o garrots i guiatos, i també per a fer imatges religioses, com recomanava ja Teofrast a l'Història de les Plantes, llibre V, al final del capítol tercer: En les fustes de càdec, xiprer, llidoner i boix es tallen les imatges i, les petites, en les arrels d'olivera, que són incorruptibles i d'una mena carnososa més o menys uniforme.

La brosta de l'olivera era un aliment molt bo per a cabres i ovelles, tant tendra, millor aixamorada, com seca, que es guardava a la pallissa com un aliment tan bo o millor que l'alfals ( Calp )

Lo més imitat al ferro és l'olivera. Una branca d'olivera travessera posa el llaurador en la cisterna per penjar la corriola i el poal. ( Pedreguer )

En els pous es posaven travessers d'olivera per a penjar la correjola, on anava la corda i el poal. Els esporgadors es guardaven les millors blanques de l'olivera per a fer els mànecs de les seues estrals ( Calp )

La fusta d'olivera es gastava per a fer la truja i la roda i els queixals de la sènia, de les sènies de fusta antigues. Com té oli, l'aigua no penetra i dura més. Per a l'aigua és la millor fusta que hi ha. La fusta d'olivera té malles molt boniques i fa bons marcs de " quadros ". També es feen d'olivera les cametes de forcat; i els rebrots d'olivera per a fer guiatos, en dos anys. Si està ja seca no es pot fer la volta perquè es trenca ( Daimús )

Rebolls d'olivera per a fer guiatos ( Calp, Tàrbena )

Per a fer un garrot o " guiato " es tria un dels refillols, rebolls o rebrotins que ixen de la soca-arrel de l'olivera, ben dreçat, quan encara està ben flexible, tot donant-li, al capdamunt, amb l'ajud d'un cordell la forma corbada per al mànec; després es deixa créixer un o dos anys o més, fins que abaste l'altària i la grossària desitjada ( Benirrama ). Aquest ús el trobem ja en Roma, i vindria de temps molt reculats. Virgili en l'Ègloga

o Bucòlica VIII, ens mostra el pastor Damó en el gest ancestral i tan peculiar dels pastors:

“ A penes l’ombra fresca de la nit s’havia allunyat del cel, a l’hora en que la rosada sobre l’herba tendra és més delitosa al ramat, Damó, recolzat en la seua gaiata de polida olivera... “ V.13-15

També trobem aquest ús elemental i ancestral de la vara d’olivera en la rondalla *El Castell d’Entorn i no Entorn* arreplegada a la bella vila de Xixona per Enric Valor, en la figura del vell i misteriós captaire, espigat i d’ulls tristos, de posat patern - que tant recorda a Cató d’Útica, el porter del Purgatori del Dant - que fa la seua aparició, mentre avançava, amb la seua llarga barba i la seua blanca i esponerosa cabellera nimbada pel sol, amb *una llarga i fina branca d’olivera a tall de garrot*, per la senda blanquinosa que serpejava entre les àrides i desolades llomes que davallen de la serra de l’Escobella cap a les delitoses hortes del diu Montnegre on habitaven en feliç harmonia amb la muntanya el vell pastor d’ovelles Frejoan i la seua jove filla Teresa, a la qual fa donació o regal d’un gruixut llibrot màgic de fulls de pergamí i cantoneres daurades.

Fusta escollida per a fer les cametes del forcat ( Barx ), per a la maça de picar espart ( Pedreguer ). Capcingles d’oliverí ( Pedreguer )

Vares ideals per fer les raquetes per a la caça del tord al parany, així com les gàbies per a tancar l’enza o tord de reclam ( Quatretonda )

Una rama d’olivera que faça forca, fan gastar el nostres saurins per a portar a bon terme la seua tan delicada i útil tasca de trobar l’aigua amagada ( Planes )

De dura fusta d’ullastre era la gran porra d’Hèracles.

Un mànec ben ajustat i bellíssim fet d’olivera tenia la grossa destal de bronze ben esmolat i amanosa dins els palmell, que li va dar a Ulisses la nimfa de bells rínxols Calipso per a que tallara els troncs necessaris per a bastir-se un raig per tal de recomençar el seu retorn a Ítaca, l’estimadíssim terror nadiu. Homer. L’Odissea. Cant V.

També d’un esqueix del llarg d’una braça, tallat d’un fenomenal tronc verd d’olivera, endurit al foc, estava feta l’estaca que Ulisses i els seus companys clavaren a l’ull del cíclop. Homer. L’Odissea. Cant IX

De la fusta compacta de la soca-rel d’una olivera alta i esponerosa, cepada com una columna, i tallada ran de soca, va fer i muntar, Ulisses, el llit de noces per a Penèlope i ell, el més inamobile llit de la història.

Odissea. Cant XXIII: Ulisses reconegut per Penèlope

Sobre el prodigiós oli d’oliva i les seues mil virtuts i utilitats:

Aquestes han estat ben reconegudes i aprofitades al llarg de la nostra història. Actualment es fan servir encara les seues propietats colagogues, laxants, emètiques, vulneràries i tonificants de la pell.

Com a colagog i laxant es pren una o dues cullerades d’oli cru en dejú.

Com a emètic l’oli cru es barreja amb una clara d’ou sense batussar, o amb aigua tèbia tot ben remenat, i es pren per provocar el vòmit.

Per al fer llavats emollients i laxants l’oli es barreja amb el decuit de malves i una mica de mel.

No s’han d’oblidar els avantatges i beneficis que procura l’ús quotidià de l’oli d’oliva cru. A més de digestiu ha resultat ser molt saludable per a la conservació de la elasticitat de les artèries i per tant per a gaudir d’una bona circulació sanguínea.

A banda del seu immens valor nutritiu l'oli d'oliva té un ampli ventall d'aplicacions medicinals com a estimulants del funcionament de la vesícula biliar, com a laxants i vermífugs.

*Tot m'ho cure en oli d'oliva*, ens declarava devant un anyenc camperol de Castells de la Serrella: una cullerada en dejú d'oli d'oliva cru.

A Djebala ens parlaren de l'oli antic *az zitún*, molt vell de trenta a quaranta anys, guardat en àmfores de terrissa. Dues cullerades en dejú com a excel·lent depuratiu, i remei a pendre en cas de picada verinosa. També dels grans d'all pelats i posats en una gerreta de terrissa amb oli d'oliva; tapar ben tapat i deixar-ho al sol tres mesos. Es fa servir com a salsa en els menjar com l'allioli.

Oli d'oliva per a les cremaes ( Bellreguard, Castells de la Serrella, )

Oli d'oliva calentet per al mal d'orella ( Benirrama )

Un poquet d'oli d'oliva cru, mullant les puntes dels dits en un platet, a tall de crema, pren i fa servir el sanador per a trencar els *golls* ( Pedreguer )

*La Verge Maria*

*quan pel món anava*

*“ en “ oli de cresol*

*tot ho curava.*

*( els mals curava )*

També l'oli d'oliva s'ha fet servir popularment com a base per a elaborar moltes untures analgèsiques i vulneràries, fent de vehicle de les virtuts d'altres plantes remeieres, posant-les en remull en oli cru durant uns dies o setmanes. Aquest és el cas al nostre territori de l'oli de pericó, de ruda o d'alfàbiga.

No fa massa anys encara s'elaborava casolanament el sabó amb oli gastat o que havia pres massa o mal gust o amb l'oli de les olives sequillones.

Oli d'oliva cremat en un cresol per a diagnosticar i curar la presa d'ull. La presa d'ull és una mala mirà, feta conscient o inconscientment, què dius quina mala mirà m'ha pegat esta persona ! Va junt a l'empatx, ve a ser tot lo mateix. La parà és la manifestació física, és com una parà que es forma en l'estómac. La parà i la presa d'ull són coses paregudes i paralel·les. Mullar el dit d'enmig de la mà esquerra, el dit del cor, en l'oli d'un cresol que la torçqueta haja estat encesa, i deixar caure una gota damunt d'un plat d'aigua.

Es fan tres gotetes. Si està pres la primera goteta cau i es perd, es desfà; la segona també es perd però ja la veus millor; i la tercera ja cau redoneta i no es desfà.

Es fa tres voltes, al matí, a la nit i l'endemà al matí, i passa. Com medir tres voltes i passa l'empatx. Quan cauen redonetes totes ja t'has tret la presa d'ull. Es diu el Dijous Sant a les 12 del migdia, i no ho has de dir a ningú, sinó es perd ( Beneixama )

*Oli d'oliva*

*damunt del pa*

*de la pobresa.*

Joan Climent. *Contractador: Raigs d'oli.*

Pàg.28

*Un ditet d'oli per al forrellat.  
Dins la tasseta d'oli  
navega, perdurable, la memòria  
remota dels difunts.  
Canta l'oli, rebota  
pels graons de la història.  
Veig la breu esveltesa grega de l'olivera.  
L'oli coneix el món casa per casa,  
família a família,  
propícia a la taula el principi del goig.  
Lentament assegura secretes lleugereses.*

V.A. Estellés. Mural del País Valencià I. Cançó del Dia i de les Muntanyes. Serra Espadà ( 2 )

Oli de pinyol per a cresols, llanternes i fanals; no mai per a guisar. I oli de morca, més roïn que el de pinyol ( Agres )

Ningú com el genial monstre poètic anomenat Vicent Andrés Estellés, ha cantat les excel·lències de l'ús alimentari més elemental de l'oli d'oliva, de l'oli cru d'oliva, en especial *el pa amb oli i sal, festivitat dels pobres !*

*obres el pa  
l'enrames d'oli cru amb un pessic de sal  
després el torres una mica i basta.*

La Lluna de colors. Amb la dignitat amarga dels pobres; p.183

“ Entenc que el pa amb oli i sal ha de menjar-se *a mà* i embrutant-se prudentment els dits d'oli i després, si hi ha ocasió, que sempre n'hi sol haver, llepar-se les puntes dels dits. És el colofó més digne i suculent d'un pa amb oli. Jo ho practique així, i ho passe ben de gust.

Aquest berenar era el berenar de tot l'any, però crec recordar que seguint un cert calendari es menjava més per la primavera i l'estiu. Ho dic i tem la fallida de la meua memòria, perquè em recorde sempre jugant al carrer amb el meu tros de pa regalimant d'oli, i a l'hivern no jugàvem pas al carrer. Es feia de nit més aviat, i com que

eixíem de l'escola ens ficàvem a casa. La meua mare ho simplificava atroçment i deliciosament, i enramava l'oli i un pessic de sal, i au!, al carrer. No hi havia, vull dir, aquella complicitat del tomàquet. La meua mare ha estat sempre molt elemental en matèries de menjar. “ Quaderns de Bonaire. Pa amb oli i sal; p. 38-39.

*El fruit bicolor de la casta Minerva*, anomena Ovidi l'oliva, en els vers 664 del Llibre VIII de *Les Metamorfosis*, dins l'encisadora història de Baucis i Filemon.

*Baia de Sició*, anomena Virgili al fruit de l'olivera, en el vers 520 del Llibre II de les Geòrgiques, perquè Sició, ciutat d'Acaia, era productora d'oliveres prestigioses:

*Uenit hiems: teritur Sicyonia baca trapetis*: Ve l'hivern: la baia de Sició és molta per les premses.

*El món de les olives salades o en aigua-sal*

El ritu de la picada d'olives, la rentada en els llibrells i l'adob en gerres i gerretes amb herbes de muntanya, trossos de llima, sal i fulles de garrofer...

Martí Domínguez barberà. *L'Ullal*. Pàg. 56-7.

*L'esgarradet, polícrom de les viandes rostides, les olives trencades entre els brins d'herbes sentides i rodanxes de llima, la melva rogeta i fina, feen més saborós el vi claret del terreny.*

Maria Ibars i Ibars. Vides Planes.

Una de les pitjors calamitats culinàries i nutricionals, amb no poques repercussions en la salut individual i col·lectiva, és, a banda de la catastròfica desaparició del pa de casa, del pa, mollut i crostut, pastat i cuit al forn de casa o del poble, la desaparició de la taula del plat d'olives amargues, que mai ha faltat, des de fa mil·lennis en aquestes terres banyades per *la mar nostra*, ni en la taula luxosa ni en la humil, encetant i tonificant amb la seua crua i divina amarguesa tots els àpats, i compensant i depurant els excessos i les manques.

“ Quin és el fruit del llorer ? En què l'utilitze ? Ni el menges ni el beus ni hi vages a untar-te. Per contra, l'olivera és el mos de l'humil que morca anomenen, i altre l'oli i altre l'oliva en salmorra, de la qual fins Teseu en va beure.

Calímac. Iambe IV / Fragment 194

“ Tota la mediterrània, l'escultura, les palmeres, els abaloris d'or, els herois barbats, el vi, les idees, els vaixells, la resplendor de la lluna, les gorgones alades, els hòmens de bronze, els filòsofs, *tot açò pareix emergir del sabor amarg, picant de les olives negres entre les dents*. Un sabor més antic que el de la carn, que el vi. Un tast tan arcaic com el de l'aigua freda.

Lawrence Durrell. El violoncel de Pròsper.

*...olives verdes perquè tenen propietat de confortar lo ventrell, bevent après un poch de vi blanch amerat.*

Lluys de Alcanyiz. *Regiment preservatiu e curatiu*.

*Oliva speciosa*, oliva adobada, és un dels apel·latius de la Verge Maria, que trobem en alguns precs i retaules de manisetes del País, com al museu de L'Almodí de Xàtiva.

*Olives són past - de tanta dolçura*

*Quen poden menjar - los jóvens hi vells*

*Hils metges nol veden - als débils ventrells*

*Puix sien menjades - ab tento i mesura.*

Jaume Gassull: *Lo procés de les olives*

Les olives verdes per a fer ganes de menjar adobades amb pebrella, sal i llima ( Barx ). Manoll d'ullastre per a posar damunt de les tomaques i pebreres i les olives verdes en salmorra, i mantindre-les davall de l'aigua ( Castells de la Serrella ). Tal com a Biar, amb el mateix propòsit, posen uns branquillons de carrasca.

Les olives de l'oliveró per a posa-les en samorra i són millors que les altres ( Terrateig ) Collir olives bordetes, que són xicotetes com les del cuquello; i a casa rentar-les, i després posar-les en auia amb una miqueta de sal i una bona xorrà d'oli d'olives per a que les tape i aïlle, ja que les olives de dalt topolen en l'oli. Als dos mesos es trauen, i es salen amb pebrella i frigola, i una bona xorrà de vinagre ( Oliva )

*Tipus d'oliva per a abobar:*

1. VERDES, encara no madures, no han tret el negre, collides a primers d'octubre

( Benirrama ):

- Partides:

a.- Xafaes o xacaes. Un sol colp per a cada oliva sense arribar a asclar el pinyol, amb una massa de fusta o un cantal o pedrot llis sobre una taula o taulell.

b.- Tallaes. Es fan dos o tres talls en la polpa de l'oliva de dalt a baix.

- Senceres.

Adobar amb brotets de pebrella, romer, tronxos tendres de fenoll ( Benirrama )

2.- MORATXADES ( Benirrama ), moragaes ( Agres ), que comencen o a mig madurar, una galta verda i l'altra roja.

3.- NEGRES, madures, senceres, o a l'any, que solen ser sovint les del cuquello.

Adobar amb timonet, pebrella, fenoll, ascorfa de llima ( Benirrama )

Quan collim les olives les posem senceres totes en aigua, i a la Lluna Nova d'abril es trauen i es salen i s'adoben amb llima, llorer i sal; hi ha gent que li afig uns grans de pebre. Io pose una garrafa de setze litres i un quilo de sal amb tres o quatre llimes i dos rametes de llorer. A la Lluna Nova d'abril no se li faran mai sabateres ( blanetes, negres i de mal olor i sabor ) ni morenes encara que les tinga damunt del plat una setmana ( Famorca )

Les molt madures ( i les caigudes a terra ) es posen a secar al sol en canyissos com les panses i després es poden conservar a remulla dins d'un gerrotet d'oli d'oliva; o en sal seca.

*Etales de l'elaboració:*

1.- Collita i transport. Millor si porten peçó. És molt important evitar colps tant en la collita com en el transport.

3.- Rentar les olives a casa amb aigua per a llevar la pols, les busquetes i restes de ramulla.

4.- Llevar l'amargor o endolcir les olives. En realitat es tracta d'eliminar només una part de l'amargor per mitjà de posar-les a remulla en un llibrell, gerró o altre veixell de fang vidriat, durant uns dies, que poden ser deu, canviant l'aigua una o dos voltes per dia, i anar provant fins trobar l'amargor desitjada.

Fer ús sempre d'aigua de font, mai d'aixeta. Sobretot per a la salmorra és imprescindible.

*Herbes per a adobar olives:*

Benirrama: sejolina, pebrella, rodanxes de llima i canutets de fenoll.

Beniaia: pebrella per a les olives xafaes; trossets de tronxo de fenoll, fulles de llorer i trossos de llima per a les olives senceres; i timó per a les negres. Hi ha qui posa alls picats o xafats.

Biar: timó per a les senceres o a l'any, que sovint són les del cuquillo, i pebrinella i sejolía per les trencaes o xafaes.

Beneixama: timó per a les olives senceres o del cuquillo, i pebrenella i sejolía per a les xacaes. Abans, a voltes, es posava sàlvia en les olives salaes.

*Olives senceres o a l'any:*

Gerrot o gerra d'olives. Aigua, sal i timó. Es tiren les olives. A l'any es destapa i a menjar. A la part de dalt se li posa una branqueta de carrasca al final per a mantindre les olives afonades i per a endurir-les i que no es facen blanetes. Després de posar la sal i les herbes no tocar mai el contingut del gerrot amb les mans ni amb res perquè es faran amargues les olives ( Biar ). El gerrot es tapa amb un plat o un tap gran de suro; i les olives no es trauen mai amb les mans sinó amb un culleró de fusta, no de metal.

*Olives trencaes, xafaes o xapaes :*

Es posen les olives a remulla i es canvia l'aigua 5 o 6 voltes i es tasta. Quan estiguen bones es posen en la gerra amb la pebrinella i la sejolia, i les rametes de carrasca per al final ( Biar ). En altres llocs per a impedir que les olives suren o puguen, es posa dalt rametes d'ullastre o canyes verdes tallades a la mida, que s'entrecreuen dins el gerrot.

Les olives en salmorra, en lluna vella per a tot. Les cullec, les trenque, les rente i les pose en aigua en lluna vella i també per a salar-les, adobar-les i per a encetar la garrafa. Tot en lluna vella. En lluna vella d'octubre les cullec, les trenque i les pose dins de l'aigua i punt, ja no les toque fins la lluna vella de giner, de febrer o de març, i llavors els tire l'aigua, els pegue tres o quatre voltes i llavaes - el mateix dia - i llavors si vullc les adobe i pose pebrella, orenga i sal i lo que siga, les tape i punt. I quan les torne a destapar, un mes més tard o dos o tres, també ho faig en lluna vella. Tot en lluna vella ( Benimassot )

“ Caldo “ d'olives negretes adobades per a que remuguen l'empatxà les cabres ( Tollos )  
Hi ha les dites populars recomanant l'ús moderat de les olives:

*Menjar olives, fa son.*

*Menjar olives per sopar fan somniar.*

*Olives poques i bones.*

*No begues aigua de bassa,*

*ni d'olives en menges massa.*

Dades antropològiques:

Els rams beneïts d'olivera servien per a protegir la casa de les pedregades quan n'hi havien tronades ( Barx ).

Rams d'olivera i de taronger per al Diumenge de Rams ( Murla )

Es cremaven unes rametes d'olivera del Dia de Rams a la porta de casa amb els ferros de la llar a l'enrevés ( Beniaia )

Ací n'hi havia costum quan n'hi havia tempesta d'encendre en el portal de casa unes rametes de fulles d'olivera del ram beneït el dia del Diumenge de Rams ( Bellreguard )

L'oliva i l'oli han deixat una bona petja en el parlar popular:

*Anar com oli en un cresol.*

*Estar com una bassa d'oli.*

*Escampar-se com una taca d'oli.*

*Això passa de taca d'oli.*

*Qui oli remena, el dits s'unta.*

*Qui es menja l'oliva, que cague el pinyol.*

Per tal de no excedir-se en l'optimisme es diu:

*No digues oliva si no la tens baix la biga.*

Hi ha el refrany referent a l'oli que diu:  
*És groc com el safrà i per tot es pot posar.*  
I aquest referit a l'allioli, que hem escoltat a Calp:  
*Enmig de les cames el tinc,  
i quan més oli li pose, més pujat el tinc.*

Sobre l'origen mitològic de l'olivera molts autors ens han deixat el seu parer i esments:

“ I de l'olivera, de qui fon la troballa ? De Pal.las, quan amb el que té el casal entre les algues pletejava per l'Àtica...” Calímac. Iambe IV / Fragment 194

...*oleaque Minerua inuentrix*, Minerva, creadora de l'olivera, diu Virgili en els versos 18 i 19 de la Geòrgica I.

Però on l'origen de l'olivera ens ve descrit amb més detall és en la llegenda de l'antiga disputa entre Pal.las i Posidó sobre el nom que calia donar al país, referida per Ovidi en el Llibre VI de les Metamorfosis dins la història de la Dea Pal.las i la nimfa Aracne:

“ Posa, allà dret, el déu de les ones, mentre colpeja l'aspres rocam amb el llarg trident, i d'aquella ferida brolla l'aigua amb que vol tenir la ciutat favorable; ella hi porta l'escut, hi porta la llança esmolada, porta el casc sobre el cap i amb l'ègida el pit es defensa, i hi representa el moment que, clavant a terra la llança, fa que s'aixequi fruitant un brot blanquinós d'olivera mentre l'admiren els déus. La Victòria l'obra culmina.

...  
Amb els pacífics rams d'olivera adorna les vores fent un ribet, i enllesteix el treball posant-hi el seu arbre. “ V: 75 - 102

L'olivera era l'arbre sagrat d'Atena, la Dea de la Pau.

*Hoc pinguem et placitam Paci nutritor oliuam:* Cria, doncs, la grassa olivera, agradable a la Pau, diu Virgili en el vers 425 del Llibre II de les Geòrgiques, perquè el símbol de la Deessa de la Pau era un brot d'olivera.

*Fins l'oliu iré jo perquè canta  
per tot la serena i magnífica pau.*  
Josep Sebastià Pons. *Divertiment: La driade de l'oliu* ( fragment )

Un bellíssim, memorable, exemple de l'olivera com símbol de la pau ens el dona Virgili de la ma de l'estrenu fill d'Afrodita, Eneas: Mentre la Itàlia central s'arma a la veu de Turn i Vènul és enviat a la vila del gran Diomedes a cercar ajud, Eneas roman dins la inquietud i la vacil.lació, corprés per la guerra nefanda; i abatut cau adormit als vorals del Tíber, el déu del qual se li apareix en somnis i el convenç per a que remunte el riu i s'adrece al rei arcadi Evandre per establir una aliança favorable:

*Llisca pel riu l'avet empegat: s'admiren les ones,  
desavesat, el bosc, dels escuts baronívols s'admira,*



*que espiregen al lluny i del pas de les quilles pintades.  
Sense treva fatiguen els remes de nit i de dia,  
passen els llargs replecs i, ombrejats per vària arbreda,  
solquen els boscos verds reflectits dins aigües immòbils.  
Ja el sol de foc havia assolit la meitat de la volta,  
quan destrien al lluny els murs, el castell, unes cases  
espargides, que avui la puixança romana ja dreça  
fins al cel: llavors era el migrat reialme d'Evandre.  
Giren rabents les proes i es van acostan a la vila.*

....

Tota la flor del jovent, l'humil senat, el rei i el fill del arcadis que oferien un sacrifici davant la ciutat dins un bosc, veient els alts vaixells riu amunt relliscant en silenci enmig de l'ombrívol bosc, corferits pel sobtós espectacle, per boca de l'intrèpid Pal.lant demanen:

*: Jovencells, ¿ quin motiu us incita  
a provar camins ignorats ? ¿ on aneu ?, els pregunta ?  
D'on veniu, i qui sou ? ? Ens porteu la pau o les armes ?  
El venerable Eneas li diu de dalt de la popa,  
allargant amb la dreta un brot d'olivera pacífic:  
Som troians i les armes que veus, als llatins són adverses;  
som desterrats que ells han impel.lit a una lluita sinistra.  
Virgili. Eneida. Cant VIIIè; v: 112-118*

Atena de pau i Atena de guerra, de la qual és sens dubte el millor estratega.

Una frondosa olivera va ombrejar Deméter, la benigna Dea dels sembrats i de les collites, quan amb l'aspecte d'una anciana molt vella i cansada de buscar, inútilment per tot, la seua estimada filleta Core, raptada per Hades, es va asseure afligida a la vora del pou Parteni, on la trobaren les quatre jòvens i belles filles del prudent Cèleos, rei d'Eleusis, quan hi baixaven a per aigua amb els seus cànters de lluent bronze.  
Himne Homèric a Demèter. V: 98-111

Uns tofuts arbricells bessons, un ullastre i una olivera d'empelt, serviren a Ulisses d'inmillorable recer i delitós jaç, quan apoquit per una fatiga horrorosa, va guanyar en plena tempesta els vorals de l'illa de Feàcia, amb l'ajud del màgic vel d'Ino Leucòtea:  
*No hi penetraven els vents amb l'embat humit de llurs ratxes  
ni mai el sol resplendent amb els seus raigs no hi dardava  
ni hi traspassava la pluja: talment creixien d'espessos  
i d'embullats l'un amb l'altre. I Ulisses va entaforar-s'hi  
sota, i s'amuntegà una colga amb les mans amoroses,  
ampla, perquè, de fullam, n'hi havia tou a balquena,  
prou per a dos o tres homes ben bé poder protegir-s'hi  
en els dies d'hivern, per molt que hi hagués maltempsada.  
I, en veure-la, s'alegrà el pacient divinal Ulisses  
i va gitar-s'hi al mig, acotxant-se amb el tou de les fulles.  
I com un, quan amaga el tió sota el negre caliu  
en un mas apartat, on no hi ha veïns a la vora,  
salvant la grana del foc, que enlloc més no l'hagi d'encendre,*

*tal amb les fulles Ulisses es va cobrir; i Atenea  
li abocà sobre els ulls un son que el refés ben de pressa  
de la dura fatiga, velant-li les cares parpelles.*

Odissea. Cant V

L'olivera ocupava un lloc principal al màgic hort del palau d'Alcínous:  
*I, part de fora la clasta, hi ha un hort, tocant a la porta, gran, ben bé d'un jornal, voltat  
d'una tanca seguida. Creixen allí de primer, tot d'arbres alts i ufanosos, pereres i  
magraners i pomeres d'uns fruits que relluen, figueres de dolçor i oliveres plenes  
d'ufana.*

L'olivera sagrada d'Ítaca, que desplegava la seua formidable esponera al capdamunt del  
port de Forcis, *el vell del salobre*, a tocar de la qual hi havia una fosca i amable cova  
consagrada a les nimfes que hom anomena nàiades, al fons de la qual Ulisses i Atena  
ocultaren totes les riqueses en or, en bronze i en delicades robes que a Ulisses van  
regalar-li els hospitalaris feacis, aquells navilers de rem llarg i de gran anomenada.

Aquella divina olivera, aquella olivereta santa i serena, asseguts al peu de la qual, Atena  
i el seu estimat protegit Ulisses, ja enlestida la tasca de guardar els preats presents dels  
feacis, enraonaren i ordiren, assossegadament, el pla de la mort de la gentalla superba i  
perversa dels senyors pretenents, d'aquell esbart de mal vore que el seu casal i la seua  
hissenda amb arrogància devoraven.

Odissea. Cant XIII: L'Arribada a Ítaca ( La venjança d'Ulisses ).

A tocar d'una olivera, \* una olivera de l'illa de Delos, donà a llum la perseguida i dolça  
Leto o Latona *als dos ulls del Cel*, Diana i al seu bessó Apol.lo, com recull la Poesia  
XXXIV de Catul o Himne a Diana:

O Latonia, maximi  
magna progenies Iouis,  
quam mater prope Deliam  
deposiuit oliuam,

O filla de Latona, alta  
progènie de l'altíssim Júpiter,  
tu a qui ta mare infantà  
vora l'olivera de Delos,

montium domina ut fores  
siluarumque uirentium  
saltuumque reconditorum  
anniumque sonantum.

perquè regnares sobre les muntanyes,  
els boscos verdejants,  
les afraus amagades,  
o els rius remorosos.

\*Segons altres autors, al peu d'una palmera, i altres, d'un llorer.

Repenjada sobre aquesta olivera santa va descansar Leto després de parir Apol.lo:  
“ De quin arbre la soca guarden els de Delos ? La de l'olivera que donà repòs a Leto.”  
Calímac. Iambe IV / Fragment 194.

“ En or va florir el verdanc d'olivera que assistí al naixement. “  
Calímac. Himne a Delos v.262

“ Astèria dels mil altars, tantes voltes invocada, quin navilier en viatge comercial per  
l'Egeu passa pel teu costat, en veloç vaixell, sense aturar-se ? Mai no bufen els vents  
amb tanta força sobre una nau, ni la necessitat fa tan ràpida la seua navegació, que no

s'apresse a plegar veles i decideasca no embarcar-se de retorn al teu gran altar, colpejat pel fuet, i de mossegar el tronc sagrat de l'olivera amb les mans a l'esquena: el joc el va inventar la nimfa Delfade per a divertiment d'Apol.lo infant. “

Calímac. Himne a Delos ( IV ); v. 317 - 324

Però la cabdal importància de l'olivera al món mediterrani antic no estava cenyida només a la banda grega i romana ans a totes les costes i cultures que les aigües de la mar nostra banyen. Una fulla d'olivera acabada d'arrancar duia al bec el colom de l'Arca de Noé, quan va tornar al capvespre, com a viu i verdejant senyal que les aigües havien minvat i el diluvi havia acabat.

Coronada de branquillons d'olivera i repartint rams d'hedra amb les mans a les dones que l'acompanyaven, anava Judit al davant del poble dirigint la dansa de les dones i entonant davant tot Israel el seu càntic de lloança i d'acció de gràcies per a celebrar el triomf de la bellesa sobre la força i l'arrogància de tots els exèrcits. Judit: 15-16

Horts d'oliveres, horts de Pal.las, com els dels altres pobles de muntanya, són el que conformen també els paisatges habituals dels *Evangelis*.

Sobre l'origen de l'amargor de les olives:

*nec prius os tacuit, quam guttura condidit arbor.  
Arbor enim est sucoque licet cognoscere mores:  
quippe notam linguae bacis oleaster amaris  
exhibet; asperitas uerborum cessit in illas.*

no va callar fins que un arbre li va cobrir la boca.

Ara, en efecte, és un arbre i en els seus sucus es pot reconèixer els seus costums; un ullastre que mostra en els seus fruits amargants com tenia la llengua, i a ells ha passat l'aspror de les seues paraules.

Ovidi Les Metamorfosis Llibre XIV; v: 512-526

Oli, fill essencial de l'olivera.

*Oli viril*, l'anomena Calímac en el seu Himne V, el dedicat a Pal.las: “ Vosaltres les que prepareu el bany a Pal.las, oh rosses argives, no porteu perfums ni alabastres per al bany de Pal.las - Atenea no s'estima els unguents mesclats -, i no porteu tampoc espill: el seu rostre és sempre bell. Ella es frega expertament, aplicant a la seua pell unguents sense barreja, producte del seu arbre, i un rubor, oh minyones, li puja a les galtes, del color de la rosa matutina o dels robins de la magrana. Per això, no porteu més que oli viril, com el

que Càstor, i també Heracles, s'untan. I porteu-li una pinta d'or pur, per a que pugua pentinar-se els cabells, rera d'ungir els seus rinxols perfumats. “

*I Ella a Xipre arribà, l'amant de somriure, Afrodita,  
fins a Pafos, on té el seu clos i l'ara encensada;  
i allí les Gràcies banyaren la dea i la ungiren amb oli  
no envellidor, que relluu sobre el cos dels déus que són sempre;  
i li posaren robes gentils, que encisaven de veure.*

L'Odissea. Les aventures d'Ulisses. Presentació d'Ulisses als feacis: Els Amors d'Ares i Afrodita.

Amb oli d'oliva, la bella Policasta de Pilos sorrenca, la filla més tendra de Nèstor l'antic, va fregar Telèmac després d'haver-li procurat un bany, i a l'entorn va tirar-li un bonic mantell i una túnica, i de la pica va eixir que pel cos als eters s'assemblava.

Homer. L'Odissea. El viatge de Telèmac. Cant III-IV: A Esparta.

El bany que a Ulisses li prepararen i procuraren Circe i les seues quatre diligents i acondiciades cambres, aquelles filles de les fontanes i dels boscos i dels rius sagrats que s'escolen devers el salobre:

*Quan aleshores ja l'aigua bullí dins el bronze que brilla,  
fent-me entrar dins la pica, em banyà, del trespeus abocant-me'n,  
temperada a plaer, per sobre la testa i els muscles,  
fins que em llevà dels membres el cansament que ens destrempa.  
I quan m'hagué banyat i fregat amb un oli d'oliva  
i que em tirà a l'espata un esplèndid mantell i una túnica...*

Homer. L'Odissea. Cant X.

També a Laertes, ja vellard, rera l'encontre amb el seu fill, la seua diligent serventa siciliana, que zelosa es captenia de l'ancià al camp, va banyar-lo, i fregar-lo amb un oli, quan hagué fet cap a la casa d'Ulisses.

Troblem de nou l'oli d'oliva enaltit al llibre de l'Èxode en els capítols dedicats a les instruccions sobre el santuari i el culte ( 25- 31 ):

“ Mana als israelites que et proveesquen d'oli pur d'oliva, oli verge, per a alimentar perpètuament els gresols del canelobre que hi ha a la tenda de l'aplec sagrat, davant la cortina que es troba enfront de l'arca que conté el document de l'aliança. “

“ El Senyor va parlar un altra volta a Moisès. Li digué:

Proveeix-te de les millors espècies aromàtiques: cinc quilos de mirra líquida; la meitat, és a dir, dos quilos i mig, de canella; dos quilos i mig de canya aromàtica i cinc quilos de càssia, segons la unitat de pes oficial del santuari. A més, tres litres i mig d'oli d'oliva. Amb tot això prepara, tal com ho fa un perfumista, la barreja d'oli i perfums: és l'oli de la unció santa. “

Antany hi havia la creença que l'ullastre era un arbre que allunya els dimonis; i amb garlandes de rams fullosos d'ullastre coronaven els atletes vencedors que competien en els jocs d'Olímpia o olímpides quan l'oracle de Delfos ho va ordenar, substituint els brancatges de pomes que fins aleshores s'atorgava com a premi per la victòria.

No són estranyes a terra nostra les aparicions marianes i les troballes d'imatges de la Verge Maria davall o dins la soca d'una olivera; fins i tot, la seua fusta s'ha fet servir per a fer imatges seues, com la Verge de la Pau d'Alcasseret de Planes. Fets que fan palesa l'alta estima que se li té a aquest arbre, i la relació de la Verge Maria amb la verge grega Atena, que tenia l'olivera com a arbre sagrat dilecte:

Tibi. La tradició oral encara conta que un jorn de l'any 1445 quan Joana Amat, filla de Tibi i cegueta, anava a portar aigua, se li va aparèixer santa Maria Magdalena dalt d'una olivera del capdamunt del poble, demanant-li que li alçaren allí mateix una ermita, i per tal que fora creguda féu que recobrara la vista.

València. Verge de Montolivet. La tradició oral afirma que per l'any 1350 un soldat natural de Russafa, Pere Alfons Aleixandre, rere una derrota contra els sarraïns fou fet presoner enterres palestines, i fent per fugir s'encomanà a la Verge Maria, la qual se li va

aparèixeren un llenç dalt d'una olivera; veient el pes del qual es descoratjà de poder endur-se'l i, plorant s'adormí davall del dit oliu. En despertar-se es va trobar en la seua pròpia terra nadiua a tocar de l'olivera miraculosa en que s'havia adormit. En el mateix lloc es construí una ermita a la dita imatge santa.

Verge de l'Olivar d'Alaquàs, la imatge de la qual fou trobada en un camp, junt a un olivar, davall d'una campana, per un llaurador que passava la rella amb un jou de bous quan corria l'any 1300.

Una tradició diu que la imatge de la Verge del Rebollet d'Oliva, la més antiga del País, feta de fusta de bedoll, la va trobar un pastor, que va copsar que les ovelles del seu ramat

es paraven i s'agenollaven als peus d'un rebrotí o *rebol d'olivera*, i en escarbar va trobar

la imatge de la Verge soterrada.

A Beniaia, un grup de dones i d'hòmens vells ens afirmen que el dia de l'Ascensió a les 10 ( solars ) del matí totes les fulles de les oliveres fan creu. “ Io tots els anys vaig a vore-ho, i és cert “

Dant. La Divina Comèdia. Cant XXX. Paradís Terrenal. Aparició de Beatriu coronada de brots d'olivera ( la pau i la ciència juntes ), sobre un carro, entre núvols de flors i voltada d'àngels.

*Sovra candido vel cinta d'uliva  
donna m'apparve, sotto verde manto  
vestita di color di fiamma viva ( v: 31-33 )*

Superats els ardu i ardents cercles de la imponent i fosca gola de l'Infern i les aspres terrasses del puig altívol del Purgatori i enllestits els seus treballs, un matí d'abril, en el penúltim jorn del seu periple, Dant, entra en el Paradís Terrenal, el qual floreja en el cim de la muntanya del Purgatori. Ha vist el foc temporal i l'etern, ha travessat un purificador

mur de foc: el seu albir és ara, sa, lliure i dreturer.

Per les senderes de l'antic Jardí arriba a un rierol, les aigües del qual, tot i estar ombrejades per la més espessa fronda, són més transparents i límpides que les de cap altre. Vola per l'aire lluminós una dolça música, i en l'altra riba avança una processó misteriosa. Dalt d'un carro triomfal tirat per un griu enorme, entre quatre animals fabulosos, i enmig d'un núvol de flors que escampen per l'aire mans angelicals, una dona fa aparició, coronada de brots d'olivera ajustats sobre un vel blanc, sota un verd mantell i vestida de color de flama viva.

No pels ulls sino per l'estupor del seu esperit i per la tremolosa alarma de la sang, Dant, sap que és Beatriu. I el meu esperit, que tant de temps havia passat sense sentir-se abatut i tremolant d'admiració en la seua presència, encara que no era possible que la

reconeguera per mitjà dels ulls, en força de l'oculta virtut que d'ella procedia, va sentir l'irresistible impuls del seu amor antic.

*així en un núvol fresc de gessamins,  
que les mans angèliques arriba  
a escampar-se abundós per fora i dins,*

*coronada amb vel blanc i brots d'oliva  
dona vaig veure, sota verd mantell  
vestida de color de flama viva.*

*L'esperit meu, que des del temps novell  
no havia tremolat en sa presència  
ni sentit l'estupor a flor de pell,*

*sense als ulls tenir altra experiència,  
per un ocult poder d'ella preclar,  
d'antic amor sentí la gran potència. ( v: 28-39 )*

....

*I encar que el vel baixant-li de la testa,  
coronada amb fullatge de Minerva,  
no deixava que es fes ben manifesta ( v: 67-69 )*

\*

*Hi ha oliveres que fan olives,  
hi ha oliveres que no en fan.  
Totes les xiques boniques són ames de capellà.  
Cantarella de L'Olleria*

\*

*Xiquetes si voleu vindre  
a l'olivar de ma uelo,  
menjareu bacoress tendres  
i olivetes del cuquello.  
Cançó de batre de Fornà*

*Els jardins d'arbres de fulla verda són sempre una mica líquids, ombrívols, pansits, estovats. Els únics jardins clars, secs, virils, tibants de vida i de gràcia són els olivars, ens diu Josep Pla a la narració Pa i Raïm, inclosa dins del recull Aigua de Mar, bo i parlant del meravellós olivar del Jonquet, un dels més bells, més ben tinguts i ben cultivats del terme de Cadaqués.*

Coses molt tendres, amables i maternals diu Pla de les oliveres tardorals pletòriques de fruits en *Un Novembre Fi*, el de 1947, dins de *Les Hores*; i d'altres més radicals i contundents en *Collir les Olives: L'olivera és un arbre antiquíssim. És un arbre curiós. És el més bell d'aquest país i de tots els del món*. No podia ésser altrament per a un cor encisat però dominat per una mentalitat pragmàtica per a la qual *els paisatges més bells són els de rendiment* i en un país o tros de terra on *els únics jardins que existeixen són els olivars i els cementiris*.

Enllà dels profits i rasquits i de les rendes de l'olivera - la llenya tan bona per al foc, la fusta tan noble, la fulla farratgera i medicinal i de les excel·lències culinàries, medicinals i econòmiques del suc dels seus fruits -, allò que fa remarcable a l'olivera com a ésser viu, com a arbre, és la vetustesa de la soca, la vellúria del tronc i l'argent del fullatge, la llum llunar de l'esponera.

*Quan es produeix la girada, l'olivar es converteix en una meravellosa escuma blanca radiant, d'una energia rabiosa, enlluernadora, frenètica. Les tramuntanades són inseparables d'hores de sol clares, magnífiques. No he vist mai una llum artificial, per més intencionada que sigui, que es pugui comparar amb la llum que desprenen les fulles d'aquests arbres girades per la força del vent. A pesar de la seua impressionant fascinació, he pogut observar que la gent s'ha adonat poc d'aquest sensacional espectacle.*

\*

*Llarga i lenta ve la serra  
pel camí de l'olivera.*

V.A. Estellés. Mural del País Valencià I. Cançó del Dia i de les Muntanyes. Serra Espadà ( 1 )

\*

*Cigales del migdia ara en hores de sesta;*

*el quemenjar de tot el dia al cabasset.*

*La tapà. L'escarmonda. Feixets de palma seca.*

*Dinars de feina a l'ombra de l'olivera gran.*

Gaspar Jaén i Urban. La Festa ( III )

*Aquella església blanca a Port lligat  
perduda sota els brancs de l'olivera, que canta Josep Sebastià Pons a Cantilena.*

*Les cigales en els olius,  
les aigües vives en les prades,  
i en la garriga les perdius  
me tornen dir les llurs tonades.*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: Croquis rossellonencs*

La utilíssima olivera atrau i encisa per la seua presència senzilla i límpida i per la seua ombra fina i esquiva, i és amiga dels poetes i artistes. Les muses, ubicues i del tot sabedores, ensenyaven els seus protegits a cultivar-la.

*Conta'm, vella olivera,  
mentre sec alenant sobre la roca,  
noves del temps d'enrera  
que escrites veig en ta surenca soca.  
Jo vinc a recolzar-me  
a tes nuades rels, trist d'enyorança,*

*perquè vulles tornar-me  
dels béns que n'he perduts sols l'esperança.*  
J.L. Pons i Gallarza. L'Olivera mallorquina. Començ.

\*

*Aleshores serien  
els meus versos com llances  
immortals. I l'imperi  
d'eterna llum vindria  
per vella plata d'arbres.*  
Les Oliveres. Fragment. Salvador Espriu.

\*

*Amb la grisor d'aquest cel  
la plata de l'olivera  
deu semblar toc d'uns pinzells  
d'una fina transparència.  
Una mar de plom al fons  
condensava la tenebra.  
Tota la llum ha restat  
al brancam de l'olivera.*  
Oliveres. Rosa Leveroni

\*

*Les oliveres  
miren el temps  
i fan olives.*  
Joan Climent. *Contraclaror: Raigs d'oli.*  
Pàg. 28

\*

*El darrer llum  
s'allunya vall endins  
Imagine els olivars  
plens de remors,  
solitaris.  
Banyats per la cendra  
desvetlen  
fulla a fulla  
el misteri de la pols.*  
Wences Ventura. *Sensòrium: Sobre la nit.*

\*

*Per damunt de les oliveres  
corria el cel, cuixes en l'aire.*  
Vicent Andrés Estellés. Lletre al pintor valencià Josep Renau.

\*



*Mai no hauríem estimat si l'amor no hagués trucat  
Més velòç que la raó i malgrat ella:  
Sota les oliveres, les mans enllaçades,  
Caiguerem en silenci:  
Cadascú atent a la resposta de l'altre,  
Del sospir de la desraó -  
Innocent, suau, atreuit, sofrent i superb.  
Davall les oliveres. Robert Graves.*

\*

*A chuva, outra vez a chuva sobre as oliveiras.  
Nao sei por que voltou esta tarde  
se minha mae já se foi embora,  
já nao vem à varanda para a ver cair,  
ja nao levanta os olhos da costura  
para perguntar: Ouves ?  
Ouço, mae, é outra vez a chuva,  
a chuva sobre o teu rosto.  
Eugénio de Andrade. Escrita da Terra: Casa na Chuva*

Sublim la comparança que fa Marc Aureli de l'oliva madura i de la mort rera una vida acomplida: *Cal recòrrer aquest breu instant del temps conforme a la naturalesa i acabar la vida alegrement, igual com una oliva quan cau ja madura, tot lloant la terra que la féu nàixer i tot donant gràcies a l'arbre que la produí.*  
Marc Aureli. *Reflexions*: Llibre IV: 48

### **308.- Ononis aragonensis Asso**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminosae o fabaceae*

Noms populars diànics: Nona (Alcoi, Cocentaina, Ares del Bosc, ).

Urinària ( Agres ), orinària ( Agres )

Arnatxa ( Fageca, Famorca, ), arnalla ( Benasau )

Arnatxa negra, arnatxa de serra, per diferenciar-la de l'arnatxa blanca, de flors rosades-blanques - Ononis fruticosa - ( Fageca )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Orles de bosc, ombries altes i fredes com les d'Aitana, Serrella, Mariola, a voltes dins dels runars.

La urinària és com una angilaga borda però no punxa i fa la floreta grogueta al mes de maig. Brota d'ella mateixa de les rametes seques, i hi ha qui la sega i a l'any torna a moure ( Agres ).

N'hi ha molt poquiua d'urinària, es fa caramunt de la serra, a les vores dels runars o enmig. Cada any torna a remoure del tronc. N'hi ha baix la cava del Buitre, pel tros de Pota, en un fondet o barranquet a 50 passes de l'alcavó de la fonteta, quasi tupant. Però allò està ara tot erm ( Agres )

L'arnatxa vera o negra vol terra fresca i gravosa, roca fresca. Fa la base llenyosa i la flor groga. Les cabres s'ho mengen com l'herba alfals, en locura, es peguen tupades per ella. L'arnatxa blanca si la toca s'apega. Fa la flor entre blanca i amoratà o rosa i un fesolet com un cacauet. Se la mengen barbaritats els conills però fan el seu gust. Costals d'arnatxa blanca per als conills ( Fageca )

Dades etnobotàniques:

És la mare de les herbes del rinyó, un remei meravellós per a les malalties del rinyó (Alcoi).

Lo bo és la “ nenyà “, des de l'arraïl ( Alcoi )

*Tisana per a trencar les pedres i desfer les arenetes renals ( Cocentaina ):*

Nona (flors, fulles i tronquets)

Trenca-pedres (Teucrium buxifolium)

Cabellera de dacsà

Coa de cavall

Bullir les herbes en 1 i ¼ l. d'aigua fins minvar a 1l.

Beure 1l. per dia.

La urinària per a la inflamació de l'orina. Com en la majoria de tisanes es posa un pessic d'herba, es bull uns cinc minuts i tapaet es deixa reposar una miqueta. Es pot posar mel o sucre. Li diuen també nona ( Agres )

Per a orinar millor, per al mal de renyó. La bullen i fan tassetes. Si beus aigua d'urinària no es menester operar-se mai de la próstata. Igual dona collir-la florida com no ( Agres )

És de bandera per a la inflamació d'orina i per a quan un té la próstata fotuda ( Agres )

Per a la infecció d'orina. Collir-la al mes de maig o juny. Val sobretot la llenya, els bastons, les branquetes ( Agres )

La nona és lo millor que hi ha per a les pedres del rinyó. Això la culc en Aitana, en les boles del radar. La tallem poc menys per la meitat ( Ares del Bosc )

### 309.- *Ononis viscosa subsp. breviflora* (DC.) Nyman

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Gorromino ( Cocentaina, Carrícola, Quatretonda de la Vall d'Albaida, L'Olleria, Beneixama, Benifallim, Benasau, Benialí, Alcalà de la Jovada, Pedreguer, Palma de Gandia, Manuel, )

Dades ecològiques: Mediterrània. Herba anual, erecta o ascendent, d'un a dos pams d'altària, robusta, ramificada, piloso-glandulosa o apegalosa i perfumada amb una penetrant i agradosa olor ben peculiar. Fulles mitjanes trifoliolades amb el marge lleugerament serrat. Floreix d'abril a juny amb flors grogues axil.lars, de corolla papilionàcia amb els pètals més curts que el calze, i el peçó més curt que les estípules. Es cria als bancals de secà, fenassars, pastures anuals, erms, rostolls, rodals herbosos eixuts... generalment sobre terrers margosos o pedregosos, més a menys regirats.

Dades etnobotàniques:

És una herba que gaudeix d'una gran estima entre les gents pagesívoles, per la virtut d'afavorir les bones digestions, i combatre els mals de ventre i els malestars intestinals, en especial la diarrea. Herba de bona anomenada tot i el nom tan rònc o coent. Se solen fer servir els cimels florits de la planta secs, collits en primavera; a raó d'un grapat d'herba per mig litre d'aigua, i deixar bullir un poc. Es pren una tassa després de les menjades per a facilitar la digestió; o tres al dia, en cas d'inflamació intestinal.

El gorromino per a diarrera. En dejú, millor i a la nit. Un ramet d'herba i bullir cinc minuts. Afegir mel ( Cocentaina )

Per a la inflamació de la panxa ( Benirrama ).

Lo milloret que hi ha per a la inflamació de la panxa ( Pedreguer )

El gorromino para les diarreres ( Alcalà de la Jovada )

Per a la diarrea ( Beneixama )

Gots d'una perolà de gorromino sec bullit per a tots els mals de panxa. Bullir fins que es faça groc ( L'Olleria )

Per als nyervis i la digestió ( Quatretonda )

És una herbeta pegalosea i fa un gustet aixina no molt agradable però per a digestió pesà és una meravella, i al cap d'una estona està millor ( Benasau )

Fa una olor aixina molt forta. Per a prendre-s'ho per a la panxa si algú li senta mal alguna cosa ( Carrícola )

*Mixtura per a les diarrees i les colitis (Banyeres):*

Gorromino / Moradui / Espígol / Pètals de rosa

Per al mal de panxa i per a l'estrenyiment ( Benialí )

Per a porgar-se ( Benifallim )

Per als cucs ( Manuel )

### **310.- *Ophrys apifera* Huds. subsp. *apifera***

*Orquidaceae*

*Orquidiàcies*

Noms populars diànics: Abelletes ( Castelló de Rugat, Parcent, ), abellera, flor d'abella, mosques.

Sabatetes de la Mare de Déu ( Jesús Pobre, Benissa, ), sabatetes del Nostre Senyor ( Benissa ), sabatetes ( Pedreguer )

Del llatí, *apis*, abella, *i fero*, portadora.

Dades ecològiques: Mediterrània. Fulles ovades o lanceolades, obtuses; label molt convex, de color púrpura fosc, rarament groguenc, amb dues protuberàncies basals i amb un apèndix terminal recorbat davall; taca del label en forma d'escut trilobat, circumdada de groc. Tan aquesta abellera com la germana *scolopax*, les més populars, es fan molt trobadisses quan floreixen, com un vol alegre d'abelles, al pic de la primavera als pratells i llocs més o menys humitencs i al cor dels brossals frescals de les pinedes i dels boscs clars de terres calcàries.

Amb el mateix nom es coneixen també al territori:

*Ophrys scolopax* Cav. subsp. *scolopax*. Del llatí, *scolopax*, perdiu, fent al·lusió a la forma del ginostem ( part axial, més o menys allargada, de la flor de les orquídies formada per la soldadura de les parts femenines i masculines de la flor ), que recorda el cap i el bec d'aquesta au mediterrània. Fulles basals lanceolades; espiga laxa, més aviat multiflora; label generalment d'un púrpura brunenc, amb un dibuix irregular, molt variable. Es veu més que la germana als pratets més eixuts.

*Ophrys fusca* Link, *Journ. Bot ( Schrader )* [= *O. lupercalis* ]. Mosques.

*Ophrys lutea* Cav. [= *O. vespifera* Brot. ]. Del llatí, *luteus*, groc.

*Ophrys speculum* Link [= *O. vernixia* Brot. ]. Mosques blaves ( Gata )

És una petita abellera bellíssima i inconfusible per l'esfaltada taca blava central del label, i rara a la Península, fins i tot, al País, però es fa abundant al Territori Diànic i al Lucèntic, com també a les Illes Balears. Creix als pratets i matollars oberts de la serra més o menys frescals. Fa una florida primerenca, però no tant com la mosca fosca, a març ja es fa trobadissa als pratets i matollars del Convent de San Jeroni de Cotalba o dels ombrius de la Vall d'Albaida i a molts rodals de la Marina.

*Ophrys tenthredinifera* Willd. [ = *O. grandiflora* Ten ]. Del grec, *tenthredon*, vespa, i del llatí, *pherum*, portador. És possiblement la nostra abellera més formosa.

Aquestes són les úniques orquídiessilvestres, d'entremig de la cinquantena llarga que es crien en les nostres valls i muntanyes, que porten nom popular particular, perquè les restants o bé s'ignoren o s'anomenen "lliris".

En els orígens de la conquesta de la terra ferma per part de les plantes es drecen les fascinadores falagueres i en l'altra punta, al caramull dels boscatges terrestres més exuberants i al capdavant de la caravana de l'evolució de les espècies a través dels temps trobem les fantasioses, formoses i famoses orquídiessilvestres, les quals encara que són pròpies dels ubèrrims boscs humits tropicals, on es crien amb gran abundància i elegància penjant dels entreforts dels arbres, a les nostres muntanyes se'n poden trobar, fàcilment unes voltes i altres amb una mica de sort, una trentena ben llarga de distintes orquídiessilvestres, les quals arren i es desenvolupen sempre en el sòl, i encara que són prou més menudes no els manquen atractius ni cromatisme.

La família de les orquídiessilvestres és la més jove evolutivament i la més nombrosa del regne vegetal car té més de vint-i-cinc mil espècies distribuïdes principalment en els països càlids i en menor proporció en els temperats, a més de les deu mil creades per l'enginy dels hòmens ja que són les flors reines, les de més prestigi i que més admiració desperten en el món de la jardineria i de les plantes ornamentals.

Les nostres orquídiessilvestres són plantes vivaces que rebroten tots els anys de davall de terra on tenen dues tuberositats i, a voltes tres, en forma d'ou, acoplades als costats de la soca-arrel, a expenses d'una de les quals es desenrotlla la planta nova, tot restant les altres de reserva per a reviscolar l'orquídiessilvestre l'any vinent.

Dades etnobotàniques:

Al territori les orquídiessilvestres i les abelleres tenen únicament valor ornamental. Formen part de les flors silvestres que les dones cullen per a fer ramells per a casa quan ixen a passejar pels caminals del camp i els bancals del terme a la primavera.

La part útil de les orquídiessilvestres i la que ha motivat el seu nom i gran part del seu contingut màgic i simbòlic són precisament els tubercles subterranis, rics en midó, mucíl·lag, sucre, proteïnes, greixos i sals minerals, els quals són mengívols i tinguts per un reconstituent de gran valor energètic. Aquests tubercles de la grandària i forma d'un ou de coloma, si fa no fa, durs i llisos, perfectament acoplats a la soca-arrel i a tocar l'un de l'altre, són els que han motivat el nom popular de la planta, atesa la seua clara semblança a un parell de testicles, que en grec es diuen *orquis*, d'ací que el bellíssim nom d'orquídiessilvestre signifiqui literalment, cruament, herba dels collons, o si es vol, herba collonera. Aquest paregut, que s'imposa immediatament, explica que els grecs anomenaren a aquestes plantes *cynos orquis* o testicles de gos, com els romans més tard *testiculis canis* i els àrabs *çahlep* o testicles de rabosa, i nosaltres a l'edat mitjana *botons de ca*.

Aquests tubercles han estat des de l'antigor associats a cultes i rites de fertilitat i s'han cregut afrodisíacs; i encara continua viva aquesta creença en algunes poblacions pirinenques i europees continentals, on per a tal fi es porten a la butxaca o bé en una bosseta que es penja al coll.

Teofrast al Llibre IX ( Cap.14; frag. 3 ) diu: " A banda dels seus efectes sobre la salut, la malaltia i la mort, coses que afecten a les nostres persones, hom diu que les herbes tenen també altres virtuts que modifiquen no sols les energies del cos, sinó també les de l'esperit. En allò referent al cos, estimulants o aminorants la facultat genèsica. Algunes com l'anomenada orquídiessilvestre, produeixen un i altre efecte. Aquesta herba té la fulla pareguda a la de la ceba marina, però més llisa i més petita, i posseeix dos tubercles: un

gran i un altre menut. El gran administrat amb llet de cabra pasturada en la muntanya, augmenta, segons diuen el vigor per a realitzar el coït; en canvi, el menut l'afebleix i l'apoqueix. “

També per la sublim bellesa de les seues flors eren en els països orientals, a més d'un símbol eròtic, un símbol de puresa espiritual, tot reconciliant així les orquídiades, en la seua unitat, dues de les forces més poderoses i tingudes per nosaltres els occidentals per contràries.

Un dels aspectes més curiosos i interessants de les orquídiades dellà la seua alta qualitat estètica i del seu valor alimentari és el procediment tan arter, original i sorprenent que un dels seus gèneres, les *ophrys* o abelleres utilitzen per a fecundar-se. Com tothom sap el pol.len ha de ser transportat d'una flor a una altra i aquest transport en la més gran part de casos s'efectua per mitjà d'un insecte que entra en la flor atret pel botí ensucrat dels nectaris; però el cas insòlit de les abelleres és que n'estan desprovists, és a dir, no tenen nèctar o sucre que oferir per tal d'atraure els petits visitants alats pol.linitzadors; i, llavors “ opten “ per un procediment d'atracció molt sagaç i suggerent que consisteix a “ seduir “ i provocar l'excitació sexual dels mascles de certes espècies d'insectes, que es captenen, aleshores, davant de la flor com si es tractés de la femella de la seua espècie, i així durant el transcurs d'aquests curiosos aparellaments és quan es duu a terme el transport del pol.len. Aquest procediment de seducció varia considerablement d'una abellera a una altra i les diferents classes d'abelleres no atrauen els mateixos insectes; però en qualsevol cas tot ocorre com si la planta “ coneixés “ allò que és capaç d'atraure sexualment o seduir l'insecte, tot servint-se d'un seguit d'estímuls que s'adrecen cap als sentits de l'olfacte en primer lloc, després al de la vista i finalment al del tacte.

Les flors *ophrys* exhalen perfums molt pròxims al de l'olor de les feromones secretades per les glàndules dels insectes femella. En general cada sort d'abellera atrau químicament una sola espècie d'insectes, però en cert casos desprenen perfums més polivalents per tal d'augmentar considerablement les possibilitats de ser “ visitades “ i per tant de pol.linitzar-se, fecundar-se i reproduir-se.

L'estímul visual hi juga un paper molt important tant com en el cas de tants hòmens que només veuen en les dones colors, formes i volums. Totes les flors *ophrys* evoquen amb llur forma i colorit l'aspecte d'insectes, cosa que pot apreciar, fins i tot, l'ull humà menys expert i més escèptic i és el primer que ens meravella d'aquestes plantes. Quant a l'estimulació tàctil que és la que arrodoneix la tasca de la seducció, les abelleres posseïxen zones llises i zones piloses, a voltes delicadament vellutades, la distribució de les quals reproduceix de faísó molt exacta el dibuix de la part dorsal dels insectes fembra. Per a acabar d'arrodonir la meravella i de rematar la faena és, endemés, sorprenent comprovar que la temperatura de la flor pot arribar a ser superior en més de 10° C. a la de l'ambient com un factor de reforç de l'atracció complementari.

Fet i fet les coses s'esdevenen així. Els inadvertits abellots i altres himenòpters mascles, com tants incauts humans, que revolantiguen a la recerca de l'ensucrat nèctar, el preat pol.len i altres nodridores i necessàries llepolies, passen per atzar pels volts d'aquestes flors i són atrets irresistiblement per la seua flaire tan pareguda a la de l'olor sexual de les femelles de la seua raça que tan íntimament reconeixen per instint, i després d'uns delerosos vols de reconeixement, ja més a prop, localitzen les flors, la forma i les coloracions de les quals tant bé li recorden les de la seua femella natural; llavors l'insecte es posa sobre una, guiat per la seua estratègica pilositat, i prova d'aparellar-se, i en el transcurs dels seus tempteigs i sacseigs, les pol.línies que contenen el pol.len de l'orquídia es fixen sobre el pelatge del cos, i en la pròxima visita durant el nou fictici i fascinant coit s'efectuarà la buscada i necessària pol.linització. Així succeeixen els

prodigiosos fets durant algunes setmanes, fins al moment que entren en zel les femelles naturals dels insectes; aleshores els mascles abandonen les seues amants vegetals, - il.lustres i no mai superats precedents de les "nines unflables" -, i es lliuren a festejar les seues genuïnes companyes amb renovellada i redoblada passió.

**311.- Opuntia ficus-barbarica A. Berger [= O. maxima Mill., - O. ficus-indica auct. ]**

*Cactaceae*

*Cactàcies*

Noms populars diànics: Figuera de pala, palera, la mata; figa de pala, figa palera, el fruit, a tot el territori.

Altres noms: Figuera de moro; nopal.

*Toponímia:*

El Cau de la Palera de les Muntanyetes d'Oliva, baixant del Molló al Pla de la marjal.

Dades ecològiques: Neotropical, se suposa oriünd de Mèxic. Botànicament les pales són fil.locladis gegants i carnuts, és a dir, cladodis, rames de creixement limitat, coberts de les veritables fulles transformades en diminutes punxes. Plantat com a bardissa o sosté de ribes i per al consum dels fruits; i naturalitzat a tot el País pels volts de castells, ermites, masos, corrals o velles margenades de pedra seca. La presència d'aquesta planta tan especial, d'arquitectura tan senzilla i singular, que sembla dissenyada per l'intacte magí d'un infant genial, i que perfila una silueta precisa i inconfusible, és, a pesar del seu exotisme, inseparable, a hores d'ara, de la nostra geografia i paisagística.

*Allí les piteres amb llurs grans fulles simètriques i rígides com les d'una gegantina flor de metall inventada per algun artista. Allí les pales ovals de la figuera de moro que, vistes de lluny, tenen el llustre i la forma de colossals gemmes maragdines. Allí les mates de ginesta, que, en comptes de fulles, treuen llistonets verds que aguanten joiells d'or.* Joaquim Ruyra: L'Idili d'En Temme.

Dades etnobotàniques:

Les figues són molt nutritives, solen estar madures al pic de l'estiu, i es cullen a tot el territori, ocasionalment, per a menjar directament de l'arbre o per a casa; i no fa tants anys encara hi havia venedores de figues de pala oferint-les pels carrers. Aquest fruits són força astrigents a causa dels nombrosos pinyolets que tenen i s'acosella el seu consum en les diarrees; però convé en menjar-ne, no abusar per tal de no provocar una severa obstrucció.

M'encanten les figues de pala ! Io tots els anys vaig a furta-ne, amb un poal i les astenalles, abans que es facen tan roges, per a menjar-ne, i després a casa agarre i les pose dins l'aigua i sense tocar-les vaig rentant-les dos o tres voltes, i en acabant les pele i a menjar-ne. M'encanten. És lo que més m'agrà. A mi no m'estanquen ( Oliva )

Un comunicant excepcional de la bella vila de Benissa ens confirma l'existència d'una varietat de figues de pala més grans i de corona ampla, que només tenen unes quantes punxes i són molt fàcils de llevar, ja que només cal tirar-les a terra i amb dos ramassades amb un ramàs d'albades desapareixen les punxes. Fa la matallades més robustes i unes pales més grans les quals són menys punxoses. I aconsella que sempre,

sempre darrera d'una bona menjà de figues de pala hi ha que beure un bon trago d'aigua per tal que no facen tapó; no és recomanable beure vi ni alcohol perquè també fan tapó.

#### *Confitat de figues de pala*

Ma tia Rosàrio del tros de Cervera tots els anys fea un confitat de figues de pala boníssim. Després de pelar les figues, sense triturar-les, les passava per un sedàs per a llevar el pinyol. Després afegia el sucre i ho posava a coure. No hi ha una cosa més saborosa, una melmelada més fina ( Benissa )

La palera de la caseta del corral de Castelló, dalt del barranc del Mosso de la Font de la Figuera de fulla més gran i grossa i figues molt bones i fines. Arriba el mes d'agost, finals d'agost i setembre i a menjar. Les agarre en pinces, les tire damunt d'un fenasset i amb rames de romer les agrane bé i les passe a un poal i baix l'aixeta, ale, ale i ja les agarres i segur que no et punxes. Allò que és fatal és mesclar les figues de pala i el raïm, mai no s'han de mesclar raïm i figues de palera perquè és com un còlic que no pots cagar, les pepitetes de les figues es posen dins de la pell del raïm i això fa una bola que li ho tenen que traure tot pel cul ( La Font de la Figuera )

Tasses de flors de palera per als constipats i bronquitis; i la inflamació de la panxa i les diarrees (Benissili)

Les flors sempre s'ha utilitzat a ma casa, la meua besàvia i la meua àvia ja ho feen, per als constipats i el pit carregat. Les recollien quan ja començaven a secar-se, i les acabaven de secar a l'ombra. A la infusió s'afegia sucre o mel, i podia fer-se també mesclà amb frígola. ( Benissa )

A Benirrama elaboren un aixarop de flors de palera, malva i violeta per a la tos, anomenat aixarop de les tres flors.

#### *Remei per a la pulmonia ( Benirrama):*

Fulla de palera sense punxes i ben calenta bo i fent-li talls al llarg i ample per fer eixir el suc; després s'enrotlla en un drap net o una gassa i es posa sobre el pit. I també sobre la panxa en els mals de ventre.

La flor de la palera per a la tos. La pala torrà al forn i partida pel mig, amb un drap s'aplicava com una cataplasma sobre el pit carregat de les bronquitis ( Albaida )

Fulla de palera partida pel mig com un pa, s'ompli de sucre i es penja; el suc que regalla és molt bo per al constipat ( Benifallim )

Flor de figuera de pala per a la pulmonia ( Otos )

Fulla de figa palera torrà al forn per fer un ampastre per al dolor de genoll ( Piles )

La fulla de figa de pala, pelada i torrada, es posa als rinyons ( Beniaia )

#### *Usos veterinaris:*

El "ganao" s'ho menja poc, mossos i passen, més que a menjar van a beure, i sempre en el mes d'agost, en el ple de la calor ( La Font de la Figuera )

Quan esporgaven el paleram que tenim a la meua casa de camp, a la partida de Benimarraig, com a l'estiu no n'hi ha herba tendra, les pales li les donàvem a les cabres ( sense netejar les punxes ). A les cabres els antxissen les pales, a més d'aliment, és com un aport d'aigua. Fins i tot les cabres es mengen les pales de les figueres vives, que sovint no les deixen créixer i apareixen totes rastaes. També les pells de les figues se les mengen igualment ( Benissa )

#### *Usos agrícoles:*

Un altre ús de les pales era quan feen hortalisses a l'estiu. Quinze o vint dies abans de plantar les tomaqueres de secà, s'agafava una pala i es colgava dins el clot on està el

fem i on damunt es planta la tomaquera, per a que l'aigua de la palera aprofite a la tomaquera, encara que aquesta no està ni tocant-la perquè amb la calor, de la pala puja la humitat amunt, i és com si fora un regó. Això m'ho va ensenyar el meu avi ( Benissa )  
Fulles de palera i cebes porrines per a conservar la humitat en cas de voler plantar un arbre. Es tiren set o huit cebes i dos o tres fulles als volts del clot abans de tirar la terra

( Castells de la Serrella )

Dades antropològiques:

La fulla de palera per a llevar la gelosia o per als zels:

Es cull la fulla la Nit de Sant Joan. Es lliga en un filet i es penja cap per avall en un lloc inaccesible ( Castelló de Rugat).

Quan un xiquet tenia zels agarraven una palera i la penjaven del seu capçal del llit per a que els zels li se n'anaren ( Castelló de Rugat )

La penjaven dins de casa per a que se n'anaren els " zels " ( Terrateig )

Quan els xiquets tenien zels uns dels altres agarraven una palera i la posaven en casa penjant d'una amutlà per a que els zels passaren ( Ràfol de Salem )

Per a que passen els zels dels xiquets enganxen una fulla de palera en un cordell i la pengem en casa, en una habitació ( Salem )

Penjar una palera darrere la porta per als zels ( Carrícola )

Per als zels dels xiquets penjà del sostre. Si creixia, no se'n van. Si s'asseca els zels desapareixen ( Beniflà ).

La palera per als zels dels xiquets ( Benirrama )

Penja-li una palera per als zels ( Xeraco )

Fulles penjades de figuera de pala per als zels dels xiquets ( Miramar )

Agarràvem dos o tres fulles de palera i ho penjaven dins de casa, en el ferro de pesar els porcs, i dien que llevava els zels dels xiquets ( Fornà )

Penjaven dins de casa, a les amulaes, fulles de palera per als zels, per a que els xiquets les vegeren. Ma tia Encarnació tenia els tres xiquets que estaven molt enzelosits i sempre tenia tres o quatre fulles penjaes ( Fornà )

Una pala penjà de l'amulà per a llevar els zels dels xiquets ( Adzúbia )

Una fulla de palera penjà de l'amulà de casa per a que ho vegeren els xiquets i els llevara els zels ( Benifallim )

Penjaven una fulla de pala en una biga de dins de casa quan els xiquets tenien zels ( Vilallonga )

Una fulla de figuera de pala, la penjaven per a que es secara, i conforme anava secant-se se n'anaven els zels. Una fulla prou ( Pego ). Però si ixia una figa, és que n'hi ha zels

( Rafelcofer )

Ma mare penjava la palera per al meu germà que tenia zels de mi. Passava un fil per la part del peço de la fulla i la penjava de l'ammulà. Només mirant-la llevava els zels

( Almoines )

Com el meu germà i io quan èrem menuts mos teníem zels ma mare va penjar una pala amb dos figuetes juntes en una biga de casa, i quan es van secar les figuetes els zels se'n van anar ( Gata )

Posaven la palereta damunt la " mesita " o cómoda del que tenia zels ( Jesús Pobre )

En posaven per als zels dels xiquets. Però d'això ara res ( Quatretondeta de Serrella )

La figa de pala per als zels dels xiquets. Una fulla que el xiquet punxava amb un tenedor o una cosa o altra, i després es penjava dalt on el xiquet dorm per a que la vegera

( Beniaia )



La palera passà la fulla per la soqueta en un fil i penjà en una biga de casa per als zels dels xiquets (Benigànim )

Es penjaven al somier, baix del llit, unes fulles de figuera de pala per a llevar els zels dels xiquets ( Beneixama )

Una fulla o dos de palera baix del llit per als zels dels xiquets quan ells no ho veien ( Bocairant )

Penjaven això per a que se n'anaren els zels. Deu ser cuento però ho feen ( Altea )

Quan festejaven si un nóvio era celós de la núvia li penjaven una pala de palera a la finestra o la reixa. I quan es barallaven pintaven una ratlla roja de la casa d'ell a la casa d'ella ( Salem )

La posaven darrere de la porta per als zels dels xiquets ( Albaida )

Per als zels dels xiquets penjar en la parra del pati una fulla de figuera de pala ( La Font de la Figuera )

Ficaven una fulla de palera penjà en les asmolaes per als zels dels xiquets ( La Font de la Figuera )

Penjaven una pala de figuera palera en les asmotlaes i evitava que els xiquets tingueren zels ( Benimassot )

Una fulla de palera darrere la porta de casa per a llevar els zels dels xiquets ( Alboraià )

La palera per als zels dels xiquets ( Vilamarxant )

A Benilloba en la Festa dels Fadrins de les Festes de la Mare de Déu de Setembre, en que es fan Les Danses en la plaça del poble on hi ha intercanvi de parelles, per tal d'esquivar la gelosia, en tots els carrers que aboquen a la plaça del poble posen una corda d'un costat a l'altre i penjen les fulles de figuera de pala allí.

Passen una corda i penjen una pala per als zels en cada carrer que dóna a la plaça on es fan Les Danses: una a l'AVINGUDA, i les altres en el carrer de Sant Antoni, Sant Josep i Sant Cristòfol. Ara Les Danses duren quatre dies però abans duraven una setmana, d'un diumenge a l'altre i que quedara el dia de la Mare de Déu dins; i es ballava al matí, a la vesprada i a la nit. Hi havia també una " provessó " curteta, i en la Dansa de la nit com no hi havia llum elèctrica encenien dos fogueres. Després aprofitant el caliu de les fogueres arrancaven dacsà i fent de bastó el canyot rostien les espigues de la dacsà. Els meus besavis ja ballaven ( Benilloba )

\*

Hi ha l'endevinalla popular sobre la figa de pala:

*Verd, verd, com el julivert;*

*groc, groc, com el safrà;*

*té coroneta i no és capellà.*

\*

*Els portons i les séquies; el rec d'aigua salada;*

*el prim cabal, dels marges la segaïssa aparta;*

*tamarits del pantà, set de baladres porta,*

*un preludi de palmes cap al cel, colps de llança.*

*Terongers, limoners, jardins de roses àrabs;*

*cestellets de dàtils, plats de figues de pala;*

*la palera darrere el corral de la casa.*

Gaspar Jaén i Urban. La Festa ( II )

**312.- *Origanum virens* Hoffmanns & Link. [ = *O. vulgare* subsp. *virens* ( Hoff. & Link ) Bonnier & Layens ]**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Dades ecològiques: Mediterrània occidental i macaronèsica. Hemicriptòfit escapós, molt afí a l'espècie següent però amb la inflorescència més laxa. És una mata un poc més baixeta i comença a florir un mes abans. Fa les bràctees membranoses, d'un verd pàl·lid, més o menys obovades o oblongues, apiculades, sovint dues voltes més llargues que el calze; la corolla és normalment blanca. Creix a les contrades mediterrànies, als herbats i pastures altes, espesses i ombrienques que voregen els boscos mixtes i caducifolis sobretot els escleròfil·les, davall ombroclima subhumit., de 100 a 1000 m.

**313.- *Origanum vulgare* L. [ = *O. vulgare* subsp. *viride* ( Boiss. ) Hayek ]**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Dades ecològiques: Planta Euroasiàtica que alguns creuen d'origen mediterrani; camèfit, planta herbàcia o sufruticosa, dreta, aromàtica, més o menys pilosa, de fulles peciolades amb el limbe amplament ovat, sencer o denticulat, d'un a quatre cm. Fa les bràctees herbàcies, amplament ovades, ordinàriament tenyides de púrpura violaci, en general no més de dues voltes més llargues que el calze; la corolla és rosada més o menys violàcia, rarament blanca. Creix a l'estatge montà i contrades mediterrànies més o menys plujoses, als herbats i pastures altes, espesses i ombrienques que voregen els boscos caducifolis sobretot davall ombroclima subhumit, de vora mar a 1700 m. *Geranium sanguinei*. Cultivada comercialment, sobretot en els tròpics, per la seua vàlua com a productora d'oli essencial útil en farmàcia i perfumeria. Herbats espessos i ombriencs, orles de bosc.

Es pot anar a fer uns bons manats d'orenga a les ombries de la serra de la Foradà de la vall de Gallinera, on fa matallades llustroses i molt altes, a les de la serra de Segària, per dalt de la font de Català; als peus de l'ardida penya del Xical de Pego; als ombrius de les la Puigmola i el Buscarró de Barx i Quatretonda; als formosos i alts pratells dels obacs del Circ de la Safor; al Racó del Candoig de la Criola de la Vall d'Alcalà; i en general a la majoria de vessants i tombants frescals i ombrívols de les nostres principals valls i serres com el Benicadell, Aitana, Serrella o Mariola.

S'ha de collir en juliol. Ací se'n fa molta de La Solsida per avall, per l'horta, pels màrgens i bancals, per tot arreu. No vol terreny arenós, vol terra blanca més que res, que a la part baixa té tap blanet, fluix, que es desfà quan li pega el sol; i en la muntanya es cria més. Terra ben grossa, fondable i més aïna calcinosa, tirant a calç ( Salem )

L'orenga està ara en plena floració, està preciosa, enguany ha crescut molt. Ací hi ha orenga en quasi tots els màrgens i vores dels camins ( Alfafara, un 10 de juliol amb les dues orengues la verda i la roja )

Noms populars diànics: Orenga, a tot el territori ( Bellreguard, Potries, Alfauir, Castellonet de la Conquesta, Pego, Ebo, La vall de Gallinera, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Alcalà de la Jovada, Castelló de les Gerres, Xixona, Tibi, Castalla, Biar, Beneixama, La Canyada, Fontanars dels Alforins, Castells de la Serrella, Famorca, Ares del Bosc, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Planes, Benialfaquí, Xixona, Agres, )

*Toponímia:*

El Racó de l'Orenga, darrere del morro del Pesebret, a l'ombria de l'Alfaro que cau al barranc de Malafi.

El Morro del Penyal de l'Orenga de la serra de Bèrnia.

La Cova l'Orenga de Lloc Nou de sant Jeroni.

El Racó de l'Orenga d'Aielo de Rugat, dalt de la font de la Lollana o de la Penya de l'Hedra, dret cap als ombrius cingles.

La Font de l'Orenga d'Alpatró, entre airoses càrex pèndula i espesses flocades d'oms.

Barranquet de la Penya l'Orenga d'Agres part de llevant del barranc del Teix.

Dades etnobotàniques:

Al nostre territori es recomana la tisana d'orenga per a tonificar l'estòmac i ajudar a fer la digestió i molt especialment per a fer glopeigs i gargarismes en les inflamacions i infeccions de la boca i de la gola, i en particular les laringitis; també es fa servir en les infeccions bronquials i pulmonars acompanyades de tos i de mucositats i en l'asma; aquesta tisana alleuja els malestars de la regla i millora la circulació sanguínia; en banys i compreses aquesta aigua aprofita per a llavar ferides i nafres.

Bullida en tassetes per a les afonies i mals de gola. Glopejar i beure ( Benirrama, La Gallinera).

Per al mal de gola. Manollet d'orenga - set o huit varetes - bullides un o dos minuts i afegir mel ( Castells de la Serrella )

L'orenga per a quan té la veu presa, ronca ( La Pobla del Duc )

Quan es queda algú afònic que no pot parlar, es fa un parell de tasses d'orenga i s'ho pren begut i li passa. A mi l'orenga me la porta un amic que ne sembla. Io no gaste mel ni sucre ni res ( Quatretonda de la Vall d'Albaida)

Per a les sinusitis i mals de gola en bafs, glopeigs, gargarismes i tasses ( Biar )

*Remei especial per a la veu escanyà i les afonies:* A una tisana d'orenga, afegir el suc de mitja llima i endolcir amb una bona cullerà de mel. Fer lents glopeigs i gargarismes en calent fins esgotar mitja tassa, i beure's el suc restant a poquet a poquet ( Gandia ).

Orenga bullida per a la gola gelà i escanyà. Posar aigua al foc i tirar de seguida l'orenga, i quan bull aspirar l'aromat baf de l'herba ( en un embut ) fins que calme el malestar de la gola. Després es glopeja i es fan gargarismes amb l'aigua d'orenga i mel; i en acabant se'n beu una miqueta. “ M'ho va dir Pasqualet, el Campaner, quan per beure vi gelat se'm va inflamar la gola i hasta em donava nosa dormir “ ( Castells de la Serrella )

Io gaste l'orenga per a la tos. Tasses. És molt bona però no es recomanable per als xiquets ( La Font de la Figuera )

M.Reyes González-Tejero Garcia reporta que a Víznar, Granada, les infusions d'orenga es fan servir com a calmants del mals de cap, i a Pitres com a tranquil·litzant. Com antitusígen i anticatarral i, en general per les afeccions de les vies respiratòries, preparen una sort de xarop amb mel o sucre, a base d'orenga, poliol de riu ( *Mentha pulegium* L.), figues seques i llima; i a voltes posen també camamirla dolça ( *Matricaria recutita* )

L'orenga bullida per al mal d'estómag, inflamació, úlcera. Com he patit de l'estómag, n'he pres molta ( Castells de la Serrella )

Tasses d'orenga per al mal de ventre després de menjar, sola o en companyia ( Alcalà de la Jovada )

L'orenga per a fer essències ( Biar ).

Tasses d'orenga bullides per al constipat ( Bocairent )

*Usos culinàries: com a condiment:*

Sobra recordar l'agradívol tast i l'estimulant olor que l'orenga dona a les viandes guisades, les botifarres, les caragolades, les coques de llanda o la sang en ceba per esmentar només alguns dels plats i de les menges de la nostra cuina tradicional en què aquesta prodigiosa herbeta es fa quasi imprescindible.

La gastaven per a fer les butifarres de ceba. La collíem en el mes d'agost i la deixaven a secar dalt en la cambra i quan ja estava ben sequeta, quan ma mare fea el pa, ara a punt de la matança del porc, la despuntava tota, lo de dalt, lo que era bo, les fulletes i les floretes i la clavava dins del forn i es ressequia ben ressequideta, i quan ja feen pasta de la butifarra la mesclaven ben carregadeta d'orenga. En alguns llocs com Beneixama posen pebrella ( Bocairent )

L'orenga, tota la vida l'arregljava el meu pare per a les botifarres ( Ares del Bosc )

Per a adobar l'embotit ( Alcalà de la Jovada, Gallinera, Biar, )

Per a posar en la sang-en-ceba, butifarres de ceba, " guisaos "... Un pessiguet d'orenga ( Castells de la Serrella ).

Per als " guisaos " ( Beniaia )

L'orenga per a les butifarres ( Pego )

L'orenga per a fer botifarres ( Bocairent )

Per a adobar les botifarres de ceba, les de carn no, i aromar fregits de ceba, guisats- ceba en sang- i altres plats ( La Vall de Gallinera, la Vall d'Alcalà, ).

L'orenga per a les botifarres de porc amb una poca pebrella ( Fontanars dels Alforins )

L'orenga per a la butifarra de ceba ( La Pobla del Duc )

L'orenga per a les botifarres o la sang en ceba, mos agrada molt, bona cosa d'orenga, com més orenga millor ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

L'orenga és bo per a fer botifarres.

Orenga ben molta per a les butifarres de ceba, de carn i d'arròs ( Castells de la Serrella )

Per a les botifarres de ceba ( Almiserà, Famorca )

Per la coca al forn i els macarrons, li pose una polsimà d'orenga ( Famorca )

La gastem per a la sang-en-ceba i la melva fresca; i la fulleta tendra per a posar en la verdura ( Alcoleja )

L'orenga per a la matança del porc, per a la butifarra ( Otos )

L'orenga per a la sangueta i els frijonets en ceba ( Sella )

Per a posar-en una rameta en les " dentilles " ( Almiserà )

Per a quan maten el porc, per a fer gust a la butifarra ( Castellonet de la Conquesta )

L'orenga per a les botifarres de ceba; la sang en ceba; i els " asparquetis ". La feiem a manolls i la deixàvem a secar; després estirant les varetes amb la mà l'esfullàvem; i en acabant la torràvem i la feiem ben desfeteta ( Agres )

Flor seca, esfullada i polsejada d'orenga per a les butifarres de ceba. Orenga salvatge com la que es fa a les ombries del castell de Benifallim ( Penàguila )

Per a les botifarres i els gaspatxos. Gaspatxo de Benialfaquí:

Primer sofregir la carn, que podrà ser de tota classe, conill, llebre, perdiu, magre, costelletes de porc, ho admiteix tot. Després es frig un poqui de ceba i tomaca.

En aquests temps de cuites i insomnis, en que preval la competitivitat i l'acumulació sobre la solidaritat i el desenrotllament interior, no hem d'oblidar que l'orenga és un dels més potents tranquil.litzants posat al nostre abast, el qual es pot aprofitar emprant-la regularment en la cuina o preparant-la en forma de tisana.

Dades antropològiques:

*Orenga, aquell que en sembra ( Ebo ).*

Hi ha també una altra dita popular que diu:

*Si vols que l'amor prenga,  
dóna-li un brot d'orenga.*

**314.- Orobanche crenata Forsskal [= O. speciosa DC.]**

*Orobanchaceae*

*Orobancàcies*

Noms populars diànics: Flare de favera ( Bellreguard, )

A Petrer anomenen jopo a una orobanxe groga de muntanya ( *Orobanche sp* )

Picomoro li deia un home de Rafelcofer.

Dades ecològiques: Mediterrània-Iranoturànica. Cultius, sobretot, faveres, herbats nitròfils. 1 a 4 dm; d'abril a juliol.

Dades etnobotàniques:

Tractem ací tots els orobanxes, no sols el de favera, el més conegut entre els llauradors.

El jopo; l'herba ja seca i feta pols per a fer tasses per a les inflamacions intestinals: colitis i diarrees ( Petrer )

El picomoro s'ha de collir quan ja està sec i fer-lo pols, després es pasta en auia bullida, i s'aplica sobre les almorranes. No n'hi ha res millor per a les almorranes ( Vicentico del Raval de Rafelcofer )

*Anomenem orobantxe a l'herba que mata els hedros i llegums; i d'altres l'anomenen cynomorió, a causa del seu paregut al membre genital dels gossos. Porta un petit reboll sense fulles, gros i vermell. Es menja per si mateixa, cuïta a la caçola, quan està tendra. Plini, el Vell, capítol XXV i final del Llibre XXII de la Història Natural, en que tracta de les medecines de les messes.*

**315.- Oryza sativa L.**

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: Arròs, a tot el territori; arrossar, el camp.

*Varietats locals d'arròs:*

Pego:

*Bomba:* El número ú. Gra redó i gros. El més alt de tots, el que fa més herba i cria més vida. Fa menys renda. El més clar. És un arròs que no es passa.

*Pegonil:* És també un arròs vell, de mata alta i gra redonet. Més prop de l'arròs salvatge.

*Bombó:* S'ha tret del bomba.

*Sénia. Colussa. Francés.* Tots tres baixets o menuts.

Oliva:

*Bell-lloc:* El més antic. Gra més redonet. Més rendible i car. Li cal més aigua per a coure's, n'admiteix més. És més condidor ( S'infla més i es fa més gros ).

*Bomba. Francés.*

Daimús:

*Belloc*: Alt. Tardà. Gra llarguet. Bon arròs.

*Bomba*: Alt. Paregut al Belloc però millor.

*Sollana*: Més alt o per l'estil. El millor.

*Balilla*: Baixet o xicotet. Gra prou grosset. Bo. Feia més quilos.

*Estirpe*: Alt. Gra gros. Tardà.

Dades ecològiques: Paleotropical. Oriünd del sudest asiàtic; potser va començar a cultivar-se a l'Índia des d'on es va estendre a tot l'extrem orient; a través de Pèrsia va arribar a Grècia. A les nostres terres els grans difussors de l'arròs feren els àrabs. Al territori diànic s'ha plantat tradicionalment en les marjals de davant de la mar en la planura al.luvial quaternària, als volts de les goles dels rius i dels rierols, com al Pla, anomenat justament, d'Arròs d'Oliva i Pego, i el de la Vallidigna, Xeraco, Xeresa i Gandia, els més grans i més llargament i intensament conreats; també s'ha cultivat en algunes partides marjalenques com L'Estany de Daimús, El Delest de Bellreguard o els Fondos de Miramar.

Dades etnobotàniques:

La importància de l'arròs en la cuina i l'alimentació humana mundial és molt antiga i grandíssima. Són mil i una les variacions culinàries que permet l'arròs, aquest prodigiós gra blanc, en color, textura, sabor i presentació: arròs al forn, de cassola o passejat ( pel carrer ) o arròs de cassola al forn amb cigrons, costelletes de porc i dos tomaques partides; arròs en crosta; arròs en fesols i naps; arròs caldós en xonetes; arròs blanc senzillament, només bullit amb, potser un gra d'all i una fulla de llorer; arròs en llet i canella; o la paella, opulent mandala que recull al seu cercle solar tot el bo i millor de la nostra terra i de la mar nostra: paella de pollastre, de conill, de marisc, de floricol i baejo, de fesols i carxofes o la paella negra de faves.

En medicina casolana, als nostres pobles, l'arròs s'ha utilitzat per via externa com a emol.lient i resolutiu i per via interna com a antiinflamatori, especialment com antidiarreic.

Cataplasma d'arròs bullit en ceba per a madurar grans ( Agres ).

Per a madurar i rebentar grans. Pegat d'arròs ben bullit i fet una pasta, posat en una gasa damunt de grans i forúncols ( Benialí-Benissivà ).

Per a rebentar grans i abscesos, es fa una mescla d'arròs bullit, malves i caragols crus picats i es col.loca sobre el gra ( Gandia, )

Empastres d'arròs amb llet per a rebaixar unflors: Es bull l'arròs i després es fa un empastre al qual se li afig llet i es col.loca sobre la part afectada ( Gandia )

L'arròs bullit i amb una mulliu de pa, molt poquet, i una xurrutà d'oli, o un poquet de segí ranci, escampat en un drapet de fil o tros de llençol net i una gasseta damunt i ho aplicaven com si fóra una cataplasma al gra o mal per a madurar-lo, rebentar-lo i ixia fins l'arrel. Es posava dos o tres voltes al dia i tants dies com calguera fins que rebentava i trea el mal ( Bellreguard )

Arròs bullit amb ceba i tomaca per a curar els cercadits: tot junt i ben calentet es posa sobre el dit malalt, voltat d'una gaseta ( Cocentina )

Per al dit " aullat " es posa sobre el dit, arròs bullit amb safrà i unes gotetes d'oli d'oliva, cobrint-ho tot amb un mocador ( Ador )

Empastre d'arròs bullit amb llet i mel, voltant la barreja amb una gassa, i aplicar sobre l'estòmag inflammat ( Vilallonga, Almiserà ) Igual però amb preferència per la llet de cabra ( Ador )

“Auia d'arròs” ( brou, gelat o tebi, que resulta de bullir arròs en aigua durant uns cinc minuts ) per a la diarrea; es prendrà durant tot el dia sense res més ( Bellreguard, )

L'arròs bullit per a les diarrees. L'arròs estrenyix molt. Beure'n tan com vulgues. El “caldo” per a prendre, i l'arròs per a curar “ mals “ i grans ( Bellreguard )

Per a la diarrea, arròs i xufes en remull després de picar-los, obtenint-se així una orxata que es beurà quatre o cinc voltes per dia; se li pot afegir sacarina ( Oliva )

Lo millor per a la diarrera és el caldo d'arròs bollit amb un brot de maria-lluïsa quan ja l'arròs està quasi cuit, o cabotetes de camamirla. Lleva la inflamació i astanca la diarrera, i no menjar res ( Forna )

Cataplasma d'arròs bullit, calent, sobre el pit per al costipat; o sobre el ventre o estómag per a menjar per la pell ( Cullera )

*Remei per a les descomposicions intestinals ( Agres )*: Bullir arròs amb corfes de llima i unes fulletes de maria-lluïsa.

“ Auia “ d'arròs amb flor de malva per a la inflamació i la “ diarrera “ ( Cocentina )

Abans tenien costum quan es constipaven de bullir arròs per a prendre-se-lo, i hi havia qui li afegia una miqueta de sucre o de mel, o com ma mare que solia posar dos gotetes d'anís, i suavissava molt la gola. Calia que l'arròs bullira de mitja horeta en avant, per a traure-li el suc, l'arròs costa molt de coure. L'únic que l'arròs estrenyix molt ( Bellreguard )

A Xauen preparen un arròs especial, que consisteix a mig bullir l'arròs, el qual s'adoba amb ceba, pebrera, comí, sudani mòlt, llavorettes d'*ipsar* i sal, i a grapadets s'enrotlla en fulles de parra; després es posen en aigua calenta i es deixen acabar de coure uns 10 minuts o més. Es menja tot, arròs i pàmpol.

Dades antropològiques:

A Sueca, a les darrerries de juliol, es fa l'ofrena de les primícies de l'arròs als Sants de la Pedra, protectors de les collites i de les pedregades. El poble devot va en provessó rural acompanyant els Benissants, devers la seua bellíssima ermita, que sura com un rutilant robí enmig de l'ampla marjal. Cada participant a guisa de tirs porta a la mà una canya enflocada la punta amb les primeres espigues i romer o altres herbes aromàtiques.

A les Festes del Cristo, que és el patró i l'alcalde de Sollana, el 10 d'agost, durant la provessó en l'anda se li fiquen les primeres espigues d'arròs que es recullen en el terme ( Sollana )

“ El camp nostre gaudeix tothora de companyia: llauradors, sequiers, desronyadors, algun xiquet amb una gran botija, alguna dona que ajuda el marit o el fill, quadrilles de collidors de taronja, colles nocturnes de fumigadors, pescadors matiners en les séquies mares... I quan vénen diumenges i festes, en la soledat festívola de les hortes i els horts, allí hi ha, calenta encara, la *presència* de l'home en les primors dels guarets preparats

per a la pròxima sembra, en els encanyats de bajocars i tomaqueres, en el vellut tendríssim dels planters de l'arròs, en els solcs de cebollí o els recers de palla abrigant l'almàixera de les pemintoneres...”

Martí Domínguez i Barberà: *L'Ullal*

La prodigiosa escudella caramulla d'arròs dolç, ” cobert d'una espessa capa de sucre “, que en el preciós conte de Les Mil i uns Nits, Alí Xar i Zummurrud, serví per a delatar els malfactors i reunir els amants separats.

Hi ha la tonadeta popular que hem pogut escoltar a Bellreguard:

*A la mar que te'n vages  
no em donarà pena,  
en que em deixes  
sabó i oli, arròs i nyenya.*

( L.B.S.- Bellreguard )

**316.- *Oryzopsis miliacea* ( L. ) Asch. et Graebn.[= *Piptatherum miliaceum* ( L. ) Coss.; *P. multiflorum* ( Cav. ) Beauv.]**

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: Nugadella ( Tibi, Benidoleig, La Nucia, Xaló, ), nugatella

( Callosa d'En Sarrià ), nugaella ( Benimassot, Penàguila, La Torre de les Maçanes. Petrer, ), nugavella ( Gata, Calp, ), nugagavella ( Gata ); herba nigà ( Aiello de Malferit ), herba-nucs ( La Font de la Figuera ), herba-nuc ( Forna, L'Atzúbia, Pedreguer, ), herba de nuc ( Benirrama ), herba nugosa ( Vilallonga ), herba del nuguet ( Ràfol d'Almúnia, ), nuguet ( Beniarbeig, Pedreguer ), fenàs del nuc ( Pego, Parcent ), brossa de nuc Genovés ); fenàs de l'arrosset ( Cocentaina ), fenàs de palera ( Parcent ), herba de palera ( Jesús Pobre ), fenàs de canonet ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Herba de canut ( Els Poblets, Verger, ). Herba de cementeri ( Ràfol d'Almúnia, Sanet i Negrals, Benimeli, ); herba de burro ( Ròtova ); herba de gitano ( Pedreguer ), brossa gitana ( Rafelcofer, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, La Llosa de Ranes, ); brossa de conill ( Vilamarxant ), brossa dura ( Quatretonda de la Vall d'Albaida ), brossa de cementeri ( Simat )

Menja-matxo ( Otos )

Arròs de pardalet ( Tàrbena, Planes, ); ambelatge de cagarnera ( Alfauir ); herba de cagarnera ( Xeraco )

Alpiste bord ( L'Abdet )

Tremolosa ( Alcalà de la Jovada )

Coa de cavall ( La vall de Laguar )

Segamans ( Xàbia )

Herba lluenta ( Sagra )



A Gata i Jesús Pobre, les dones, anomenen *mosquitets*, als rams espigats i florits de la nugagavelles.

Altres noms populars: Ripoll.

Dades ecològiques: Mediterrània-Iranoturaniana. Herbats nitròfils, abundant a les vores de camins i de camps, remarges, bancals abandonats, solars, ermots eixuts. A voltes fa poblaments espectaculars d'una subtileza i esponjositat admirables. Els espessos rengs i els bellugadissos escampalls de nugadella, sensibles al més prim oreig o lleu alé de vent, que vesteixen les solellades vores dels caminals, les castigades margenades i els soferts bancals perduts, al ple de la tènue i lassa espigada primaverall.

Dades etnobotàniques:

Ús agrícola:

Nugaella per a nigar civà ( Penàguila )

Feem vencills d'herba-nuc per a lligar garbes de blat o d'arròs ( Forna )

Feem vencills per a nigar brossa, herba-fals ( Planes )

Fenàs del nuc per a nyigar les garbes de caps de dacsa ( Pego )

Per a fer lligasses ( Benidoleig )

Ús com a farratge:

Molt d'aliment per als matxos i bous o animals molars; si està granat millor (Benidoleig )

Boníssim per als animals. És un past que s'estimen tots els animals, cavalleries i tot ( Gata )

L'herba de burro es diu aixina perquè els llauradors quan tenien burrets era el pinso que més abundava i més fàcil de segar, feen dos garbes i les donaven de menjar als burros i cavalls ( Ròtova )

Bona per a tota classe d'animals ( Gata )

Això és molt bo per als animals ( Beniarbeig )

Això té molt d'aliment ( Pastor d'Otos )

Quan havia cavalleries feen cabassos d'això i s'ho menjaven moltíssim ( Calp )

Molt bo per als animals, matxos, burros, cavalls, tota classe d'animals, banyà i tot

( Parcent )

Molt bo per als animals, molt bo, molt bo, s'ho mengen tots els animals, haques, burros, borregos, cabres...Mosatros teníem a casa dos burros tota la vida que anaven per la muntanya i esta brossa li dfem brossa de cementeri i se la bevien els animals ( Simat )

Quan està granà no se la menja " el ganao "( Penàguila )

El matxo s'ho arrapa tot això, la nugaella ( Benimassot )

La fan per als cavalls. Els gitanos només busquen eixa brossa ( Rafelcofer )

Els gitanos ho fan per a les haques, estan bojós per ell ( Beniopa )

Molt bo per al " ganao " ( Planes )

La brossa gitana li agrà molt als burros ( Castelló de Rugat )

La brossa gitana és dolça, io tinc una haqueta de capritxo, que s'ho beu (Aielo de Rugat)

El segamans es dolcet i a l'haqueta li agrà molt ( Xàbia )

Ho feien els gitanos molt per als matxos ( Benirrama )

L'herba nucs se la mengen molt els conills i animals de faena o de càrrega ( Forna )

És molt bona per als animals, després del canut o coa de cavall és la millor (Bellreguard )

Les cabres, ovelles, cavalls, conills s'ho mengen un deliri ( Alfauir )

S'ho menja molt el " ganao " ( La Font de la Figuera )

Se'l mengen els burros i cavalls i tots els animals de càrrega. Granat se'l mengen els pardalets ( Vilallonga )

Les llavorettes se les mengen molt bé els pardalets ( La Torre de les Maçanes )

Els verderols i les cagareres es mengen les llavorettes un deliri ( Alfauir )

Agarraven les llavorettes per als pardalets ( L'Abdet )

La tremolosa per omplir ramells ( Alcalà de la Jovada )

Eixa brosa fa el fullatge més abellidor per a mossegar o queixallejar i porgar-se els gossos ( Castelló de les Gerres )

### **317.- Osiris alba L.**

*Santalaceae*

*Santalàcies*

Noms populars diànics: Ramassera ( Fleix, ), ramàs ( Potries ), ramassera; raspallera

( Ain ), per què servia per a fer ramasses o ramassos o raspall per a escombrar el blat en l'era.

Verduget (Benirrama)

Morrotord ( Pego )

Baió ( Benissa )

Altres noms populars: Ginestó.

Dades ecològiques: Mediterrània. Orles de boscs, carenes de velles margenades i de ribes de riu.

Dades etnobotàniques:

Servia per a fer ramasses o ramassos per a escombrar el blat en l'era (Benialí, Benissivà, Beniaia, Alfauir, ). Per a fer ramassos per a les eres (Fleix). Per a agranar l'era ( Potries )

És una floca d'erm. Bona per a fer ramassos per a l'arròs ( Pego )

### 318.- *Oxalis pes-caprae* L. [= *O. cernua* Thunb.]

#### *Oxalidaceae*

#### *Oxalidàcies*

Noms populars diànics: Agret, agrets, en general a tot el territori; agreta, agretes ( El Verger, Tavernes de la Vallidigna, ); magret ( Oliva ); trébols ( Beniaia ), on el nom d'agrets s'aplica al *Rumex intermedius*.

Altres noms: Flor d'avellana.

*Oxalis*, el nom del gènere, és un mot compost que prové del grec, *oxis*, àcid, i *hals*, sal, pel tast provinent del seu suc ric en oxalat potàsic.

Dades ecològiques: Herba introduïda, oriünda del Cap de Nova Esperança. Planta herbàcia amb un rizoma que conté bulbets color avellana, de fulles llargament peciolades, totes radicals i trifoliades, amb els folíols clarament en forma de cor a l'inrevés; fa unes llargues i sucoses tiges florals, dretes, amb nombroses i grans flors grogues en forma de campaneta. És l'espècie d'*Oxalis* més estesa i esplèndida de totes, la qual sovint fa uns vistents escampalls i praderies molt espectaculars al davall o sotabosc dels tarongerars, als bancals i conreus i als herbassars ruderals frescals, sempre sobre sòls més o menys humits i ben nodrits, en les comarques costaneres mediterrànies, incloses les Illes. És una herba molluda, molt tendra i delicada i molt sensible especialment a la llum, les fulles de la qual tenen un mecanisme que, segons la intensitat de la llum, els permet de mantindre's obertes o de plegar-se contra el pecíol, en posició vertical, com les flors que s'obrin davall del sol intens i es mantenen tancades els dies grisos i rúfols.

Forma part d'una família de plantes herbàcies composta per vora 900 espècies, aplegades en tres gèneres, la major part de les quals prosperen dins les regions tropicals i subtropicals, si bé algunes oxalidàcies han arribat als països temperats. A les nostres terres només en tenim cinc espècies, totes del gènere *Oxalis*. Les distintes espècies d'*Oxalis* es caracteritzen pel seu sabor àcid, agre, del qual deriven els noms científic i popular, provinent de l'àcid orgànic que elaboren, l'àcid etandioic, més conegut per àcid oxàlic. Una sal derivada, l'oxalat càlcic, forma concrecions en alguns vegetals i càlculs renals en els humans.

L'agret és l'esplèndid color dels hiverns de la plana d'horta litoral, com l'argilaga ho és de les nostres muntanyes i les valls interiors. Un luxe de prínceps és passejar pels florits prats d'agrets dels nostres hiverns hortolans i una delícia impagable rebolcar-se com un infant en la seua molluda i tendrívola gespa. Els tast agrenc de l'agret tan íntimament lligat als paisatges de la infantesa.

Són dignes d'assenyalar tres agrets més que a voltes es poden trobar al nostre territori. Un és el petit agret banyudet (*Oxalis corniculata* L. ), que ara i adés es pot vore reptant pel cru de les senderoles de l'horta costanera de regadiu mostrant les seues floretes grogues i els seus fruits banyudets; l'altre és l'agret híbrid, de flors pletòriques de pètals grocs, que es pot trobar creixent en solitari o a petits poblaments pels clavills dels màrgens de paret o de pedra seca o a les vores dels tarongerars i que mai no entra dins dels bancals; i l'agret roig (*Oxalis articulata* Savigny in Lam; *O. floribunda* Lehm; *O. violacea* ), de pètals d'un vermell violaci molt viu, sovint plantat a les vores de les casetes i xalets com una més de les nostres plantes ornamental tradicionals, i

ocasionalment formant part de la vegetació ruderal i envaint també els faldars dels bancals de tarongers, com a l'ubèrrima partida de La Canaleta d'Ador.

“ El primer agret que vaig vore quan era xiquet - per l'any 1935 - va ser en un hort de la blanca en la partida de Racó, en la ratlla del terme de Miramar i Piles, i prou tapit. No n'hi havia més en tot el terme ( Bellreguard-Miramar )

Dades etnobotàniques:

Per a fer *la pallà* per als bous, que era agret mesclat en palla de blat. Si ho donaven a soles, féien diarrea ( Bellreguard )

Herba per a donar de menjar als animals, mesclà en palla, sobretot als bous (Bellreguard)

El magret es donava als animals mesclat amb palla i de quan en quan perquè és una cosa fresca i aigualosa ( Oliva )

L'agret abans els donaven als bous mesclat amb palla, o segamans o cisca seques ( Daimús )

Les agretes agraden molt als bous i vaques, més que els xiquets els caramelos. Agretes mesclat en fenàs o palla o junc segat ( Tavernes de la Vallidigna )

En dejú mata; però si ja han pegat quatre mossos, s'ho mengen sense molèsties ( Pastor d'Adsúbia )

L'agret fa gasos a les ovelles ( Pedreguer )

La més roïn per als animals és l'agret ( Xaló )

L'agret és criminal per a les ovelles i cabres; però si abans peguen quatre mossos poden tastar-lo. És més perillós encara quan està florit, quan està granat. A les ovelles els agrada molt l'agret, se'l mengen com a loques, es morien menjant-ne; fa un nuc i es lliga dins la panxa i no poden anar. Als bous no els fa res ( Gata )

L'agret m'ha esgarrifat sempre ( Gata )

Les jeunes feuilles sont réputées comestibles: Trotter, 1915 ( Edouard le Floc'h: *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne*, 1983 ).

L'agret frena el baf de la terra després de les plogudes, i fa que no s'aigüen les taronges, i, a més, quan mor deixa la terra bona ( Bellreguard )

Dades antropològiques:

*Penjada d'una branca de la mimosa groga*

*veig una engronsadora on pujava de nen*

*feta amb uns vells cordams de munyir les palmeres ;*

*veig bancals de tavelles amb raves ja espigats;*

*veig l'agret de talls fràgils i campanetes grogues*

*que al bell mig de l'hivern encatifa els bancals*

*d'un verd tendre i florit, grocs a la primavera;*

*veig reviure el camp d'Elx, segadissa a les séquies...*

Gaspar Jaén i Urban: L'Antic Jardí d'Ítaca ( 3 )

### 319.- *Pancratium maritimum* L.

*Amaryllidaceae*

*Amarilidàcies*

Noms populars diànics: Assutzena de mar ( Bellreguard, Miramar, L'Alquerieta de Guardamar, ), assutzena marina, d'arenal o d'arena; lliri de mar, marí o de platja.

Altres noms populars: Lliri de santa Cristina; nadala marina, nadala o nadaleta de mar, narcís de mar, nard coronat.

Dades ecològiques: Mediterrània. Geòfit bulbós, molt comú al ple dels dunars de tot el país, fent-se notar, al llarg de l'hivern i la primavera, pels espessos manyocs de fulles glauques, acintades i recargolades en espiral, i, a l'estiu, pels esplèndids ramells de flors acampanades, grans, blanques i perfumades, les quals presenten, a més dels sis tèpals, una corona dividida en dotze lòbuls que alternen cada dos amb els estams. És la flor per excel·lència de l'arena de la mar, la filla més pura de la duna, la flor i l'olor de l'esplendor del pic de l'estiu.

*Hi pot fer acte de presència, a mig aire de la duna, el bellíssim lliri de mar.*

Ramón Folch i Guillèn. La Vegetació dels Països Catalans: Vegetació Arenícola: Les Comunitats arenícoles dels sorral costaners: Vegetació Halòfila. Pàg: 230

El discret i delicat, pulcre i perfumat lliri de mar, que contra onades i ventades, secors i solellades trau encara tots els anys, al pic de l'estiu, la seua fràgil formosor en l'oblit dels darrers dunars...

Dades etnobotàniques:

Tradicionalment, a l'estiu, s'han fet ramells com a adornament.

Dades antropològiques:

*Platja del Tamarit, platja de l'alegria;*

*gola de l'albufera; Lloc de les Assutzenes.*

*Carrissars i marjals per l'estàtua d'Isis.*

Gaspar Jaén i Urban. La Festa ( XIV )- fragment -

*Sí, sí: aquesta nit havem de ser companyons: està decidit - afageix amb el to d'una criatura viciada per les moxaines -. ¡ Com jugarem arruixant-nos d'aigua lluminosa ! ¡Com vagarem d'un banc de musclos a l'altre !...Oidà ! l'acompanyaré a una caverna on hi ha una reconada de sorra fina, un jaç excel·lent ! És un lloc ple de lliris de platja que, amb la serena de la nit, s'enflairen de les olors més suaus.*

Joaquim Ruyra: La Xucladora

*Descalça i coberta de roba esquinqada,*

*corria salvatge, botant pels esculls;*

*i encara era bella sa testa colrada,*

*la flor de sos ulls.*

*Color de mar fonda tenia les nines,*

*corona se feia de lliris de mar,*

*i arreu enfilava cornets i petxines,  
per fer-se'n collar.*

Miquel Costa i Llobera: *La cançó de Na Ruixa-Mantells*

### 320.- *Papaver rhoeas* L.

*Papaveraceae*

*Papaveràcies*

Noms populars diànics: Rosella, roselleta a tot el territori, i per a precisar: rosella vera ( Bellreguard, Potries, Alfauir, i en general a tot el territori ), rosellera ( Artana ), la mata; monja o mongeta ( Quatretonda, Castelló de Rugat, Salem, Otos, Albaida, ), la flor. A la flor de la rosella ací li diem monja ( Salem )

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Ermots nitròfils, camps de cultius, sobretot del secà muntanyenc. És la flor del camps oberts, de la terra blanca, dels bancals del secà.

Parlant de les distintes sorts de roselles Teofrast a la Història de les Plantes ( Llibre IX, cap. XII; frag. 4 ) n'assenyala una " que és l'anomenada *rhoiàs*, la qual és pareguda a la xicoira silvestre, d'on que siga comestible. Creix en els sembrats, sobretot en l'ordi. Té la flor roja i una càpsula que ve a tindre l'amplària de l'ungla del dit humà. Es cull abans de la sega de l'ordi, quan encara està un poc verda. Porga per davall. "

Dades etnobotàniques:

És una de les grans flors pectorals com la malva, la treponera, la palera i la violeta.

Pètals de rosella per als bronquis i constipats ( Gandia )

La rosella és estupenda per al constipat ( Xixona )

Les fulles basals tendres estan considerades com una de les verdures més volgudes, sanes i saboroses, sobretot, fregides en allets, tant per a menjar-les soles com per a farcir pastissos, coquetes o minxos.

Les roselles no es bullen mai per a no llevar-les el seu agrest i estupend tast; solen fer-se ofegaetes.

Les roselles ben fregaetes i fregidetes en baejo, què bones ! ( Miramar )

Es bullen i rall d'oli. Les cabres i ovelles no en tenen mai prou ni les gallines ( La Torre de les Maçanes )

Roselletes. Bullir, a penes; fregir en allets i trossets de baejo ( Gandia )

Abans de fregir les roselles, a vegades, cal donar un bullidet per llevar-li la fortor ( Albaida )

Quan ja estan ben netes, lleve el peçó i les fregue ben fregaetes en sal, fins que solten tota l'amargor o aigua verda; i les escòrrec. Gastar paella i millor encara caçoleta de test. Oli i all. Creme l'all, pose les herbes i vas sofregint-les aufegaetes amb trossets asguellats de baejo, i quan està ben sofregit pose un poquet d'aigua per a que es puga coure bé la brossa ( Miramar )

Roselles, oi, si n'ha fet io ! Quan estan tendres són dolces, boníssimes, però una volta que granen no. Hi ha unes que tenen les fulles més estisoraes i unes altres més llises, però són igual de bones, el sabor és el mateix ( Gata )

Roselles tendriues, bullidetes i després fregidetes en allets, estan riquíssimes ( Bocarent )

Les roselletes soles fan molta sang ( Beniaia ).

Quan en menge de roselles per a sopar dorc una meravella. Hi ha qui les bull una miqueta, io les faig aufagaetes i directament fregides. Té l'efecte de cascall. Ací se'n crien vora cinc classes de roselles comestibles ( Salem )

La rosella no és verdura grossa i no cal bullir-la, només fregir-la un poc amb allets i prou ( Benimeli )

Quan és xicoteta la rosella, que és tendreta, la mesclaven en espinacs per a fer-los fregits o per a fer cocots i cocotets ( Cocentina )

Crues, igual com els llicsons, les collies i te les menjaves, allí mateix en el bancal. O també la feem bollida o en pastissos i en tot. Boníssima. En temps de guerra, ixies d'escola, agarraves tres o quatre rotllos i una taronja o dos i després et menjaves llicsons i roselles. Ixiem d'escola la meua amiga i io, i mo n'anàvem a fer brossa i feem brossa per als conills i roselles per a les gallines, i en un sac de huit barcelles que mos posàvem al cap, que només veen dos boixets per baix, tots els dies tornàvem a casa amb unes sacaes de brossa enormes! Estàvem flaquetes, que no pesàvem vint quilos, però fortes com a dimonis. Les roselles ma mare les escaldava a voltes, de nit, en morret d'arròs, per a les gallines i es feen de pondre ! El morret és això que li falta a l'arròs, això que té eixe granessiuets xicotius, i això ho escaldava, s'estovava en les roselles i l'endelà ho donaves i es feen de pondre ! Als conills els rosella fea diarrera, però a les gallines els ho tiraven per la vesprà, tallaes o senceres, i se les picaven i no deixaven res (Quatretonda de la Vall d'Albaida)

La rosella té molta força, i per això fa tanta llet. Com més granà es cull, més aliment té. He criat bous i vaques durant 50 anys. Però no hi ha que donar-ne amb excés, una o dos passaes per dia, perquè sinó les vaques paraven borratxes i calia pegarles algú puntelló per a que s'alçaren ( Alquerieta de Guardamar )

Abans quan sembraven els bancals i n'hi havia molt de "ganao", quan era sec, les llavorettes de rosella, ho segaves i el "ganao" s'ho menjava, com si menjaren pinso de faves o dacsca i tot això. Després tiraves el fem per a sembrar i ella ixia i s'escampava ( El Castell de Guadalest )

Un grapat de roselleres per als conills ( Artana )

Les rosselles infla molt l'estómac del ganao i de les persones ( La Torre de les Maçanes )

Ací no mos mengem les roselles ni tampoc les cama-roges ( La Canyada )

Les llavors de la rosella, calmen els canaris i tots els pardalets ( Criador d'aucellets i canaris de Quatretonda d'Albaida, casat i habitador de l'Alquerieta de Guardamar )

Les flors " padorno " ( Artana ).

Dades antropològiques:

*Amb un pessic, un sol pessic de brisa,*

*sols amb dos dits, amb dos dits sols de l'aire,*

*naixes i fuges, criatura aèria,*

*te'n vas al regne de les papallones,*

*ets i no ets, predominant rosella  
per sobre el blat, i te'n vas i no tornes,  
deixant als dits un tacte cereal,  
un vague enyor, una suau tristesa,  
el breu regal d'efimera durada,  
sols una pols, un no-res i ja tot,*

*filla del déu de la millor farina!*

Vicent Andrés Estellés. Ram D'ürm: la rosella.

*El color lleument rosat  
de les primeres boirelles  
tremola dins les roselles  
que de l'aua l'han copsat.*  
Josep Carner. Salutació de Pasqua

*... i les planes  
cobertes de roselles,  
amb tanta vermellor i alé de somni  
que els àngels, quan hi passen,  
més blancs et semblarien...*  
Elizabeth Barrett Browning: Ànimes de flors ( fragment )

*Entre l'alfals i el forment,  
la rosella va creixent  
a penes ve la calor;  
però mor sobtadament  
en les mans del segador.*  
Josep Bodria i Roig. Les roselles ( fragment )

*El sol, com una rosella  
estesa damunt l'atzur,  
envermellia la selva,  
la selva del mes de juny.*  
Francesc Almela i Vives. Romanç sense paraules.  
*A la rosella  
deixa la papallona  
les seues ales.*  
Matsuo Bashó ( 1644-1694 )

### **321.- Papaver dubium L.**

*Papaveraceae*

*Papaveràcies*

Noms populars diànics: Rosella, roselleta, i precisant més, rosella borda ( Bellreguard, Castellonet de la Conquesta, i en general a tot el territori ), i també rosella gitana o gitaneta o simplement gitana ( Gandia, Rafelcofer, Potries, Alfauir, Ròtova, )

A Alfauir fan clara distinció entre rosella vera ( *P. rhoeas* ), rosella gitana ( *P. dubium* ) i la rosella de cementeri que fa les fulletes més partides i finetes.



Dades ecològiques: Holàrtica. Camps de cultius, tarongerars, sobretot de la plana d'horta costanera.

Dades etnobotàniques:

Verdura com l'altra rosella, però és menys apreciada perquè la fulla no té tanta làmina i es més peluda i filosa. Però quan es cria bé i està tendra és molt bona.

### **322.- *Papaver somniferum* L. subsp. *somniferum***

*Papaveraceae*

*Papaveràcies*

Dades ecològiques: Eurasiàtica-Macaronèsica. Fulles glauques, dentades i amplexicaules. Floració de cap a cap de la primavera. Càpsula glabra de 2 a 7 cm de llargària, bruscament contreta en la base. Planta glabra. Dents foliars no aristats. 3-12 cm

*Papaver somniferum* L. subsp. *setigerum* (DC.) *Arcangeli*

Noms populars diànics: Cascall ( Gandia, Benialí, Castellò de les Gerres, Ràfol de Salem, Salem, Pedreguer, Manuel, Algemesí, i a tot el territori sense excepció ); també, a voltes, pinta-coques ( Cocentina ), perquè tradicionalment les seues diminutes llavors es feien servir per a ornar pans, pastissos, coques i altres productes de confiteria, els quals es recobrien amb elles abans de posar la pasta al forn. Cabotetes o cabotes de cascall ( ), carabassetes de cascall ( Manuel, Algemesí, Benifaió, Almussafes, ), les càpsules que contenen els fruits.

Toponímia:

La Partida el Cascall de Tormos.

Dades ecològiques: Mediterrània-Macaronèsica. Fulles glauques, dentades i amplexicaules. Càpsula glabra de 2 a 7 cm de llargària, bruscament contreta en la base. Floració de cap a cap de la primavera. Planta setoso-híspida. Fulles amb dents un poc aristades. 3-7 cm.

Són plantes cultivades des d'antic al territori, al País i a tota la mediterrània, que sovint es poden vore naturalitzades, amb més o menys fortuna, als herbats i pasturatges nitròfils, en bancals perduts, vorals de camins, braçals, màrgens de barrancs frescals, faldars de muntanya transformats i xafigats com els que volten la roca del castell de Bairén de Gandia, on d'ençà uns pocs anys s'hi fa totes les primaveres una colònia fenomenal. Al territori fins a darreries dels anys 70 es podia vore el cascall ben fullat i ben florit davant de moltes cases de poble i de casetes de camp, i les llavors es podien comprar en qualsevol floristeria. Actualment encara es pot vore el cascall prou sovint en alguns horts i jardins particulars tant de cases de poble tradicionals com en xalets, masies, com en aquell hort de flors que ara recordem tan senyorial i espaiós del preciós carrer Colom de la Vilajoiosa, i també es podrà trobar no poques voltes pels entorns dels recs i camps abandonats de moltes poblacions de la Marina i d'altres més interiors.

L'altre any va i me n'ix, allà en la Nevera, però tot un bancalot de cascall, i ho vaig llaurar tot ( Ràfol de Salem )

Dades etnobotàniques:

El cascall és una molt antiga tradició mediterrània i valenciana com a planta medicinal, ornamental i culinària. Als temps de les nostres primeres entrevistes era prou freqüent que el comunicant ens ensenyara un ramell de cabotes seques de cascall que encara tenia alçat per casa; i fins fa només uns pocs anys encara es podia trobar ben criat en alguns

horts, patis i jardins familiars, en els quals mai ha faltat des de temps molt reculats, com ho reporta Enric Valor parlant de l'Hort de Flors que la seua casa pairal tenia al darrere, la casa de la seua infantesa:

“ En la major part de la meua infantesa vaig jugar en un hort de quasi trenta metres de llarg, costat per costat dels altres horts de les cases veïnes. Hi teníem una carrasca o alzina de fulla curta, moltes classes de flors bones per al clima cantellut - roses, violetes boscanes, cascalls, per exemple - i altres plantes com malveres, malvins, varetes de sant Josep... Tot el jardí tenia tres quadrets i una petita rotonda coberta de plantes enfiladisses. A les vores creixien acàcies joves i es podia córrer tot per un bon traçat de caminals. Vaig passar-hi uns quants anys magnífics. Allà venien els amics i jugàvem molt, fins amb els gats de casa, ells tan amorosos i egoistes, ben domesticats. “

O com aquell hortet modest, esquifit, al darrere de la caseta o xaletet , mirant la mar, a la platja de la Malva-rosa del pacífic professor don Joaquim Bonastre, que ens descriu Enric Valor en “ Temps de batuda “ ( p. 271 ): “ reblit de plantes populars: margarides, alfàbegues, flors de nit, cascalls, i alguns arbres no massa grossos per a ombra. “

També la maga Carmelina ens fa un report del cascall:

“ M'agradava gaire entrar al paster, sempre amb aqueixa foscoreta i aquell silenci, però sobretot sempre amb la mateixa olor de rent, que a mi em semblava com una certitud de renovació i de cosa viva. Perquè jo pensava que la terra després de la pluja també feia olor de rent; i també ho feia aquell nou-nat fill de la masovera; i les flors del cascall, que jo mastegava d'amagatons per veure quina cosa em passaria, però mai no em passava res. Sí, tot el que era vida feia olor de rent.

Carmelina Sanchez-Cutillas. Matèria de Bretanya. P: 135

El cascall per a adornament de les casetes ( Pego )

Antigament es venien carabassetes de cascall en la drogueria de mon pare. Io encara ho he vist ( Benifaió )

L'ús culinari-ornamental del cascall, encara vigent en alguns forns del territori, i al qual fan al.lusió alguns noms populars, es troba ja esmentat entre els menjars per a una festa de la Grècia antiga, concretament en un cant d'Alcmà, el poeta d'Esparta, escrit vers l'any 630 aC:

*Set divans i altres tantes taules*

*ben guarnides de pans de llavor de cascall,*

*de lli i de sésam...*

Usos medicinals.

Com a hipnòtic:

Arreplegaven un falcaet de cabotetes, i les feen bullidetes, i després mullaven amb una *monyiqueta* per a que xuplaren els xiquets que dentaven i quan estaven desvetlats per a fer-los gana de dormir ( Pego )

Una caboteta seca bullida amb un poc de sucre o de mel per a fer dormir els xiquets desficiosos o ploraners ( Benialí, Benissivà ).

El cascall per als xiquets per a que no ploraren ( Salem )

Xiquet ploró, dóna-li cascall ( Castelló de Rugat )

Cascall baix del coixí quan es sentien els xiquets desficiosos ( Pedreguer )

Cascall per a dormir els xiquets a la nit ( Castelló de les Gerres )

El cascall per fer dormir els xiquets. Bullien cabota i tot, sencera. M'han contat moltes voltes que ma uela, que era de Salem, a una xiqueta, es veu que li va carregar un poquet massa, i va estar tres dies dormint sense despertar-se, i ma uela ja tenia uns plors ! ( Ràfol de Salem )

El cascall per a que callaren i s'adormiren les criatures que ploraven molt. Les llavors de les cabotetes bullides i en una monyiqueta de drapet mullaven i xuplaven, i a callar i a dormir els xiquets. Va haver una volta que un xiquet d'ací va estar tres dies dormint; es veu que ho van fer carregaet. Algú va tirar alguna llavor de cascall i sempre s'ha criat silvestre per ací ( Salem )

Posar una caboteta de cascall baix del coixí per a fer dormir els xiquets.

Posar una caboteta de cascall baix del llit per a dormir. El meu germà ho feia ( Alcoleja )

Es prenién tassetes de llavors de cascall i es quedaven més tranquils que un déu ( Benidoleig )

Pectoral:

Calmant de la tos i tranquil.litzant. Cabota seca ( la caixa i les llavors ), picà en un morter. ½ culleradeta de postre en infús i deixar reposar 5 o 6 minuts ( Cocentaina ).

Una tassa ben calenta per dia de bullir 2 cabotes seques de cascall per als constipats i encatarraments ( Rugat )

Antiinflamatori intestinal:

Llavats per a tallar la diarrea: Posar en 1l. d'aigua a bullir 2 cabotes fins reduir a 1/2l. Ja gelat se li afig mitja unça de midó i un rovell d'ou, i es remeneja ben remenejat. Cada 1/2h. es fa un llavat amb el contingut d'una tasseteta ( Rugat )

Ús analgèsic:

Bullir la planta i fer bafs amb la boca oberta per al mal de queixal ( Alcoleja )

Altres usos medicinals:

Ma uela tots els anys en sembrava un rogle, i guardava les cabotetes per a netejar la matriu quan avortaven les ovelles ( Benidoleig ).

Empastre d'una caboteta de cascall amb segó per al " cascat " ( Beniopa )

Dades antropològiques:

*Lethaéo perfusa papauera somno*, els cascalls amerats de son de Leteu, diu Virgili a *Geòrgiques*, I, ver: 78, de l'aigua del riu Lete, que procura el dolç oblit de les dissorts.

No és el mateix el cascall que el cavall. Bioquímicament tenen semblances però culturalment són mons absolutament diferents. En aquestes modestes recerques només s'ha volgut constatar l'ús tradicional del cascall, és a dir, de la planta i no dels seus derivats químics, com la morfina, codeïna, narcotina o papaverina, tan importants dins de la medicina oficial de tots els temps, ni tampoc de la recent heroïna, tan important socialment per dissort entre la població urbana jove en els darrers anys i actualment. Repetim no és el mateix el cascall que el cavall, culturalment són mons absolutament diferents. Nosaltres lamentem no tindre experiències personals ni testimonis actuals de l'ús de l'heroïna o d'altres compostos similars. Tocant al gènere papaver tret d'algun

exquisit plat de tendres fulles basals de rosella a l'hivern abans de la nefasta aparició dels herbicides, no gaudim d'altra vivència personal. Ens plauria poder aportar la nostra xicoteta experiència, les nostres vivències, a tall comparatiu, però només poden referir el fresc testimoni dels nostres ancians comunicants que només sabíem de l'ús medicinal, culinari i ornamental del cascall.

Encisadora la comparança que fa Homer ( La Ilíada. Cant VIII; v: 300-308 ) de la tràgica mort de Gorgitió, el noble fill de Priam i de la bellíssima Castianira, colpit en el pit per una mortal fletxa de Teucre destinada a Hèctor:

*Tal com torç a una banda sa testa el cascall en l'hort*

*sota el pes dels fruits i de les pluges primeres,*

*doncs així ell va torçar el coll a un costat sota el pes del casc.*

### 323.- *Parietaria judaica* L. [= *P. difussa* Mert. & Koch; - *P. officinalis* auct.]

*Urticaceae*

*Urticàcies*

Noms populars diànics: **Morella roquera** ( Bellreguard, Daimús, Oliva, La Font d'En Carròs, Vilallonga, Beniflà, El Real de Gandia, Beniopa, Grau de Gandia, Castelló de Rugat, Quatretonda d'Albaida, Xàtiva, Setla, Verger, Ondara, Pedreguer, Sanet i Negrals, Benimeli, Benimaurell, Almudaina, Benimarfull, Beniaia, Benissili, Planes, Alcoleja, Benimassot, Manuel, Silla, ), **morella ruquera** ( Benialfaquí ), **morella**

( Potries, Ador, Palma de Gandia, Benirrama, Benialí, Benissivà, Alcalà de la Jovada, Catamarruc, Planes, Margarida, Cocentina, Alcoi, Confrides, L'Abdet, Salem, Beniatjar, Carrícola, ), **herba morella** ( Xàbia ); **roca morella** ( ); **maria roquera**

( Bellreguard, Rafelcofer, Daimús, Alquerieta de Guardamar, Miramar, Oliva, Forna, Pego, La Font d'En Carròs, Gandia, Beniopa, Ròtova, Alfauir, Almiserà, Terrateig, Castellonet de la Conquesta, Aiello de Rugat, ), **rapa-morella** ( Ebo ); **molla roquera**

( Tàrbena, Altea, ); **brossa roquera** ( Miramar, Oliva, Tavernes de la Vallidigna, ), **brossa de paret** ( Bellreguard, ); **roquera** ( Bellreguard, Rafelcofer, Daimús, Potries, Oliva, Terrateig, Aiello de Rugat, ); **herba roquera** ( Sagra, Tormos, Murla, Fleix, Parcent, Castells de la Serrella, Tollos, Benimassot, Callosa d'En Sarrià, Penàguila, Pamis, Pedreguer, ), **herba ruquera** ( Famorca )

**Paretera** ( Alfafara ), **herba paret** ( )

**Brossa caragolera** ( Miramar ), **caragolera** ( Oliva, Pego, Ares del Bosc, Tavernes de la Vallidigna, )

Diuen brossa roquera però és caragolera de tota la vida, perquè allí es cria el caragol ( Oliva )

Caragolera perquè els caragols crien baix ( Pego )

Caragolera perquè es crien molt els caragols en eixes plantes ( Tavernes de la Vallidigna )

**Herba dels pardals** ( Grau de Gandia ). Per què els animals es mengen la llavor per a curar-se la vista ( Grau de Gandia )

**Llavatassa / llavatasses** ( Tàrbena, El Castell de Guadalest, Benimantell, ), **renta-pitxers** ( Gata ), **renta-vitxells** ( Poble Nou de Benitatxell )

**Brossa de cementeri** ( Bellreguard, )

**Apegalosa** ( Simat, Benifato, La Xana, ), **pegalosa** ( Artana, Alcúdia de Veo, )

**Anceni de moro** ( Alzira )

**Pixagats** ( )

Dades ecològiques: Mediterrània. Herba hipernitròfila molt abundant en murs, parets, canal de reg, cultius, sesters i herbats nitròfils, i en general als ecòtops amb gran influència antrozoògena. La morella roquera és un cas més entre les diverses combinacions possibles de la poligàmia, de la multipliciat d'acoblaments, té flors femenines mesclades amb altres hermafrodites.

Cal assenyalar que aquesta tendra i enganxadissa herba, que li plau créixer a prop de l'home, és un veritable flagell dels asmàtics, ja que el seu pol·len és un important agent al·lèrgic que provoca, a voltes, casos d'al·lèrgia amb simptomatologia respiratòria greu.

Li tinc al·lèrgia io i totes les meues filles ( Simat )

És la que fa al·lèrgia, el meu fill és al·lèrgic a la maria roquera, els metges de l'al·lèrgia li diuen paritòria, i io dic, si això és la maria roquera ( Miramar )

La morella roquera només servix per a apegar-se als pantalons i no llevar-te-la ( Silla )

Dades etnobotàniques:

Digestiu:

Per a fer ganes de menjar i per a l'estómag malalt. Una tasseta abans de cada menjar, dinar i sopar ( Castells de la Serrella )

Per al mal de ventre. Empastre de morella roquera, ulls d'herba alfals i caragols moros.

Es pica i en cru es posa sobre el ventre ( Gandia )

Per a la inflamació de l'estómag ( Callosa d'En Sarrià )

Pegats en l'estómag per a la inflamació ( Almudaina )

Tassetes de maria roquera tots els dies per a la úlcera. Bullir ( Forna )

Tasses per a la panxa ( Alzira )

La morella roquera és laxant. Tasses ( Planes )

Per a les almorranes. És un remei excel·lent. Llavats locals. Es bull un manoll de maria roquera en dos litres d'aigua fins que l'aigua bullga ben bullida; i quan l'aigua no estiga ni calenta ni gelà es fan dos o tres llavats per dia durant quatre o cinc dies. M'ho va ensenyar un pastor del poble que sabia molt d'herbes quan io era jove. Al meu gendre anaven a operar-lo i després de provar-ho se li'n van anar completament ( Almiserà )

Circulació:

La meua filla s'ho prenia, una temporà, tots els matins per ala circulació de la sang. És molt difícil de matar amb herbicida ( Benimassot )

Morella per a aclarir la sang ( Alcoi )

Per a rebaixar la sang. Bullir la morella amb arrels d'esbarzer i de canya, i beure'n ( Gandia ).

Era bo per a rebaixar la sang ( L'Abdet )

Bafs de morella per als constipats: un grapaet de morella, un brotet de romer i un grapaet de segó de blat. Aspirar en un embut. Suavitza els bronquis ( Benirrama )

Per als costipats. Baixa la sang una barbaritat, i la seca. Un pessic d'herba per tassa i bullir ( Alcoleja )

Això és molt bo per al constipat, es pren cada dia una tassa, i això rebaixa molt la sang ( L'Abdet )

Renal:

Per a fer funcionar els rinyons ( Gandia )

Per a la inflamació de la orina. Un got de dejú; al segon dia ja es nota millora ( Ebo )

La molla roquera és lo millor per a l'orina. Tenia un matxo que no podia pixar i estava animalet mig mort, i vaig fer olivera, cabellera de dacsca, molla roquera i tot junt vaig

bullir una calderà, i li'n vaig donar un parell de botelles, i l'endemà bo. Això desinflama molt per a l'orina ( Altea )

Lleva la inflamació ( Benimassot )

Per a la inflamació de la veixiga. Io la gaste i em va molt bé. Només que abuse un poquet de l'alcohol o del café, em ve la inflamació. La bulle uns cinc minuts, la tape i quan està tibeta la cole. Un got de matí. Purifica el rinyó. També és bona per a la inflamació de les dones ( Gandia )

La morella roquera és molt bo per a la inflamació de l'orina ( Benimassot )

La morella roquera per a netejar els ulls ( Xàtiva )

Morella roquera per a la inflamació de les dones. Tasses ( Benimarfull )

La morella roquera neteja els ulls. Bullit. Colar a tela. Posar el gotet en l'ull. Dos o tres voltes per dia ( Manuel )

Picant l'herba roquera i posant-la damunt dels colps xupla els morats ( Tollos )

I per a fer banys per als colps ( Gandia )

La meua germana es fa banys de morella roquera per als mals de genolls. Calentets ( Planes )

Per a fer créixer els cabells, en escaldat i posant-la al cap com una compreseta durant una estona ( Xàtiva ).

Veterinària:

La morella ruquera, bullit i fregit en oli per als " mals " dels animals, matxos, burros ( Benialfaquí )

Io tenia un gosset que menjava maria roquera quan tenia mal de ventre ( La Font d'En Carrós )

Les ovelles peguen quatre mossos i prou. Les gallines si que s'ho mengen, i diuen les dones que fan més ous ( Terrateig )

Fa que les gallines que en mengen, ponguen ous de rovell més groc ( Castelló de les Gerres, ).

Ho piquen les gallines, la fulleta, s'ho mengen molt bé ( Salem )

La tiraven a les gallines per a que pongueren ( Palma de Gandia )

La morella la tiraven al corral. Se la menjaven molt les gallines ( Carrícola )

La morella és molt bona per a donar de menjar a les gallines ( Alcalà de la Jovada )

Cria caragols. Els caragols s'amaguen allí, es veu que mingen brossa d'eixa, escarbes i n'hi han caragols ( Ares del Bosc )

Allí anaen i es criaven molt els caragols ( Murla )

Van molt els caragols on n'hi ha herba roquera quan fa reixiu ( Penàguila )

Allí baix s'amaguen els caragols, les xones i els moros ( Beniopa )

La morella roquera van a buscar-la molt els caregols ( Vilallonga )

Usos domèstics:

La morella roquera neteja les botelles. Abans quan anàvem a berenar per a netejar les botelles per a posar l'aiua la posàvem dins, fa un poc de sabonera (La Font d'En Carrós )

En aquell temps que no hi havien moltes botelles quan estaven brutes, agarraven les fulles de l'herba roquera i les posaven dins i sachsaven i es quedaven netes ( Murla )

Per a netejar els cristalls segons un herbolari de València que venia per ací ( Benialí ).  
Morella roquera per a netejar botelles i ampolles, posant-la tendra dins i sacsant. Ho raspa ( Benissili )

L'herba morella neteja els vidres de les botelles, els deixa brillants; si està granà millor. Es posa l'herba, un poquet d'aigua i sacsar; si està bruta d'oli millor posar aigua calenta ( Xàbia )

Per a netejar les botelles i les marraixes de cristal quan estaven brutes d'oli o d'allò que siga. Posaven la morella en aigua calenteta i anaves menejant-la, menejant-la, i es quedava el cristal més net que l'or ( Oliva )

Per a netejar marraixes de cristal brutes d'oli. Arreplega tota la morca que n'hi ha dins. Agarre fulles d'això i les tire dins de la marraixa, amb una miqueta de lleixiu o de detergent, i si fa fred una miqueta d'aigua calenteta, i la sacse ben sacsà. I queda ben neteta ( Potries )

Posaves això en el setrill i arena, ho sacsaves i es fea net ( El Castell de Guadalest )

### 324.- *Paronychia argentea* L.

*Caryophyllaceae*

*Cariofil.làcies*

Noms populars diànics: Herba **sanguinària** ( Potries, La Font d'En Carròs, ), sanguinària ( Gandia, Beniaia, Gata, Xaló, ).

**Arrecaes** ( Gata ), recaes ( Parcent, Gata, Jesús Pobre, ), racà ( Gata ), pendientes ( Beniaia, ), pendientes de la reina ( Vilallonga de la Safor ), pendiente de la Mare de Déu ( Alфондеguilla )

**Mantellineta** ( Bolulla, Agres, ), manto de la Virgen ( Biar ).

Herba de les set sangines ( Gata )

**Herba capçotera** ( Ebo, Benimassot, Benilloba, Beneixama, ), capçotera ( La Torre de les Maçanes, )

Plateta ( Castelló de les Gerres ); cotonet ( Castelló de les Gerres )

Flor de terra ( Benidoleig )

Li diuen herba capçotera, perquè l'arreguen els capçots per a fer el niu ( Ebo ), o dit, altrament, perquè els capçots fan el niu en eixa herba ( Beneixama ) o la que fan els capçots el niu ( Benilloba ).

Dades ecològiques: Mediterrània-Iranoturaniana. És una de les broses més curioses dels nostres camps i muntanyes, als quals li plau encatifar de blanc amb uns petits esguits d'or. Herbats nitròfils, vores de camins, faldars xafigats i ressequits, ermots.

Amb el mateix nom i ús es fa servir també la *Paronychia capitata* (L.) Lam.. Una planta mediterrània, que fa els brots més gruixuts, però més curts i molt espessos i blancs.

Dades etnobotàniques:

Per a les pedres del rinyó ( Ebo )

Per a fer orinar (Beniaia).

Les recaes per a tensió, i per a l'asma ( Jesús Pobre )

Per a netejar la sang, fent novenes en dejú ( Alфондеguilla )

Per a que circule la sang i es depure ( Potries )

*Tisana per a la inflamació de la orina i les pedres de rinyó ( Bolulla ):*

Mantellineta / Cua de cavall / Gram / Gra d'ordi / Cabellera de dacsa.

*Mescla per als Triglicèrits:*

Recaes, soflaina, frígola i romer, tot bullit en un perol. En dos dies ja baixen ( Jesús Pobre )

Dades antropògiques:

Tal com arpleguen alguns dels seus noms populars, com *arracades* i *mantellina*, l'herba s'ha fet servir per a confeccionar ornaments femenins i composicions florals, sovint, religioses, i especialment dedicades a la Verge Maria.

Per a fer pendientes i pulseres ( Oliva )

Amb iguals virtuts es fan servir també al territori:

### **325.- *Paronychia aretioides* DC.**

*Caryophyllaceae*

*Cariofil.làcies*

Herbata iberollevantina. Anomenada a Gaianes, arenària, i utilitzada com a diürètica i antilitiàsica.

### **326.- *Paspalum dilatatum* Poiret in Lam**

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: Cerreig d'espigueta ( Miramar, ); cerreig de la Ribera ( Bellguard, ).

Dades ecològiques: Neotropical. Planta sudamericana introduïda. Prats, vorals i rodals ruderals i humits.

Dades etnobotàniques:

Se la recorda com una mala herba típica dels arrosars, difícil de destriar de l'autèntic arròs quan encara no s'ha espigat.

### **327.- *Paspalum distichum* L. [ = *P. paspalodes* ( Michx. ) Scribner )**

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: Pedrenca ( Bellguard, Miramar, Piles, L'Alqueria de la Comtesa, La Font d'En Carròs, Pego, Gandia, Xeraco, Alfauir, ); pèl gramós ( Pego )

Altres noms: Gram d'aigua.

Dades ecològiques: Subtropical. Estolonífera molt abundant a les vores i prats mullats dels rius i dels sequials; herbats de sòls ben humits i ruderals; és més robusta que el pèl de uela i té la base dels peduncles de les espigues pilosa; només una espiga pedunculada.

Dades etnobotàniques:

Farratge tingut per molt bo.

Ix en los valls. Ho segàvem per als bous ( Miramar )

Bona per als animals ( Piles )

Dades antropològiques:

La pedrenca és la planta que va sembrar Cronos en les Illes dels Benaurats i que alimentava als cavalls del Sol.



**328.- Paspalum vaginatum Swartz [= P. distichum L.]**

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: Pedrenca fina ( Bellreguard, Miramar, ); pèl de uela ( Pego ); borró ( Pego )

Dades ecològiques: Subtropical. Molt semblant a l'espècie anterior però abelleix sòls litorals arenosos humits i salins; i té les fulles més estretes, la base dels peduncles de les espigues glabra, i amb peçó totes dues espigues.

Dades etnobotàniques:

Una de les millors pastures per a donar de menjar als animals de corral ( Miramar )

Li he fet una gavella de pèl de uela a l'haca per a que es torbe ( Pego )

**329.- Passiflora incarnata L.**

*Passifloraceae*

*Passifloràcies*

Noms populars diànics: Flor de Passió, passionera.

Dades ecològiques: Originària d'Amèrica Tropical. Cultivada com a ornamental i pels fruits.

Dades etnobotàniques:

Sedant, tranquil·litzant i lleugerament hipnòtica ( Gandia )

Dades antropològiques:

“ La passionera pujava pels murs i per les façanes agafant-se a l'argamassa i a l'algeps, i criava unes flors verdes i grogues i de la color del suc de la móra tot barrejat dins de la mateixa flor, i hom deia que allò eren els claus de les mans i els claus dels peus del Nostre Senyor, i la corona de punxes que li ficà aquell soldat al cap. I al dessota dels claus, i de la corona també, hi havia una goteta de mel, una mel clara com una rosada. “  
Carmelina Sánchez-Cutillas. *Matèria de Bretanya*. p: 85

**330.- Petroselinum sativum Hoffm. [= P. crispum ( Miller) A.W. Hill.; P. peregrinum Lag.; P. hortense auct.; Apium petroselinum L.]**

*Umbelliferae vel apiaceae*

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: Julivert, a tot el territori; a voltes, jolivert ( Manuel )

Altres noms populars: Givert ( Roselló ), juevert ( Illes Balears ), junivert ( L'Alguer )

Dades ecològiques: Holàrtica. Origen incert, potser oriental, hi ha autors que el creuen oriünd de Grècia i Sardenya. Hemicriptòfit o herba biennal, dreta, ramificada, glabra, de tija estriada i fulles d'un verd lluent, dividides en folíols obovato-cuneats, inciso-dentats, i umbel.les llargament pedunculades. Cultivat des d'antic molt sovint als horts, i fins i tot en un cossi al balcó o al pati de casa, com a condiment; es pot trobar també subespontani en terres cultivades o ruderals, i, a voltes, en roques i parets ruderalitzades.

Dades etnobotàniques:

Hi ha, a tot el territori, una veritable devoció pel julivert com a condiment culinari. És un goig vore'l sempre tan verd i llustrós ornant verduleries, fruiteries, peixcateries i carniceries.

Herba diürètica, útil com a depuratiu de la sang, en reumatismes i gota, en les pedres renals i els edemes. S'ha fet servir també com a estomacal o estimulant de les funcions gàstriques, carminativa, colagoga, emmenagoga i galactòfuga. L'apiol que conté,

d'acció avortiva, li dóna toxicitat, atés que a dosis altes provoca nefritis, hematúria i paràlisi muscular. Està contraindicada durant l'embaràs.

El jolivert per a les hemorràgies internes. Xupla pels porus. Un bon manollet de jolivert, tres cullerades de sucre, picat ben picat en un morter fins que faça suquet, afegir una o dos cullerades de sagí de porc; posar sobre una gassa, doblar-la i aplicar, a on tinga l'hemorràgia, en forma d'ampastre ( Manuel )

Contra l'estrenyiment dels nadons i dels xiquets menuts, s'unta el peçó d'una fulla tendra de jolivert, tal com es fa amb el peçó de la fulla de malvera o de gerani, per a introduir-lo pel culet del xiquets a fi d'estimular el peristaltisme rectal.

L'aigua de jolivert es fa servir per a netejar-se la cara en casos d'acné.

Se'l té també per avortiu per a persones i per a animals.

A Castelló ( Luís Mulet Pascual ) s'ha gastat tradicionalment com a avortiu, introduint unes fulles de jolivert en la vagina durant el dia i descansant per les nits. Per a tallar la llet de les mares es posa un emplast de fulles picades sobre les mamelles de la dona.

Bullit per a quan malparia una ovella, igual que per als conills. Mig litre d'aigua i un grapat de fulles tendres. Li agarraves el queix a l'ovella i amb la tassa o el got per a dins ( Biar ).

A Granada per a evitar el mareig dels viatges en cotxe s'oloren fulles de jolivert durant el viatge ( Gonzalez-Tejero )

*Dades antropològiques:*

Hi ha la dita tan popular que resa: *Eixe és com el jolivert, es troba en tots els " guisaos "* ( Castells de la Serrella )

Hi ha també aquells poema grec antic de Filodem que comença:

*Petita i brunenca és Filènon,  
però més rinxolada que el jolivert...*

A Silla es fa encara un ús màgic del jolivert en honor de Sant Pancràs, advocat del treball i de la salut. És una tradició molt arrelada al poble. Es pot incloure dins del tipus de màgia que s'anomena *màgia benèfica o productiva*, que cerca l'èxit en activitats com el comerç, l'agricultura, la caça, etc. Es pot vore encara en algunes cases, bars i xicotets comerços de Silla, El Romaní i d'altres pobles de la Ribera, un pitxeret ple de brots tendres de jolivert a tocar de la imatge del sant, al qual li resen tres parenostres demanant salut i treball o la seua protecció. La imatge no pot adquirir-se ni comprar-se per si mateix, ha d'arribar-li a la persona com un regal sense que ho sàpia.

- Io el tinc tot l'any aixina, amb el pitxeret de txolivert i la moneda de dos quinzets en el dit apuntant pac a dins de casa, i quan canvie el txolivert, dia si dia no, li demane que no falte salut i treball per a mi i la meua dona. Ho faig de tota la vida com els meus pares, ens comentava un pescater, Josep Vicent Primo. Es fea principalment per a que la faena entrera a casa, però ara inclús demanen diners, ens aclariria un altre veí. També la jove florista Empar Alba Celda ens va confirmar la devoció: - Canvie el txolivert quan se seca i li demane sort i diners.

Aquest ús màgic també és conegut i practicat amb xicotetes variants a Gandia i altres pobles de La Safor.

**331.- *Peumus boldus* Molina.**

*Monimiaceae*

*Monimiàces*

Noms populars diànics: Boldo.

Dades ecològiques: Originària de les contrades eixutes de Xile.

Dades etnobotàniques:

Planta d'herboristeria molt coneguda i utilitzada en els àmbits més urbans del territori com a digestiva i hepàtica.

**332.- *Phagnalon rupestre* (L.) DC.**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Dades ecològiques: Mediterrània centro-occidental. Mata llenyosa (camèfit sufruticós), d'1 a 3 dm, pareguda a la *saxatile* però de fulles linear-espatalades o oblongues, grisenques o blanquinoses per les dues cares, de marge més o menys sinuato-dentat, i prou més amples, sovint més o menys ondulades, amb les inferiors semiamplexicaules. Fa les cabeçoles com les altres germanes en la punta de les rametes, però sempre solitàries; de bràcties involucrals exteriors més o menys arrodonides, totes obtuses i dretes, aplicades amb el marge pla. Creix als matollars en indrets càlids i assolellats, camps abandonats, ermots de llit de riu i de barranc, màrgens de pedra seca, de vora mar als 800 m. Molt abundant.

**333.- *Phagnalon saxatile* (L.) Cass.**

Dades ecològiques: Mediterrània centro-occidental. Mata llenyosa (camèfit sufruticós), de 2 a 6 dm, ramificada, de tiges dretes, finament albo-tomentoses, de fulles linears o lanceolato-linears, planes, poc denticulades, més o menys revolutes, verdenuques a l'anvers i blanques o albo-tomentoses al revers. Fa les cabeçoles sempre solitàries, finalment eixamplades amb les bràctees involucrals internes linears-lanceolades, més o menys agudes i corbades cap a l'exterior, les externes el·líptico-oblongues, obtuses i finalment patents o reflexes, i fa el marge de les mitjanes ondulat; totes albes o brunenques. Creix als rosts rocosos o pedregosos, principalment en exposició a migjorn, als màrgens de cantals, a les penyes, als camps abandonats i als matollars ressequits, de vora mar als 1000 m. Abundant.

S'han observat híbrids entre totes tres espècies.

Noms populars diànics: **Botgeta**, botgetes ( Benirrama, Pedreguer, Parcent, Tàrbena, ), botgeta blanca ( Benimaurell, ), botja o **botgeta d'esca** ( Castells de la Serrella, Alcoleja, ), esca ( Catamarruc, La Font de la Figuera ), iesquera ( Pedreguer ), iesca

( Sella ); botgeta ( Gata )

Herba capçotera ( Gata )

Donzell ( Biar ); artemisa borda ( València )

Té blanc ( Vilamarxant )

“ Mançanilla ” borda.

Altres noms: Ullastre de frare i camamirla d'esca per al *Ph. saxatile*; herba morenera per al *Ph. sordidum*.

Dades etnobotàniques:

Això mon pare ho gastava per a l'orina, amb card parnical, el tronc picat, per a la inflamació de l'orina ( Otos )

Per a l'aliacrà ( Biar )

El té blanc per a bullir, a tot beure, igual com una camamirla ( Vilamarxant )

Per a fer foc amb l'esclavó i la pedra foguera. La bulliem amb lleixiu de cendra, en feiem un pilot i la posàvem a secar. Un pessic o cotonet servia ( Castells de la Serrella )

La picaven i feia com un cotó-en-pèl, i amb l'esclavó i la pedra foguera, una xispeta, l'encenia. En acabant la guerra no hi havia mistos i les dones anaven de casa a casa demanant-se una brasa per a encendre el foc ( Pedreguer )

Feiem iesca quan en temps de guerra. Agarràvem una pedra i un ferro doblegat i pegant pegant s'encenia ( Ròtova )

Mon pare en portava sempre, en la bujaca, en una bosseta de tela, esca en polseta, i quan anava a encendre, n'agarrava un pessiguet i el posava damunt de la pedra de foc, i quan li pegava en l'esclavó, feia la xispa més forta i s'encenia la metxa ( La Font de la Figuera )

Ma uelo bufava amb la iesca i encenia el foc ( Sella )

Manollets de botgeta d'esca per a encendre el foc ( Alcoleja )

El "ganao" s'ho menja molt, és molt bona ( Benimaurell )

### **334.- Phagnalon sordidum (L.) Rchb.**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Urinària ( Castelló de Rugat )

Dades ecològiques: Mediterrània centro-occidental. Mata llenyosa a la base (camèfit sufruticós ), d'1 a 3 dm, ramificada, de tiges dretes, albo-tomentoses; i fulles estretament linears, revolutes, més o menys tomentoses i d'un verd pàl·lid a l'anvers, densament albo-tomentoses al revers. Fa les cabeçoles més menudes que les altres germanes, ovoides, subsèssils, i en grups de 2-6, rarament alguna en solitari; bràctees involucrals ovades, més o menys agudes, falbes i totes semblants entre elles. Es veu a les fissures i badalls de roques calcàries, de vora mar a 800 m.

S'han observat híbrids entre totes tres espècies.

Dades etnobotàniques:

Tasses d'arenària per a les pedres del rinyó i els còlics. Tota la planta florida ( Castelló de Rugat )

### **335.- Phalaris canariensis L.**

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: " Alpiste " ( Beniarjó ), " piste " ( Bellreguard ), castellanisme estés a quasi tot el territori.

Altres noms populars: Esquellola ( ), mot d'origen mossàrab, enregistrat pels documents valencians més antics, així com al diccionari de Carles Ros i en Martí Gadea.

Pa de canari ( Alcoi )

Dades ecològiques: Oriünda d'Àfrica Septentrional i Canàries. Teròfit escapós. Gramínia d'espigues precioses, que ara i adés es pot trobar dispersa per les vores dels camins i carreteres. *Stellarietea mediae*.

Dades etnobotàniques:

L'utilitat més estesa de les llavors és com a aliment dels aucellets engabiats. Els teuladins se les mengen amb avidesa i delícia.

Les llavors són tingudes per hepàtiques amb anomenada d'hipocolesteremiants; hom diu també que és un bon remei per a la inflamació de l'orina i el mal de pedra. Es cultiva per les seues llavorettes feculentes i molt nutritives que s'empren com a menja d'aucellets; i amb la seua farina es feia pa antigament.

Segons reporta M.R. González-Tejero ( Granada 1989 ), el decuit de les llavors, a El Romeral es fa servir com a hipotensor, i en la Loja com a remei de l'arteriosclerosi; i a Baza el decuit durant deu minuts de les espigues o llavors es fa servir com a cicatritzant i antisèptic.

El bollit per al colesterol. Es prepara amb una cullerada sopera de llavorettes per 1 litre d'aigua, deixant que bullga uns cinc minuts. Es pren una tasetta de café quan acabes de menjar; tres per dia; i a poc a poc se'n va el colesterol ( Beniarjó )

Troben el gra d'escaiola esmenta ja a l'*Upanishad Chandogya*:

*Hi ha un esperit que és ment i vida, llum i veritat i grans espais. Conté totes les accions i desitjos, i tots els pefums i tots els gustos. Comprén tot l'univers i en silenci ho estima tot.*

*Aquest és l'Esperit que hi ha al meu cor, més menut que un gra d'arròs, o que un gra d'ordi, o que un gra de mostassa, o que un gra d'escaiola o que un germen d'un gra d'escaiola. Aquest és l'esperit que hi ha al meu cor.*

### 236.- *Phaseolus vulgaris* L.

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: **Fesol** ( La Safor, Adzúbia, Vilamarxant, ), **fresol** ( Castells de la Serrella, Callosa d'En Sarrià, L'Abdet, Tàrbena, Catamarruc, Planes, Alcoceret de Planes, Muro, Banyeres, Onil, Biar, Beneixama, La Banyada, Aiello de Malferit, ), el fruit; bajoca, bajoqueta, el fruit verd; fesolera, fresolera, bajoquera, la mata; fesolar, fresolar, bajocar, el camp.

Dades ecològiques: Planta teròfita, originària de Mèxic i Amèrica del Sud on era cultivada des molt d'antic com un dels aliments bàsics com la dacsca. Un altre gran do del Nou Món. Comença a cultivar-se a Europa a primeries del segle setze. La primera descripció i dibuix apareix vers 1542 i és obra dels botànics Tragus i Fuchs. El fet que els autors clàssics com Virgili o Columela hagen escrit sobre el *phaselus* i el *phaseolus*

no es cap prova de que els antics conegueren els fesols, es referien més aviat a d'altres llegums, tal volta adscrits al gènere *Dolichos*.

*Varietats locals de fesols:*

A.- De mata baixeta; no s'encanyen.

B.- De mata amparradora o voluble; "trauen campanar" i s'han d'encanyar.

Encanyar els fesols / Lligar les creueres amb un nuc de parra.

I. FESOLS de TRENCAR. Es cullen tendres o inmadurs, per a ser menjats sencers amb la beina, corfa o tavella i els grans incipients:

FARTET ( Bellreguard, Oliva, Miramar, Gandia, Beniflà, ); ROGET ( Gandia ); MORÚ ROIG ( Cocentaina ); DE CORFA BONA ( Bellreguard, Gandia ). Curtets i grossets. Corfa blanca, picarrassà de roig viu. Gra roig vinós. Fan un arròs molt bo, collaet. N'hi ha uns més rogets. Són de trencar però també de desfer. Es mengen generalment tendres però si els deixes granar, es desfan i es mengen els grans; inclús hi ha casa, de les que tot li fa feix, que també posa la corfa.

CORFA - i - MOLLA ( Pego ): No té fil. Pell tendra i saborosa. Se sol utilitzar per a fer paelles, arrosos o guisats. Quan està granat encara és millor. Molt sensible a la calor, si li pega el sol escombra la flor de seguida; per això se solia plantar entre la dacsà. Hi ha qui el sembra a març per a collir a finals de maig; i hi ha qui el sembra a Sant Jaume per a la temporada de setembre. Fesol de tardor.

De FERRAÛRA; De la CORBELLA; simplement De TRENCAR; del PLOMALL. Tot verd, més pla.

FESOL de TRENCAR o PERONA VERD ( València ). Es menja corfa i tot en bullit, paella, arròs caldós o fregits.

FESOL de TRENCAR ROIG o PERONA ROJA ( València ). Al coure es fan verds. Es menja com l'altre.

De CORFA BONA o de MANTECA ( Gandia ).

També es seca i es trau el gra i aleshores es paregut al tramús, pla i redó desigualat.

DE BUENOS AIRES. Tot verd

D'ARGENTINA ( Pego ); ARGENTINOS. Roig ; i blanc. Per a la paella ( Tàrbena )

Del METGE. Morat. El més saborós. Es pot menjar escorfa i molla ( Tàrbena )

ALTEANETS. Molt fartet, molt carregaor. Es menja ascorfa i molla. Arròs caldós

( Tàrbena )

Fesol de CARETA o CARETO ( *Vigna sesquipedalis*; *Vigna unguiculata*; *Dolichos unguiculatus* ) ( Bellreguard, Miramar, Gandia, ): Quan són tendres són de trencar; a Pego s'anomenen BAJOCA de MARJAL; i si estan molt granats, aleshores a Pego els anomenen CARETOS. A Vilamarxant li diuen BAJQUETA de METRO. Hi ha qui els desfà per a traure els granets que donen sabor al dinar. Arròs al forn en tollina i fesols de careta, boníssim; amb una cabeça d'all i un sofregit de tomaca ( Forna ), o l'arròs caldós en fesols de careta, i aquell arròs al forn en faves i caretos, plat especial de la quaresma, i fins i tot paella.

Arròs caldós de fesols de careta i xones ( L'Atzúbia )

Els fesols caretos per a l'arròs caldós, l'arròs al forn i les pebreres facides amb arròs  
( Potries )

De CORFA GROGA. Mata alta.

De Manteca ( Gandia ). Amplet. Es menja pell i tot.

BAJOQUETA:

1.- Bajoqueta redona sense fil:

Bajoqueta mata baixa

Bajoqueta mata alta

2.- Bajoqueta d'amparrar, filosa, amb fil. No se'n fa.

Bajoqueta de Buenos Aires - com la del terreno -,

Bajoqueta francesa, més curta i molt tendreta; i bajocó.

II . FESOLS de DESFER o per a fer-los secs:

Es cullen quan estan ja madurs per a desfer-los o desengrunar-los i traure'n els grans; la corfa es tira, no val ni tendra. Si es deixen secar dalt de la mata serviran per a guardar-los per a l'hivern

De la PELAÏLLA ( La Safor, Tàrbena, La Canyada, ) de la PELADILLA ( Aielo de Malferit, ), PELAÏLLEROS; del GARROFÓ ( Tavernes de la Vallidigna, ), GARROFONS ( Oliva, València, ), BAJOCÓ ( Vilamarxant, ) *butter- bean* ( fesol de mantega ), *judia de Lima* ( *Phaseolus lunatus* )

ORXANO, L'orxano o de L'Orxa. ORXANO. Pell blanca i gra com el de pinet. Es planta en barraca. ( El Grau de Gandia )

O dacseros ( Gandia ). Més gros, rutllet, es criava entre la dacsà., aprofitant el canyot. Blancs i pell jaspiada

DACSEROS. Perquè es planten en la dacsà. Corfa blanca tacada de roig vinós. Es per a pelar i aprofitar el gra tendre, congelat o sec ( El Grau de Gandia )

De DACSAR o de dins la DACSA. Del BARCO. Gra blanc. S'encanyaven. Per a bullir i la paella.

DE BARQUETA. Més menuts que els del pinet. D'hivern, desfets, per a fer-los estofaets.

Del BARCO. Més llargs i més grossos que el de pinet i del plomall. Amparrats.

PINET, o Dacsero, o De la botgeta. Mata baixa, el més baixet, dels que no trauen campanar, no s'encanyen. Gra blanc normal. Més fi. Ve d'estiu.

Del PINET. De secar i es menja el gra, ( El Grau de Gandia )

FESOLS del PLOMALL o del Plomallet ( Fa les flors i els llegums a flocs o pilots ), de

MANTECA. Per a bullir. De mata alta i de mata baixa ( Tàrbena )

BELOS ( Tàrbena )

MORISCOS ( Tàrbena )

Altres varietas: de la tobella, mantequeta, del renyonet...

A Castelló de Rugat parlaven d'uns fesols de tavella.

Al Castell de Guadalest, a més dels *fesols del barco* o d'eixos blancs, ens parlaren dels *fesols peloteros* o del *metge*: un fresols que eren groguets i es gastaven per a fer pilotes. Aquells del mas d'Ondara no feen pell. Eren boníssims, no sé si era l'aigua o el "terreno". Ara en fan i no valen res. Però no condien, a cada bajoqueta només fea quatre o cinc granets; dels *fesols de la seda*; i dels *fesols de la mongeta*, xicotius i blanquets. Es mengen en gra però si es presenta també trencats, si estan tendre.

Dades etnobotàniques:

El fesol és un llegum molt estimat i d'un alt valor nutricional, que s'ha cultivat, en nombroses varietats, per a aprofitar els fruits sencers, encara tendrals però fets, o només les llavors ja madures, bé tendres o seques. Els fesols són molt nutritius, contenen quasi un 25% de proteïnes, vora el 60% de midó i un 2% de greixos. Els fesols tendres, acabats de collir, guisats o bullits, són una menja excel.lent de sabor exquisit.

Tocant a l'ús medicinal dels fesols, el brou de les tavelles bullides s'han fet servir com a diürètic i antidiabètic.

Diürètica. Tavelles seques de fesol blanc ( de bullir, de " fabada " ) per a fer funcionar el rinyó, per a eliminar líquid i com a depurartiu. També per a les pedres i els còlics de rinyó, i per al sucre. Bullir mig minut. Prendre dos gots grans per dia. ( Gandia )

Troncs o tronxos de fesols de la pelaïlla per a fumar igual que les fulles de la llengua de bou ( Piles )

Dades antropològiques:

*Mirar algú com als fesols de careta*. Diuen a Xàtiva a mirar amb certa malfiança.

Hi ha l'expressió popular, de significat perdut, de *cullereta de fesol*, per a significar que les coses ixen bé, avinents o propícies per a fer allò que hom vol. " Carall ! Eixe té molta sort, tot li ix o li ve cullereta de fesol. "

Bajoca és un sinònim de bovo o ximple en el valencià col.loquial.

Endevinalla: *En un convent de monges, pugem i baixem, tocant-se les panxes*. És a dir, els fesols bullint dins de la cassola ( Planes )

El fesolar és un poblat estival de lluminoses barraques, una improvisada alqueria de canyes impecablement plantades a terra i lligades amb nuc de parra, un camping de luxe de l'ubèrrima horta, a tall de mostra del bon fer, de les habilitats i del sentit estètic innat del llaurador. Qui dirà el ràpid rodar del fesolar, famolenc de llum, vestint i endomassant d'estiu i de verdor nutricia tot allò que amanolla i abraça ?

*Et vullc com la fresolera a la parra*, diuen, amb tota la gràcia i encert, a Catamarruc.

### 337.- *Philadelphus coronarius* L.

*Hydrangeaceae*

*Hidrangeàcies*

Noms populars diànics: Vareta de Sant Josep ( Bellreguard, Miramar, Palmera, Alqueria, Rafelcofer, Oliva, Potries, Vilallonga, Gandia, Ròtova, Simat, Beniarbeig, Benidoleig, Benimeli, Benissivà, Benitaia, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Terrateig, Castell de Guadalest, Benimantell, Benifato, Castells de la Serrella, Alfafara, Bocairent,



La Canyada, Beneixama, Cocentaina, i en general a quasi tot el territori ), rameta de Sant Josep ( Salem ), floreta de Sant Josep ( Ontinyent ), flor de Sant Josep ( Muro, Benifaió de la Ribera ), vareta ( Alfafara )

Querenquillera ( Salem, Carrícola, ), quirinquillera ( Barxeta, ), queringuillera ( Parcent )

Salinda ( Vilallonga )

Dades ecològiques: Eurosiberiana del sud. Mesofanerògam. Arbust caducifoli d'1 a 3 metres d'altària. Floració primaveral primerenca, que allarga, a voltes, fins a les portes de l'estiu. Arbricell sovint conreat en els horts de les cases, masies, alqueries i convents, i en els jardins i parcs públics, per la bellesa, l'exuberància i la pulcritud del color i el perfum de les seues blanques flors; ocasionalment pot asilvestrar-se.

Abans n'hi havien varetes de Sant Josep en moltes cases, ara només ne queda una en tot el poble. Fa una floreta blanca, molt olorosa; és una vareta molt poblà de flors (Miramar)

Dades etnobotàniques:

Planta molt estimada com a ornamental a tot el territori.

Per a fer ramells i rams ( Cocentaina )

Dades antropològiques

Els pulcres i perfumats rams florits de la celinda són al nostre territori la *vareta de Sant Josep*, nom que popularment comparteix amb els rams drets, nus i plens de gemmes brillants i esclatant en sedós argent del *Salix eriocephala Michx.* i amb l'espigó florit de la gamoneta o gamó fistulós (*Asphodelus fistulosus L.*), que també floreixen i anuncien la primavera molt primerencament.

Com el lliri blanc o assutzena (*Lilium candidum*), la vareta de Sant Josep per excel·lència, és un símbol de candor i innocència, amb una possible al·lusió fàl·lica. La vara del pastor, o del patriarca, el ceptre, insígnia de la reialesa, el caduceu d'Hermes, la fèrula de Liber, el fal·lus, la vara màgica o mitològica, el bastó cosmogònic per excel·lència, el fal·lus que penetra en els llocs secrets, que descobreix tresors ocults i l'amagatall del monstre al qual foragita, bo i fent que brote la vida lluminosa en les tenebres del caos. El triomf del fal·lus és el triomf de la llum.

### 338.- *Phlomis crinita Cav.*

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Orella de cabra ( La Font d'En Carròs ), orellola de cabra

( Forna ), orella d'ovella ( Catamarruc, )

Mantòquia ( Benissili ), mantóquia (

Fulles blanques de la serra ( Planes )

Pòvil ( Quatretonda )

Altres noms populars: Salvió ( Cav. ); cabelluda ( Cav. ); gresolera, per haver-se emprat les fulles per a fer toçudes o blens de cresols.

Dades ecològiques: Iberollevantina. Matollars secs calcaris. Cavanilles la descriu botànicament per primera volta a les muntanyes de la Vall d'Alldigna.

Dades etnobotàniques:

Fulles i flors en tasses per a constipats i bronquitis; herba molt bona per al rinyó, per a netejar la sang; per a orinar, netejar l'areneta i desfer les pedres del rinyó. Herba ben bullideta, " això ràpid no val per a res ", cullida abans d'espigar-se o no molt espigaeta

( La Font d'En Carròs )

Digestiva, tasses per als mals de panxa i les indigestions com la camamir-la; sol partir-se en 9 trossos. També es gasta per als constipats (Benissili).

Fulles blanques per a curar mals - ferides, llagues - ( Planes )

Antigament era el paper higiènic del llaurador i del pastor ( Quatretonda )

Et feies un " mal " i t'ho posaves damunt ( Alfauir )

S'ho mengen les cabres ( Alfauir )

### 339.- *Phlomis lychnitis* L.

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Orella de llebra ( Gandia, Pedreguer, ), orelleta de llebre ( Tibi, Nàquera )

Trenca-pedres ( Parcent )

Candelera ( Bolulla )

Torçuera ( Petrer )

Clavellinera de pastor ( Pedreguer ), clavellet de pastor ( Pedreguer )

Rabet de gat ( Gorga, Pedreguer ), rabet de gat de fulla ampla ( La Font de la Figuera ),

rabet de gat bord ( La vall de Laguar )

Herbata blanqueta ( Alcalà de la Jovada );

Urinària ( Pedreguer );

Mantòquia ( Benillup, Vallà, ), mantòquia ( La Llosa de Ranes )

Sabateta del Nostre Senyor ( Benimassot )

Pinosella vera ( Aiello de Malferit )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Matollars i pasturatges secs.

Dades etnobotàniques:

La mantòquia és de les herbes més bones que n'hi han. És bona per a tot. Vullc dir per a la panxa, per a fer ganes de menjar; també per a la inflamació del rinyó. Ai, quina " agonía ", i et fas una tasseteta d'això, una miqueta de camamirla, una miqueta de timó, mesclaet, i et senta el menjar, i ala ! ( Benillup )

L'orelleta de llebre és digestiva. Tasses per al mal de ventre i malestars del cos; també per a dormir ( Nàquera- Pep " Rabosa " )

Per a estancar la diarrea. Floquets de fulles basals, acabats d'arrancar, posats damunt, en la cintura ( calçotets o bragues ), que toque la carn. Quan es seca es canvia ( Alcalà de la Jovada )

Això és un regal per a les diarrees ( Aiello de Malferit )

El rabet de gat de fulla ampla és molt bo per a la diarrea. Agarra un brot del pic de dalt que tinga un o tres nucs o cinc, sempre imparell, el fica dins d'una monyiqueta de teleta

i s'ho posa a la boca de l'estómac, en un travesser, i se'n va la diarrera ( La Font de la Figuera )

“ Va bé per a la diarrea, colitis i inflacions intestinals, acidesa d'estómac i per fer bona digestió. Dues o tres tassetes al dia “ ens diu Josep Mascarell i Gosp de l'orelleta de llebre al seu inoblidable *Amics de la Muntanya*.

Fulles seques i fetes pols ideals per les almorranes ( Quatretonda )

Tasses de candelera florida en dejú contra el colesterol ( Tàrbena )

Per a la inflamacioneta del rinyó ( Parcent ).

Per a la pixera, per a fer córrer i netejar la orina, pel rinyó, per a les arenilles i les pedres ( Pedreguer )

Per a les pedres del rinyó ( Benimeli )

Això és molt bo per a orinar ( Beniarbeig )

### 340.- *Phlomis purpurea* L.

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Sàlvia ( Barx ), sàlvia borda ( Barx ), salviera ( Barx ) salviera borda ( Barx )

Altres noms populars: salvió purpuri.

Dades ecològiques: Mediterrània sudoccidental. Matoll arbustiu propi de matollars termòfils desenvolupats sobre terrenys silicis o descarbonats i també calcaris, més o menys fondos. Planta termomediterrània, va fent-se clareta conforme s'ascendeix al pis mesomediterrani. Es fa abundant als faldars ombrius de la Drova i Barx. També a les ombries de Segària i les seues estribacions.

Dades etnobotàniques:

Segons reporta M.R. González-Tejero ( Granada 1989 ), les tasses de les summitats florides del *matagallos* es fan servir per a tractar dels constipats pectorals, les afeccions hepàtiques, les pedres biliars, la pròstata i com a estomacal i hipoglucemiant; i en banys de seient per les morenes.

També s'ha gastat com a diürètic i per a desfer els càlculs urinaris ( Laza Palacios, 1939)

Tisana saludable per a la persona: Sàlvia i frigola. Es bullen les herbes en un litre d'aigua, un “ ratet “ ( de 10 minuts a un quart ), fins que traga coloret. Beure un got al dia (Barx )

Per a netejar els calderos, botiges i càneters, fregant amb les fulloses rames de la planta i terra per aire ( Barx ).

Per a tapar els foraets dels càneters ( Barx )

Per a netejar els càneters de la llet, lleva tot el greix de seguida; és també com un torcamans per al pastor ( Pla de Corral )

### 341.- *Phoenix dactylifera* L.

*Palmae vel Arecaceae*

*Palmàcies o arecàcies*

Noms populars: Palmera, palma, palma datilera, datilera, l'arbre; dàtils, els fruits.

Del llatí *palma* “ palmell de la mà “, per comparació de les fulles de la palmera , en forna de ventall vegetal, amb la mà i els seus dits.

Dades ecològiques: Paleotropical. Naturalitzada d'antic.

Dades etnobotàniques:

Molt estimada i utilitzada com a ornamental des d'antic. Fruits molt preats tradicionalment com a fruita fresca, madurada dalt l'arbre, i, sobretot, adobada. El riquíssim món de l'artesanía de la palma.

*El torró de gema, perquè les dues són delicades; peladilles perquè els agrada guardar-les en la caixa i traure-les a poc a poc; castanyes, per torrar-les de vetladeta al caliu dels ceps; dàtils dolços i copra perquè sense ells no pareixia el porrat de Santa Llúcia.* Amb aquesta dolça càrrega ompli mocador Roquet, el pastor de *Vides Planes* de Maria Ibars i Ibars, triant la millor parada del porrat, com a regal per a Maleneta i sa mare.

Dades antropològiques:

Trobem l'esvelta i graciosa palmera com a suport o sosté de la viva imatge de la perpetuïtat en l'antic mite de l'Au Fènix, que obté l'eternitat per favor de la mort, mitjançant el renovellament incessant dels cicles, i que bellament ens reporta, entre  
altres

autors antics i moderns, Ovidi al XVè i darrer llibre de les seues *Metamorfosis* ( v: 391-407 )

Mai no ha viscut més que una única *Au de Foc*, volant, porprenca i lluenta i sempre solitària, per les brises lleugeres de la Terra, i ella sola es refà i es regenera cíclicament, d'una vida que traue de si mateixa i no d'altra font. És per a ella sola i alhora: Mare i filla, pare i hereu, dida i cadell. *Bennu*, “ la brillant “, anomenaren en el misteriós i profètic Egipte antic a esta filla de la flama, a esta sàvia au milenària, consagrada al déu del Sol, Osiris, l'au més fabulosa que mai ha creat la imaginació humana. *Fong Huang*, “ Hermafrodita “, *Fong*, vol dir, mascle, i *Huang*, femella, li digueren els antics xinesos per als quals era l'au del bon averany, associada al nenúfar blanc, la flor de la vida; i la seua imatge era venerada com un talismà sagrat. I *Fènix*, “ la Porprenca “, de *foinikes* “ color porpra “, l'anomenaren els assiris i els antics grecs, i posteriorment els romans i després els cristians fins l'actualitat.

Originària de les diàfanos soledats d'Aràbia, i per a d'altres d'una fabulosa illa llunyana, en el Regne dels Savis, es creu que no viu de cucs ni d'insectes, ni d'herbes ni de grans, sinó que es nodreix de llàgrimes d'encens i suc d'amom aromat, i només beu l'aigua més pura. Té el plomatge de colors molt vius i s'apareix als hòmens i les dones més íntegres en els temps de prosperitat i de pau, i en les èpoques dolentes i violentes s'aïlla en les felices soledats remotes, lluny de la vora de la mar i de les ciutats dels hòmens. La seua missió, com el Licorn, és dur del Cel a les mares les ànimes dels seus fills, i exerceix una gran influència beneficosa en la concepció i el naixement dels infants, com també sobre la germinació i la creixença dels arbres i les herbes a la Primavera. Viu vora cinc-cents anys, i quan sent i s'adona que s'acosta la fi de la seua existència, alça el vol per a buscar una esvelta palmera solitària, i al ple del mig dia, damunt del seu vibràtil cop es prepara, amb les seues arquejades i afuades ungles i el seu bec polit, un niu singular, ensems sepulcre i bressol, revestit amb espigues de nard suau i branquillons de canyella, bocins de cinnamom i de mirra groguenca i rametes d'altres preades plantes escollides, i davall l'ardor dels llamps del sol i del caliu perfumat de les herbes, consumint-se entre flames i fragàncies, acaba la vida alhora que un Fènix més menut, destinat a viure tants anys com ell, renaix de les cendres del seu cos, ple de vigoria.

Tal com l'olivera estava consagrada a Atena, la palmera ho estava a Isis i Lat. Un segell d'abalori de l'època minoica mitjana, que pertany a Robert Graves, mostra la Dea a tocar d'una palmera, vestida amb una falda de fulla de palmera i sostenint una palmereta en la mà; i esguarda un vedell de l'Any Nou que naix d'una panolla de dàtils.

Especialment remarcable ens sembla la palmera de Dèbora: *En aquell temps, la profetessa Dèbora, muller de Lapidot, feia de jutge a Israel. Sentenciava sota la palmera anomenada palmera de Dèbora, entre Ramà i Betel, a les muntanyes d'Efraïm. Allà els israelites pujaven a trobar-la quan tenien algun plet.*

Llibre dels Jutges. IV: Dèbora i Barac.

La palmera Deli, la palmera de l'illa flotant de Delos, que va donar suport a l'àrdua naixença d'Apol.lo:

La de formosos rínxols i turmell-graciosa Leto, la més gloriosa filla dels titans *Febe* " Lluna " i *Ceo* " Seny ", coneguda a Egipte i Palestina com a Lat, dea de la fertilitat de la palmera i de l'olivera, que a Roma esdevingué en Latona, *Reina Lat*. Nom que es compara amb *lada* " dona " a Lícia.

Transformats Leto i Zeus en codornius mentre copulaven.

La gelosa Hera va enviar la serp Pitó per a que perseguira Leto per tot el món, i va decretar que no poguera donar llum enlloc on lluïra el sol. Creta i tots els seus pobles, l'illa Eubea, famosa pels seus vaixells, el traci Atos i els enlairats cims del Pèlio, les ombrives muntanyes de l'Ida i la calitjosa Lemnos, la santa Lesbos, i Quios, la més esplèndida de les illes que en la mar jauen, Claros, la lluminosa i les escarpades cimeres del Mícale, Mileto i Cos, Gnido, l'excelsa, Càrpatos, l'esventada, Naxos, Paros i la rocosa Renea: " tota aqueixa distància va recórrer Leto, urgida pel part, per si alguna d'aquestes terres volia erigir-se en bressol i dida del seu fill. Però elles tremolaven força i tenien païra. Cap per feraç que fora s'atrevia a acollir Febo. Ni el cel, ni la terra, ni les aigües no donaven acollida a la deessa; el món l'havia desterrat i ella vagabundejava sense rumb, fins que, la venerable Leto, enduta en ales del vent de migjorn, arribà a la fi [ a Ortígia, *l'illa de les codornius*, prop de Delos, on va donar a llum a Àrtemis, que tot just nascuda va ajudar sa mare a creuar l'estret, ]; a l'illa flotant de Delos, - que havia aparegut per metamorfosi d'Astèria, germana de Leto, després d'haver estat violentada per Zeus, disfressat d'aguila -, quan Delos es va compadir d'ella i li va dir : Tu ets una estrangera que vagues en la terra i io en el mar, i li va procurar un bellugadís refugi; i allí, en la rocosa illa flotant de Delos, un pur i solitari pedregal, on els polps que viuen en la mar fan els seus caus i les negres foques tenen una estança tranquil.la i donen a llum sobre esculls desèrtics, en el vessant tramuntanal del mont delià Cint, prop d'una palmera i d'una olivera, la perseguida i graciosa Leto va ser mare de dos bessons, va infantar *els dos ulls de Cel*, Àrtemis i Apol.lo, la Lluna i el Sol.

Durant nou dies i nou nits estigué la titànide Leto traspassada de dolors de part. I set voltes cantaren els cignes durant el part, les més melodioses de les salvatgines que tenen ales, com a aus de les Muses que eren. Aturmentada per una trista desesperació, regalimant de suor la seua pell, deia, enmig del dolor: per què fill meu, fas patir així ta mare ?, aquesta és l'illa que sura sobre la mar. Naix, naix fill meu, i ix suaument de les meues entranyes.

En l'illa es trobaven totes les dees, totes les més nobles, tret d'Hera de nivis braços, i Ilitia, que provoca i assegura el part, que no s'havia assabentat pels ardits d'Hera que la

mantenia allunyada per enveja a Leto. Per això les dees enviaren Iris des de l'illa per a que portara a Ilítia, proment-li una gran garlanda entreteixida amb fils d'or;

i quan arribà Ilítia a Delos, a Leto li sobrevingué el part i sentí desitjos de donar a llum. S'afluixà el cinyell, recolzà la seua esquena sobre el tronc d'una palmera, tirà tots dos braços al seu voltant i recolzà els genolls en el moll prat.

Somreia la terra al seu davall. I saltà ell fora a la llum i nasqué. Llavors les dees els rentaren en aigua clara i el faixaren amb lli blanc, fi, completament nou. No alletà sa mare a Apol.lo sino que Temis li oferí el nèctar i la deliciosa ambrosia amb les seues mans immortals. Tot el terror de Delos esdevingué llavors, or i en or florí el verdanc d'olivera que havia assistit al naixement. Delos que fins aleshores era una illa flotant, restà inmutablement aferrada a la mar i, en virtut d'un decret, a ningú li és permès nàixer ni morir allí; els malalts i les dones en preny són enviades a Ortígia.

Himne Homèric a Apol.lo Deli; i Himne IV de Calímac, dedicat a Delos. Ovidi. Les Metamorfosis Llibre VIè; vers.185-193

*he estimat molt una illa  
ella volia ésser lliure i no es volia casar  
alegre i graciosa com una palmera.*

Vicent Andrés Estellés. La Lluna de Colors. Les illes; p. 166

*En tombar-se la vesprada veien  
coloms pacífics i núvols gràcils  
fent passades sobre la palmera.*  
Joan Climent. Contraclaror: Invariabilitat

Hi ha l'endevinalla popular sobre la palmera amb dàtils:

*Un gegant amb les castanyes penjant ( Orba, La Vila )*

amb les variants:

*Un gegant molt alt, molt alt  
amb les castanyes penjant ( Elx )*

i

*Un gegant  
amb els pendients penjant ( Altea )*

o

*Trenta pams tira, deu de cabota,  
les castanyes penjant i el pèl a la soca ( Calp )*

I aquesta altra variant, també arplegada a Elx per Jordi Colomina i Castanyer, que diu:

*Set pams en tinc, dos de cabota,  
les castanyes penjant i els pèls a la soca.*

Referida a la palmera, els dàtils i els filets que es forment a la soca.

**342.- Phragmites australis ( Cav. ) Trin. ex Steudel [= P. communis Trin.; Arundo phragmites L. ]**

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: Senill, en general a tot el territori ( Bellreguard, Miramar, Piles, Daimús, Gandia, Beniopa, Palma de Gandia, Ròtova, Alfauir, Almiserà, Xeraco,

Xeresa, Tavernes de la Valldigna, Sueca, Silla, Sollana, Oliva, Pego, L'Atzúbia, Beniarbeig, Dénia, Xàbia, Pedreguer, Gata, Teulada, Benissa, ), senilló; canya de senill ( Castelló de la Ribera )

Carrís, carrissos ( Cocentaina, Alcosseret de Planes, Benimarfull, Benillup, Benilloba, Carrícola, Tibi, )

Canyeta d'auia ( Beniarrés ),

Canyamissa ( Otos, La Llosa de Ranes )

Canyufla ( Vilamarxant ), la mata.

Plomall de senill ( Bellreguard ), txim de senill ( Gandia ), tximet de senill ( Grau de Gandia ), gim o gimet de senill ( Daimús ), l'aspigó de carrís ( Carrícola ), la inflorescència.

Altres noms: Canyís, canyot, canyissot, canutella.

*Toponímia:*

El Racó de les Senilleres i la font de les Senilleres de Xeresa.

El Marjaleta i l'ullal del Senillar de Moraira.

Dades ecològiques: Cosmopolita. Canyeta de tija prima i poc llenyosa, de llarg i serpejant rizoma, amb fulles glaucescens i llargament acuminades, que a les grans marjals del nord del territori comença a florir o emplomallar-se quan brama la calor del mes d'agost, un poc abans de les canyes.

Hi ha la:

*subsp. australis.* Cosmopolita. Més comuna que la germana, de tiges d'1 a 3 metres d'altària i amb panícula o plomall o xim dreta, generalment de color bru o terrenc, més o menys violaci en la maduresa. Es cria des de vora mar fins més amunt dels 1500 m.

*subsp. chrysanthus ( Mabilie ) Kerguélen [ P. australis subsp. altissimus ( Benth. ) W. D. Clayton, P. isiacus auct.].* Mediterrània. De tiges de dos a huit metres, panícula sovint més llarga fins a 50 cm, bruna, més o menys groguenca i un poc penjant; té un desenvolupament més primerenc, es menys abundant que l'altra i es cria a les contrades litorals des de vora mar fins als 150 m d'altitud.

El gràcil i tenaç senill posa una espessa i remorosa sanefa en les vores dels rius i de les séquies i floqueja fonts i fondals embassats de muntanya però sens dubte és el rei de la marjal, i el senillar el seu esponerós i esponjós bosc natural, que penetra, embolcalla i abrigalla tota la ubèrrima vida marjalenca. Si s'abandonara la marjal al seu aire, el senill s'ensenyorejaria rapidament de quasi tot el terror de la marjal, deixaria vore només algunes tires de boves i algun floc de juncs i de segamans, i quedarien com a úniques clarianes i passadissos, els límpids lluent dels estanys i la pura làmina d'aigua corrent dels rius i de les séquies. El senillar és el tapit abric que es posa a si mateixa la marjal per a millor afrontar tots els revesos i recruades dels oratges canviants dels segles, i és també el paradís de les aus, per a unes de les quals és casa i llar permanent, i per a d'altres, les originàries dels països llunyans, posada i hostal, en llur llargues peregrinacions i esforçats viatges entre els freds d'Europa i les calideses d'Àfrica. I els perfils i les estampes tan subtils que procura el prim i senzill senill. Els senillars, diu Ramon Folc i Guillén, *són el símbol d'un món fabulós, curull de vida, que se'ns escapa per moments colpit per la nostra violació d'homes prepotents.*

A Sollana fan clara distinció entre el senill i el senilló. El senill és més alt i gran, nucs més separats i té una pelosa al voltant dels nucs. I fa el plomero groc i llarg. I el senilló és més fi, més baixet i creix molt junt; i fa el plumero marró i més curtet.

Dades etnobotàniques:

Usos agrícoles:

Material de cobertura de les barraques, almàrceres, planters, ombratges i altres construccions agrícoles.

El senill el gastaven per a fer planter de tomaca, pebres i albargines, i per a fer albardisses que tapen el vent a les tomaqueres i altres hortalisses ( El Grau de Gandia )

El senill per a fer les llisaes de les vores de les barraques per a anar a estiuar ( Tavernes de la Vallidigna )

El senill per a fer parabandes o albardisses als arenals i les motes, per a que no entrara l'aigua de la mar ( Gandia )

Senill per a fer barraques en la mar. Abans, a l'estiu, tots eixos muntanyars estaven plens de barraques ( Terra Nova: Oliva )

El senill es gastava per a fer recers en la marjal per a melonar i tot això; i especialment per a fer les barraques per als patos, ací se criava molt de pato, i el senill era el material més barat i el més a mà ( Sollana )

Altres usos rurals i artesanals:

En feiem una càrrega pel riu i la gastàvem per al raïm, per a fer el llit dels basquets i per a tapar-lo damunt ( Almiserà )

Collíem canyetes de carrís per a fer persianetes ( Benimarfull )

Ús com a farratge:

El senill segat quan es jovenet té doble alimentació que la pedrenca i el gram ( Piles )

Això també n'ha segat io per a les vaques ( Tavernes de la Vallidigna )

Dades antropològiques:

*La meua dona és un brossegar, un canyaveràl.*

*La meua dona té més pèl en la figa*

*que senill hi ha en la marjal.*

De *Flors de Marge* de Felip Molina ( Sueca )

“ ... ja passada la mitjanit, arribà al llit del riu, ben prop del pantà, i, al sentir roncar les aigües desfermades, va aturar el cavall. Havia parat de ploure, seguia el vent, udolaven les rambles plenes d'aigua de tempesta. Deçà el riu, a la seua esquerre, va veure, entre els carrissos, les vimeneres i els salzes, una llumeneta que s'eclipsava momentàniament pel moviment de les plantes. Quina alegria ! S'hi va acostar: era el Molí Nou. “

*El Xiquet que va nàixer de peus*, rondalla arplegada a Castalla per Enric Valor. O. L. C. vol I, p: 271

**343.- Phyllitis scolopendrium (L.) Newman [= Asplenium scolopendrium L.; Scolopendrium officinale Sm. ]**

*Aspleniaceae*

*Aspleniàcies*

*Polypodiaceae*

*Polipodiàcies*

Noms populars diànics: Llengua de cérvol ( Beniaia, Vilallonga, Ebo, )

Altres noms populars: Herba cervuna, falaguera d'avenc, herba melsera, herba feixurera.



Dades ecològiques: Holàrtica. Hemicriptòfit rosulat. Elegant falaguera de fulles simples, senceres, amb les vores lleument onejants i els lòbuls basals arrodonits i molt poc marcats, i un peçó igual o més gran que la lluenta i esmaltada làmina, i de més de dos pams de llargària, les quals recorden les de les paradelles més llustroses. Aquesta falaguera, enamorada de l'ombra com cap altra, li plau habitar els avencs i covals, balms i roquissars calcaris molt ombrívols i ben humits; i tot i que creix en totes les contrades temperades de l'hemisferi boreal, a terra nostra és molt escassa i una de les més amenaçades. Es pot ullar la llengua de cèrvol en els avencs Estret i Ample d'Ebo, en els avencs Aldaia i Simarro de Barx o en la cova de la Llengua de Cèrvol de Vilallonga, en la capçalera del barranc de la Moneda; amb l'ajud del bon ofici dels espeleòlegs, es pot fer una davallada i una troballa memorables. A peu pla, més fàcilment, però no amb menys sorpresa i meravella, es pot trobar en el ben tancat i frondós Racó del Candoig de la Criola al terme de Beniaia de la vall d'Alcalà de la Jovada, on li plau traure l'ull entre les sucoses i serpejants arrels de les cabrafigueres.

Dades etnobotàniques:

Antany guarien amb bullitoris de fulles de la llengua de cèrvol les afeccions de la melsa, d'on el li ve el nom popular d'herba melsa; i també es feia servir com a astringent, vulnerària i pectoral. A Ebo recorden encara la seua recollecció per part d'un pastor fadrí del poble que baixava als Avencs a fer-ne per a vendre-la a un herbolari de València que passava tots els anys, sense saber-nos dir el seu ús.

L'única utilització vigent als pobles que encara es pot trobar aquesta raríssima falaguera silvestre és la decorativa. L'hem vista ben llustrosa dins d'algunes cases de Benitaia i de d'altres pobles de muntanya fent dignament el paper d'ornamental.

#### **344.- *Picris echioides* L. [= *Helminthia echioides* (L.) Gaertner ]**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Llengua de bou ( Bellreguard, Miramar, Oliva, Daimús, Xeresa, Potries, Beniflà, La Font d'En Carròs, El Real de Gandia, Barx, L'Atzúbia, Ondara, Beniarbeig, Benidoleig, Jesús Pobre, Pedreguer, Xaló, Parcent, Murla, Tàrbena, )

Cresca-porcs ( Benimantell, ), creixca-porcs ( L'Abdet )

Coleta ( Almiserà, Salem, ), coleta punxonosa ( Castelló de les Gerres, Salem, Quatretonda de la Vall d'Albaida, Manuel, )

Cama-roges punxoses ( Oliva ); herba punxosa ( Alcalà de la Jovada ), punxosa ( Oliva )

Joca-sapos ( Alcosseret de Planes )

Pastanaga ( Xeraco, Tavernes de la Valldigna, Simat, Silla, ), pastanaga punxonosa ( Simat, )

Altre noms populars: Arpell.

Dades ecològiques: Eurasiàtica. Herba dreta, més o menys ramificada, hispida, amb pèls més o menys espinescents i unflats a la base. Fa uns rosetons de fulles basals formidables, i aquestes són oblongues, subenteres o més o menys dentades, i unes flors grogues voltades de bràctees involucrals internes i externes que li donen una presència molt elegant. Pot ser anual, biennal o perennant. Pot, a voltes, abastar altàries superiors a un metres. Es cria sobretot en herbassars més o menys humits i nitròfils propis dels regadius i hortes marjalenques i també de muntanya.

La pastanaga fa les fulles punxosetes, i quan grana les fulles és com un astrígol ( raspall de metall per a fregar els animals ) que rapa ( Xeraco )

El cresca-porcs es cria pels aiguamolls ( Benimantell )

Dades etnobotàniques:

Les fulles basals quan estan tendres es fan servir, a tot el territori, com una verdura més entremesclada amb les altres herbes silvestres ( Bellreguard, Miramar, Almiserà, Parcent, Pedreguer, Benimamtell, )

Això ho feem com a cama-roja mesclat en llicsons ( Bellreguard )

La llengua de bou fa una fulla ampla plena de punxetes i és comestible ( Bellreguard )

Molt bona per a fer verdura quan està tendra. Quatre cama-roges, quatre llicsons i quatre llengües de bou, fas una bona bullida ( Benidoleig )

La llengua de bou, que a Xeraco li diuen pastanaga, és una de les herbes més tendres i bones ( Xeresa )

La pastanaga és mel. Ací la volen molt mesclà en cama-roges, coletes i llicsons de cagarnera ( Xeraco )

La pastanaga meclat en verdura també és comestible per a les persones ( Tavernes de la Vallidigna )

La pastanaga és boníssima però mesclà, si ne poses molta amarga ( Tavernes de la Vallidigna )

La pastanaga tendra és comestible. Les vaques se la menjaven també ( Silla )

La llengua de bou para asproseta però és bona per a bullir ( Murla )

La llengua de bou, que també li diuen coleta punxosa i herba punxosa, és una herba molt dolça, que no amarga. La bullen i li posen un rallet d'oli ( El Real de Gandia )

Les cama-roges punxoses a mí m'agraden. Mesclaetes en llicsó és millor que el llicsó a soles ( Oliva )

Encara no ixen les dones ja estan buscant-la, és de lo bo de la verdura dolça que n'hi ha ( Alcalà de la Jovada )

Són molt punxosetes i has de collir-la molt tendriua, sinó la fulla para dureta i costa de coure. Quan n'hi ha prou de citrons, cama-roges, llicsons i herbes dolces d'eixes ne faig poc ( Potries )

Les coletes fan com si foren punxonoses però no ho són. Es una verdura molt dolça ( Salem )

La joca-sapos és verdura i es cria pels bancals, hortes, on se vol ( Alcosseret de Planes )

Això ho donaven abans als porcs quan està tendre. S'ho mengen els porcs menuts i es feen grans però flacs, i després els donaves daçsa i farina de civà i es feen gordes.

( L'Abdet )

### 345.- *Pimpinella anisum* L [= *Anisum vulgare* Gaertner ].

*Umbelliferae* vel *apiaceae*

*Umbel.líferes* o *apiàcies*

Noms populars diànics: Batafaluga ( Alcoi ), matafaluga ( Alcoi, ), matafeluga ( Alcoi ), botifaluga ( Benissa ), batafalua, matalafua, anís, la planta; llavorettes d'anís, anisets, llavorettes de matafaluga o batafaluga o simplement llavorettes, com les del germà el fenoll.

Matafaluga, és una alteració de l'antic *batafalúa*, i aquest de l'àrab, *al-hábba al-hulúwa*, que significa el *gra dolç*, passant per *abatalhalúa*

Dades ecològiques: Originària d'Àsia. Cultivada des d'antic pels seus aromàtics fruits.

La botifaluga se la sembra cadaú ( Benissa )

Dades etnobotàniques:

Les llavors són estomacals, digestives, carminatives, expectorants, diürètiques i galactògenes.

Llavorettes de botifaluga per a fer tassetes per al “ flato “. Una culleradeta per tasseteta, i deixar-ho bullir un o dos minuts, i després tapar i deixar-ho reposar ( Benissa )

Llavorettes de botifaluga per a mesclar en la pasta dels *caspells*, de les rosquilletes i dels rotllets. Els *caspells* són una sort de coquetes redones com les de dacsa però fetes de pasta de rosquilleta ( Benissa )

Io fumava matafeluga ! . Les llavorettes ( Alcoi )

Les llavors d'anís o matafaluga són la base per a l'elaboració del popularíssim licor d'anís.

### 346.- *Pinus halepensis* Miller

*Pinaceae*

*Pinàcies*

Noms populars diànics: Pi, pi bord ( Vilallonga, Benissa, Quatretonda ), pi carrasc ( Almiserà ), pi carrasquer ( Sella ), pi carrasco, en general a tot el territori, pi de trompot ( Biar, Beneixama, Banyeres, ), l'arbre. Trompí ( Banyeres, ), la pinya jove, roja, encara no oberta.

Altres noms: Pi blanc, pi d'Alep

Pinatell ( La Canyada ), pinotell ( Castells de la Serrella ), el pi jovenet.

*Toponímia:*

El Pinaret de les Monges d'Oliva, ja desaparegut, actualment, camí del Pinaret de les Monges, tot just passat el camí de Capurri, dret cap a Forna.

El Mas del Pi de Mariola, entre vetusts oms i copudes carrasques, a les envistes ponentines del mas i l'ermita de santa Bàrbera i de la font del Pla de Mariola.

El Mas del Pinar d'Alcoi, a la partida de Sant Benet Baix.

El Racó del Pi d'Almiserà, dalt de la vora dreta del barranc del Castell.

El Cau del Pi, als peus del Tallat tramuntanal de la muntanya del Castellar d'Oliva, i cau del Pi de la solana de Maria Rosa, també d'Oliva.

L'Alt dels Tres Pinets ( 1016 m ) de la Solana de Beneixama, dins la senda del Blanquinal, i dalt de la Lloma Alta o del Cospinar.

El Cau del Pi del molí Lluna, i cau dels Pinets del Corral, al ben solejat paratge del Limbo de Beneixama.

El Mas dels Pinarets de Banyeres, entre el mas de Les Casetes i el mas de La Colomera, i el barranc dels Pinarets, tributari del riu Vinalopó.

La Font del Pi, en les crestalludes ombries d'Aitana, davall la penya de Martínez, no massa lluny de la font de l'Almanàquer i de les penyes del Comptador.

La Font del Pi Rafalet de l'Atzúbia.

El Tossal del Pi de la serra de la Carrasca d'Ebo, dalt del barranc de l'Hedre. És la segona lloma de la serra de nord a sud, entre el Morral i la Lloma dels Bous; té als peus l'Olivaret de les Creus.

El Barranc del Pinar de Famorca, davall la crestuda Penya de Terra Nova dels faldars de l'ombria del Regall de la Serrella.

El corral del Pinaret de Moragues de Castells de la Serrella, amb dos pouets, el de Valero i el de Miquel de Càssio, a prop del pla del Clotet i del seu darrer morrusset: la Talaeta.

La casa del Pi de Moixent, a prop del Bosquet.

La Partida i la Casa del Pi de l'Alcúdia.

**Dades ecològiques:** Arbre de la conca mediterrània, però més comú a l'oest que a l'est. Creix per tot el migjorn d'Europa, a la banda llevantina de la península Ibèrica i al nord d'Àfrica, fins a les costes de la mar Negra i Turquia. És possiblement l'arbre més estés i dominant dels paisatges de les càlides comarques litorals i de la terra baixa mediterrània, sobretot en els ambients més assolellats i secs. Un arbre de creixement molt ràpid però no massa alt, que a tot estirar arriba fins als 20 m, de tronc més o menys tortuós i cendrenc, de fullam aclarit, d'un verd clar més o menys groguenc, i copa cònica i irregular, amb aspecte d'un para-sol desballestat. Maduren les seues pinyes a la tardor del segon any. Un arbre molt poc exigent, resistent a l'eixut, que suporta sequeres i terres primes i rocoses, i que forma grans masses forestals o pinedes des de vora mar fins els 1200 m d'altària, preferentment sobre substrats calcaris i eixuts, tot i que també reïx damunt substrats silicis. És, sens dubte, l'arbre més protegit, com si es tractara de la delicada princesa del bosc, i per això és l'arbre més abundant, malgrat els incendis, que ell atrau i aviva. Al País es cria a les antigues deveses, entre el dunar i la marjal, als vessants més solejats i eixuts de la muntanya, amb predilecció pels que s'aboquen a la mar, o més sovint ocupant el territori del carrascar i del matollar perenne cremats o devastats, del qual forma part com una etapa de recuperació. Aquest pi per a les gents del territori és la mar, l'arbre que assenyala la mar. Més enllà de la controvèrsia sobre la idoneïtat de les reforestacions amb aquest arbre, que han estat abusives i gens productives, és el cas que l'olor de resina de la fusta del pi bord i la remor de les seues agulles, que tan recorda la de la mar, són dues de les més delicioses i saludables vivències íntimament lligades a les nostres muntanyes.

*Pins grans i remarcables:*

El Pi de Santa Maira o si es vol, pi del Racó del Forat de Santa Maira de Castells de la Serrella, i encara, pi de la caseta de Paula o del Perdiuero.

El Pi d'Onil.

El Pi de Les Fontanelles de Biar, fent costat a les vetustes carrasques.

Els Pins de la finca de Cotilla de Biar, davall del cementeri.

El Pi de la partida del Moreral de Parcent.

El solitari Pinet de l'Oltà, on antany anava a passar la Pasqua el jovent de la contornada.

**Dades etnobotàniques:**

La primera utilitat del pi bord al territori deriva de la seua llenya i la seua fusta. Una llenya de flama fàcil i combustió ràpida però abundant i a l'abast, i que ha calfat moltes llars i ha encés molts forns nostres al llarg dels segles; la fusta, de mitjana qualitat, era utilitzada per a fer bigues, finestres, portes i altres elements de la construcció i de la casa, tot un enfilall d'eines i atifells domèstics.

Fulles i ulls de pi com a balsàmiques i desinfectants dels bronquis.

Pi bullit amb una cullerà de mel per als constipats. Dos o tres ullets per tasseta. En tres o quatre voltes has acabat de tosir ( Penella )

*Tisana per a les malalties del pit ( Biar ):*

Pi, 12 o 15 fulletes. Timó, un ramet. Romer, un ramet.

Bullir molt breu, tapar i deixar reposar. Beure dos tasses per dia.

Pell de pi tendra, que no tinga rosca damunt, conforme es trau de l'arbre, per a posar damunt dels talls i de les ferides ( Tàrbena )

Els grans en decuit són un bon remei per a la tos; i finament molts i mesclats en mel, presos de matí en dejú, són reputats per llurs propietats afrodisíiques i espermatògens ( Nelly Arnold. *Contribution a la Connaissance Ethnobotanique et Medicinale de la Flore de Chypre*. 1985 ).

Resina de pi i clara d'ou per als ossos desconcertats. La clara d'ou ben batuda, que li done el punt de neu. La clara batuda es posa, escampat, damunt d'un drapet de cotó, després damunt de la clara s'escampa la resina seca picà, com si fora canella o farina. I en acabant s'aplica sobre els ossos o juntes desconcertats; finalment es subjecta amb una bena. A l'endemà bo ( Forna )

Pegats, compreses o banys de romer amb trompins per a les revencillades i girons de peu ( Banyeres )

Banys d'aigua de pi per a la sarna. Rames amb fulles i pinyetes. Bullit ben bullit, que traga tot lo suc. Abocar en una gaveta i en un raspall, amb la part lesionada dins l'aigua, fregar i fregar, i cura la sarna ( Jesús Pobre )

De fusta de pi, preferentment, i també de xop i d'orm, es feien les macetes de la Serpassa ( Atzeneta d'Albaida, Gorga, )

El pi com a remei contra les berrugues :

Pelar, tot rodant amb les dents, la soqueta d'un pinet jove. Quan el pi mor es sequen les berrugues de la nit al matí ( Ebo ).

Buscar un pi menut i pelar la soca rodant, i mai passar per allí. Quan es seca el pinet es sequen les berrugues ( Benialí, Benissivà ).

Veterinaris:

La corfa de la rama de pi per als conills. Les tires al corral i quan tenien només 7 o 8 dies o 10 que s'aixamorava el pi, el mamprenien i el deixaven pelaet com si l'haguessen pelat en un gabinet ( Benimassot )

Corfa de pi per a reduir fractures de cames de cabres i ovelles. Es tria una rama jove i sense cap nuc, es tall per dalt i per baix, la llargada suficient per cobrir la fractura, i després es fa un tall llarg de dalt a baix i s'obri com una corfa de canella, i finalment s'enrotlla al trencat, el melis de la corfa no deixa que s'infecte. Es pot substituir per un canyisset de canyes o de romeret però la corfa de pi és millor ( Adzúbia )

Altres usos domèstics i rurals:

Les pinyes de pins, quan encara són xicotetes i estan verdes i tancaes, agarres i les culls i les poses en els racons de la casa, de les habitacions i lo que siga i si n'hi han cucaratxes desapareixen ( Potries )

El pi bord tallat en divendres abans d'eixir el sol, anaves i el tiraves dins d'un corral i matava les puces ( Vilallonga )

Un manollet d'ullets o rametes de pi posen ara alguns pescadors lligat al fons de les sepieres com a substitut del galzeran ( *Ruscus aculeatus* ), que antany era l'herba escollida per a resistir l'aigua i facilitar la posta de les sépies ( Bellreguard )

Rames de pi per a la sépia, posant-la dins de les nanses. La sépia entra dins la nansa per a desovar. La sépia com el moll ve a desovar a la terra, saps que és la terra ?, la voreta de la mar, i quan acaba torna al fondo. Ho fan a l'estiu ( Alquerieta de Guardamar )

Dades antropològiques:

La *Festa del Pi* de la Torreta de Canals, el tres de maig, diada de la Santa Creu, a la vesprada: gent atrevida i empolvorada d'algeps s'han d'enfilar pel tronc d'un pi untat de greix, al capdamunt del qual hi ha un coet que cal encendre. Qui ho aconseguirà guanyarà una paella pagada pels festers. És típic d'aquesta diada el guisat de caragols i queraïlles, i les faves bollides.

La *Pujada al Pi* de Canals el dilluns de la Pasqua de Sant Vicent, per l'abril, es planta un pi a la plaça de la Presó amb els mateixos propòsits que dies més tard, a primeries de maig, es repetirà a la Torreta de Canals.

*Per Sant Martí, la pinya cau del pi, diu la dita popular.*

Resulta que ací, quan arribava Nadal, que el vi ja estava bo i volien vendre el vi, posaven un ram de pi en el balcó i això volia dir que en eixa casa venien vi ( Ibi )

\*

*Mirava un pi al fons de la badia.*

Vicent Andrés Estellés. D'Ora martítima

*Tu sobretot, caminalet que muntés per la collada, de la vinya al pi.*

Josep Carner. La sort sagrada

\*

*For what has made the sage or poet write*

*But the fair paradise of Nature's light ?*

*In the calm grandeur of a sober line,*

*We see the waving of the mountain pine.*

[ Car ¿ qui ha fet que escrivissen el savi i el poeta

*sinó el bell paradís de la llum de la Natura ?*

*En la grandesa encalmada d'un vers soberg*

*veiem l'onejar del pi de la muntanya. }*

John Keats: I stood tip-toe upon a little hill.

[ De puntelletes m'estava en un petit turó ]

\*

*Sobre la cinta de blanca arena,*

*que besa un aigua de cèlic blau,*

*grans pins hi vessen a copa plena*

*olor de bàlsam, ombra serena,  
remor suau...*

*Oh dolç estatge de bellesa i blau !*

Miquel Costa i Llobera. Cala Gentil.

*Mon cor estima un arbre ! Més vell que l'olivera,  
més poderós que el roure, més verd que el taronger,  
conserva de ses fulles l'eterna primavera,  
i lluita amb les ventalles que atupen la ribera,  
com un gegant gerrer.*

Miquel Costa i Llobera. El Pi de Formentor.

*Els pins se'n venien des de lluny a cercar-me,  
portant-me el blau silenci del matí  
- aquell dels arbres sota els núvols tímids -  
tremolant entre els dits del romaní.*

Maria Beneito. Record Fluvial. Fragment.

*Guardiana de les muntanyes i dels boscos, deessa donzella que, invocada tres voltes,  
escoltes les dones joves en els dolors de l'infantament i les arrabasses a la mort, oh  
deïtat triforme,*

*el pi que domina la masia vull que siga consagrat a tu, perquè cada any, en complir-  
se l'aniversari, jo li puga oferir, joiós, la sang d'un godall que ja s'ensinistrava a  
clavar dentellades de biaix.*

Horaci Flac. *Odes*, III: XXII

*Abans, quan anava pels prats,  
una visió sempre tenia,  
com la terra d'or del migdia  
tè els seus ametllers enflorats.*

*Llavors tot parlava a mon cor;  
la font freda que s'assolella,  
amb el seu raig murmurador  
un misteri d'argent me deia.*

*Estimava un amorós pi:  
a la soca jo m'apretava,  
més i més fort, com per sentir,  
a bell doll hi córrer la saba.*

*Mes ara, Déu meu! tot l'encís  
s'esborra i és morta l'encantada,  
amb el feble degotadís  
d'aquella font arraconada.*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: Elegia (fragment)*

*Com estime la serra Aitana ! És el meu delit.  
Hi passaria cent anys sense pensar en el retorn.  
Em plauria dansar agitant les meues mànigues  
i, d'un sol colp, acaronar tots els pins de les cimeres.*

Li Po. Dinastia Tang

*El conreu de les lletres no li cal el tracte mundanal.  
Àrdua és la ciència de la filosofia, i, per a abastar-la, camine sol.  
Estime els purs rierols que serpegen entre les roques.  
I estime també la meua rústega cabana, tan assossegada enmig dels pins.*

Wang Wei. Dinastia Tang

*Els udols llunyans es barregen amb el murmuri del rierol.  
Cau la pluja lleugera i reviscola la rosa i les flors de la bresquillera.  
De tard en tard passa rabent la tímida gasela.  
Corre suau una font,  
i el llunyà so de la campana no torba el seu murmuri.  
Ça i lla els dardells del bambú es claven en el pit de la boira blavenca.  
En la vora tramuntanal del turó un salt penja les seues escumes.  
A visitar-vos vaig vindre, però no vos trobe.  
Retorne melangiós i repenge a voltes la meua feblesa en el tors robust dels pins.*

Li Po . Dinastia Tang



“ Davallava ja una brisona fresca dels tossals; el sol post del tot per a nosaltres- els de la valleta de l'Almussai-, daurava encara les serres de l'altre costat de Cassana; la brava natura de la muntanya presentava l'espectacle habitual de les diades tranquil·les de l'estiu: algun penjoll de boira capvespral que començava a quallar-se per la fresca en les més altes carenes i pics propers; el xoqueig rogallós de les perdius invisibles; els arpegis dels policroms pigots per dins la fosca pineda; la veu dels gaigs menjadors de glans i d'ous de niu, que recordava la dels ànecs i colls-verds; l'accentuació molt perceptible de les exhalacions aromàtiques de milers de plantes labiades, i l'alè balsàmic del pinar. “

Enric Valor. Temps de batuda. p: 202

Trobem aquest pi jugant un paper simbòlic i religiós molt remarcable a l'ubèrrim Bosc d'Orfeu:

*Hi ha un alturó i, al damunt de l'alturó, una plana ben ampla,  
sense relleus, i pintada de verd per una alcatifa de gespa.  
No hi feia ombra al paratge; però després d'acudir-hi  
el cantor fill de déus i moure-hi les cordes sonores  
l'ombra s'estén per l'indret: no hi falta l'alzina de Caon,  
ni el boscatge heliàdic, ni els coscolls de fullatge enlairat,  
ni els flexibles til·lers, ni el faig ni el llorer sense taca,  
fràgils avellaners i fleixos d'on ixen les llances,  
gens nugosos avets i carrasques que es vinclen pel pes de tantes bellotes,  
i delitosos plataners, i aurons de colors mudadissos,  
amb els salzes, que viuen als rius, i els lotus aquàtics,  
tamarius delicats i boixos que sempre verdegem,  
murteres de dos colors i marfulls de fosques baies blavoses.  
També hi éreu vosaltres, les hedreres de peus sinuosos  
i els sarmentosos ceps, i els oms, on els ceps es congreguen,  
gal·lers i pins de reina, arboços de fruites vermelles  
ben carregats i, en premi al triomf, les palmes flexibles,  
i el pi bord, de fullam vellutat i copa eriçada,  
molt estimat per la mare dels déus, perquè Atis, l'amic de Cíbele  
en aquest tronc el cos endurí quan deixà de ser home.  
Dins l'aplec, el xiprer, de forma de con, també hi era,  
que ara és un arbre i abans un jove al qual estimava  
aquell déu que a la lira i a l'arc els nervis afina.*

Ovidi. Les Metamorfosis. Llibre XII. v.86-108

Assegut a l'ombra d'una carrasca i cenyit el cap amb una garlanda de pi s'estava el bon déu dels boscs Pan quan va vore passar i es va enanorar de la gràcil nimfa Sírxn.

Aquell gran pi, alt i dret, el tronc del qual sostenia un ample brançam, que s'alçava en el lloc més allunyat del verger del castell de Tintagel, al peu del qual naixia una font viva, l'ombra amiga del qual serví de protecció als amors clandestins i nocturns de Tristany i Isolda.

Una teda de pi encesa, com atribut ordinari de la cerimònia nupcial, portaven en el seguici que es celebrava al capaltard, els jòvens que acompanyaven la núvia desposada, *la tendra i perfecta verge, sota perfectes auspicis*, a la seua nova llar:

Oh tu que habites la muntanya de l'Helicó, fill d'Urània,  
que arrossegues devers el seu marit la tendra verge...  
cenyeix les teues temples amb flors d'olorós marduix,  
pren joiós el vel de color de flama i vine,  
vine ací portant els grocs borseguís en els teus peus de neu;  
engrescat per la joia de la festa,  
cantant l'himne nupcial amb veu argentina,  
colpeix la terra amb els peus  
i branda a la mà la teda del pi...

Catul. Carmina LXI; v. 1-15

### 347.- *Pinus pinaster* Aiton [= *P. maritima* auct.]

*Pinaceae*

*Pinàcies*

Noms populars diànics: pi ver ( Castells de la Serrella, ), pi rodono ( Quatretonda ), pi resiner ( Benissa )

Altres noms: Pi marítim, pinastre.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Arbre de capçada cònica, d'escorça gruixuda i molt clavillada. Les pinyes maduren a la tardor del segon any. Espontani i cultivat. Des de vora mar fins els 1500 m.

Dades etnobotàniques:

És el pi dilecte per a traure resina.

### 348.- *Pinus pinea* L.

*Pinaceae*

*Pinàcies*

Noms populars diànics: Pi pinyoner, pi pinyer, en general a tot el territori; pi donzell ( Tibi, Castalla, Petrer, ), pi ver ( Murla, Benissa, Quatretonda ). Pinyó o pinyonet, la llavor.

Altres noms: Pi parasol.

Dades ecològiques: Arbre de la mediterrània oriental; alguns investigadors el creuen oriünd de l'illa de Creta. Introduït d'antic a terra nostra, es pot considerar un arbre plenament naturalitzat al País i a totes les terres mediterrànies. És un arbre bellíssim i poc exigent, que creix sense dificultats a totes les terres de clima mediterrani, amb preferència pels sòls silicis més o menys arenosos. En altitud pot pujar fins als 1000 m. Normalment el trobarem en solitari, dreçat com un gegant, amb el seu tronc robust i brorogenc i la seua espessa i peculiar capçada en forma de para-sol, com el Pi de la

Tosquera de Biar, o a petites motades, voltant algun vell mas, ermita rural com la de Santa Anna de Gandia, algun convent com el de la Verge de la Murta d'Alzira o en parcs, avingudes i passeigs; o més rarament, formant part del bosc com a la serra de Biar. Les grosses i arrodonides pinyes maduren a la tardor del tercer any.

Els sis pins vers, tres voltes centenaris, del Tossalet de Brigideta de Murla.

Els esplèndits pins pinyoners del tossal de l'ermita de Santa Anna de Gandia.

**Dades etnobotàniques:**

Molt cultivat des d'antic a la serra de Biar i a molts masos i rodals per a aprofitar els seus pinyons o llavors; aquests s'arpleguen a finals de l'estiu per menjar-se directament o a tall d'aditament culinari selecte, a fi d'acompanyar els excitants figatells, les populars pilotes d'olla o les nodridores mandonguilles, i molts plats i guisats típics, com l'aladroquet al forn amb alls tendres i pebre roig; pebreres o calamars farcits aromats amb pebrella; bonítol al forn amb creïlles, pebre roig i pinyons; filets de pobre amb salsa de fetge; arròs al forn amb tonyina negra i tomaca; i per a elaborar no poc dolços, com les coquetes o coques de pinyonets amb confitat i sucre.

*Figatells:*

Fetge i magre.

Pinyonets i juliverd.

Tot cobert per la mantellina ( Bellreguard ) o randa ( Quatretonda ) de porc.

*Bossa* o guisaet de bosses de polp de cama curta farcides ( Plat típic i exclusiu del poble pescador de Miramar ):

Netejar i farcir les bosses amb magre de porc, cames de polp trossejades, arròs, pinyonets, canella, pebre roig i julivet, tot ben untat amb uns ralls d'oli d'oliva.

Guisar les bosses farcides amb trossets de queraïlla, penca, ceba, fesols del pinet, safrà i una fulla de lloret.

*Mandonguilles de " baejo " amb pinyonets:*

" Baejo " remullat i escorregut.

Queraïlles.

Pinyonets.

Ceba.

Julivert.

Pebre roig ( Bellreguard )

*Mandonguilles de magre amb pinyonets:*

S'usen per a ornar i arrodonir la paella d'arròs, i per a fer deliciosos i nodridors guisats.

Carn de magre picà.

Pinyonets.

Julivert.

Canella.

I una molleta de pa per a que paren més llacorosetes ( esponjaetes )

Es pasta tot ben barrejat, es fan a pilotetes i es frigen. ( Bellreguard )

*Guisat de mandonguilles de magre amb pinyonets:*

Mandonguilles.

Cebeta.

Carlota.

Queraïlla, si es vol fer més plat.

Aromar amb una fulla de llorer i uns ramets de timonet. ( Bellreguard )

*Calamars farcits amb picaeta de mandonguilles de magre amb pinyonets:*

Calamars.

Pinyonets.

Ceba.

Ou dur.

Pa ratllat.

La boca de les bosses dels calamars es cus o es tanca amb un furgadent ( Bellreguard )

Dades antropològiques:

*El vent de garbí, suau adés, anava creixent de to; algun pi donzell alçava solemnement la seua testa pomposa damunt les carenes margoses d'un tossal, i el seu paraigua verd fosc semblava arreplegar curosament el vent entre les seues branques poderoses.*

Enric Valor. *Viatge de Nadal*: p.63

*Matí de les muntanyes, matí de farigola,  
vessants plenes d'oliu,  
cant del vent en les roques, pinyer que el vent bressola,  
primer sol de perdiu !*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: Llum del matí*

D'un molt alt pi, Apol.lo, va penjar el diví flautista Màrcias, per a escorxar-lo després i llevar-li així la vida, per haver resultat perdedor en la competició d'art musical entre tots dos, en la qual s'acordà que el guanyador faria el que volgués del vençut; Apol.lo hi competí amb la cítara girada a l'inrevés i demanà Màrsias que fera el mateix, i aquest no hi reeixí.

Apol.lodor. Biblioteca de Relats Mitològics. Llibre I: Àrtemis i Apol.lo. Màrsias.

*Oh, pi solitari,*

*Oh, germà meu !*

sospira emocionat i expirant el príncep Iamato Takeru, enviat a morir, allà pel segle XIV, en unes regions encara no sotmeses, al peu d'una muntanya, en un planell desolat, per son pare l'emperador, ens assabenta la sempre amable i encuriosida Margarida Yourcenar, per tal de palesar una característica específicament japonesa, d'aquest poble amb un tradicional sentit d'identitat amb l'univers: la contemplació poètica de la naturalesa a l'instant de la mort, els poètics adéus a la vida, abans de la gran partida sense oportunitat de retorn.

“ La tradició xinesa situava, entre les espècies vegetals susceptibles de proporcionar longevitat i comunicar poders màgics, en primer lloc l'herba *chih* o herba de la

inmortalitat, el pi, el xiprer i la bresquillera. El pi i el xiprer passaven per ser rics en substàncies *yang*. Hi havia que aconseguia, menjant pinyons, aixecar-se pels aires. Les gents d'aquesta època que hi recurriren i consumiren tal aliment diàriament abastaren una edat de dos o trescents anys. “

Mircea Eliade. *Ferrers i alquimistes: Tradicions màgiques xineses i folklor alquímic*

Un gegantesc pi immortal es dreçava en el centre de les Illes del Paradís Taoista, voltat d'una boscúria d'arbres i belles flors i bèsties que simbolitzaven la vida eterna, dins la qual es trobava el fong de la immortalitat, el llegendari Ling Chih. Els habitants d'aquestes illes beneides es conservaven eternament jòvens bevent de la font de la vida que brollava al peu del magnífic pi que mai es marcia, com l'Arbre de la Vida.

### 349.- *Pistacia lentiscus* L.

*Anacardiaceae*

*Anacardàcies*

Noms populars diànics: Llentsicle ( Beneixama, Xixona, Petrer, La Romana, Castelló de la Ribera, València, Nàquera, Vilamarxant, ), ventisicle ( Torre de les Maçanes ), dentisicle ( Biar ), gentisicle ( Tibi, Vilamarxant, ); mata llentsclera ( ), mata ventisquera ( Ares del Bosc ), mata ventrisquera ( Benirrama, )

Mata ( Castells de la Serrella, Parcent, Murla, La vall de Gallinera, La vall de Laguar, La vall d'Alcalà, La vall d'Ebo, La vall de Guadalest, La vall de Tàrbena, Xàbia, Pedreguer, La Font d'En Carròs, Potries, Forna, Xeresa, Alfauir, Barx, L'Orxa, Beniatjar, Quatretonda, Simat, Artana, ), mata borda ( Benirrama )

És la *mata* per antonomàsia del territori, com l'alfals és l'*herba*.

*Mata* és un vell mot d'origen incert, comú a les tres llengües romàniques de la Península, la llengua d'oc i el sard, diu Coromines. En el migjorn italià apareix aquesta paraula amb el sentit de *ram, manat o feix i colla de gent o de bèsties*, i en hispano-romànic també pot tenir el significat de *conjunt d'arbres o arbustos*. Per tot això és probable que vinga del llatí tardà *Matta*, que es creu d'origen semític i significa “ *estora* “, des d'on *clapa de plantes que cobreix certa extensió de terreny*.

*Toponímia:*

La partida i font del Matissal, d'aigües boníssimes, davall la penya de l'Hedra, entre el modest barranc de Molines i el formidable barranc d'Aialt de Castells de la Serrella.

La font de la Mata, a les aspres i verdes ombries de la serra de la Safor, en el terme de Vilallonga, que aboca les seues aigües salutíferes al barranc de la Parra, tributari del riu Serpis dins el seu Estret.

La font de la Mata de Benirrama, aromada de tarongines.

La font de la Mata de Benissili, tapissada d'una tofuda gespa de coes de cavall grosses.

La font de la Mata de Gata de Gorgos.

El corral de la Mata de la Muntanya Gran de la serra del Castell d'Aixa, dalt i ran de l'antiga senda de Pedreguer a Xaló.

La Font de la Mata de Castells de la Serrella.

La Font de la Mata de La vall de Laguar, el la solana de la serra del Penyó, baixant del collado de Gargas.

La Font de la Mata del mas de l'Heretat d'Aitana, dalt del bell llogaret de Gines. La Font de la Mata. L'aigua que beem ací és de la font de la Mata ( El Castell de Guadalest )

El cau de la Mata de Serilo de Beneixama.

La Partida de la Mata d'Alfauir, al peu de l'ombria de la Lloma.

El Racó de la Mata de Quatretonda, part de ponent del barranc de l'Aigua.

La Rambla del Gentisclar de Castalla, tributària de la rambla de Canyoles, afluent del riu Verd.

El Cau del Llentiscle de Beneixama.

La Lloma i la Cova del Llentiscle de Vilamarxant.

Dades ecològiques: Mediterrània i subtropical. Arbust principal de les muntanyes diàniques que omple matollars de solanes i d'ombries, tot fent-se més difícil de trobar terra endins, en les altàries fredes. Fa peus femella i d'altres mascles que en alguns llocs anomenen matots. A diferència de la seua germana la cornicabra, la mata fe les fulles més menudes i paripinnades, amb dos folíols terminals, i té el raquis alat.

Arbres vells i venerables:

Les dues vetustes, troncudes, robustes, retorçudes mates llentiscleres que ombregen la Font de la Mata de Gata de Gorgos, i que li donen nom a la font. Els dos arbres del territori i possiblement del país que fan una impressió més sencera de vellúria i puixança alhora.

Dades etnobotàniques:

Llavar-se els peus en aigua de mata quan estan adolorits ( La Font d'En Carròs )

Banys d'aigua de mata, estepa i romer per a desinfectar mals i ferides ( Barx )

El llentiscle amb el romer i la saüllà a parts iguals per a fer banys i bafs per al reuma ( Nàquera- Pep " Rabosa " )

Fulles de mata per a tombar les berrugues ( Benirrama ):

S'amaguen baix de terra o d'una pedra, sense que ho sàpia qui té la berruga, dos fulletes de mata formant una creu en intenció d'aquest. Quan es sequen les fulletes es secarà la berruga.

La mata és lo que io cure les berrugues. Tinc que saber el nom; no és menester que vinga però ell ho ha de saber. Les berrugues que acaben d'eixir curen més prompte que les que tenen anys ( Alcalà de la Jovada )

La mata cura berrugues. Es fan unes creutes de fulletes de mata, tantes com berrugues, i es tiren. No es colga, es tiren en un lloc on no passe qui té les berrugues ( Alcalà de la Jovada )

Fulla picà de mata per als tallets ( Simat )

Quan amollaves el furó dins del cau i mossegava un sapo, picaves mata, una rameta tendra picà, lo més tendre i li ho ficaves en la boca i tirava el "veneno". És un "contraveneno". El furó ataca a tot, tot lo que hi ha dins del cau ho ataca, i si mossega un sapo tira bromera per la boca, tot baves, tot baves i veus que està malament. Si

picaves mata, tirava el “veneno” i solies salvar-lo, si no pega dos voltes i es mor ( Simat )

Se la menja molt el “ ganao “, els fruits els agraden molt; però n’hi ha una que no la toquen ( Pla de Corral )

Les ovelles i encara més les cabres, quan venia la temporà, anaven “ loques “ per menjar-se els ( fruits ) granets de mata ( Benirrama )

Capcingles de mata o d’oliverí ( Pedreguer )

Per a fer guiatos forts i sevilletes ( Xeresa )

Abans feiem garbons per a dur-lo a Agost per a cremar botijons i cànters ( Tibi )

Per a fer sevilles i sevilletes i ganxos perquè la fulla s’enrotlla conforme vols ( Oliva )  
Sevilletes de mata o de garrofer jodio ( Simat )

La rebassa de la mata per a fer carbó, el millor carbó que hi ha de tots ( Fornà )

La panna de la mata fa molt bon foc ( Xàbia )

Baix fa una rabassa molt grossa amb reletes xicotetes que sempre van cap avall, mai pels costats. Per al carbó, bon carbó de veritat i dur i durador, el millor, més que la carrasca i que tot ( Xeresa )

La nyenya de la mata és més brancosa i pesà que la del bruc ( Artana )

Sap per a què és bo el llentiscle, per a què el gastem ací ? Quan vosté té un pou “ buix “ i ve un nuvolet d’estiu i vol omplir-lo, l’ompli de l’aigua del nuvolet; però eixa aigua es fa roïn. Tota l’aigua de l’estiu es fa roïn en els pous. Però vosté agarra un garbonet d’això, el nuga a una corda i el deixa caure dins el pou, i de quan en quan va baquejant, va menejant, menejant el braçalet de llentiscle dins el pou; això fins a dues setmanes a voltes. El llentiscle mata la corrupció de l’aigua ( Xixona )

A Djebala anomenen el llentiscle tarwa i al matissal tro. Rams de mata, d’arbocer i de salze i fulles de canya es feen servir al mercat de Xauen, al mes de juny, per a acotxar, fresquejar i ombrejar les cistelles de fruites i de bacoires. També els aiguaders de la Medina de Xauen tapaven i cenyien el cos dels cànters de rams de mata acabada de collir per tal de mantindre l’aigua fresca. L’oli de llavors de llentiscle per a fer massatges en reumatismes. Les llavors de llentiscle per a donar a les gallines.

Dades antropològiques

Per a enramar en Corpus com la murtera ( Oliva )

La mata per a enramar (El Castell de Guadalest )

El dentiscle per a adornar carrers i carrosses ( Biar )

La mata per a fer corones i ramells, i enramaes de Corpus ( Barx )

El llentiscle per a enramar els carrers a Corpus amb baladre i matapuça ( Vilamarxant )

Per a fer rams per al cementeri ( Parcent )

Brosta de mata per a fer ramells ( Barx, Potries, ).

Per a fer rams però ara està prohibit ( Alfauir )

A Vilamarxant tenen una cantarella que diu:

*El llentiscler i el romero,  
la botja i la palancana  
estan ballant un bolero  
en el puntal de la Rodana.*

### **350.- Pistacia terebinthus L.**

*Anacardiaceae*

*Anacardiàcies*

Noms populars diànics: Cornicabra ( Benialí, Alcalà de la Jovada, Ebo, Tàrbena, Beniatjar, ), conicabra ( Benimantell, L'Abdet )

Mata vera ( L'Orxa, Benirrama, Benialí, Ebo, Castells de la Serrella, Murla, La vall de Laguar, ); matissa.

Altres noms populars: Noguerola, terebint, bitxer, garrofer bord, púdiol.

Dades ecològiques: Mediterrània. Arbust de brançam, ramatge i fullatge lax, glabre i d'olor resinosa; a diferència de la mata llentisclera creix en llocs més freds i fa les fulles caduques i més amples i grans, imparipinnades, amb un folíol terminal. Les flors són brunenques, en panícules amples axil.lars; i la fruita o drupa és inicialment vermellova i després, però no sempre, bruna, coloració que marca la fecunditat de la semença. Habita en els boscs i matollars mixtes, en carrascars i coscollars sobre terrers rocosos i ambients més o menys ombrius. Les cornicabres del Racó del Candoig i del barranc de l'Encantada. Les cornicabres de la Serrella de Benasau. A remarcar el festiu fullatge del terebint en arribar la tardor, d'un vermell vinós o fosc i, a voltes, més alegre i viu.

El nom popular de cornicabra està motivat per les lluentes i, més o menys, verdes o vermelles gal.les que es formen a les puntes dels branquillons. Estan produïdes per un insecte, el *Pemphigus cornicularis*, que pica la planta per injectar la posta d'ous i com a resposta defensiva ocasiona la formació de les gal.les.

La cornicabra fa la fulla més menuda que la mata vera ( Benialí )

Dades etnobotàniques:

Com la mata llentisclera, la cornicabra és una planta astringent, per la riquesa de matèries tàniques acumulades en les fulles, la corfa i les gal.les.

La trementina de Xipre, la més suau, perfumada i virtuosa de l'antigor, s'obtenia de la resina del terebint.

Al territori les úniques utilitzacions de la mata vera han sigut agrícoles, com a fusta, vermellova i compacta, emprada en ebenesteria i en la construcció d'eines, com a llenya per a fer carbó i com a fullatge útil per a farratge:

La mata vera la tallen i la calfen per a fer billoses o capcingles ( Murla )

La conicabra per a fer villorces per a cordes ( Benimantell )

La mata vera per a fer tralles ( Fleix )

Això ho seguen per al "ganao" ( Beniatjar )

Dades antropològiques:



El terebint és l'arbre Bíblic consagrat a Abraham, l'arbre que li donava nom al cinquè braç de la Menorah o canelobre del Temple de Jerusalem, que en relació als dies de la setmana li corresponia el dijous o dia de Jove o Júpiter.

### 351.- *Plantago afra* L. [ *P. psyllium* L. ]

*Plantaginaceae*

*Plantaginàcies*

Noms populars diànics: Saragatona ( Parcent, Murla, Gandia, Xixona, L'Abdet, )

Herba cuquera ( Banyeres, )

Dades ecològiques: Mediterrània. Vores de caminals de muntanya.

Dades etnobotàniques:

Per a l'orina ( Parcent ).

Per als cucs ( Banyeres )

La saragatona és per a decisions de la panxa com la camamirla i el rabet de gat. Seca: Rametes, fulletes i tot. Quan un es veu ocupat o inflammat se'n fa una tassa. Per a netejar la panxa nou dies, nou tassetes ( Xixona )

Això és una meravella per a la inflamació de l'orina, però les llavoriues que són com si fora una gelatina. Això es pren sense bullir, agarra una cullereta i s'ho beu en aigua, aigua ( L'Abdet )

La llavor la gasten les dones per al " monyo " ( Xixona )

Llavors per a fer "fija-pelo" ( Banyeres ).

### 352.- *Plantago albicans* L.

*Plantaginaceae*

*Plantaginàcies*

Noms populars diànics: **Penosella** ( Forna, Pego, Planes, Almudaina, Castells de la Serrella, Altea, Callosa d'En Sarrià, El Castell de Guadalest, Benimantell, L'Abdet, Benasau, Confrides, Ares del Bosc, Benillup, Cocentaina, Beniarrés, Agres, Catamarruc, Famorca, Fageca, Tollos, Benimassot, Balones, Benasau, Alcoleja, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Xixona, Castalla, Tibi, Beniatjar, Carrícola, Ontinyent, Xàtiva, Moixent, ), panosella ( Tàrbena, ), **pinosella** ( Biar, Beneixama, Castalla, Aiolo de Malferit, Agres, La Font de la Figuera, ), **pelosella** ( Castells de la Serrella, Castelló de Rugat, Otos, La Llosa de Ranes, )

**Herba-fam** ( La Pobla del Duc, Quatretonda de la Vall d'Albaida, Llutxent, Benisuera, Sant Pere, ), herbam ( Benissa ), **herbeta la fam** ( Castelló de Rugat ). Herba-fam perquè si desdejunes tres dies seguits en esta herba t'agarra fam ( Otos )

Herba o herbeta de foc ( Pedreguer, Jesús Pobre, ).

**Mal-llaurat** ( Barx, Castellonet de la Conquesta, Benidoleig, Benimeli, Xaló, Parcent, Murla, ). Perquè per molt que llaures sempre en queda ( Castellonet de la Conquesta ); **enganyaforcats** (Oliva)

**Raüt** ( La Llosa de Ranes ), de raure o rascar els margens.

Li diuen *enganyaforcats* perquè les orelloles de la rella no la tallaven, les enganyava ( Oliva ). Passa el forcat i no la talla ( Alfauir ). Això és més mal de matar ! Es fa en el bancal donant-nos pena, quan llauràvem en el forcat era molt mal d'acabar ( Carrícola )

Dades ecològiques: Mediterrània. Erms, terrers magres i precaris, pastures ressequides, margenedes i ribes aclarides i acarassolades.

Es cria en terres primes i en les ribes ( Castalla ).

Com més roïn és la terra més n'hi han ( Castellonet de la Conquesta ).

Es cria en terra de tap, en argila dura ( Salem )

On ella s'apodera ja no es cria res més ( Otos ). La penosella es cria en “ terrenos “ molt poc fèrtils ( Benasau )

Dades etnobotàniques:

Tasses per als constipats i les bronquitis ( Biar, Agres, ).

La penosella per a la tos ( Agres ).

L'herba-fam és bona per a la tos ( La Pobla del Duc )

L'herbeta la fam és blanqueta i peludeta i es pren en tasses per a la tensió ( Castelló de Rugat )

Tant en tisana com menjat cru ajuda a combatre les “ pujaes de sang “ ( Quatretonda )

Desinflamatori en tisanes ( Quatretonda )

A casa ne tinc seguit seguit com de rabet de gat; això m'ho prenc io quan tinc diarrea ( Otos )

Colla la sang de les ferides i talls ( Beneixama )

La fulleta xafà per a posar damunt dels “ mals “ ( Alfauir )

Si es fa un tall, ho rosega en la boca, s'ho fica i s'ho enrotlla i ho cura ( La Font de la Figuera )

Una persona que patisca d'almorranes, s'ho bull i s'ho llava en això ( Jesús Pobre )

L'animal s'ho menja molt quan està tendre ( Castelló de Rugat )

Els animals se la mengen molt, on hi ha una vorellà no els traus d'allí fins que no se l'acaben ( Altea )

Es criava per les vores, pels màrgens. Ho fea per als conills i s'ho menjaven molt bé ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Dades antropològiques:

*Terra de penosella, cagat en ella* ( Beniarrés, Tollos, Fageca, )

*Terra de penosella, fuig d'ella* ( Abdet )

*Bancal de penosella, cagat en ella* ( Benimassot )

*Penosella arrere d'ella o lluny d'ella* ( Castells de la Serrella )

*Terra amb penosella, que es toque els collons ella* ( Ontinyent ):

per a assenyalar l'aridesa i la pobresa en fruits de la terra on creix la planta.

Ací diem: *He patit més que una penosella*, perquè la penosella es cria dins les penyetes i pateix set, molta set.

### 353.- *Plantago coronopus* L.

*Plantaginaceae*

*Plantaginàcies*

Noms populars diànics: **Rapana** ( Beniarrés, ); **rampet** ( Alcalà de la Jovada, Barx, Aiello de Malferit, )

**Muixana** i muixaneta ( Quatretonda de la Vall d'Albaida, )

Carneros ( Oliva )

**Peu de Crist** ( Manuel ), peucrist ( Alcosseret de Planes, Manuel ); peuet o peuets del Nostre Senyor ( Castelló de les Gerres, Salem, Barx, )

**Manetes del Senyor** ( Beneixama ), manetes ( Beniarjó ); bracets ( Alcalà de la Jovada )

Cames de rata ( L'Orxa ); poteta de pardalet ( Oliva )

Picà de pardal ( L'Abdet )

**Fila-barbes** ( Alcalà de la Jovada )

Dragonets ( Alcalà de la Jovada )

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Pasturatges frescs, amb preferències pels terrenys argilencs compactes i humits, erms, vores i centres de caminals rurals, potser siga l'herba que millor endura els trepigs i les xafades de tota llei.

Dades etnobotàniques.

Verdura o mengívola ( Alcalà de la Jovada, Beniaia, Barx, Beneixama, L'Orxa, Beniarrés, Quatretonda, Oliva, Simat, L'Abdet )

Bullir per a fer arròs caldoset com els conillets ( Barx )

És verdura molt dolça, de la verdura boníssima que n'hi ha. Tots el animals de “ ganao “ la busquen ( Alcalà de la Jovada )

El peu de Crist és una verdura molt bona per a fer pastissos ( Manuel )

Els carneros quan està tendret es bull com les cama-roges. Ací no diem mai herbes o verdura. Ací diem: anem a fer cama-roges, i a lo millor cama-roges no en fas ( Oliva )

Els peuets del Nostre Senyor no és una cosa especial però es mescla amb les altres i va bé. És bona verdura però no la fan tots ( Salem )

El peucrist alguna persona la fea com a verdura però poc ( Alcosseret de Planes )

Eixa brossa es gasta per a menjar ( Simat )

Per a les almorranes. Novenari d'herba tendra o seca. Tot ben rentat i bullit ( Beniarjó ).

S'arranca tota l'herba amb les arrels, i tot ben rentat i bullit es fan llavats per a l'almorrana ( Beniarrés )

Per a les almorranes ( L'Orxa ).

Posar una creuta d'herba en la panxa per a estancar la diarrera ( Beniaia )

Edouard le Floch a la seua *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne* ens reporta que “ les graines de cette espèce, “ degaa “, fournissent un léger appoint d'alimentation; elles sont moulues, comme le blé et l'orge, ou écrasées puis préparées en bouillies ( Joly, 1910 ) “

La muixana s'escampa per terra i ho feem per als conills ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

### 354.- *Plantago lagopus* L.

*Plantaginaceae*

*Plantaginàcies*

Noms populars diànics: Verbegall ( Forna )

Dades ecològiques: Eurocircunmediterrània. Herbats ressequits subnitròfils anuals, vores de camins, camps abandonats.

### 355.- *Plantago lanceolata* L.

*Plantaginaceae*

*Plantaginàcies*

Noms populars diànics: **Plantatge** ( Beniaia, Fomorca, )

**Herba de les cinc costelletes** ( Tàrbena, Lloc Nou de Sant Jeroni, ), herba cinc costelles ( Benissa ), cinc costelletes ( Parcent ), costella, costelletes ( Benissili, )

**Herba de les cinc venes** o cinc-venes ( La Font d'En Carròs, Beniarjó, Calp, )

**Pistoleta** ( Pego ), perquè la flor es feia servir com un projectil doblant i estirant el llarg peçó.

Dades ecològiques: Cosmopolita. Praderies humitenques més o menys ruderals, caixers de riu humits, bancals frescs.

Dades etnobotàniques:

Xarop de costelletes per al constipat i la tos ferina ( Benissili )

Posar les fulles sobre els talls i rasquinyades ( La Font d'En Carròs ).

L'herba de les cinc venes per a posar damunt dels tallats ( Calp )

### 356.- *Plantago major* L.

*Plantaginaceae*

*Plantaginàcies*

Noms populars diànics: Plantatge ( Pego, La Xara, Jesús Pobre, Forna, Benirrama, Benialí, Benissili, Beniaia, Catamarruc, Planes, Benidoleig, Fleix, Castells de la Serrella, Tàrbena, Murla, Benillup, Confrides, L'Abdet, Alcoleja, Sella, Terrateig, Barx, Cullera, Sueca, Artana, ), plantatge gros.

Coleta borda ( Miramar ); bleada borda ( Benidoleig ).

Rabet de rata ( Alfafara )

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Pratells humits i ben nodrits, de pas i ben nitrificats, com els que es fan a les marjals o de vora riu o fonts o aiguamolls.

Dades etnobotàniques:

Tasses de plantatge per als constipats ( Sella )

Per a les inflamacions i llagues de la boca i la gola, i els mals de queixal; en glopeigs i gargarismes ( Benialí, Benissivà, Planes, ).

Bullit per a glopejar en la pujà o boca inflamada, flemons, llaguetes... ( Catamarruc )

El plantatge lleva la inflamació de la boca. Bullir-lo, colar, posar mel i glopejar ( Fleix )

Amb plantatge glopejaven la boca inflamà ( Alcoleja )

Això es cria per Les Basses. Bo per a la boca per a que no estiga inflamà ( Jesús Pobre )

Per a glopejar i llevar el mal de queixal ( Castells de la Serrella )

Per a glopejar en el mal de queixal i a lo millor quea el queixal ( Benillup )

Per al foc dels llavis de les dones prenyaes ( Pego ).

Glopejar plantatge bullit per a la inflamació de la boca, flamons, mal de queixal... Bullc poquet, vora 5 minuts, talle el foc i pose la tapaora ( Beniaia )

Pels mals ho gastaven això ( Murla )

Glopejar per al mal de queixal ( Benissili )

Molt bo per a la inflamació de la boca, genives, llavis, dents. Ho bull ( Benialí )

Bullit per a glopejar ( Artana )

El plantatge per al mal de queixal ( Castells de la Serrella )

Per a netejar els ulls en banys i compreses ( Benialí-Benissivà )

#### *Xarop depuratiu*

Cinc fulles de plantatge / Cinc ulls d'esbarzer / Cinc fulles de malvera

i Cinc cabotetes de camamirla

Bullir en mig litre de vinagre, en una caçola de test que no estiga estrenà, fins rebaixar a la meitat, a foc lent, afegint quatre cullerades soperes o ¼ Kg. de sucre. Aigua res. Només vinagre, sucre i les herbes. Colar. Prendre dos cullerades per dia, al mat, i a la nit. Desinfecta tota la persona. Paladar de categoria. ( Pego, remei arribat fa 50 anys de la tia Mariana d'Oliva a la tia Duviqis de Pego , herbolària. )

Plantatge per a curar el càncer de pulmó. Bullir tres o quatre fulles en un litre d'aigua, tots els dies. A tot beure. Diagnosticat de càncer va durar 11 anys i va morir als 89 anys perquè va caure de l'escala ( Forna )

Antiuament el plantatge el picaven per a posar-lo en els talls i ferides, i després ho voltaven amb una beneta ( Sueca )

Fulla de plantatge per a rebentar els grans ( La Xara )

També a *Garotzim*, la Cova del Lleó, i a tota Djebala les fulles de la *massassa* es feien servir per a madurar i rebentar grans.

Per a coure i drenar les vèrtoles, *segons nostre llenguatge*, bubons, lampastres, àntrechs, carvoncles e altres pòstules e exidures malignes, *que acostumen aparéixer*, en los pits o spatles, anques, cuxes o garrons de la cama, Lluís Alcanyis al seu *Regiment preservatiu e curatiu de la pestilència*, recomanava usar *d'aquesta medecina: Preneu plantatge, lentilles e una molla de pa, e sia bollit en aygua e sia picat ab unes fulles de squaniosa, e posat damunt la exidura.*

Usos veterinaris:

El plantatge per als bous ( Pego )

Les llavorettes de les espigues granaes del plantatge són molt apreciades, a tot el territori, per a donar a menjar als pardalets de gàbia.

Llavors per a les cagareres ( Confrides )

Ho donen molt a les cagareres, l'espigonet del plantatge, s'ho mengen molt ( Castells de la Serrella )

L'espigonet del plantatge per als pardalets ( L'Abdet )

Les llavors per als pardalets ( Artana )

El rabet de rata es cria en les séquies. Es diu aixina per l'espigueta que fa, com si fóra un rabet. Les penjaven dins la gàbia. Les llavorettes del rabet són molt atractives per als pardalets, el gafarró sobretot ( Alfara )

Collien les espiguetes seques per a fer ramells de floreta seca per a Nadal ( Oliva )

Diu Hildegardis von Bingen: Prengau el plantatge i espremeu-ne el suc i després d'haver-lo filtrat a través d'un drap, mescleu-lo amb vi o mel i que se'l prenga qui estiga turmentat per la gota i la gota desapareixerà. Si una aranya o altre insecte toquen o piquen una persona, ha d'untar-se de seguida la picada amb suc de plantatge i estarà millor.

**357.- Platano hybrida Brot.** [= *P. hispanica* Miller ex Münchh.; *P. acerifolia* ( Aiton ) Willd ]

*Platanaceae*

*Platanàcies*

Noms populars diànics: Plàtano, en general a tot el territori, plàtino ( Ibi ), platatxuller ( Agres )

Altres noms: Plàtan, plàtan o plataner d'ombra o de passeig.

Del grec, *plàtanos*; i del llatí, *platanus*.

Dades ecològiques: Arbre robust, troncut, brancut i coput, que pot assolir vora els 35 m d'altària; de tronc gruixut amb l'escorfa llisa, acolorida característicament de castanys i verds que es despren en plaques irregulars que deixen vore taques irregulars grisenques, grogues i blanques de l'escorça interna, de branques obertes i capçada ampla, espectacular, amb les fulles grans, vistents, palmatífides, amb tres a huit lòbuls triangulars, de llargs peçons pènduls i caduques. Arbre monoic amb inflorescències globoses de flors masculines i femenines separades i anemòfiles i infrutescències globoses, anomenades popularment boles.

No conegut en estat espontani, se li atribueix un origen suposadament híbrid, entre el *P. orientalis* L. i el *P. occidentalis* L. Molt cultivat en passeigs, parcs, places, jardins i carrers; i en alguns marginals de rius de sòls pregons i frescals, on de vegades es troba naturalitzat. Molt comú a tot el territori, al País i a tota la Península tret de les regions molt fredes o molt eixutes. Tota la família està integrada per un sol gènere amb vora deu espècies, pròpies de les zones temperades del nord d'Amèrica, sud-est d'Europa, L'Himalaia i Indoxina.

*S'arribava a la font així com s'arriba a terme en els contes de fades: per una mena d'avinguda cobricelada de cirerers de pastor. L'aigua, invisible encara, hi feia una remor que transfigurava el cansament en una promesa certa. I quan, de sobte, baixant un curt pendís, arribàveu al lloc on brollava la deu del penyal, vèieu un gran redol de plàtans gegantins, barrejats amb roures, àlbers i pollancre que ben bé amidaven vint-i-cinc o trenta metres d'alçada.*

Agustí Calvet "Gaziel". Per les Gavarres.

*En efecte, des del port, el vent de l'Est bufava Rambla amunt i sotmetia a dura prova les parades de les floristes. Feia rodolar les boles rosses dels plataners. Desviava de la pica els raigs d'aigua de Canaletes. El trobaves pertot, fins en el carreró on s'obre el portal de la catedral.*

Josep Sebastià Pons. *L'Ocell Tranquil*

Arbres vells i venerables:

Dins de les comarques centrals valencianes, el *Platano de Biar*, no solament és, possiblement, l'arbre més corpulent de tot el territori, sinó també un dels més estimats, i per la seua edat i especial ubicació, un dels més remarcables simbòlicament, ja que just es troba dalt de les aigües del barranc que cenyeix el poble i l'ardit castell, i al cap del Camí de les Llometes de la Mare de Déu de Gràcia, que et mena dret al blanc i elegant santuari i la seua font.

El dos voltes centenari plataner de la Lloca de la plaça del pont del riu de Canals.

El plataner que aombra la font de sant Joan de l'Alboi del Genovés.

L'esvelt i pacient plataner de la Placeta de Sant Francesc d'Alcoi.

Els plataners de L'albereda de Xàtiva, els dels passeigs d'Oliva i el de les Germanies de Gandia, o els del carrer Marqués de Campo de Dénia, obert a la llum i la brisa salada de la mar, o els dels Pla de la Font de Cocentina on conviu amb anyencs àlbers, o els de la Gran Via de València o l'Eixample de Barcelona, per posar alguns exemples.

*...entràrem a dinar en un restaurant de l'Albereda, el llarg passeig ombrat per dues muralles de gegantescos plàtans que creua la ciutat de Xàtiva ben bé de cap a cap.*

Toni Cucarella: *El lledoner de l'home mort*

Els frondosos plataners de la plaça i dels voltants de l'església de Prada o de la placeta de la Font Vella i del carrer del Reg de Codalet.

Dades etnobotàniques:

El bullit o remull de les llesques de la corfa del tronc, trossejades, per a fer glopeigs en el mal de queixal ( Gandia ).

Aquest ús antiodontàlgic coincideix amb el que ens reporta per al *Platanus orientalis* L., des del cor de l'altra punta de la mediterrània, Nelly Arnold en la seua *Contribution a la Connaissance Ethnobotanique et Medicinale de la Flore de Chypre* ( 1985 ), on es recomana: " gargarisme avec le macéré de l'écorce broyée au mortier et macéré au vinaigre. "

Altres usatges populars del plataner que ens arriben de Xipre són el d'antirreumàtic per aplicació de les fulles macerades en vi sobre les parts afectades; i també com a resolutiva de les oftalmies i dels edemes per aplicació de cataplasmes de fulles fresques xacades i macerades en vi.

Però la principal virtut i bondat del plataner és l'espessor i l'amplària de la seua ombra com ja remarcava Plini el Vell en començar el Llibre XIIè de la *Història Natural*, el primer que tracta dels vegetals: *Qui no es maravellarà que un arbre com el plataner s'haja buscat per només la seua ombra i portat de terres estranyes ? Perquè no serveix aquest arbre més que per a impossibilitar l'entrada del sol a l'estiu i admetre-la a l'hivern.*

Dades antropològiques:

El generós i soferit plataner ha estat, i encara és, un arbre molt utilitzat i preferit per a aombrar i guarnir amb gran elegància carrers, places, passejos, parcs i avingudes que esdevenen, a voltes, luxosos boscos urbans.

El plataner ocupa un lloc remarcable entre els arbres que han gaudit d'una gran veneració, entre els arbres sagrats de l'antigor mediterrània, per l'edat respectable que pot atènyer, per la formidable i acollidora grandària que pot abastar i per l'espessa i remorejant fronda d'un verd clar cridaner que anuncia de lluny, al viatger assedegat, l'aigua propera i l'ombra refrescant; però, sobretot, per l'esbalaïdora capacitat que té de cicatritzar els talls, cops i arraps i fer desaparèixer les ferides i perquè com la serp, muda cada any la seua corfa, i com ella, és un símbol de renovellament, i encara, molt especialment, perquè la seua fulla de cinc puntes que pareix una mà verda, representa la mà creadora de la Deessa Terra amb els dits estesos en el gest de beneïr.

*Jo sóc el cedre del Líban, el xiprer de la muntanya de Sió, la palmera de Cades i el plataner a la vora de les aigües.*

*Un arbre com aquest és el més bell símbol de l'actitud que pel seu pur existir fa presents el poder i la dignitat; no cap dubte de que el plataner és un arbre que mereix ser engarlandat amb cadenes d'or i que la seua cura s'encomane a guardians especials, com pot llegir-se en Herodot.*

*Erns Jünger. P:177*

Teofrast en el Llibre I de *Història de les Plantes*, capítol 9è, tot parlant dels casos particulars de conservació de la fulla dels arbres caducifolis, a més d'esmentar un gegantesc roure de Síbaris que no perdia la fulla i un plataner a Xipre de la mateixa condició, reporta el cas d'un singularíssim plataner cretenc, el mític plataner de Gortina: " Hom diu que hi ha a Creta en la regió de Gortina i en les immediacions d'una font, un plataner que no perd la fulla, mentre que tots els altres arbres veïns perdien la fulla. Diu la fàbula que davall d'aquest arbre tingué lloc la còpula d'Europa i Zeus ".

Segons altres versions, els amors de Zeus i Europa, els situen davall d'un sicòmor, arbre germà del plataner i com ell de fulles de cinc puntes, arbre sagrat de la Dea a Creta i Esparta; i altres, potser amb més raó, en un bosquetó de salzes serpejat per un rierol, arbres associats als rites de fertilitat, i en tots tres casos, a la vora de l'aigua que brolla i que corre, que nodreix i fecunda, que refresca i renovella.

La llegenda diu que Agènor, fill de Líbia i Posidó, va abandonar Egipte per establir-se, molt abans que Moisès, en les terres de Canaan, on es va casar amb Telefasa, que li donà cinc fills i una filla, anomenada Europa. Un esplèndid jorn mentre Europa i les seues cambres es passejaven i es solaçaven pels platjars de Tir, Zeus de dalt estant de l'Olimp descobrí Europa, l'esguardà i se'n va enamorar, i disfressat de bou blanc com la neu, de petites banyes, es deixà anar pel sorral tot fent saltirons alegres. Europa el va trobar mansoi i bell, es va acostar i es va posar a jugar amb ell, posant-li flors a la boca i



penjant-li garlandes de les banyes, i inclús, l'acaronava i li va besar els seus humits musells; a la fi s'atreu a enfilel-se i asseure's dalt dels seus suaus i robusts lloinatges, deixant-se dur pel lluminós platjar fins la vora de la mar, dins les aigües de la qual, de sobte, el celest bou posà les seues potes i començà a allunyar-se nadant, mentre l'encisadora princesa, Europa, es girava enrere adonant-se que era raptada.

Zeus amb la seua dolça i estremida càrrega nadava mar endins, fins a fer peu a les terres de Creta, on es trasmudà en àguila, i a prop de Gortina davall d'un plataner violà Europa; i d'aquesta gloriosa i gotjosa còpula van nàixer tres fills, Minos, Radamant i Sarpedó; i mai més la fronda espessa d'aquest privilegiat plataner va perdre el seu verd viu i cridaner.

Una altra sorprenent aparició del plataner i que trobem unit a la serp, justament enroscada a la seua soca de corfa mudadissa com la serp, la trobem en el Somni del cant II de la Ilíada, dins del discurs d'Ulisses amb Atenea, ullblavissa, vora seu en forma d'herald, fent que tots els hòmens aqueus callassen, des dels primers fins als últims, per a que l'escoltassen i el seu consell meditassen. La flota aquea de més de mil naus, amb trenta hòmens a cada una, s'havia aplegat a Àlida i era varada als blancs platjars d'una arrecerada badia de davant de l'illa d'Eubea:

*Mentre els aqueus d'abundants cabelleres oferien als déus hecatombes perfectes, de davall d'un plàtan formós, d'on brollaven esplèndides i límpides aigües, hi aparegué un gran portent, un gran presagi: una serp horrorosa, esquena rogenca, que Zeus mateix va llançar-nos a la llum; la qual va botar de dessota l'altar directament vers el plàtan, on hi havia a la branca més alta, ajupits de por entre el fullatge, uns aucellics d'un teuladí, cries tendres encara. Eren huit, però nou amb l'au que covà aquelles cries. Doncs la serp se'ls va cruspír, mentre piulaven que feia tristesa i la mare volava en cercle plorant la fillada i gemegant, quan la serp es caragolà i l'enxarpà per un ala. Devorà els pardalets i la mare mateixa, i invisible la va fer ara Zeus que ens l'havia mostrat, i en pedra la convertí. Aleshores a l'acte va dir Calcas en vaticini: tal com la serp ha devorat els pollets, que eren huit, i la mateixa mare, que fa nou, així nosaltres tants anys a Troia hem de fer la guerra però al desé conquerirem la ciutat d'amples carreres.*

Ovidi en el Llibre Dotzè de les Metamorfosis ( v, 11- 23 ) ens dóna una elegant variant d'aquest plataner tan remarcable relacionada amb la serp:

*Quan, pels costums ancestrals, a Júpiter un sacrifici  
hi preparaven, i al vell altar s'encengueren les flames,  
observaren els dànaus que un drac blavós s'enroscava  
en un plàtan que a prop del sagrat recinte creixia.*

*Quatre parelles d'ocells hi havia en un niu dalt de l'arbre:  
tots plegats, amb la mare, que al vol els seus fets resseguia,  
els agafà el serpent i els tancà dins de l'àvida gola;  
se n'astorà tothom, però un augur sagaç i verídic,  
el Testòrides, diu. Vencerem ! Alegreu-vos, pelasgos !  
Troia caurà però abans seran grans els nostres esforços.  
I dedueix que aquells nou ocells són els anys de la guerra.*

*El que estava enroscat a les verdes branques de l'arbre  
es fa de pedra, i manté la figura crispada del rèptil.*

Troblem una variant d'aquest mite en la nostra rondallística, concretament en la rondalla *Esclafamuntanyes*, dins aquell Hort Encantat on creixia un arbre immensament alt, de llargues i obertes branques, que tenia un niu molt gran ancorat en el ventall d'una branca esponerosa.

Un nou esment del plataner trobem relacionat ara amb les noces més sumptuoses:

“ Formosa jove, minyona encisadora, tu ets ja mestressa de casa. Nosaltres anirem enjorn a la pista de curses i als prats florits per a fer garlandes oloroses, pensant molt en tu, Helena, com ovelles de llet que enyoren les mamelles de l'ovella parida. Serem les primeres a teixir per a tu una garlanda de trèvol, i la posarem en un plataner frondós; serem les primeres en prendre oli suau de la mesura d'argent i en escampar-lo davall el frondós plataner. I en la seua escorça hi haurà gravada una inscripció per a que qualsevol que passe a tocar seu llisca a la dòria: Venera'm, sóc l'arbre d'Helena. “

Teòcrit. Idili XVIII “ Cançó de noces per a Helena. Versos 38-49

Vora mig quilòmetre fora de les muralles d'Atenes, tot eixint pel portal de migdia del camí de Mègara, bo i remuntant el caixer del rierol Alisos, poc més amunt del gual d'Agra, fins al grat de l'ombra i de l'aire suau d'un plàtan molt alt i frondós, amb una delitosa font a sota rajant un aigua molt fresca i tapissada de gespa en pendent suau, ideal per seure o, si es vol, per jeure, i a tocar d'un soberg i ombrívol aloc en plena florida amb la seua flaire envaint el lloc, *on la sonoritat lleugera de l'estiu respon al cor de les cigales*, trau Fedre a passejar Sòcrates, posant-li davant com a reclam la contalla del discurs de Lísies sobre matèria amorosa. Ell, que rarament abandonava la ciutat per anar més enllà de les fronteres, ni tan sols per eixir fora de les muralles, puix li agradava aprendre, i els camps i els arbres no volien ensenyar-li res, però si que ho feien els hòmens de la ciutat. Al grat de l'ombra i de la brisa suau i flairosa de dos arbres de l'aigua, de la lluna, de la dona, de la Dea. Ell que per als mites, que considerava unes coses que tenien la seua gràcia, no tenia cap temps car encara no s'havia pogut conèixer a sí mateix, segons la inscripció de Delfos ( gnóthi sautón ).

Plató. Fedre.

I Joan Teixidor al seu poemari *El Príncep*, ens dóna un poesia d'enyor, *El Jardí*, dedicada a aquest venerable arbre:

*El plàtan i l'arbre de les boles.*

*No el pi d'amor vora la mar salada,  
no el faig lluent com un matí de guerra,  
no l'olivera amb cendra de la vida,  
no el roure vell de la malenconia,  
no el xiprer fosc com estendard de mort.*

*El plàtan i l'arbre de les boles.*

*Petita, bona, dolça vida nostra,*

*com t'estimàvem!*

*Cap pensament on s'arrelés la por.*

*Tot era nou, feliç,*

*tot era estrany i sense cap recel.*

Més greu, també Joan Margarit canta els plàtans grisos de la Plaça Rovira:

*Dessota els plàtans grisos*

*les fulles seques, en fregar l'andana,*

*fan una lleu remor de bateria.*

*Em recorda la música al cafè*

*de la plaça, on la seva gavardina*

*deu esperar, damunt d'una cadira,*

*després de tant de temps, el meu amor.*

*Sempre he buscat una mateixa dona,*

*la mateixa ciutat, una mateixa història*

*escoltada al soroll perdut i fred*

*que en les llambordes fan les fulles seques.*

### **358.- *Poa annua* L.**

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: Margallet; pelet ( Bellreguard, Miramar, ); pelumet ( La Font d'En Carròs, ); pelosa ( Tavernes de la Valldigna, Simat, Benifaió, ), peloseta ( Potries ); rapeta ( Tavernes de la Valldigna )

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Pasturatges subnitròfils, bancals d'hortalisses i de tarongers. Teròfit escapós. Anual. Abundant. La vorem florida al llarg de tot l'any; fa les espiguetes amb floretes espesses amb unes anteres de 0'5-1mm.

Hi ha també la *subsp. exilis* ( Tomm. ) Ascherson & Graebner, un altre teròfit escapós mediterrani més baixet, d'espiguetes amb floretes laxes i anteres de fins 0'3 mm., i de florida de febrer a novembre.

És la primera herba a créixer i fer-se notar en els camps de cultiu rera passar la llegona o el tractor, tot fent els pratells més delicats i tendrívols.

Molt mal de matar. Ho talles i només que faça una rosà ja torna a créixer altra volta, perquè la pelosa té més arrel que fulla ( Tavernes de la Valldigna )

Dades etnobotàniques:

Els conills s'ho mengen molt ( Tavernes de la Valldigna )

**359.- Polygala rupestris Pourr. subsp. rupestris**

*Poligalàcies*

Noms populars diànics: Herbeta de la sang vera ( La Torre de les Maçanes )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Llocs eixuts i pedregosos. Es comporta com una rupícola que tant creix en els crestalls dels cims més als com al rocal dels faldars com la sejolina, si fa no fa. “ Ix entremig de les penyes “.

Dades etnobotàniques:

Molt bona per a depurar i rebaixar la sang, molt millor que l'altra - *Lithospermum fruticosum* - ( La Torre de les Maçanes )

**360.- Polygonum aviculare L.**

*Polygonaceae*

*Poligonàcies*

Noms populars diànics: Centinòdia (Benirrama)

Herbeta urinària ( Potries )

Arenària ( Salem )

Almel.leret ( Cocentina ), ammel.leret bord ( Beniarrés )

Canyaret ( Alcalà de la Jovada )

Altres noms populars: Sanguinària; passacamins; trava-bous.

Dades ecològiques: Cosmopolita. Herbeta anual, teròfit repent, de vegades feblement lignificada a la base, d'1 a 7 dm de llargària, generalment de menys de 4-5 dm, molt abundant ça i lla, especialment als herbats subnitròfils molt xafigats, vores de camins i de bancals perduts. Fulletes el.líptiques, oblongues o liniars, de peçó curt, les basals més grans de 5-18 mm d'amplària i les superiors molt més menudes. Flors d'un verd blanquinós o rasaci. Fruit trígon amb totes les cares plano-còncaves. Espècie polimorfa encara insuficientment coneguda.

Menys abundant però més robusta, als arenys costaners, platjars i país de rera duna de tot el litoral sol créixer el passacamins marí ( *Polygonum maritimum* L. ), una planta perenne, amb tiges repents gruixudes i fulloses, fortament llenyoses a la base, un camèfit sufruticós subcosmopolita, de fulles persistents, coriàcies, glauques o d'un verd grisenc i revolutes en els margens, que fa les flors blanques o rosades en nombre d'1-4 a l'axil.la de les fulles ben desenvolupades. Fruit trígon, lluent, tan llarg com el periant o més.

Dades etnobotàniques:

Per a netejar els rinyons i les vies urinàries de pedres i arenetes. Pot barrejar-se amb coa de cavall i cabellera de dacsca (Benirrama).

Per a bullir-la per a orinar. Beure en dejú i al llarg del dia, per a tot beure ( Potries )

Això es fa en tasses per a l'arena del rinyó i de la veixiga ( Salem )

### 361.- *Polygonum persicaria* L.

*Polygonaceae*

*Poligonàcies*

Noms populars diànics: Perseguera ( Sollana ); herba presseguera, herba presseguera vera, per a destriar-la de la borda ( *Polygonum salicifolium* o *serrulatum* ), més robusta, estolonífera i d'inflorescències laxes.

Dades ecològiques: Subcosmopolita / Holàrtica. Herba típica de séquia i de riu i de qualsevol herbat nitròfil humit. Teròfit escapós. Herba de tija ascendent, sovint vermellosa, de fulles lanceolades i molt curtament peciolades, amb l'amplària màxima vers la part mitjana, sovint amb una taca fosca a l'anvers; inflorescència espessa, cilíndrica de flors blanques o rosa apinyades en grups compactes..

Dades etnobotàniques:

Io en segava de perseguera per als bous ( Sollana )

### 362.- *Polypodium cambricum* L.[= *P. vulgare* L. subsp. *serrulatum* Arcang.; *P. australe* Fée; *P. serratum* ( Willd. ) A. Kerner ]

*Polypodiaceae*

*Polipodiàcies*

Noms populars diànics: Calatüala ( Benirrama, Pedreguer, ), caratüala ( Benirrama, Benissili )

Altres noms populars: herba pigotera, herba pansera, herba dels humors freds, polipodi.

Dades ecològiques: Mediterrània-Atlàntica. Amant del rocam enlairat i ombrienc, la calatüala és, entre les nostres falagueres, la reina de les cingleres i timberes tramuntanals, les més fredes i ferestes, en els clavills de les quals s'aferra amb força i brosta amb llustre, alçant més d'un pam les seues fulles partides, de llarg i arquejat peçó; tot plegant ales i refugiant-se en el seu dur rizoma quan l'oratge es fa massa eixut o gelat.

Dades etnobotàniques:

El rizoma ben cobert d'escates rossenques, anomenat regalíssia de falaguera, és dolçós al tast i s'ha utilitzat tradicionalment com a porgant suau; les fulles s'han fet servir a les nostres valls muntanyenques per a netejar el fetge i contra els esglais.

De la calatüala es gastava l'arrel ( Pedreguer )

Fulles per a l'*aliacà* (Benissili).

En tisana per als "sustos" (Benirrama)

A Sudamèrica anomenen *calawala* al *Polypodium auraea*, la rel del qual utilitzen com a expectorant, diürètica i febrífuga.

### 363.- *Populus alba* L.

*Salicaceae*

*Salicàcies*.

Noms populars diànics: **Xop blanc** ( Planes, L'Orxa, La vall de Laguar, Castalla, Castelló de Rugat, ), **xop ver** ( L'Orxa, ), per a distingir-lo del xop bord o negre; **orm blanc** ( Beniarrés, Alcosseret de Planes, Muro, Penàguila, La Torre de les Maçanes, ); arbre i **abre blanc** ( Alcoleja, Penàguila, Benifallim, Tàrbena, L'Orxa, ); albre blanc ( Tibi ), **alber** ( Vilallonga, Gandia, ), l'arbre. Alberedes o albers, les arbredes naturals o llocs poblats de xops blancs.

Altres noms: Àlber, àlber cotoner; mosquiter.

A l'entorn del nom d'aquest arbre s'ha creat una certa confusió. Hi ha qui escriu àlber, hi ha qui li diu alber o simplement arbre blanc. Àlber és la forma catalana més antiga i la més utilitzada literariament, la qual deriva del llatí tardà *albarus*, mot estrany en el llatí clàssic, el qual prové d'*albus* "blanc", amb un sufix d'una altra llengua indoeuropea veïna de la llengua de Roma, la qual ha estat substituïda en part del territori per moltes formes homònimes derivades i diferents com alba, auba, albà, albar o alber que és com al País Valencià solen anomenar-lo els llauradors, si bé és més normal escoltar xop blanc o el preciós nom d'arbre blanc, que possiblement siga una derivació d'àlber blanc. Cavanilles encara anomena la forma pòpul blanc o pòpul alber.

#### *Toponímia:*

L'Alqueria dels Àlbers de Fontanars dels Alforins.

La font de Fontalbres de Biar.

Dades ecològiques: Paleotemperada. D'entre les set bosquines o arbredes naturals que conformaven l'esponerós i gran bosc dels nostres rius d'antany i en particular del riu Serpis o d'Alcoi és l'albereda la més peculiar i preuada i la que abraça i culmina totes les altres bosquines. És l'albereda litoral o costanera típica del nostre País, el bosc de ribera de les terres baixes mediterrànies, que s'assenta sobre terres humides i de fàcil inundació, on el nivell freàtic del sòl és sempre molt elevat, terres arenoses, inclús gravoses, d'origen al·luvial que tant abunden al llarg del trajecte del riu Serpis, sobretot, baix del conflent del riu amb el barranc de l'Encantada, i en el tram final i més baix, on encara es poden trobar les millors mostres que resten, escampant-se des dels margens molls de la vora de les aigües corrents, a tocar de les sargues i baladres, fins a les raconades de la llera del riu més o menys trasbalsades per les revingudes, a prop de la sopalma de l'alt remarge del llit, sobre el qual s'alcen els oms, fugint de l'excessiva humitat i de les inundacions i atacs de les aigües.

Si bé la part herbàcia i, en menys grau, l'arbustiva del gran bosc natural del riu Serpis i, en general, dels altres rius i rierols valencians, resta encara més o menys present i viva, la part arbòrea no ha tingut la mateixa sort, ja que ha estat arrasada per la llunyana i perllongada intervenció humana; per això d'àlbers, xops i oms l'únic que trobarem seran preuades i petites motades i arbres solitaris, ça i lla, afortunadament, de tot el recorregut i de tota l'ampla conca, inclús floquejant algunes de les seues millors fonts i d'altres sorgències. Un dels esquingos o retalls relictos d'albereda del riu Serpis, el més espés i més ben entravat és el que es fa sobre la plana al·luvial costanera, en el terme de Gandia, a partir del darrer meandre o recolze del riu, sobretot a la vora dreta, abans d'entrar a la marjal pels marenys de Rafalcaid per a obrir la seua gola i fondre's en la mar. Es veuen dos o tres àlbers un poc més amunt, davall del pont de l'antiga via del tren i entre les fàbriques del camí de la Vital; i a l'eixida de la Reprimala, a la vora esquerra també es fa un floc d'àlbers, com entre la fàbrica del Cèntim i l'assut de l'Esclapissà o en el meandre abandonat abraçat de roldors; o a l'eixida de la revolta de la Mina, en la riba esquerra, amb tot de sargues als peus, orlant i enlairant un dels paratges més excel·lents del riu i del seu Estret; es troba un floquet solitari de jóvens i esvelts àlbers enfront de la sempre ben trobada font de Botero, aigua avall de L'Orxa. Dins la conca del riu d'Alcoi destaca també el floc frondós de xops blancs del barranc Fondo de Planes aigua avall del molí de la font de l'Or.

Fa de bon recordar, també, la formidable i frondosa arbreda de xops blancs que ombreja la freda font de Partagat al terme de Benifato, i l'àlber solitari que s'enlaira

entre els caserius de dalt de la font de l'Arbre a les altes planúries tramuntanals d'Aitana al terme de Confrides.

El vell i venerable xop blanc de l'ermita de Sant Ramon Nonat de Biar, ben acompanyat dels robustos xops blancs de la veïna font de Patiràs.

El elegants xops blancs que volten l'encisadora fonteta de Soriano de Biar i els veïns de Fontalbres.

L'anyenc orm blanc del pont del poble de La Torre de les Maçanes.

Els rodal de xops blancs de la font de l'Ull de Xeraco.

Els àlbers i els seus germans els xops solen plantar-se també en les ciutats, en avingudes i parcs pel seu posat esvelt i per la seua fresca i sonora ombra, o simplement com a arbres pantalla pel seu ràpid creixement i la seua resistència a la pol·lució.

*L'Aitana, la magestuosa i enlairada serra, forma allí una alta vall, llarga i estreta, oberta per ponent i per llevant, desigual i rocosa, amb comptats conreus i una sola masia en aquelles solituds. Es deia el mas de l'Arbre, nom evocador de la sobrietat, l'aridesa i el silenci. Prop, un arbre blanc gegantí, que en les hores llargues i peresoses empritava l'evocadora remor del vent. Tancant l'horitzó de migjorn corre interminable la carena suprema de la serra, com una lívida balena pètria sobre un llit de muntanyes convulses i entrelligades que es resumien en la seua alta i senzilla unitat.*  
Enric Valor. L'Ambició d'Aleix. p:5.

L'àlber que és de tots els arbres de copa ampla el que creix més veloç, potser no tinga tota la robustesa de l'om que li fa costat sovint, si bé prefereix terres més altes i eixutes, però té un posat encara més impressionant, cridaner i vistent i el noble gest de desafiar, d'afrontar i d'endurar, des de davall mateix del caixer del riu, enmig del rodal, l'escomesa violenta i la fúria de les aigües desbocades. Un arbre valent que fa una florida al cor del cru hivern, fina i fenomenal, sobretot els peus mascles, quan el seu brancatge esvelt, blanc i despullat s'ompli de vellutats gatells pletòrics de jóvens anteres acarminades.

Un arbre de tronc, brancam i capçada gran, acollidor i protector, que pot abastar més de 30 metres d'alçària, amb una gran capacitat de defensar el seu terreny contra inundacions, avingudes i sequeres, i alhora d'arriscar-se i de reproduir-se. Un arbre, a més, amb un estret i màgic vincle amb la parla i el llenguatge, portador de melodies i missatges, ja que el seu fullatge dona veu a tots els vents, fins als més primis i subtils.

Fet i fet es tracta de l'arbre blanc per excel·lència d'entre tots els arbres dels nostres rius i de les nostres muntanyes, l'arbre d'argent, l'arbre centellejant, que de lluny és deixa reconèixer pels vius reflexos blancs del seu airós fullatge i pel seu tronc i brancatge també blanc, com de flor de farina, paregut al dels blanquíssims bedolls dels rius pirinencs i de les terres més altes i fredes.

El baladre s'imposa a tot ull com a l'arbre més nombrós i abundós en color i tendror dels nostres rius i rierols, i més encara rambles, rieres i barrancs; i la flexible sarga, a l'ull atent, com a la més fina i eficaç, àgil i ardida arquitectura viva que poguera inventar el seny creador del regne vegetal contra les fúries i turbulències de les aigües durant les imprevisibles i sobtades crescudes i revingudes dels rius. Però d'entre tots els vegetals de la selva fluvial - herbes i arbres, mates i matolls, plantes i lianes - és l'àlber, salvant totes les preferències personals, el que s'alça pel seu port imponent i

magnífic com l'arbre culminal, com l'ancià i assenyat rei de l'exuberant botànica ripària i l'àngel blanc del riu.

L'àlber gavatx o poll gavatx (*Populus alba var. pyramidalis*) que tot i el nom popular català sembla que és oriünd del Turquestà, és un híbrid de l'àlber silvestre que també fa les fulles amb el revers blanc, semblants però més grans i apampolades, i les branques cenyides més o menys a la soca principal. En els darrers anys s'ha estés molt el seu conreu i es planta molt com a ornamental en ciutats i urbanitzacions. És el típic arbre pantalla.

Dades etnobotàniques:

Entre les virtuts i utilitats de l'àlber, cal esmentar en primer lloc la seua fusta que d'antic ha vingut emprant-se per a la fabricació d'esclops, pasteres, barres i molts estris i menesters domèstics com consta sovint en els documents i inventaris antics o en tractats d'Història Natural com el de Gil on se'ns diu : “ las jàssenas dels edificis grans de ordinari son de fusta de albe per ser fusta lleugera y fort, y si està en lloc sec que no la toque la aygua es de grandíssima durada”.

Actualment la fusta rojal i olorosa de l'àlber i la del seu germà el xop negre que és blanca però una mica bruna, s'ha bandejat pràcticament per a la construcció i el moblatge, per la seua escassa resistència, però en silvicultura tant l'àlber, més encara el xop negre i molt particularment certes varietats i híbrids especials seus de fusta perfectament blanca, s'estimen excel·lents com a matèria primera per a l'obtenció de pasta de paper o cel·lulosa i per a la fabricació de taulons d'aglomerat, envasos d'embalatge i caixes de fruita, per l'homogeneïtat, la blanor i la blancor de la seua fusta i per ser capaços de produir-ne grans volums en poc de temps, atés la seua fàcil plantació i la seua veloç creixença, que assoleix a voltes més de tres metres per any.

La fusta d'àlber com la del xop s'ha usat també per a obtindre carbó vegetal que com a absorbent està indicat en diverses molèsties i trastorns digestius.

També el cotó de la peluseta de les llavors s'ha fet servir com a material de farciment de coixinets i tapisseria.

Les fulles tendres encara que tenen un tast amargoset són mengívoles com les de l'espinal (*Crataegus monogyna*) amb el qual sovint fa comunitat en els paratges més silvestres.

En fitoteràpia tradicional tant l'àlber com el xop negre tenen virtuts semblants i els seus usos es remunten a l'antigor.

La corfa fresca dels brancs, aplicada sobre les ferides actua com a cicatritzant. Aquesta mateixa corfa assecada, feta pols i barrejada amb la de l'alzina i la de la salzera blanca, constitueix un excel·lent febrífug.

Al territori diànic, popularment, les fulles del xop blanc s'han fet servir sobretot com a antiinflamatories i antilitàsiques renals:

La fulla de xop blanc per a desfer les pedres i les inflamacions dels rinyons ( Pego )

Les fulles del xop blanc per a l'orina ( Forna )

Les fulles de xop blanc són bones per a les pedres del rinyó. Io ne pres a muntó. 4 o 5 fulles bullides en un litre d'aigua. Prendre un got en dejú ( Forna )

Però són les gemmes o brots, borrons o ulls foliars recol·lectades, quan ja estan fetes i turgents però abans d'esclatar, especialment les del xop negre, la part fetes i turgents però abans d'esclatar, especialment les del xop negre, la part medicinal més important i de més aplicacions. Aquests borrons que ja es formen a la tardor estan recoberts i empastifats d'una capa protectora de matèries resinoses i un oli essencial d'olor



semblant a la camamirla, i contenen, a més, tanins, un glucòsid cristal·lí, la salicina i flavonoides entre d'altres principis actius, que actuen com una capa protectora que defensa els brots de l'atac de certes bacteries, fongs i d'altres paràsits i de les cruors i inclemències de l'oratge hivernenc.

Aquestes gemmes, altrament anomenades en farmacologia, *Gemmae Populi* o *Oculi Populi*, en tisana s'han usat com a balsàmiques i fluïdificants de les secrecions bronquials i com a diürètiques i eliminadores d'àcid úric, i amb elles, sagí de porc sense sal i d'altres substàncies preparades des de temps remots, es fa una excel·lent untura anestèsica ben útil per a encalmar i assuavir els dolors dels atacs de poagre, de les almorranes i de les cremades, i se'n fa també un oleat amb oli d'oliva verge que és antisèptic i vulnerari. Les tisanes es preparen posant a bullir una mica les gemmes, a la proporció d'una cullerada per tassa, i se'n podran prendre dues o tres per dia després dels menjars.

La resina d'aquests brots o borrons és recollida per les abelles, les quals sàviament l'usen per a impermeabilitzar els clavills i fuites de llurs bucs, tot protegint-les de l'atac de paràsits i alhora també desinfectant-les. Aquesta resina ja era coneguda en l'Antiguitat i s'anomenava *pròpolis*. Aquesta substància cèrea enriquida encara més pels elements actius de les abelles s'usa fonamentalment per a combatre les infeccions gripals.

Trobarem un esment mèdic del pròpolis al mestre Arnau de Vilanova dins del *Regiment de Sanitat a Jaume II, en el capítol XVIII o Dels remeys e de la cura de les emoreydes: Quan les morenes tormenten hom per la lur inflamacion e per scalfament dels lochs vehins, lavors basta que hom les lau ab aygua dolça e tèbea, en la qual primerament sia bulida sement cascada de carabaça, ho de coguombre, ho de verdolaga, ho sempreviva, ho flors de nenúfari. [...]. E aytanbé porà hom untar lo dit loc ab populeon\* si hom lo troba fresch. E si hom les dites coses aver no podia totes, age hom aygua tèbea dolça, axí con si avia stat al sol; e coton ho drap suau e moyl, muyat en l'aygua, sia sovén posat en lo dit loch.*

(\*) Ungtient fet a partir de la pega o resina que recobreix els borrons d'álber.

El xop blanc per a fer caixetes per a les taronges (Pego)

Dades antropològiques

*Álber tremolós,  
de tard en tard escolte  
les teues fulles, que es llancen  
amb un fragor de guerra.*

Anònim. S. XII. *Suibne, el boig.*

No creiem que hi haja un arbre més valent que l'arbre blanc en les terres valencianes i mediterrànies, tret només, potser, del ferm i flexible fleix que trotant i piafant, dels més alts ombrius fins als barrancs més humits i profunds, davalla. Per això no ens pot sorprendre massa trobar *l'arbre blanc* jugant un paper de muralla defensiva en els conflictes armats, com és el cas del magnífic arbre blanc que antany s'alçava davant de l'ermita del Santíssim Crist de Gata, que durant l'ocupació napoleònica féu el paper de fita inexpugnable quan els gaters més ardits es feren forts dins del petit recinte sagrat. "Només començaren els soldats francesos a pujar i a acostar-se a l'ermita, s'esdevingué un succeït prodigiós i de sobte es quedaren tots cecs, de manera que hagueren que

tornar-se'n enrere “. Anyenc arbre blanc, que com tants altres arbres vells i venerables de les nostres terres va tindre una sort miserable, ja que va acabar fent de trist combustible dels fogons de les locomotores del *trenet de la Marina*.

*Florirà com el lliri i la seua soca arrelarà com la dels àlbers, promet Jahvé a Israel.*

( Osees 14: 6 )

*...pujava des de la Baixura una brisona subtil, aromada de pòl.lens i fines exhalacions de la xara i vaporosa de creosotes i resines; els arbres, fins els més tardans, ja duïen els vestits nous - ametlers, nogueres, fruitals de pinyol, arbres blancs i pòpuls de vora riu -; s'havien entapissat els grisos guarets del verd fort i lluent de la sembradura ventrellant; creixien alfalsars i panissos airosos i higroscòpics per les curtes horteues de les humides rieres...En fi, aquella vall de Cassana, darrere l'encolliment hivernal i els titubeigs d'adolescent de la primavera, s'immergia ja francament en la luxúria estival. “*

Enric Valor. Sense la terra promesa. p: 551-552

*D'altra banda, jo em sentia feliç només de la seva companyia. Teníem el temps mesurat, però tot es prestava a la nostra escapada, el camí que s'estrenyia fins a esdevenir un senderó, els àlbers blancs, de branques escalonades, asil de les cigales, la correntia paral.lela dels dos canals. Hi havia tantes coses a veure en aquell sotabosc de la ribera on ella no havia estat mai, d'una varietat que proposava encisos sempre imprevistos.*

Josep Sebastià Pons: *L'Ocell Tranquil*

*Gegant de vista molt llarga,  
tot ho aguaita i ho pressent,  
i albira núvols i llamps  
o ponents.*

Martí Domínguez Barberà. *L'Ullal: L'Àlber*

*Àlbers suaus d'aquestes encontrades,  
aloc en flor, caminalet esquiú,  
canyar de les músiques regalades,  
tot ho festeja dolçament el riu.*

Josep Carner. *Lloc. La sort sagrada..*

*Festeja l'aigua del riu  
i tot festejant s'atura.  
I l'albereda somriu  
d'encantament i païra.*

Guerau de Liost. *Enyorada vall.*

*L'alba de fulles tremoladisses deia al pollancre:*

*Per què t'enfiles tan amunt ?*

*I el pollancre, desgarbat i tímid responia a l'alba:*

*I tu, per què ets tan posturera? totes les teues fulles en fan l'ullet.*

Pere Corominas. *Les llàgrimes de Sant Llorenç.*

*Vine ací, Galatea. A què ve de jugar entre les ones ? Ací la primavera és rosada; ací la terra escampa per la vora dels rius les seues flors variades; ací l'àlber blanc es*

*decanta sobre la meua cova i una parra flexible hi teixeix els seus umbracles. Vine ací: deixa que les ones boges baten la riba.*

Virgili. *Bucòlica. IX*

*Davant del portal hi havia un alt àlber de blancor tremoladissa, i en aquells camps primaverals l'arbre gran i blanc semblava arrancat d'un paisatge de neu.*

Gabriel. Miró. *Dia camperol.*

*Els camps travessats de regs blaus, que un rengle d'albes acompanyen de tant en tant.*

Miquel Llor i Forcada. *Laura.*

*de la ginesta a un alba on nia l'oriol.*

Jacint Verdaguer. *L'Atlàntida.*

*La pollancreda es torç a l'hora crua  
que el vent, ple de venjances, la malmena;  
i va deixant, en incomptable ofrena,  
un plor d'argent sobre la terra nua.*

Josep Carner. *Ofrena: Tardor*

### *Mitologia:*

Reporta Calímac, en el seu Himne VI, el dedicat a Demèter, un àlber gegantesc “ que arribava fins a l'éter “, hi havia en el centre del bosc sagrat que els antics pelasgs tenien consagrat a Demèter, “ a la vora del qual sovint jugaven les nimfes a l'hora del migdia “, entre pins, olms, pereres i pomeres, tan frondós “ que difícilment passaria un dardell a través d'aqueix bosc “, el qual la dea estimava amb folia; d'on que s'encoleritzara fins a l'indecible quan Erisicton i vint servidors seus, tan desvergonyits com ell, l'abateren armats de forçudes destrals de bronze per tal d'enteixinar la sala en la qual pensava “ celebrar a diari banquets per al seus amics, amb abundoses menges “, tot fent-se sords “ durant la sinistra tasca del seu “ planyívol cant “, que els altres arbres primer sentiren i a la fi també Demèter. La dea els deixà marxar, els servidors “ perquè havien seguit el seu amo constrenyits per la necessitat “, i per al violent cabdill procurà sofrences, i “ al punt va posar en ell una fam cruel, salvatge, ardent, enorme, i en tan terrible mal es candia el minyó. Malaguanyat ! Menjava i, immediatament, sentia apetit de nou...”

En un àlber es transformà la bella nimfa Leuce quan el gelós i luxuriós Hades provava de violar-la; àlber que al Tàrtar, món dels espectres subterrànies i d'ultratomba i reialme de l'inflexible i temible Hades i de Persefonea, amb el seu platejat i frondós fullatge assenyalaria i ombrejaria les aigües de la font de Mnemòsine o del Record, situada part enllà dels *campes d'asfòdels*, a la vora del palau fred i gegantí d'Hades, i a tocar de la porta reixada dels feliços Horts Elisis, on anaven a beure les ànimes iniciades o virtuoses a qui Orfeu havia fet saber prèviament una contrasenya, que els permetia recordar i parlar de totes les seues vides passades i preveure l'esdevenidor, entre d'altres qualitats que provocava la seua ingestió, tal com les aigües de la font del Lete o de l'Oblit estaven ombrejades per un xiprer blanc, que esquivaven els iniciats i on s'aplegaven assedegades les ànimes i espectres ordinaris, les quals en

beure tot d'una oblidaven llurs vides passades de manera que restaven muts sense res a recordar ni poder parlar.

Així com el xop negre era un arbre fúnebre, que estava consagrat a la dea de l'endevinació i de la mort Hécate, l'àlber que prometia la resurrecció estava consagrat a Perséfone com a dea de la regeneració i era també un arbre dedicat a la memòria de l'estrenu i esforçat Hèracles, *l'ombriu arbre que forní la corona a Hèrcules* com ens recorda Virgili en el vers 66 del llibre segon de les seues tan divines com útils *Geòrgiques*, el qual quan tornava del Tàrtar havent vençut i capturat el terrible i temible Ca Cèrber, concloent així el seu darrer i més ardu treball, va arrancar una branca de l'àlber de l'estanyol del record i a tall de trofeu amb les fulles es teixí i es cenyí una corona, les fulles exteriors de la qual, lliures de tot contacte amb la pell de l'heroi, conservaren el seu color verd fosc natural, quasi negre, perquè negre és el color del món subterrani, però les fulles que tocaven la seua heroica front es tornaren d'un color blanc argentat, a causa de la seua noble calor i gloriosa suor, significant d'aquesta manera que Hèrcules treballa tant en un món com en altre. Una variant d'aquest mite relata que Hèrcules es cenyí el cap amb rams d'àlber en senyal de triomf quan va occir el gegant Caco, *el roí o dolent*, en el seu cau del mont Aventí a Roma.

També els àlbers es relacionen amb el sempre instructiu i rabiosament actual mite de Faeton, l'impacient, ingenu, fatxenda i malaguanyat fill gran d'Helios, ja que en àlbers, que prometen la resurrecció i ploren llàgrimes d'ambre, transformà Zeus les seues afligides germanes menudes, Proto i Clímene, quan ploraven incansablement la seua mort escaiguda en estimbar-se Faeton sobre el riu Po mentre conduïa de mala manera el carro del Sol que son pare Helios, rera els insistents i molestos precés seus, li deixà conduir un dia, no sense una certa paüra, provant de meravellar les seues germanes i animat per la seua afectuosa i consentidora mare Rode. Així doncs i com Faeton una volta enlairat en el carro Solar no era suficient destre per a utilitzar les regnes ni fort per a frenar l'embranchida dels impetuosos cavalls blancs del carro del Sol, aquests se li desbocaren i començaren a desplaçar el Sol, ara tan alt que tothom es posava a tremolar, com tot seguit queia tan a prop que arribava a socarrimar tots els arbres i herbes, collites i rostolls de la terra, cosa que enfurismà de tal manera Zeus, que amb els altres déus de l'Olimp esguardava la perillosa cursa de Faeton, que en una arravat d'ira li va llançar un llamp que el fulminà, tot caient de ple i de mort en les aigües del riu Po.

L'àlber o arbre blanc per excel·lència és l'arbre de l'Equinocci d'Autumne i l'arbre del temps i de l'ancianitat pel color blanc o canós del seu tronc, del seus brancs i del revers de les seues fulles però també per haver-lo tingut com el primer arbre que féu el Creador, l'Adam del regne vegetal, i per tant com el més vell. També és l'àlber, l'arbre escollit dels fabricants d'escuts. És molt antiga la devoció, el culte i el respecte d'aquest arbre tan nostre i tan elegant i bellíssim. Tocats d'or de fulles d'àlber s'han trobat en cementeris mesopotàmics de fa més de 5000 anys. Hèrcules endurant uns ben arduos i onerosos treballs va vèncer repetidament la mort, i a l'antiga Irlanda - esmenta Robert Graves - la vara que empraven els fabricants de taüts per a amidar els cadàvers era d'àlber, probablement per a recordar a les ànimes dels difunts que aquell no era el final del viatge.

Les bellíssimes fulles de cinc puntes de l'àlber, com les d'altres vegetals de fulles semblants, en especial l'hedra, la vinya, l'arítjol, la figuera, l'auró i el plataner

d'ombra, estaven consagrades a la Dea Blanca, la Mare de Tota Vida, aquella a la qual els vers poetes de tots els temps han invocat sempre i a qui els vers amants desitjarien conèixer més que totes les altres coses. Una altra fulla de cinc puntes d'ús sagrat era la del quinquefoli, principal ingredient de l'ungüent per a volar, utilitzat per les bruixes franceses medievals; una alternativa trobada en una fórmula màgica és la fulla de l'àlber.

*En temps passats* - escriu A. de Gubernatis, a les darreries del segle XIX, en el seu treball sobre la mitologia de les plantes o les llegendes del regne vegetal - *en els camps de Bolonya, a la naixença d'una xiqueta es plantaven, si era possible fins a mil àlbers, i se'n tenia una cura extremada fins al casament de la xiqueta. Llavors es tallaven, i el producte de la venda era el dot de la núvia. En el nord es plantaven bedolls amb la mateixa finalitat.*

James George Frazer en *La Branca Daurada*, - elegant i fantàstica enciclopèdia de noves meravelloses, vasta i vària selva de les més curioses i esbalaïdores fabulacions - , refereix, bo i tractant la general presència dels bosquetons sagrats i del culte dels arbres en les més florents cultures antigues i en els pobles més primitius i salvatges, - per als quals cada objecte natural o criatura, planta, animal o arbre, estava animat per un esperit semblant a la nostra ànima, al qual calia considerar i respectar i amb el qual es podien establir tractes i relacions -, que per als indis hidatsa d'Amèrica del nord, l'ombra, esperit o ànima de l'àlber, l'arbre més corpulent de la vall de l'alt Missouri i un veritable gegant, posseïa una saviesa especial, amb la qual ells aprenien a contactar per prendre ajuda en certes empreses difícils. Era un trist pecat per a un hidatsa tallar cap àlber i quan necessitaven llenya o fusta la prenien solament de les branques o arbres caiguts espontàniament. Encara darrerament alguns indis més vells i crèduls afirmen que moltes de les desgràcies i penalitats que sofrí el seu poble foren causades per aquest oblit modern, aquesta desconsideració actual als drets dels àlbers vivents.

### **364.- Populus nigra L.**

*Salicaceae*

*Salicàcies*

Noms populars diànics: Xop ( La Safor, Penàguila ), xop negre ( Benirrés ), xop del "terreno" ( Beniarrés ), xop bord ( Castelló de Rugat, ), l'arbre, a tot el territori; xopà, xopar, en general, i també xopera, les arbredes.

Altres noms populars: Arbre poll, pollanc, pollanca, pollancre, pollàncol, populina o pòpul.

Pòpul és la seua forma més antiga i acostada a l'original llatí que encara queda enregistrada per Cavanilles i per la nostra rica i preciosa toponímia on tantes perles lingüístiques, joies de l'idioma i diamants verbals ens podem trobar. Tota aquesta llarga sinonímia deriva del mot *populus*, nom de l'arbre en llatí, d'origen obscur, que al seu torn deriva del nom pre-romà de l'arbre en una llengua no indoeuropea.

D'altres autors han suposat que la denominació llatina de *populus* ho era en el sentit d'*arbor populi*: arbre de poble, pel cultiu tan primitiu d'aquest arbre de part dels grecs i dels romans. També s'ha especulat que *populus* derivaria del mot grec, *paipallein*: agita, per la facilitat amb què el vent mou i agita les seues amples, lleugeres i peçonudes fulles.

Xop, que és un vell castellanisme, deriva també d'una variant de *populus*, que és *cloppu*, i és la forma usual en la part sud de Catalunya occidental i al País Valencià, on la forma poll i pollancre fou desplaçada, si bé encara es conserva en la toponímia.

#### *Toponímia:*

La séquia dels Xops de Xeresa, que naix en l'ullal de la Creueta tot passant per la partida de la Creu i la del Pont.

La Font del Xopet de Xeraco.

L'ermita del Pòpul del Montgó, a les falques de la solana al terme de Xàbia.

La vall i el castell de Pop de la serra del Cavall Verd i la fonteta del Pol de la vall de Laguar.

La font del Poll del barranc de Xoxim de Pego.

La fonteta del Poll d'Alfauir, al peu de l'ombria del tossal del Castell, baix de la font del Pintat, a prop del riu Vernissa.

La font i el barranc del Poll de la Llosa de Ranes.

El barranc dels Pollencs de Pinet.

La font del Poll, una de les més visitades de la serra de la Calderona

El nom del poble de Polop o del riu Polop.

El carrer del Pòpul de València, estret carreronet que va a parar a la plaça de la Mercé.

Hi ha el llenç de la Verge del Pòpul del convent de Santa Clara de Gandia, atribuït a Paolo de Sant Leocadio. També la Mare de Déu del Pòpul de Torrent del segle XIV plena de serenor. I la Verge del Pòpul de Quart de les Valls, llenç trobat un 6 de novembre de 1649 entre les runes d'una paret del palau del baró de Quart de les Valls, que es desplomà d'improvís sense ferir a dos xiquets que estaven jugant al seu davall.

Dades ecològiques: Paleotemperada. Tot i que és un arbre que creix silvestre en Àsia, a tota Europa i al Nord d'Àfrica, la seua àrea natural de distribució resulta difícil de precisar per la profusió amb què s'ha conreat i plantat des de molt antic en les ribes del rius, les vores dels camins i en les fites dels camps, facilitant així el seu asilvestrament i la seua dispersió. En el riu Serpis, com en els restants del País, és un arbre present i freqüent sense que ningú el plante, però els botànics afirmen que el seu espai originari es circumscriu a l'Est d'Europa Oriental i al'oest d'Àsia, i que a les terres valencianes i peninsulars és un arbre que ha estat introduït, ben al contrari del seu germà l'àlber que té en els nostres rius el seu bressol natural i és dels nostres boscos de ribera el seu arbre principal i culminal.

El xop negre, i més exactament el fill o híbrid, el xop canadenc, és per les circumstàncies actuals l'arbre més nombrós i el que més fronda verda alça en les riberes del riu, per ser objecte d'un intens cultiu tradicional com a arbre fustaner que a hores d'ara continua, tot i que no travessa el seu millor moment.

Encara que el xop negre silvestre o ver no resulta difícil de reconèixer, no pocs justificats dubtes ens assalten en provar d'identificar amb certesa els seus abundants fills i germans "artificials", atés que els xops, tan valuosos en silvicultura, han estat objecte de nombrosos experiments d'híbridació, dels quals han resultat centenars de peus híbrids i clons especials procedents de l'encreuament d'arbres europeus amb arbres americans.

El xop negre, ver o xop del *terreno* dels talladors de fusta tradicionals és el que naix silvestre a les vores dels nostres rius i rierols i que trobem, ça i lla, al llarg dels seus trajectes, formant petites motades, flocs o colònies o en solitari i, a voltes, entremesclat amb el xop blanc i d'altres arbres i arbusts riberencs. És el que fa la fulla més menuda i com tots els seus germans *nigra*, variants i híbrids, té les dues cares

verdes, d'un verd llis i alegre, si bé el revers un xic més tènue. Aquestes fulles brosten amb un lluent tint rojal a la primavera, rere la floració, són llises amb un tirat romboidal molt bonic i senzill, el marge translúcid i finament dentat i normalment sense glàndules a la base del limb. El peçó és llarg, peludet i xafat lateralment i porta dues estípules membranoses caduques a la base.

Tot i que de jove s'enfila cel amunt amb un posat esvelt i llis, quan arriba a adult fa la copa abovedada, oberta i clara, sostinguda per diverses branques grans, generalment ascendents i una soca robusta i rugosa que en fer-se l'arbre vell s'omple de bonys i rebaves dels quals brosten nombrosos tanyes i refillols. Pot abastar una alçaria de més de 30 metres i arribar a viure 300 anys, cosa de gran mèrit en un arbre de creixement tant ràpid, i inclús més anys, si fem cabal del que se'ns ha dit del xop de l'ermita de santa Bàrbera o de la font del pla de la Mariola, possiblement el xop més gruixut i antic de totes les terres i muntanyes diàniques i això que ha sigut molt capolat.

Altres vetusts xops negres silvestres dignes d'esment són un que s'enlaira en solitari a tocar del corrent de l'aigua en l'esquerpa i ferèstega obaga de la revolta de la Mina que posiblement siga el més vell de tots els que es crien dins l'Estret, o els dos o tres vegades centenaris xops negres que en reng s'alcen bonyeguts davall de L'alqueria Vella, de la partida de Polop Alt, la més ponentina de la conca del nostre riu, o del xop veí de la font del mas de Torre Redona tant vell, potser, com el de santa Bàrbera, davall d'una vella i ardidada carrasca que marca els mil metres per sobre la vora de la mar i a tocar d'uns esvelts pinsapos centenaris i d'un vellíssim arbocer.

El xop de l'Hort d'Ivancos d'Énova.

Dades etnobotàniques:

*La marjal estava inundada i això facilitava l'activitat dels gossos. Són menuts i nerviosos, i estan ensinistrats per a la caça de la rata. Feia anys que no hi anava i per això vaig acceptar la invitació. Agafarem uns poals i amb fang de les basses d'arròs anàvem tapant els caus, els que hi véiem, fins a deixar-ne dos. Per un d'ells, amb un poal, agafàvem aigua del sequiol i inundàvem les galeries. Per l'altre, eixia la rata. Amb un perxó de xop les esperàvem a l'eixida, per a colpejar-les. Molt sovint, com passa en la vida, la rata sortia d'un forat que no havíem vist.*

Francesc Baixauli Mena: *L'Ombra del Tamariu: Caçar rates*

El xop per a fer perxes o barres de sénia ( Marells de Rafalcàid de Gandia )

La fusta del xop és lleugerai es dobla, és ideal per a fer els timons dels forcats ( Penàguila )

El xop negre s'ha plantat tradicionalment per a fer arbredes, anomanades xopades, però hui en dia ha estat desplaçat per altres varietats i híbrids artificials, en especial pel xop canadenc (*Populus canadiensis* ), que és l'arbre predominant de les riberes del riu Serpis actualment, el que s'utilitza massivament en les plantacions fustaneres i el que fa la majoria de les frondoses i esplèndides xopades, d'aquests ben dreçats i endreçats camps de fusta i magnífica estampa, que trobem en el nostre riu, sobretot a la feracíssima i mai prou lloada vall de Perputxent, des d'Alcosseret a L'Orxa.

El xop canadenc, que en alguns pobles de la Marina, s'anomena *xopa*, fa la fulla de contorn deltoide, molt més gran que el silvestre i una copa també més gran, i la fusta blanca, a diferència del ver que la fa més brunenca.

Fer una arbreda de xops, una xopà, costa de 8 a 12 anys normalment, tot depén del terreny, del peu plantat i de la cura i les ganes de treballar de l'amo, ens va dir un vell

tallador de fusta de Beniarrés. El xop canadenc que abans era talable en 8 o 10 anys, ara com s'ha fet al terreny, tarda a fer fusta bona de 12 a 14 anys, per això estan introduint-se nous híbrids de creixement més ràpid.

Els esqueixos per estaca es planten sobre els terrenys al.luvials plans i espaiadament. Són preferentment esqueixos procedents d'un únic individu seleccionat, del qual per clonació se n'han obtingut innumbrables i idèntics. La plantació es llaura un parell de voltes a l'any, s'esporga i, si cal, es fa un regó. Fem servir i consumim molta fusta i paper en un espai eixut, el mediterrani, que en produeix poca ja que no és lloc de grans bosquíries. Per això cal plantar-ne camps allí on el privilegi dels rius fa planes i rambles fecundes i humides.

Una bellíssima i molt encertada descripció de les xopades de cultiu o arbredes de pollancre és la que ens deixà dibuixada amb subtil traç Josep Pla al pulcre i vast mural del seu *Quadern Gris*, un fragment del qual, almenys, no podem estar-nos de reproduir ací:

“L'arbre típic de les arbredes és el pollancre, que té moltes varietats i és alt, esvelt i elegant i sembla haver estat creat per donar a les arbredes l'encant que tenen. El pollancre té una fulla que quan passa una mica d'airet repiqueteja d'una manera alegre i deliciosa, i així en aquests paratges hi ha sempre un sorollet més o menys viu que fascina càndidament els sentits. Per altra part, la fulla d'aquest arbre gira a l'impuls del ventet - com la de l'olivera -, i així quan apareix a la llum plena la part posterior, que és més clara, sense arribar a ser platejada, però molt esponjosa, es produeix en les masses d'aquests arbres una escuma lleugera que no és tan consistent i metàl·lica com la dels olivars, però que té una suavitat indicible. Des del tren jo pensava aquesta tarda en l'agradable gràcia que tindria allargar-se en l'herba de les arbredes, amb els ulls al cel, i passar una estona contemplant aquests moviments vegetals tan prodigiosament innocents i divertits.

Les arbredes són, potser, l'espectacle vegetal del país més unit a la nostra manera de ser. És un espectacle molt canviant - d'una varietat que de vegades sembla difícil d'explicar, almenys en aparença. Potser la llum és l'element més decisiu del seu esperit. Amb determinades llums les arbredes tenen un acolliment alegre, radiant i agradable. Altres vegades, tenen un aspecte trist, decaigut i deprimat. De vegades arriben a produir, cap al tard, tan solitàries, una por indefinible”.

Un aspecte a lamentar dels xops, d'on li ve el nom popular de mosquiter, és el tropell i la diversitat d'insectes que l'ataquen insidiosament i sense pietat, defoliadors i barrinadors de tota mena que obrin galeries en els troncs i les branques, i tota llei de larves d'escarabat i de papallona, d'ací que alguns erròniament el consideren un arbre fràgil però aqueixa pretesa feblesa més que a la manca de vigor de l'arbre ha de ser atribuïda a les forçades i rígides condicions a què nosaltres sotmetem l'arbre.

Altres xops dignes de remarcar pel seu valor o perquè ocasionalment podem trobar naturalitzats o com a ornamentals són: el xop llombard, el xop d'Elx, el trèmol i la carolina.

**El xop llombard** o italià (*Populus nigra var. italica*), l'*eskizumarr* dels bascs, d'origen incert, sembla originari d'Itàlia o d'Àsia occidental i deriva d'un o diversos clons masculins seleccionats per cultiu, fa les seues branques dretes molt acostades al tronc vertical, bo i assolint així un port columnar bellíssim i esvelt com una serena i formosa flama verda que en la quietud del dia brotara del foc ocult de la terra. A França era tradicional plantar a rengs aquest singular arbre a la naixença d'una filla per tal d'anar preparant-li el dot.



**El xop d'Elx** (*Populus euphratica*), és una de les més preuades relíquies arbòries del nostre País, del qual Daniel Climent en el seu amè i acurat treball sobre *Les Nostres Plantes* ens diu: “Aquest arbre és un dels més escassos a tots els Països Catalans i a tot Europa: tan sols hi viuen un centenar llarg d'exemplars (120 n'hem comptat nosaltres) a les vores de les sèquies d'aigua dolça i salà que ixen del pantà d'Elx (Baix Vinalopó) enmig d'un desert margós i salat, la qual cosa ens parla ben bé del seu marc ecològic: heliòfil, resistent a l'eixut però amb necessitat d'una certa humitat edàfica, tolerant a la salinitat, etc.

La seua àrea de distribució abarca des dels peus de l'Himalàia fins al nord d'Àfrica, pels desert i semideserts salats on és l'únic arbre que resisteix condicions tan dures: el seu paper ecològic és, doncs, importantíssim, i allí on ha sigut talat no ha hagut cap altre arbre que s'hi haja pogut instal·lar.

Presenta un notable polimorfisme foliar, amb fulles d'un verd blavenc allargades com les dels salzes, aovades com les dels xops o de formes variades i vorades de dents, ¡i totes aquestes sobre el mateix arbre i fins i tot la mateixa branca!

Els intents que s'han fet per aclimatar-lo i reproduir-lo fóra de les sèquies d'Elx han resultat fins ara infructuosos o encara poc significatius”.

**El trèmol**, trem o tremolí (*Populus tremula*), així anomenat per la facilitat amb què tremolen les seues fulles verdes i peludetes al més lleu buf de vent, també anomenat àlber bord o alba borda, té la soca blanquinosa i llisa, amb una copa ampla, arrodonida i clara i poques voltes supera els 20 metres d'alçada encara que pot arribar als 30. És rar en les planes costaneres mediterrànies i molt freqüent en els Pirineus i muntanyes veïnes on es cria aïllat o fent petites llenques o colònies en els màrgens dels rius i rierols, en els vessants i els fons de les valls amb un bon enllumenament solar i sòls frescs, associat, a voltes, als bedolls i als faigs, des de 500 a 1700 metres i és per això considerat el més montà dels xops. La seua àrea de distribució abraça Àsia temperada, fins a la Xina i el Japó, quasi tota Europa i el nord d'Àfrica. Encara que mai no abasta una alçada fenomenal i és de vida breu que rarament supera els 100 anys és un arbre d'una gran elegància, especialment a la tardor. Fa la fusta molt blanca i lleugera, i és la preferida d'entre totes les fustes dels xops per a fabricar pasta de paper. Les seues fulles i gemmes tenen les mateixes virtuts que les del xop negre i el blanc. Fa un híbrid amb l'àlber, el *Populus canescens*, que sol entremesclar-se en les altes riberes i frescals ombries amb els seus pares.

**La Carolina** o xop carolí o de Virgínia (*Populus deltoides*) és oriünda d'Amèrica del nord i es planta sovint en les comarques plujoses a les riberes dels rius, en parcs i jardins. Fa unes fulles molt grans, tan amples com llargues, en forma d'un ample delta i amb els màrgens ciliats, i glàndules a la base del limbe. **La xopa** o xop canadenc és la seua filla o híbrid d'origen artificial amb el xop negre europeu o del terreno, el qual fa les fulles més menudes que sa mare i amb alguns cilis només en el contorn de les vores, i ocasionalment amb glàndules a la base de la làmina foliar.

Dades antropològiques:

Quatre fruits i profits fan els xops com els seus veïns i germans “l'àlber, l'olm i el sàlzer” dels quals el càustic i misògin Jaume Roig, recollint l'opinió general de l'antigor i de la seua època, deia en un dels seus sempre vivíssims i entremaliats versos, que com canya vana “fruit no fan e al foch van”. Un primer fruit capsular, del qual ja s'ha dit alguna cosa abans en comentar les característiques de la família de les Salicàcies, en forma d'una capseta tan senzilla i petita com les seues flors, cafida de diminutes llavoretetes amb un floc de pelets per a afavorir el vol fàcil i lleuger. El segon

fruit del xop és el de més profit material, el més rendible, és la fusta clara, lleugera, manegívola i ràpida de fer. El tercer fruit és el més saborós, són els mengívols i agradívols roviols o bolets de xop o pollancrons (*Pholiota aegerita*), tan estimats dels nostres boletaires. Però un altre fruit fan encara els xops que lleven i reserven per al cor dels seus amants i per a tots aquells que saben mirar-los amb els ulls nets, uns fruits intocables, impossibles de prendre amb els dits de la mà, només visibles i assequibles amb la pupil·la de l'ànima. Aquests polits fruits del xop com tan bellament i sobriament ha dit un singular i subtilíssim poeta lleonés que esguarda el món apassionadament, com abans els genials Llull i Graves i els enyorats Costa i Alcover, des de les ben volgudes colines de les nostres encisades i lluminoses illes, *els vorem només de nit, al cru hivern, entre les seues nues rames: són les estrelles.*

Un ben il·lustratiu exemple de la continuïtat del culte a l'arbre dels antics fins l'actualitat el constitueixen les populars *Festes del Xop* que anualment se celebren encara a les belles viles de Planes, Altea, Benigànim, el Palomar i a d'altres pobles de la nostra geografia.

Francesc Martínez parla d'aquest ancestral ús del xop referit a Altea al seu recull de Folklore Valencià: “ Els llauradors tenen per patró a Sant Joan i li fan la festa, que consisteix en anar els majorals la vespra del dia per la vesprada i tallar un arbre, el més alt i dret que troben en el terme, de la classe que es diuen xops, siga de qui vullga, sense més formalitat que dir-li a l'amo que l'han tallat; al so del tabalet i dolçaina el porten, acompanyats per tota la xicalla del poble, a la plaça de l'església, on el planten després d'haver-lo netejat les rames fins al caramull, el que sols deixen; l'arbret de Sant Joan, com se l'anomena, permaneceix allí plantat fins a primers d'agost, en que el tomben i avisen l'amo per a que vaja per ell i se l'emporte. “

A Benigànim i el Palomar és d'arrelada tradició popular la celebració el dia de la Mare de Déu dels Desemparats, en el segon diumenge de maig, de *la festa de la plantada del xop* en honor de la Verge. Al Palomar en aquesta celebració es ballen les danses dels Pastorets i de la Bandera i es fa una processó. La vespra, o dissabte per la vesprada, des de la plaça de la Verge la gent es dirigeix a la xopada per a procedir a la tallada ritual d'un dels xops més forts de la rodalia, prèviament triat, que serà dut al muscle dels hòmens i a la veu *d'amunt*, a la plaça del poble, on, adientment pelat a excepció del cóp, el caramull públic, serà colgat en la terra per marcar el centre de la dansa i de l'animació, la cucanya on els més ardits i valents aconseguiran premi i nombradia en el rogle del veïnat.

A Millena, quan antany es feia la festa, s'anomenava *l'arbre de sant Josep*, perquè era en la festa del dia de Sant Josep quan els veïns plantaven enmig de la plaça un xop verd molt alt, pelat i ensabonat de dalt a baix, tot deixant-li al cóp unes quantes rames en les quals s'enrastrava una porció de bunyols i lligaven un pollastre. Una variant es feia encara als anys cinquanta a Bellreguard o a Almoines.

Una ben trenada i substancial glossa de la *Festa del Xop* i el seu significat, referit a la bella i pulcra vila de Planes, és la que féu Alfons Llorens, un dels seus fills dilectes:

“ *El culte a la Deessa Mare. La Pasqua Granada*, a Planes, no té més denominació que *Festa del Xop*, i el xop es el centre de la vida del poble fins al Corpus, en què serà substituït per l'enramada. La festa em sembla un ritual a la fecunditat i a la potència sexual, no solament de la terra, sinó de l'home i la dona i dels seus atributs. Els símbols fàl·lics són evidents. El totèmic arbre no deixa de recordarnos cultes a la Gran Deessa Mare que dóna vida, que fecunda i que, potser, per això, és font d'alegria no continguda, de goig desbordat, de festa. Potser la festa i el seu ritual tinga alguna cosa

a veure amb algunes pràctiques religioses ben antigues, amb aquells cultes ancestrals a la força primordial de la vida, a la fecunditat que assegura la continuïtat de l'espècies, a les forces més poderoses i cegues que mouen l'univers, la vida en el seu estat desbordant i còsmic.

*El ritual és molt senzill.* La vespra de Pasqua Granada, pel matí, a la vegada que utilitzen begudes alcohòliques - sobretot, naturalment, la beguda nacional de la zona, el café-licor - es cavava un gran clot a la plaça major. L'expectació, la beguda i el lloc permeten tot tipus d'exaltacions de vitalitats. Amb el descans d'un menjarot, la vesprada es dedica a recórrer els barrancs del terme per a cercar xop més alt, rect i robust que pugui haver en la Vall; un peregrinatge mullat d'alegria i de beguda. Es pot tallar el que es vullga, tots els xops del terme estan a disposició de la festa, no regeix el principi de la propietat privada, sinó la comunal, cap "propietari" no pot protestar ni exigir que li'l paguen. Una vegada triat i tallat, es trasllada a la plaça, amb un bon acompanyament de xiquets, que aprenen, des de l'inici, el ritual festívol de la divinitat boscana abatuda ara, a cops de destrall, però que li espera una enaltidora apoteosi.

En caure el sol s'inicia el rite de la plantada. Es tallen les branques sobrants, intermitges i disperses: el cop deu quedar equilibrat; se l'adorna amb garlandes i branques d'arbres - cirerers - amb fruits ja assaonats i una senyera oriflama. Se li lleva la corfa, per a que quede pelat, blanquinós i viscos. El més petits, amb les corfes, comencen un conat de dansa, donant cops a terra, fent soroll; amb una fulla i dos trossos de corfa es fan una flauta per a fer altre tipus de soroll. És necessari el soroll, cal espantar els esperits maleïts que podrien desbaratar la festa. Una vegada lligades a la soca quatre cordes, en disposició radial, i preparades unes tissores de troncs creuats, agafats els varons a les puntes de les cordes, comença la "plantada".

Van introduint el xop en la terra, en el clot. Rítmicament, a cops de mall, van introduint-lo. Aquest és l'únic acompanyament musical. Els de les cordes segueixen el ritme i en cada estirada donen crits, ara sense contingut, com *Oïssa!*, *Oandes*. Quan comença a empinar-se l'emoció augmenta. Tot el poble, la vella tribu, mira el que ell ha fet altres anys, el que ara fan els més joves, la cadena està assegurada; enyora, pensa, espera un futur.

*El xop, president de la festa*

Entre aplaudiments, goig d'homes i dones, que dibuixen el somriure de l'orgull de pertànyer a una comunitat capaç de fer coses com aquesta, queda el xop plantat. La plantada té aqueix caràcter comunal que arreplega el fons col·lectiu de la vella tribu.

El xop es constitueix en el símbol president de la festa. Al seu voltant, no fa massa anys i en fer-se de nit, s'executaven unes dances pròpies de la festa. En les dançades la dona ocupava un lloc destacat; tenien un caire juvenívol i exaltaven l'harmonia entre els sexes".

A l'antigor, a diferència del xop blanc que estava dedicat a la dea del renovellament i de la resurrecció, i al triomf sobre totes les traves i treballs del camí de la vida, el xop negre era considerat un arbre fúnebre, consagrat com el salze a la dea de la mort i de l'endevinació Hécate, la cara vella i minvant però pletòrica de misteri, de poder i de saviesa de l'antiga triple dea Lluna.

De xops negres esvelts i de vetusts salzes era el bosquetó sagrat de Persefonea, als costals llunyans de l'Oceà occidental, el qual ornava l'entrada principal del Tàrtar, el regne del rei Hades i la reina Persefonea situat endins les pregoneses de la Terra.

Hi ha una referència en Plaute (Casina, acte II) a l'ús endevinatori del xop negre i de l'avet, en el qual sembla que l'avet representa l'esperança i el xop la desesperança, tal com en certes contrades angleses una xicona donava al seu galant un tros de bedoll com a senyal d'estímul, *pots començar*, o un tros d'avellaner, *sigues prudent i desisteix*.

Una arbreda de xops, verns i xiprers olorosos, plena d'ufana voltava el coval de la bella i solitària nimfa amb grans bucles, Calipso, *a les copes dels quals anaven a jugar-se aucells d'ala llarga, òbiles i esparvers i gralles marineres de llengua cridadissa, que el nodriment guanyen entremig de les ones*.

El xop negre està lligat a la naixença de Virgili, com tan elegantment i amenament ens reporta Miquel Dolç a la introducció catalana de la seua traducció de les *Bucòliques*: "Màgia havia somiat d'infantar una branca de llorer, la qual, en tocar a terra, creixia fins a esdevenir de seguida un arbre florit; l'endemà, fent via pel camp, se separà del camí i deslliurà feliçment in subjecta fossa, és a dir, probablement, dins un solc, en la gran pau dels camps llaurats per a la sembra, al si d'aquella terra itàlica, fecunda mare de messes, que el nostre poeta havia de cantar com cap altre. El nou nat va emetre un vagit i mostrà una faç serena. La llegenda s'emboniqueix més encara. Segons un costum del país, fou plantat un tany de pollancre en aquell indret, el qual es va fer alt tan ràpidament, que aviat sobrepassà els pollancre adults; aquesta *arbor Vergilii* es considerà sagrada i fou objecte de culte per les dones gràvides o sortides de part".

Aquell xop feliç i solitari que Ovidi ens mostra de sobte com un miracle, en tombar i entrar en el vers 555 del llibre desè de les seues prodigioses i cabaloses Transformacions, alçat sobre la mollenca gespa, que oportú oferí la seua ombra agradívola als dolcíssims amors d'Afrodita i Adonis, davall del qual s'ajagueren per a contar-li Afrodita, amb el seu bescoll descansant sobre el pit d'Adonis i compassant les seues paraules amb besos, la rude i dura rondalla de la veloç i temerària Atalanta i l'ingenu Hipòmenes, a tall d'advertència per a evitar-li danys al seu estimat.

- *Oh !, quina cosa més bonica és un riu, pastor !*  
- *Tot lo del món és bonic si es mira amb bons uis, ermitana !*  
- *Unes més que altres...Teniu: d'ençà que tinc memòria res m'ha agradat tant com aquell tros de la passera a la baixa hora. Quan no hi havia seguit de gent, jo agafava la mitja, empenyia la barca fins al mig del riu i allà m'aturava. El corrent era somort i la barca es gronxava com un bressol, trim-tram... trim-tram... trim-tram, ben a poc a poquet, com si em volgués fer adormir; i jo, tot treballant, alo-alo, em mirava el sol ponent, encés com un maig darrera mateix de les soques dels carolins, i m'escoltava els xerics dels aucells que xerrotejaven per les arbredes de les vores abans d'ajocar-se, i les rialles dels serradors que bromejaven tot serrant a dalt de les pollines. Tot semblava que fos lluny, lluny... i els carros que passaven pel gual esquixant l'aigua, feien més bonic...! Jo no me n'hauria mogut mai...Què vos diré ! M'hi trobava a gust, com en una església quan no hi ha ningú...*

Caterina Albert i Paradís. *Solitud*. Cap. XII: Vida Enrera. Pàg. 139

*De vegades aturava el cavall, sense dir res, saltava a terra i començava a forfollar entre la brossa, sota els àlbers. Tornava amb una grapada de bolets blancs com la neu.*  
Josep Sebastià Pons: *L'Ocell Tranquil*

*Menjava i esguardava la vall ampla, suau i arbrada. L'obria un riu d'aigües silencioses, on s'esguardaven les trèmules frondes dels xops.*

Gabriel Miró. *Corpus*.

Aquell home feliç que, allunyat dels negocis i lliure de neguits, conrea els camps, que marida les sarments, ja crescudes, de les vinyes als alts pollancs ( *adulta uitium propagine altas maridat populos* ) de l'epode II d'Horaci, el més conegut de tots els seus poemes, tota una encesa lloa de la vida camperola.

*Amb una mica de vent, els pins es tornen musicals - com els pollancre, com els carolins- però la música que fan és molt diferent. El repiqueteig del pollancre és juganer i gràcil i fa pensar en la música de Mozart, tan lliure i líquida. Els pins fan una música d'orgue, de rèquiem.*

Josep Pla. *El Quadern Gris: Un dietari*.

*Tot es seu cos tremolava com una fuia de poll...*

*Sa cama-rotgera, rondalla recollida per mossén Alcover.*

*...i el fi pollancre vora el corriol  
es torç com una dona enamorada.*

Josep Carner

*... jove l'herba i esveltes les clares soques dels xops; hi ha en ells una gràcia encisadora i la seua gran alçària impregna d'urc a qui al seu davall passeja. En les capçades encara despullades dels arbres es lliuraven als seus jocs les oronelles primerenques, a parelles eixien volant els coll-verds dels canyars que volten els tranquils bassiols, i la fotja es capbussava silenciosament en llurs fondàries.*

Ernst Jünger. *Radiacions*.

*... i allò que rossejava, en franges paral·leles, a cada banda del riu, eren les alberedes despullades, a les quals seguia el dilatat colrament de les terres de pa.*

Caterina Albert i Paradís. *Soliud*. Cap. XIV: En la Creu. Pàg. 172

*... vaig reparar en el fons d'un passadís la figura esvelta, greu i melangiosa de la meua mare. Tota traspostada i esblanqueïda, la simpàtica dama vingué cap a mi, m'abraçà i estampà en mon front un llarguíssim petó. Sos llavis eren freds com una flor d'alog mullada per l'aigua-ros de novembre. Sos ulls grossos i serens expressaven una tristesa incomprendible [ ... ] No podem entretenir-nos més - va dir-me a mitja veu. I ambdós sortírem de la casa i, caminàrem... caminàrem... Recordo que no feia un alè de vent. Les fulles seques dels polls i carolines, al rompre's de les branques, queien a plom com ocells morts. ¿ A on ens encaminàvem, per la ribera d'aquells torrents solitaris ?*

Joaquim Ruyra. *Avís misteriós*.

*Dolç debatent-se  
al vent, feliç pollancre,  
em representes  
uns braços vans, la galta  
que abandonant-se es gira.*

Carles Riba. *Tankas del Retorn*.

*Dóna la pau de les boires primeres*

*i del pollancre que vetlen el riu  
i del verd tendre de les mongeteres  
i de les guatlles que porten l'estiu.*

Josep Maria de Sagarra. *Ègloga piadosa*

*Si cloeu les vostres nines,  
el pollanc es posa a fer  
un brunzir de sedes fines  
de l'amada que ja ve.*

*I el fullam és, quan oneja  
amb melòdics regalims,  
boca amant que xiuxiueja  
coses fútils i sublims.*

*Cor Quiet. El conhort.*

*...el pollancre per la fresa  
i l'alzina per la pau;  
i per gaudi, cada núvol  
alaestès com una nau.*

*Lloc. A muntanya.*

*Davallen, tot engruntsant-se,  
les fulles del xop ombriu:  
mocadorets de mans mortes  
que diuen: ¡Adéu, estiu!*

Francesc Almela i Vives

*Vora la séquia marjalera*

*de borinots i samarucs,*

*els xops s'apleguen en renglera*

*i encar tremolen de porucs.*

*En l'aigua, espill, la imatge sura,*

*i al fang de llim negre del fons,*

*es fa les ones la Natura*

*amb les anguiles i escurçons.*

Bernat Artola . Terra. 1935.

*Llevamà, card, fonollassa,  
rosella, cascall, lletsó,  
vinagrella, corritjola,  
ginesta, aritja, fonoll,*

*passionera, cugula,  
mareselva, safrà bord,  
floravia, canyaferla,  
baladre, argelaga, albó,  
falguera, olivarda, estepa,  
clavell de moro, coscoll,  
heura, contell, englantina,  
vidalba, murta, maigmó,  
cam-roja, campaneta,  
ravenissa, bruc, guixó,  
( i en l'aire color de vauma  
l'esgarripança d'un poll ).*

Josep Maria Llompart: Camí Florit. Del Llibre Jerusalem.

*Fulles del trèmol,  
qui tingués com vosaltres  
en la ribera  
un viure tan sensible,  
una mort tan secreta.*

Màrius Torres. *Tannkas, entre l'herba i els núvols: La Mort.*

*Vaig passar les hores lliures del matí mirant com abatien un xop davant de la meua finestra.*

*Quina dignitat la d'aquella mort ! Mentre va poder, va aguantar les destraldades, sense estremir-se, a peu ferm com una pura consciència; quan el fil de la destral li va tocar el cor, d'una sola volta, sense doblar-se, va caure.*

Miguel Torga: *Cant Lliure de l'Orfeu Rebel*

### **365 .- Portulaca oleracea L.**

*Portulacaceae*

*Portulacàcies*

Noms populars diànics: Verdolaga, a tot el territori, sense excepció.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Camps d'horta i de secà, del pla costaner i de la muntanya. Es fa notar a finals de la primavera i es troba en plena florida i ufanor al ple de l'estiu.

Dades etnobotàniques:

Ús vulnerari:

Micapà de verdolaga per a cops i ferides ( Castells de la Serrella )

Ús culinari:

Ullets en ensalà, amb oli, vinagre i sal ( Castells de la Serrella ).

Ma mare en feia de verdolagues, tot fregit amb un tros de baejo i pepe-roig, i es feia més roig que un perdigot ( Forna )

Per a l'ensalà com els creixens i els llicsons ( La Font d'En Carròs )

La verdolaga es gastava abans en ensalà ( Alfauir )

Hi ha hagut hòmens que se la menjaven amb vinagre i oli ( Piles )

Verdolaga en ensalà ( Beniatjar )

*Devetz saber que nyul temps no és cosa profitosa a cors atemprat que les ortalices sien preses o rebudes crues, exceptades letugues e verdolagues, les quals pot hom raebre en los temps que fa gran cremor, a asuaujar la calor e la cremor de la sanc e la calor del*

*ventrell e de lo fetge. Axí que, val més, ans de menjar, sien raebudes en un poc de vinagre enayguat. A l'estiu valen més letugues douces, e verdolagues, e bledes, e almoys, e carabaces. A l'hivern són covinentz créxens, e ortigues tendres, e juyvert, e cols vermeyles ho crespes e vertz.*

Arnau de Vilanova. *Regiment de Sanitat a Jaume II*. Cap. XI: De les ortalices e dels fruytz d'aqueles.

Ús com a farratge:

Menja tradicional per als porcs: S'ho mengen els porcs a boca plena, i si es bollia s'ho menjaven encara millor ( Canals )

Per als porcs ( Piles)

La verdolaga per als porcs, els patos i conills de les índies, els altres animals s'escagaxaven, i els porcs, conills de les índies i patos si en menjaven molta també s'escagaxaven ( Bellreguard )

Per als porcs, ovelles, cabres i " ganao " vacú; no per al cavallar. Té l'inconvenient que si en mengen molta fa diarrea; però si la dones quan ja han caigut les fulles i només queden els " canuts " i les llavors, no fa diarrea; i és una alimentació enorme

( Alquerieta de Guardamar )

Estic enamoraeta d'elles. Només me les veig em faig verda i enseguida les arranque i les tire al cabàs perquè només que un trosset cau es torna a agarrar a terra. Es donaven a les vaques però no per a seguit perquè tenen molta auia ( Oliva )

Menja d'aucells:

La verdolaga la posaven penjant en les gabietes dels pardalets; i també algú la posava en l'ensalada ( Atzeneta d'Albaida )

Els granets de la verdolaga per als pardalets ( Alcalà de la Jovada )

Fulletes de verdolaga per als pardalets ( Pedreguer )

Fulletes i llavors de verdolaga pels gafarrons i carganeres ( Pedreguer )

Mosatros quan érem xicons que aviàvem nius de verderols arplegàvem la verdolaga per a donar verd als verderols; i les llavoretetes els agraden molt als gafarrons, que és un pardalet més xiquetet ( Alfafara )

Nelly Arnold a la seua *Contribution a la connaissance ethnobotanique et medicinale de la flore de Chypre.*( Paris: Universitat René Descartes 1985. ), remarca les virtuts antiinflamatòries, bactericides, antidiabètiques, refrescants, emol.lients, calmants, diürètiques, antiescorbútiques i vermífugues de la verdolaga; i apunta que el suc fresc es dona a beure per a calmar els nerviosismes i els mals de cap; i que les cataplasmes de les fulles fresques es fan servir per a fer madurar els abcesos i guarir les cremades, com la fumigació dels grans cremats per a guarir els reumatismes articulars i les ferides; i ens diu encara que a Xipre les fulles fresques són consumides sobretot per la gent humil, en amanides amb tomaca i ceba; aquestes amanides són tingudes per afavoridores de la digestió i calmants dels nervis, purificadoras de la sang, tòniques i molt útils per a tallar la set. També ens diu que la verdolaga, com semblantment al nostre territori, s'utilitza per a nodrir i engreixar l'aviram, els moltons i les tortugues.

*E moltes vegades en les febres pestilencials hi ha cucs; si porà pendre lo crestiri prenga aquesta medecina, que té lo mateix sguart. Preneu lavor de verdolagues, os de banya de cervo cremada, de cascú j;z; lavor de Alexandria, ij.z sia feta pòlvora e donada mitja cullereta ab aygua de verdolagues.*

Lluís Alcanyis: *Regiment preservatiu e curatiu.*



A Xauen i a tota Djebala la verdolaga, *er ruglà* o *rejlà*, és *bkool* o verdura comestible, una verdura molt preada i utilitzada, que es prepara crua en amanida o bé bullida o al vapor i adobada amb comí, pebre i d'altres espècies. La fan amb les lletilles, els cigrons, les faves i l'arròs, amb la carn o amb el peix. Des de mitjan juny la verdolaga es ven tendra al sóc de Xauen a generosos feixets i amb d'altres d'*abletu* o blet silvestre (*Amaranthus sp*)

Dioscòrides ( 11.150 ) recomana la verdolaga contra els mals de cap, la gota, les irritacions del ventrell, els dolors respiratoris, els de la melsa i per a la cura dels ulls. Plini ( 20.120 ) allarga fins l'infinit la llista de les virtuts de la verdolaga, i esmenta l'ús de la planta portada en amulet per deslliurar-se de tots els mals.

### **366.- Posidonia oceanica ( L. ) Delile**

*Posidoniaceae*

*Posidoniàcies*

Noms populars diànics: Alga, o alga de fulla ampla, la planta; bolos o pilotes, les *egagròpiles*, fibroses i brunes, formades per fragments de rizomes i nervis de les fulles velles trencats, i posteriorment conglomerats per l'onatge i els moviments de l'aigua de la mar. Egagròpiles pel seu paregut amb altres *bolos* o conglomerats de cabells, del mateix nom, que es formen en el ventrell de les cabres.

Altres noms: Alga de vidriers, altina.

Dades ecològiques: Mediterrània. Abans estava inclosa dins de la família de les *potamogetonàcies*. Tot i el nom popular no es tracta d'una autèntica alga, sino d'una planta superior, d'una fanerògama, de les poques que han conquerit el medi marí, o un cert i molt reduït medi marí; un cas comparable al de les foques, o els galfins i els cetacis, que són genuïns mamífers que s'han integrat de ple a la vora de la mar uns i altres a l'alta mar oberta.

Herba de port robust i sòlid, provista d'un rizoma, rabassa o cep del qual broten rames curtes que trauen fulles paregudes a llargues vetes verdes, fins de 50 cm per 9 mm; ancora la rabassa, dura, poderosa i gruixuda com el dit corrit, al fons de la mar, sobre substrats mòbils sorrencs o fangosos, en llocs poc pregonos, de 25 a 40 m, ( per raons fòtiques ), remoguts per tempestes i terralades periodicament, i no massa lluny de la costa, on a voltes forma vastes i espesses praderies, anomenades alguers; els quals constitueixen un dels ecosistemes marins més productius, car al seu interior bull i s'agita tot un món de petits peixos, crustacis i animalons de tota sort, segur del rebost alimentari i del redòs que el tapit fullatge li brinda. Les flors verdenques, sense calze ni corola, es componen de tres estams, i s'agrupen en breus ramellets. La floració, poc vistent, es produeix molt de tard en tard, cada 12 anys si fa no fa, des de la primavera d'hivern a la primavera d'estiu. Els fruits en baia, amb una sola llavor, carnuts i grossos com una oliva, s'anomenen, olives de mar. *Posidonion oceanicae*.

Dades etnobotàniques:

Aquesta planta s'arregava en els platjars de la Safor i de la Marina, i de tot el País, després que el bravenc onatge dels temporals de gregal o de llevant la dipositara en grans bancs damunt l'arena de vora mar. Els llauradors l'arregaven en sacs o en aixabigons i la portaven a l'ase o a carretades darrere dels muntanyars o al bancal per fer-ne un muntó a fi que es secara i portar-la després al corral i la quadra per a fer molluts jaços i, posteriorment, ser utilitzada com un excel·lent fem, adob o fertilitzant per als camps.

L'alga com es resistent a la humitat pel salobre que conté, es mala de podrir. Amuntegada a la intempèrie tarda a voltes dos o tres anys a podrir-se bé, i per tant a convertir-se en adob vegetal natural, que els llauradors escampaven com un excel.lent fem.

“ L'alga s'arplegava a sacs per a fer fem; però tarda molt a podrir-se. “ ( Oliva )

“ Banyat banyat la treem a muntons o garberes vora un muntanyar per a que s'aixuara. Allí podia estar mig any si calia però als tres dies ja la portàvem a casa a xabigons dalt dels matxos i burros per a aixuts de bou, com io que en criava o altres animals. L'alga aixuava més que les altres brosses, es bevia molt el “ caldo “ que feen els animals. També hi havia qui el gastava per adobar els camps però poc, no com allà a Dénia i la Marina “ ( Miramar )

Feem un muntó o paller dalt del muntanyar, i quan s'aixuava - mig any - ho portàvem baix del bous, al fem ( Alquerieta de Guardamar )

L'alga per a fer eixuts per al fem. Feem una garbera damunt terra per a que es secura. Des de que no tirem això que les terres no van. Ara les terres a més de cansades estan enverinades ( Marells de Rafalcàid - Gandia )

Edouard le Floc'h a la seua *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne*, 1983, ens informa dels nombrosos usos de la *posidonia* a Tunísia, Líbia i Egipte, alguns del tot semblants als fets en aquest cantó de l'altra vora de la mar nostra, com que els *bolos* són utilitzats com a combustible; que les fulles assecades serveixen per a la construcció de cases, de teulats i de parets de cambres, com per a reomplir i colmar els intersticis i badalls entre les planxes i els troncs del plafó; com també de material d'emalatge, i de jaç. Reporta igualment que amuntegada al sol i deixada que es descomponga durant un any, la *posidonia* procura un excel.lent fem, i que els fruits, carnuts i amb un sol pinyol o llavor, anomenats, *olives de mar*, són recol.lectades en els riberals i utilitzades en l'alimentació del bestiar.

L'alga, la llarga, la que ix d'un temporal, per a omplir una màrfiga ( Benissa )

Als pobles marjalencs com Oliva, s'ha fet un altre ús de les algues i dels bolos o pilotes a l'hora de fer margens de bassots, per tal d' “ acotxar-los “. Els bassots per a regar, que a voltes eren d'un quartó de terra, es feien obrint primer un clot circular fondo en la terra fins baix del nivell de l'aigua; després s'obrava un marge de pedra entre l'aigua i el marge exterior de terra, i el buit entre els dos marges s'omplia de bolos i algues ben apretats, que servirà per a que es filtre l'aigua sense arena, i impedir que en poc temps el clot d'aigua perda fondo i s'haja d'arrabassar ara i adés.

Els infants dels pobles de mar d'abans a l'estiu feiem un ús especial del bolos per a tapar i dissimular els enganyabovos, que eren els clots que obriem en l'arena de la platja i que amb l'ajud de tires de canya i bolos partits i esplanats cobriem d'arena per tal de camuflar-los, tot esperant i desitjant que algun incaut passara per allí.

També en altres contrades les llarguerudes fulles seques de l'alga han sigut utilitzades per a embalar objectes fràgils i vidre i inclús per a fer-ne, com de la barrella punxosa, per la molta sal que conté.

Trobem entre els comentaris d'Andrés Laguna a La Matèria Mèdica de Dioscòrides, aquest referit a una de les virtuts de les algues:

“ Entre els enemics nocturns que trenquen el dolç son i repòs a l'home, cap n'és tan cruel, tan pernicios ni tan pestífer com és la xinxa, car no solament se'l menja a mossos i li xucla la dolça sang, ans també amb una fetor infernal l'infecciona. Hi ha contra les xinxes alguns preservatius remeis, però el més excel.lent de tots és l'*alga marina*. Perquè com hi fes farcir una màrfiga, per a posar-la davall dels matalafs, per semblar-

me molt blanca, neta i lleugera, d'ençà que en el llit s'hi ficà, que ja va per a set anys, mai més no he sentit xinxes, les quals em degollaven cada estiu. “

També Cavanilles en les seues *Observacions*, meravellat per les precioses hortes d'Oliva, fa un esment d'aquest ús popular de l'alga: “ Com les hortes i les marjals d'Oliva, són de molta extensió, collint-s'hi 30 mil lliures de seda, i 7 mil cafissos entre dacsca i blat, necessiten molt de fem i adobs, i no bastant els coneguts en altres terres, acudeixen els llauradors a allò que foragita la mar, conegut amb el nom d'alga, que és la *zostera mediterrànea* de Linneu. “

L'ús de l'alga com a jaç i adob agrícola ha sigut bellament evocat, a terra nostra, per Carmelina Sánchez- Cutillas a la seua inoblidable *Matèria de Bretanya*, en el capítol anomenat *Anar a fer algues* ( p. 59-63 ): “ En altres bandes fan els jaços on han de jaure els animals amb palla de blat, però al meu poble els posaven per a eixuts unes bones cabassades d'alga. Per això, quan bufava el vent llevant, que trau l'alga de la mar, s'omplia la platja d'homes i de xicons que n'arreglaven tota la que podien, i després la carregaven sobre els muls o els burros que havien dut a posta. “

Dades antropològiques:

*Algues resseques*  
- *marees oblidades* -  
*entre les roques.*  
Takai Kitó ( 1740-1789)

- *Comaretes les comaretes,*  
*tireu en orri les mitgetes,*  
*prengueu la pinta d'adamant,*  
*l'espill de lluna foguejant,*  
*el coiaret d'ui de serpent*  
*que fa encegar tota la gent,*  
*el vestit verd de flor d'alguer*  
*brodat d'escates de roger,*  
*i les xinelles de setí,*  
*que els homes tornen cap ací !*

Caterina Albert i Paradís. *Solitud*. Cap VI. Les Rondalles. El crit de l'encantada. Pàg. 88

### **367.- *Potentilla reptans* L.**

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Peu Crist ( L'Abdel ), poteta de Crist (La Font d'En Carròs, Beniarrés, ),

Quintrévol ( Nàquera )

Dades ecològiques: Holàrtica. Pasturatges humits, vores de braçals i de fonts.

Això es cria en els aiguamolls, on hi ha aiguamolls ( L'Abdet )

Dades etnobotàniques:

Les tasses de fulles i tiges s'han fet servir com astringents, antidiarrèics i febrífugs. També per a tallar la diarrea de les criatures, minvar la sang, tractar les afeccions bronquials, i per a llavar les llagues o els peus cansats ja que guareix els refrecs i rebaixa les inflamacions ( Villar & col., 1987 )

Arrel bullida contra l'aliacrà (La Font d'En Carròs, )

Posar un manollet de fulletes- 9 o 12- lligaetes del peçó i pinçades baix de la camisa, a l'alçada de damunt de la mamella esquerra. Quan s'assequen es canvien, i en dos o tres voltes fora ( Beniarrés )

L'arrel bullida del quintrévol per al mal de queixal ( Nàquera- Pep " Rabosa " )

### 368.- *Primula veris subsp. columnae* (Ten.) Lüdi

*Primulaceae*

*Primulàcies*

Noms populars diànics: Primavera.

Dades ecològiques: Mediterrània septentrional. Forma part junt a les hepàtiques de l'espés mantell herbaci del sotabosc caducifoli de l'alta ombria tramuntanal diànica, davall dels aurons, fleixos, moixeres i de les teixeres, com als alts ombrius de la serra de la Safor.

Dades etnobotàniques:

Untura vulnerària amb cera verge ( Vilallonga )

### 369.- *Prunus avium* L.[= *Cerasus avium* ( L. ) Moench ]

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Cirerer ( Bellreguard, Miramar, Palmera, Gandia, Oliva, Simat, Aiello de Malferit, La Vilajoiosa, Algemesí, ), cirer ( Benirrama, Beniaia, Calp, Castells de la Serrella, Cocentaina, Agres, Alfafara, L'Abdet, Confrides, Benifato, La Canyada, ), l'arbre; cirera, el fruit.

Del llatí vulgar *ceresia*, llatí clàssic *cerasium*, vocable d'origen grec.

S'anomena cirera guinda o guíndola o "picota" a la cirera més tardana, grossa i dura.

" Si en fruites volem pensar, ací ha...aranges, cireres de diverses sorts, guíndoles, albercocs... "

F.Eiximenis. Lo Regiment: 25-13

*Toponímia:*

La Font del Cirer de Simat de la Valldigna, d'aigües boníssimes, en l'ombria de la serra del Montdúver.

La font del Cirer de Sella, en la part alta del barranc de l'Arc, davall la Lloma Sirventa.

La Font del Cirer d'Alfafara, en la vessant de La Tosca, entre el Bassonet dels Borges i el Barranquet del Rei.

El Racó del Cirer de Mariola.

El Morro del Cirer, prop del Morro dels Comptadors, als muradals ombriens d'Ebo.

*Els noms de les cireres diàniques:*

La vall de Gallinera.

*Benirrama:*

Endiablà: dura i menuda, negra i de bon paladar.

Burlat o francesa: la que més aguanta la humitat.

Ripolla: la reina, la més antiga, l'autòctona.

Tilaua. Gerovina. Segorbina. Salsera: Carregaora, del tio Salsero de l'hostal de Benissivà. Planera o de Planes. D'ull gros o de Serra.

Brucs. La de 4/70: si mou de llevant i fa reixiu es baden. La 4/75

*Alpatró:*

Agretes ( Beniaia)

De l'ull gros, de serra o planeres

Tilaua, perquè les va traure el tio Tilau de Benitaia.

Ripolla

Segorbina

De la senyoreta o del ramellet

*La vall de Laguar:*

Brancal. Molt primerenca. S'ha perdut. No en queden.

Segorbina. Primerenca. Blanca.

Tilaua. Primerenca.

Tendral. Boníssima. Dura. Primerenca però no tant.

Ripolla.

Carregaor. Lo més antic. Mitjana. Bona però un poc blaneta.

Endiablades. Mitjana, darrera la burlat. Molt dolça i bona, però menuda, dura com una penya i negra com la tinta.

Garrofal. Tardana d'enmig. Negra.

Nadala. Treta pel tio Nadal de Benimaurell. Tardana.

Gerovina. Tardana. Lo últim. Roja. Per a guardar en aiguarent.

*Aquells verds cirerers agreleus de Sant Pere*, que enyorava en una cantilena Josep Sebastià Pons.

Dades ecològiques: Eurosiberià. Es considera que el punt d'origen del cirerer és la zona compresa entre el Càucus, Pèrsia i Àsia Menor. Arbre caducifoli, que pot atényer prou més de 10 m. d'altària, com al feracíssim aduar de Burlaf de Djebala. Cultivat en tota la mediterrània per l'excel·lència dels fruits. Sovint es naturalitza i es rebordoneix pels riberals fluvials, barrancs i trencalls ombriencs. Vol terra fonda, pobra en bases, descarbonatada. Al territori diànic es cultiva amb predilecció a les ombies de la vall de Laguar i de la Gallinera, a la vall d'Ebo i d'Alcalà de la Jovada, i a la Baronia de Planes i L'Orxa. L'esplèndida florida blanca del cirerer esclata vora dos mesos més tard que la de l'ametler, de març a abril, segons rodals i varietats, però és igualment corprenedora. Les cireres s'han de collir quan el color característic de cada varietat acaba d'aparéixer completament, perquè durant els darrers dies creixen notablement en pes i en riquesa de sucre ( que oscil·la entre 3 i 15% ) i minven llur acidesa i aspror.

A Benirrama ens parlaren d'un cirer de picota que se li collia 200 quilos de cireres tots els anys.

Dades etnobotàniques:

Les cireres fresques, al punt de la seua perfecta maduresa, són tan atractives com saludables i digestes, i convenen als artrítics i estrenyits. Però massa madures o verdes es corrompen fàcilment.

Medicinalment la part més útil de la cirera són els peçons, que contenen àcid salicílic, sals potàssiques, fenols i tanins (Chief, 1983 ). Aquesta virtut es ben coneguda i aprofitada a tot el territori, tot fent-los servir com a diürètics, en afeccions de les vies urinàries, i com antirreumàtics i hipotensors.

Tasses de rabets de cirera per a fer pixar (La Font d'En Carròs)

El rabet de gat per a purificar la sang amb rabos de cirera ( Oliva )

*Una combinació deliciosa en aquests temps de juny: postres a base de formatge i cireres. El gust del formatge i el de les cireres són, al paladar, al meu entendre, complementaris. Llàstima que els formatges, en aquest país, siguin tan insípidos i adotzenats. Les cireres millors no són pas les primerenques, això és, les blanques, sinó les dures, roges cireres de carn atapeïda que anomenem de cor de colom o de matapedra. Les todades lleugerament pel bec d'un pardal són especialment exquisides.*

Josep Pla. *El Quadern Gris*. Un dietari; p.192

*...les cireres en aiguarent - en aquelles ampolles monumentals, amb més panxa que Falstaff, coll prim, altíssim, d'un vidre verdós; necessitades d'una sitra petita feta de fil metàl·lic, de mànec alt, rematat en l'extrem inferior en una espiral còncaua, per traure una a una les cireres -.*

Martí Domínguez Barberà. *L'Ullal*. P: 56

El raïm de moscat l'espremem amb les mans per tal de no apretar la rapa i el posem en bótes fetes amb fusta de cirerer, això li dóna el punt de gust de fruita que l'acaba d'arrodonir.

Lluís Racionero i Grau. *Cercamon*. P. 54

La fusta de cirerer és preada. Antigament les dolçaines o xirimites es feen de fusta de cirerer o de ginjoler o garrofer bord.

La millor fusta per a fer dolçaines és la de cirer o la del nisprer ( Pedreguer )

Dades antropològiques:

*A l'Ascensió, cireretes a muntó*, diu certerament el refrany popular.

*Les paraules són com les cireres*, hem sentit dir tota la vida, per a significar que igual com quan et poses a menjar cireres mai no pararies, igualment amb les paraules quan comences a parlar. Però també perquè en voler traure una cirera d'un cistell s'enganxen els peçons de tal manera que, si estires, van totes darrere.

El 13 de maig se celebra la festa de sant Grau, que és l'advocat de les cireres i se'l figura amb una branca de cirerer o amb una cistella de cireres. Les contrades cirereres el reclamen i qualifiquen de sant Grau Cirerer.

Rams de cirerer en fruit madur fan de *cop* al capdamunt del xop en la primaveral festa de la plantà de l'arbre a Planes.

*Aún nos hace estremecer*

*el milagro de las cosas:*

*las cerezas milagrosas*

*como labios de mujer.*

Paco Mollà Montesinos: *La ermita de Catí* ( fragment )

*El maig és sobretot el mes de la cirera*

*i a la vegada el mes embalsamat del lliri.*

*El fruit, perla de foc, demana que hom l'admiri.*

*La flor guarda el posat d'esperar qui l'espera.*

*Vola el dolç gall-puput de cresta fetillera.  
Oneja el camp de blat sense que el vent sospiri.  
El maig és sobretot el mes de la cirera  
i dos enamorats callen davant del lliri.*  
Josep Sebastià Pons. *Conversa: Indecisió*

*Era el temps que verdeja la cirera  
i sospira el cucut en el serrat.*  
Josep Sebastià Pons. *Canta Perdiu: La Vinya de l'Aljub*

*Per prevenir el desig i l'afany de l'abella,  
més avall una feixa amb els seus cirerers  
espera dins la rama els eixams venturiers.*  
Josep Sebastià Pons. *Primeres poesies. L'Estel de l'Escamot: El bugallar*

*Despertar, ser en el matí d'abril  
la blancor d'aquest cirer;  
cremar de les fulles a l'arrel,  
llevar versos o florir d'esta manera.*

*Obrir els braços, acollir en les branques  
el vent, la llum, allò que siga;  
sentir el temps, fibra a fibra,  
fins a teixir el cor d'una cirera.*  
Eugènio de Andrade. *As Maos e os Frutos: A uma Cerejeira em Flor.*

*Al pit de l'atzur ben nu  
l'or del matí regalima.  
Una cirereta hi lluu,  
una cirereta sola.  
La merla que es banya al rec  
com una sageta hi vola...*

\*

*Quan la tardor les vides pondera  
quan la fageda sembla mortal,  
cirerer de cansada esponera,  
t'arbores com un coral.*

*Què s'ha fet el caliu de cirera ?  
Què s'ha fet aquell pètal carnal ?*

Grau de Liost: *Moments de Cirerer* ( fragments )

### **370.- Prunus domestica L. subsp. domestica**

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Prunera ( La Jana, i en general a tot el territori però referit a alguna o algunes varietats ), en general sol fer-se servir el castellanisme “ cirueler “, l'arbre; pruna, “ ciruelo “, el fruit.

*Toponímia:*

La Cova de les Pruneres de Muro, no lluny del barranc de la Cabrantà de Mariola.

Dades ecològiques: Originari de l'orient ( Caucas ); cultivat i més o menys naturalitzat amb molta diversitat de classes.

Dades etnobotàniques:

Varietats de prunes:

Pruna claudia

Pruna de collons de flare ( La Jana ). Gros i roig.

Dades antropològiques:

*Si vols cantar la pena, ve el delit.*

*Si cantes el delit, torna la pena.*

*Aquell pruner esblanqueït  
eixint de l'ombra verda t'asserena.*

Josep Sebastià Pons. Cantilena: Si vols cantar la pena

*O, dis-me ! Tu, que véns del terror nadiu,  
saps sens dubte moltes coses.*

*O, dis-me ! El dia que ixires, davall la finestra agençada de seda,  
florien ja les pruneres d'hivern ?*

Wang Wei. Dinastia Tang

**371.- Prunus dulcis ( Miller ) D.A.Webb var. dulcis [ = Amygdalus communis L. ]**

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Ammenler ( Bellreguard, Alfauir, Pedreguer, Ontinyent, ); almeler ( Bocairent, ), almeler ( Beniaia, Fageca, Benillup, Agres, Castalla, Bocairent, La Pobla del Duc, La Font de la Figuera, ), armeler; mel.ler ( Parcent, La vall de Laguar, Calp, Tàrbena, El Castell de Guadalest, Benimantell, ), menler ( Castells de la Serrella, Famorca, Xixona, ), amerler ( Tibi, Xixona, ), almelder ( Beneixama, Benifallim, ), amelder ( La Canyada, Sella, La Torre de les Maçanes, ), almenlé ( Petrer ), l'arbre

Ammenla ( Bellreguard, Alfauir, Ontinyent, Pedreguer, ), almel.la ( Bocairent, La pobla del Duc, ), almel.la ( Beniaia, Fageca, Agres, Castalla, La Font de la Figuera, Bocairent, ), mel.la ( Parcent, La vall de Laguar, Calp, Tàrbena, El Castell de Guadalest, Benimantell, ) almenla ( Petrer ), menla ( Castells de la Serrella, Famorca, Xixona, ), amerla ( Tibi, Xixona, ), almelda ( Beneixama ), amelda ( Sella, La Torre de les Maçanes, ), el fruit.

A Pego diuen *queixalet* a l'amel.la encara verda i mengívola.

A Petrer diuen *petorrera* a la corfa dura de l'almenlé.

*Descorfar ametles* és llevar-les la corfa gris més superficial. *Trencar ametles* és llevar la corfa llenyosa i dura.

“ Amerles torraes o fregies “ ( Xixona )

La collita de Xixona és l'amenla ( Xixona )

“ Quan ix l'amel.la del serró. “ : quan encara està dins del calze ( Castalla )



Altres noms: ametler, ametller.

Les almel.les que no baden ni volen badar i es fan roïns, es diuen badocs. Badoc és també la flor de l'almel.ler que no té el filet o brinet que fa l'almel.la. Els hòmens quan ve la florida s'aguïen en la flor per a saber la collita. Si veuen moltes flors sense eixe brinet diuen: Enguany n'hi haurà poca almel.la perquè tots són badocs ( Famorca, Fageca )

Badoc és una mel.la secaina, que té galló però no es pot pelar, es queda la pell apegà, però si la trenques i té galló és bona però no tant com l'altra ( Castell de Guadalest )

Badoc és una mel.la que no ha badat, que la fan abans d'hora ( Benimantell )

Badoc, això dien a les mel.les que estan començant a obrir la pell de fóra ( Calp )

Badoc és la mel.la verda quan comença a obrir la corfa ( Calp )

Badoc és quan la mel.la acaba d'obrir la corfa ( Calp )

Badoc és una mel.la que no bada bé, que es queda a mig obrir. També un que no està ben acabat, que li falta una fornaeta ( Benissa )

### *Toponímia*

Toll de l'Ammenler del riu Ebo, entre la cara ponentina de la Muntanyeta i la cara llevantina del tossal de la Cova del Rull; té amunt la Penya de les Ànimes, ja ben passats Els Tolls ( de la Finestreta, de la Caldereta - redó -, de l'Ase - el més gran -, de la Calenta i el Fondo ) els quals mouen de la font dels Espenyals.

Tossalet del Mel.ler, baix la Lloma Grossa de Parcent, passat cap a ponent, el barranc del Runar dels Collarets.

La partida de l'Almeleral d'Agres.

Dades ecològiques: Hom creu l'ametler oriünd de Xina i d'Àsia menor on s'ha cultivat des de fa mil.lennaris, i fon introduït a Europa pel grecs al segle VI a. C., on el seu conreu s'estengué i prosperà moltíssim sobretot als països riberencs de la Mediterrània.

Té l'honor, l'atreuiment, de ser l'arbre que primer floreix, la seua ardidada i llampant florida és la més primerenca del rodar de l'any, i precisament aquesta audaç i fugaç irrupció de la claror més subtil de la primavera enmig de les grisors i cruors hivernencs el que sempre ens meravella i sempre ha meravellat els hòmens primitius i de totes els temps.

Com un polit i acolorit verger, l'ametler en companyia de l'olivera, el garrofer, la vinya, la figuera o el magraner ha conformat al llarg de moltes centúries el paisatge familiar de la nostra clara ruralia i la dels restant pobles i països que banya la mar nostra.

Aquest arbre en els camps de cultiu es presenta bàsicament en dues varietats morfològicament iguals, que al seu torn n'han generat moltes altres més, una de fruits dolços i l'altra amargs ( *Prunus amygdalus var. amara* ), la qual està més pròxima a l'ametler silvestre que encara hui creix des de les serres de l'Egeu al gran Pamir.

L'aigua de maig i juny és un " veneno " per a l'ammenler ( Ebo )

Varietats d'ametlers:

Flors rosades:

Marcona

Rumbetes

Flor blanca:

Bordes.

Porquerols. Les més primerenques.

Adelines. Són llarguetes.  
Planes

Pedreguer:

Lliberana: Fa un arbre grandíssim. / Bordeta./ Marcona./ Adzubiana. Planeta: Gran. Té el peu més fort. La fusta és roja, la millor que hi ha per a fer mànecs de navaixes. / Rumbeta. / Amarg. / Anna: Treta ací a Pedreguer, ve de dins d'un bancal de la senyoreta Anna. Ve molt tardana. Molt fullat, molt valent, que treballa molt, que fa moltes ammenles ( Pedreguer )

Tàrbena:

Borda o comuna ( Dolça ). / Marcona ( flor rojosa ). / Cametes. / Caboteres. / Saragüells. / Toueres. / Bufes. / Farteres. / Garçalines ( Llarga i dolça. Té foraets a l'escorfa ). / Amollar ( No té quasi escorfa. No pesa. La més cara )

Famorca:

Toueres. Llarguetes. Flor blanca.

Marcones. Flor rosada.

De la blanqueta o bordes.

Mollars. Es trenca fàcilment. Flor blanca.

Fageca:

Marcona: Totes són igualades. S'usa més per a la pelaïlla perquè és tota igualaeta.

Touera. / Gatera / Barrina / Americana: la que més en fa.

Beniaia: Marcona ( flor roja ); touera ( allargaeta i de flor blanca ); punxó o comuna ( flor blanca )

Benimaurell:

Rumbet / Touera / Marcona / De la punta: llargueta. / Adsubiana

Calp:

De la punteta / Marcona

Cabotera: Mel.la grossa; mel.ler que es fa molt gran.

Mollar / Garsalina: La més dolça.

Capaimonera. És la més roïn però en fa tots els anys. La capaimonera sempre se'n recorda de l'amo, diuen.

Benillup:

Marcona / tovera / llargueta / De la pestanyeta: redoneta i planeta.

Beneixama:

Marcona / desmaio / de la pestanyeta ( és una almelda que es trenca a soles, en les dents la pots trencar )

La Font de la Figuera: ALMEL.LA MOLLAR: Va quinze dies davant de la marcona, però no en fa ni la meitat de la marcona. ALMEL.LA MARCONA.

Dades etnobotàniques:

Usos medicinals:

Agarra corfa d'almel.la ( la dura ), ho renta, i la fa bullida un ratet i la deixa reposar uns cinc minuts. Si té roncor en la gola, que no pot parlar, se beu això i se'n va ( La Font de la Figuera )

*Amenles fresques e tendres són bones en lur temps a aquells qui han trop calt ventrell car prenen la calor d'aquell i poden un poc atemprar la seua cremor; seques, emperò, e*

*remuylades e remollides no són profitoses sinó vedar la vapor del vi no pusca pujar e.l cap.* Arnau de Vilanova. *Regiment de Sanitat a Jaume II. Capítol X. De les fruytes que hom usa.*

Usos culinaris:

La bondat nutritiva de l'ametla i les seues mil i una utilitzacions.

Almeldes tendres en aigua-i-sal ( Benifallim ).

Almel.les tendres en salmorra. Estan tendres fins a Pasqua granà. Les millor les de la varietat tendral . I també crues i pardides i mullades en mel ( Beniaia ).

També s'adoben per a l'ensalà les ammel.les tendres com el raïmet de pastor ( Forna )

Arnau de Vilanova en el *Regiment de Sanitat a Jaume II*, al capítol *de les sabors e dels condiments*, aconsella l'ús de salses fetes a base d'ametles que fora bo recordar: *Si en les arsatures\* o rostides de carn en ast d'animal de quatre potes, vol hom enadir altra sabor, basta prena salça vert feta solament ab vinagre, e ab amenles, e ab juývert, e ab un poch de menta e de caneyla; ho, si les carns són seques o molt torrades, les quals diligentment deu hom guardar e esquivar, basta pendre un poc de sal, ab vi ben enayguat. Pot hom, encare, de caneyla bona e lesta, e d'amenles, e de vinagre fer una sabor covinent a totes arsatures, no solament les carns de coses animades que agen quatre peus, más encare de peix; e en hivern pot-hi hom ajustar un poc de gingebre. Mas aquella sabor qui.s fa de bona caneyla ab moltes amenles e ab vinagre, pot hom en tostamps usar, si costuma requer de usar sabors ab los dits menjars.*

( \* ) Arsar és rostir.

Altres usos rurals:

Per a fer batalls; fa els millors guiatos, els més forts però és el que més es trenca per la volta; es fan en l'arbre triant la rama ( Alfauir )

Fusta de menler per a fer el piló dels carnissers ( Castells de la Serrella )

Dades antropològiques:

*Don Xotxim se'n va a Xixona;*

*de Xixona, ? Què em durà ?*

*Ametles de la marcona*

*i un bon penjoll de raïm ( Castalla )*

A Calp diuen *tindre gust de menla tendra*, a tindre poc gust per a vestir i per a triar dona.

La *Menorah* o canelobre de set braços del temple de Jerusalem tenia les pantalles en forma d'ametla i representava la vara d'Aaron quan floria, ja que l'ametler era l'arbre del qual Aaron va prendre la seua vara màgica, la qual floria durant la nit i produïa ametles. Cada braç del canelobre estava lligat a un arbre i representava un dels set cossos celestes de la setmana: la ginesta al Sol i al dia de la llum; la salzera a la Lluna i al dia de l'aigua; el coscoll a Mart i al dia de les pastures i dels arbres; en el quart braç o braç central o eix del canelobre l'ametler a Mercuri i al dia de la saviesa, de les estacions i dels astres; el terebint o cornicabra a Júpiter i al dia de les aus i dels peixos; el codonyer a Venus i al dia de l'amor, al dia de l'home i la dona i els animals terrestres; i el magraner a Saturn i al dia del descans i de la grata peresa.

*Heus-me ací enmig del camí, l'equipatge a l'ombra, maleïnt la meua indumentària europea, que atrau des de lluny els mirons. D'un ashram sikh ix un saddhu vestit de groc que ve a rebre'm, i em pregunta si tinc on passar la nit i amb què sustentar-me. [...] Accepte l'envitació del monjo sikh i comence per reposar una hora en el mandir o temple, on em porten aigua en abundor per a les meues ablucions, així com menges de l'Indostan, magranes, bananes i ametles. Aquestes darreres són ací símbol d'hospitalitat, de reverència i amor diví. El deixeble porta ametles al seu mestre, qui n'aparta un grapat per a oferir-li-les al seu torn. I si es tracta del deixeble favorit, el gurú en pela una curosament i li la posa personalment en la boca: és el senyal suprem de l'amor del mestre.*

Mircea Eliade. *India. Diari de l'Himalaia, 1929: Rishikesh*

\*

*Ai ! no t'he vist, ametller,  
el de la bella florida  
damunt el camp hivernal  
ungit de ta pluja fina.  
Ai, no t'he vist, ametller,  
missatger de l'alegria,  
i m'ets un somni tan dolç  
dins de la tarda tan grisa !...*

\*

*A mig aire de la serra  
veig un ametller florit:  
Déu te guard bandera blanca,  
dies ha que t'he delit !  
Ets la pau que s'anuncia  
entre el sol, núvols i vents...  
No ets encara el millor temps,  
prò en tens tota l'alegria.  
Joan Maragall: L'ametller*

*La flor de l'ametller  
és el somris primer  
de l'hivern que pressent la primavera;  
és un somris de neu,  
alegre però breu,  
d'una esperança que, morint-se, espera.  
Salvador Albert: La Flor de l'Ametller*

*Feixes amb ordi.  
I, en un tossal,  
quatre ametllers  
amb vestit blanc.  
Jordi Pàmias i Grau. Terra cansada: Alta Segarra*

*Ai ! la Vall de ma esperança  
si la tramuntana avança !  
Ai, el meu tendre ametller !  
Francesc Martínez Miret: L'Ametller*

*I avui encara sou plaents per als amics,  
ametlles duradores, ametlles delicades  
que amagueu les blancors una mica arrugades  
en els vostres velluts suaus i fredolics.*  
Josep Carner: *Les Gracioses Ametlles (fragment)*

*Ja fa dies que en el cel clar  
han fet brillar en cada branca  
els ametlers de vora mar  
la llur roba nuvial blanca.*  
Josep Sebastià Pons. *Divertiment: El mes de març*

*Thine arms are as young sapling under the bark;  
Thy face as a river with lights.  
White as an almond are thy shoulders;  
As new almonds stripped from the husk.*

Els teus braços són com jove brot en el tronç;  
La teua cara com un riu de clarors;  
Blancs com una ametlla són els teus muscles;  
Com ametles novelles acabades d'escorfar.  
Ezra Pound. *Dance Figure.*

- *Què teniu que el mirà embadalit  
res no veu i la boca se us bada  
en somriures de gràcil neguit ? -  
- És la flor d'ametllê esbadellada:  
és la flaire que m'entra en el pit.*  
Joan Vinyoli. *Inventus, 1931. III: Inici Primavera*

**372.- Prunus mahaleb L. [= Cerasus mahaleb (L.) Mill.]**  
*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Velprú ( Castells de la Serrella, Benialfaquí, ), vemprú ( El Castell de Guadalest ), verprú ( Tàrbena, Benifato ), verdprú ( Parcent, Calp ).

El verdprú és la mare del cirer ( Calp )

Cirer bord ( Benirrama ), cirerer bord.

Altres noms: Cirerer de guineu.

Dades ecològiques: Latesubmediterrani o euroasiàtica. Rouredes clares, boixedes, orles de boscs caducifolis, ombries tramuntanals de 300 a 1600 m., com l'Estret i les ombries de la vall de Gallinera, de la serra de l'Almudaina, on en un runaret s'alça, potser, el més coput i vetust verdprú del territori. Flors i fusta flairoses. Memorables, de tebiors i suaveses, les tardors del verdprú.

Dades etnobotàniques:

És el peu elegit per a empeltar i criar cirerers a tot el territori ( La vall de Gallinera, L'Orxa, vall d'Ebo, vall de Laguar, baronia de Planes, )

El cirer bord és lo més fort que hi ha per fer guiatos ( Benirrama )

Dades antropològiques:

*No hi ha flor com la flor del cirerer salvatge.*

*Sa rama estesa i nuvia sol blanquejar.*

*Damunt de la canal i lluny de tot mirar*

*preserva sense nosa el temps del donzellatge.*

Josep Sebastià Pons. *Primeres poesies. L'Estel de l'Escamot: Minyona, ve l'abril*

### 373.- *Prunus persica* L.

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: **Bresquillera** ( Calp, Benimantell, La Font de la Figuera, ), brasquillera ( Bellreguard, El Castell de Guadalest, L'Abdet, Benimantell, Cocentaina, ), ambrasquillera ( Bellreguard, Altea, Cocentaina, ), embresquillera ( Albaida, Quatretondeta de la vall de Ceta ), brasquiller;

**Presseguer** (Oliva), perseguer ( Calp ), alperseguer ( Benissa ), l'arbre.

Bresquilla ( Calp, Alcoceret de Planes, Benimantell, Benimassot, Bocairent, Petrer, Vilamarxant, ), brasquilla ( Bellreguard, ), ambrasquilla ( Bellreguard, La Font d'En Carròs, ), ambresquilla ( Alcoceret de Planes, Muro, Agres, Bocairent, Vilamarxant, )

Préssec ( Oliva, Altea, Benimassot, ), pérsec ( Benissa ), el fruit.

Albèrgic ( Petrer )

L'albèrgic, diuen a Petrer, és el més redó, groc per fóra i de carn vermelloso; i la bresquilla la més pelueta.

A Calp fan distinció entre la bresquilla, més xicoteta, i el pérsec, més tardà, més gros, més olor, més bo.

El pérsec és, diguem, lo més antic, abans n'hi havien molts, hui això s'ha acabat. No era tan gros com la bresquilla, dins l'estiu, vénia prou prompte ( Calp )

La bresquilla és més auiosa i el préssec més groc, més sec ( Oliva )

El préssec és més menut, més grogós, més tardà i més de secà; la bresquilla és més grossa i vé més promte; i el cabellico és una ambresquilla redoneta prou primerenca ( Oliva )

Pareguda a l'ambrasquilla però ja és un altra fruita.

*Quan el préssec florix i maïra,*

*la nit i el dia van a mesura ( Altea )*

*Quan l'alperseguer florix i madura,*

*la nit i el dia estan en mesura ( Xàbia )*

Préssec sé què és però ací no n'hi ha ( Benimassot )

Albèrxica, diu Francesc Eiximenis a una varietat de bresquilla molt groga i obridora.

Albèrgic diuen a Ares del Bosc a la bresquilla de primavera.

Alberge a Alcoceret de Planes. Alberja a Cocentaina.

L'albèrgic era com el puny, una part groga i l'altra roja, i per dins blanca, venia a l'agost com la bresquilla, i era molt bo ( Benimantell )

L'albergi fa olor d'ambercoc però ni és brasquilla ni és ambercoc. Ve ara en avant, de juliol ( L'Abdet )

L'albèrgic és més dura, més tardana i un poc més obscura que la brasquilla ( El Castell de Guadalest )

L'albèrge és una classe de bresquilla blanca, que colora també un poquet i és fa un poc peludeta. Sol madurar en agost ( Benimassot )

Albèrxic ( La Foia de Castalla )

Alberge i alberja ( Alcoi )

Albèrgic sembla procedir d'un vocable mossàrab derivat al seu torn del llatí *persicu*, com bresquilla, un altre mossarabisme amb la mateixa base etimològica, puix procedeix de *persi* + *icula*, contaminat de bresca, a causa de la seua dolçor.

*Mirant la habundància, consuetut e diversitat de tanta fruyta de aquesta inclita ciutat e regne, algunes ne scriuré, de les quals tindreu libertat segurament poder mengar. Com són aquelles que en bona terra cullen e naturalment se maduren, no ab artifici ne ab multitut de fem com sien molt aparellades a podreir-se: e són, pomes, peres, préçechs, melons, albudeques\*, nesples madurades en l'arbre, castanyes, amelles, avellanes, olives verdes perquè tenen propietat de confortar lo ventrell, bevent après un poch de vi blanch amerat; encara que sia parer de alguns se deu beure aygua; los préçechs, emperò, preparats ab vi vermell e après lo past, perquè fan davallar la vianda al sol del ventrell e millor se celebra la digestió. E la quantitat que se'n mengara sia poqua. E tenen altre sguart, que corregexen la malícia de l'alé e provoquen simplement lo dormir.*

(\*) Casta de melons.

Luys de Alcanyiz. *Regiment preservatiu e curatiu*

Bresquilla Agostenca / Tardana / Brasilera / Maredeueta de Gorga ( Benimassot )

Brasquilla del bunyol ( Bellreguard ), brasquilla bunyolera ( Rafelcofer )

Dades ecològiques: Arbre oriünd del sudest asiàtic; i cultivat a terra nostra, en diverses varietats, pels delitosos i polposos fruits, de galta de jovençana.

Toponímia:

Hi ha l'exuberant Racó dels Presseguers del barranc de la Tenalla a Castelló, però, segons pareix, referit al cirer silvestre o velprú ( *Prunus mahaleb L.* ).

Dades etnobotàniques:

Es tracta d'una de les fruites més preades pels valencians.

*Vindran després els préssecs, tibants o mollars de carn adolescent, golosa i fresca, incitant a la dentada*, diu el mestre Pla dins *Les Hores*, en l'article La Mare de Déu d'Agost.

Les fulles de bresquilla per a les llombrices de les criatures. Les ficàven a remulla a la banda de nit i al sandemà matí es prenia i la llombriça se moria ( La Font de la Figuera ) Bullir fulles i rames per a netejar les ferides cagades de mosques dels animals .També, quan aquesta aigua està tèbia, es gasta per a fer banys al braguer de les gosses quan es fa dur per no donar de mamar ( Ebo ).

Un grapat de fulles d'embresquillera ben bullit per a prendre les dones quan tenen la regla i ho passen mal ( Albaida )

Fulles de bresquillera fan el mateix efecte que la ruda a les cabres, per a netejar, porgar si no ha tirat bé la pària Unes quantes fulles bullides i li dones en una botella ( La Font de la Figuera )

Diu el mestre japonés en el cultiu natural Masanobu Fukuoka: amb les fulles de la bresquillera i del diòspir pot fer-se una poció per a afavorir la longevitat.

Dades antropològiques:

*I quan hauràs tastat la carn embalsamada  
del préssec de sant Jaume, honor del Riberal,  
fes rajar del galet un raig d'aigua gemada.*

Josep Sebastià Pons. *Primeres poesies. L'Estel de l'Escamot: El pou de la casa*

Dins la tradició màgica xinesa la bresquillera és en companyia del pi i del xiprer, una de les espècies vegetals susceptibles de proporcionar longevitat i de comunicar poders màgics. S'hi afirmava que la resina de la bresquillera fa el cos humà lluminós. “

Mircea Eliade. *Ferrers i alquimistes: Tradicions màgiques xineses i folklor alquímic*

Un venturós esment del presseguer es troba al Llibre III del *Curial e Güelfa*, durant l'època del cautiveri de Curial en terres de Túniz, *lo qual Johan se feya apellar*. El presseguer del tresor amagat; el presseguer de lliberació dels amors de Johan e Camar. El presseguer de l'ort molt ben plantat de molts arbres de la casa dels amors furtius de Camar i Johan, de Fàtima i Berenguer, la casa gentil e molt bella e tan blanca com una coloma. Diu Camar, aquell ardiment de fembra enamorada fins el fons de l'ànima, al seu estimat: *en l'angle de l'ort, davant lo presseguer major, mon pare, en algunes gerres tenia soterrat tot lo seu thesor; e trobaràs en la paret tres ralles de almàguena; tantost al peu estan les gerres: E açó no ho sap persona al món, foras yo. Prech-te que proveesques a la tua llibertat, e que tengas ton camí a la tua terra.*

*Minyona, i què direm del presseguer mollar,  
tan rosa en el conreu on el bou ve a llaurar ?  
No hi ha flor com la flor d'una boca amorosa.*

Josep Sebastià Pons. *Primeres poesies. L'Eixam de l'Escamot: Minyona, ve l'abril*

*Brot la vinya i és rosa nostra presseguereda,  
s'enflora el cirerer,  
la mallerenga vola en aquella verneda,  
l'abella en el verger.*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: Llum del matí*

*El presseguer tot vermell  
és airós com un donzell*

diu Josep Sebastià Pons en un *Divertiment a Sol i pluja*.



*Amb la bellesa d'una mare forta  
que, somrient, allesta la fillada.  
Ubèrrima, serena, dilatada,  
sota el camí de bast reposa l'horta.*

*De presseguers sedosos clapejada,  
exhala una frescor que reconforta.*  
Guerau de Liost: *L'Horta* ( fragment )

*Pense en la terra on brillen els presseguers, enllà,  
i em burle de la vida que duc, buida i cansada.*  
Tu Fu: *Viatge cap al Nord*. Fragment.

*L'any passat, en aquest dia,  
sota aquesta porta  
les seues galtes i les flors de la bresquillera  
es reflectiren, totes roses.  
On és el rostre ? No ho sé.  
Les flors, com antany, somriuen  
al vent primaveral.*  
Ts'oei Hu ( vers 800 )

*Amb ton anar com un ritme de dansa,  
sobre aquell fons d'estimada garriga,  
tenies tu, tan serena, la gràcia  
dels presseguers en un temps de florida,  
i eren tos besos la pluja esperada  
que em refrescava els sentits i la vida.*  
Josep Sebastià Pons. *Primeres poesies*

*Si directe als llavis, provoca un calfred  
de tacte insolent, rosat i lluent,  
esclata de suc si enfoneses el nas  
a les seues galtes.*  
Carme Rovira. *Fruiter d'Amor*.

### 374.- *Prunus spinosa* L.

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Aranyoner ( Agres, Atzeneta d'Albaida, Cocentaina, Tollos, ), arenyoner ( Alcoceret de Planes ), arinyoner ( El Castell de Guadalest ), prunyoner ( Famorca, ), carallaner ( Abdet ), agulloner ( Catamaruc ), l'arbre; aranyó (Agres, Cocentaina, Tollos, ), arinyó ( El Castell de Guadalest ), anyeró ( Alcoceret de Planes ), el fruit.

Dades ecològiques: Eurasiàtica. L'aranyoner és un arbret molt menut, de brancatge fosc, intricat i espinós, que es troba quan es tresca per les fredes ombries muntanyenques, mitjanes i altes, on sol fer brolles i colònies també molt embullades, en les clotades i raconades humides, no lluny, sovint, del forçut roser silvestre i de l'espinal. No és un arbust difícil de topiar, tret del domeny termomediterrani, però plau recordar els aranyoners gegantescs dels caminals que van del Pla d'Aialt a l'Arc dels Atansos de Castells de la Serrella; els que voregen i culminen la senda del castell d'Agres a la cava Gran; i l'encisador i tapit rodal que abraça el Toll Vell de la Replana de Beneixama.

A l'abril, coincidint o acabant de florir l'espinal, fa l'aranyoner la seua florida d'un pàl·lid i fràgil blanc, i no menys espessa i espectacular que la de seu company de rigors i de boires; són els fugaços temps en que el fosc i bel·licós aranyoner, que en l'antigor tenia anomenada d'inafaust i era un símbol de la Discòrdia, ens mostra el seu perfil més amable i inofensiu, que es pot aprofitar per a recol·lectar les flors, que en tisana són un excel·lent digestiu.

Dades etnobotàniques:

Fa unes boletes moraetes i mosatros de xiquets mo les menjàvem ( El Castell de Guadalest )

*Aiguardent de fruits d'aranyoner:*

1 plat de fruits d'aranyoner.

7 o 8 grans de café.

1 rameta de canella.

1 litre d'aiguardent.

Posar en una botella durant 3 mesos, agitar cada 20 dies ( Castelló de les Gerres ).

*Licor d'aranyons*

Collir els aranyons quan estan ben madurs, de setembre a octubre.

Posar-los en aiguardent natural a raó de mitja botella d'aranyons i acabar d'omplir d'aiguardent.

Deixar tres mesos en repós. Copeta de matí ( Penàguila )

Dades antropològiques:

*i sos ulls d'aranyó i son front de lliri*

Jacint Verdager. *Canigó: Guisla.*

### 375.- *Psoralea bituminosa* L.

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: **Girasol de marge** ( Ebo, Catamarruc ), **girasol** ( Castells de la Serrella, Parcent, Tàrbena, Benimantell, Famorca, Fageca, Tollos, Benimassot, Benillup, Beniarres, Pedreguer, Benissa, Altea, Ebo, Beniaia, Catamarruc, Benimeli, Forna, Benirrama, Benialí, La Font d'En Carròs, L'Orxa, Alfauir, Almiserà, Otos, Beniatjar, Albaida, Castelló de Rugat, Agres, Alfafara, Artana, ), cara-sol ( Alfafara )

**Trébols pudents** ( Pedreguer ); herba pudenta ( Manuel )

**Herba pudenta** ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

**Carbonera** ( La Llosa de Ranes )

**Ajoca-sapos** ( Aiello de Malferit )

Dades ecològiques: Mediterrània. *Brachypodietalia phoenicoidis*. És una herba considerada fètida però de boniques fulles de folíols ovats d'un verd fosc i brillant i de flors d'un blau violaci clar, i és, potser, una de les plantes que amb més llustre brosta de terra i que més faena li dona al llaurador de secà per la fondària a que poden arribar les seues arrels. Es cria amb una certa abundància als herbats subnitròfils càlids i eixuts, sobre terra fonda, vessants xafigats, màrgens, fenassars, bancals i vores de camins de muntanya i, inclús, urbans; remunta fins vora els 15000 m.

Dades etnobotàniques:

L'herba pudenta es cria en els màrgens i fa la fulla redoneta, molt verda, i la flor blaveta i és pudenta però com. Eixa herba és molt bona per a la infecció del fetge, per a l'aliacà. El meu xic el vaig tindre un poquet del fetge i vaig anar a un curadero de l'Ènova i ell mateixa em va donar eixa brossa, i la fea bullida i bevia a tot past, un pessiguet en un litre d'auia. Io també la fea per als conills, molt bo, menjant d'eixa herba es criaven més sans i no es posaven mal els conills ni res ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

El girasol per a fer llavats vaginals. També la clavellinera borda ( Castelló de Rugat )  
Per a donar de menjar als animals- matxos, -amb fenàs i palla de casa ( Beniaia )

El " ganao " s'ho menja molt. Això és una pastura meravellosa. Io ne feia per als conills ( Almiserà )

S'ho menja molt el " ganao " ( Benimeli )

El girasol el " ganao " no el deixen ni moure ( Alfafara )

Eixa li diuen girasol. Això ho busca molt el "ganao" ( Benirrama )

Es fan "loques" les ovelles pel girasol ( Altea )

El girasol per als conills ( Albaida )

Se'l menja el " ganao " però poc ( Tàrbena )

També se'l mengen els animals, en flor i tot ( Agres )

L'ajoca-sapos per als conills ( Aiello de Malferit )

Això fa mala olor ( Benillup )

El girasol fa oloreta, no és roïn però és forta. S'ho han menjat els animals de faena ( Beniarres )

S'ho mengen molt les cabres però després la llet fa pudor ( La Llosa de Ranes )

El “ ganao “ s'ho menja això molt ( Benimassot )

Ho feem per als conills. Fa mal olor. El caragol moro acudix a això.

### 376.- *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn [= *Pteris aquilina* L.]

*Polypodiaceae*

*Polipodiàcies*

Noms populars diànics: Falaguera, a tot el territori sense excepció ( Vilallonga, La Font d'En Carròs, Forna, Barx, Benidoleig, Fleix, Benirrama, Benissa, Altea, Banyeres, La Torre de les Maçanes, Alcoi, Agres, Alfafara, Benasau, ); herba falaguera.

Del llatí vulgar *felecaria* / *felegaria*.

*Toponímia:*

La Cava de la Falaguera de la serra de Quatretonda i Pinet, passada la casa de la Bastida i abans d'arribar a la caseta del tio Onofre al Racó dels Cacauceros.

L'abric de la Falaguera de l'ombria del Carrascar de la Font Roja, a la riba dreta del barranc de les Coves, tributari del riu Polop. S'hi troba un jaciment prehistòric de l'època en que els caçadors i recol·lectors valencians començaven a assimilar les novetats agrícoles i ramaderes del neolític.

La Partida de La Falaguera de Barx, a les bravenques ombries de la Puigmola, on sota bosc tantes falagueres creixen.

La Partida de Les Falagueretes de Famorca.

El soberg barranc de la Falaguera de Navalón, La Font de la Figuera i Moixent, tributari del riu Cànyoles.

La Font de la Falaguera de la serra de l'Almaguer d'Alfarp.

El formidable barranc i la font de la Falaguera, dalt, a mà esquerra, cara mar, de la casa Mosquera, on es fa el millor alcornoc de la serra de l'Espadà.

Dades ecològiques: Aquesta planta cosmopolita és la falaguera per excel·lència de les muntanyes diàniques, la més gran i comuna, la que fa les poblacions més vastes i espesses, les quals tapissen amb el seu alt, dilatat i treballat fullatge el sotabosc dels carrascars i dels pinars, els albarzerars, les clarures de boscs i els tombants ombriencs i humits despullats d'arbratge, amb preferència pels sòls arenosos i descarbonatats, per això és particularment molt abundant a les suredes com al pla dels Suro de Barx i al Surar de Pinet, o en el costat ombrienc del pla de la Llacuna de Vilallonga o als volts de la font de l'Hedra o de la Mollana d'Aielo de Rugat per esmentar alguns rodals.

Dades etnobotàniques:

Usos agrícoles i rurals:

Ma mare omplia matalafs i coixins, que feia ben grossos, amb fulles de falaguera, que primer posava a secar al sol i després a l'ombra airejada de la caseta esteses en canyissos ( Vilallonga )

Tallaven les falagueres i feen llits ( L'Abdet )

Per a “ envasar “ les cireres, omplir ( acotjar i tapar ) els basquets de cireres ( Fleix, Benimaurell, Ràfol d'Almúnia, ); millor encara que la vedriella perquè feia olor ( Benirrama ). Per a fer llits de basquets de pomes ( Agres ). Això per a llits és molt estovat ( Artana )

També com l'albelatge, el fenàs i altres herbes s'ha fet servir com a material per a fer eixuts i jaços per als animals de corral, ús ja esmentat per Virgili a *Geòrgiques*, III; v:295-99: *Per començar, prescriu que les ovelles han d'esbrotar l'herba dins cledes agradables, fins que retornarà l'estiu frondós, que s'ha d'escampar damunt el sòl dur una capa espessa de palla i manades de falaguera, a fi de preservar el delicat bestiar de la fredor del gel i sostraure'l a la ronya i les deformitats del poagre.*

Ús antiparasitaris:

Penjada del sostre en un manoll per a atraure les mosques, atrapar en un sac i eliminar-les ( La Font d'En Carròs )

Dades antropològiques:

Per a l'enramà de Corpus amb fulles d'hedra i camamirla ( Fleix )

Per a l'Enramà de Corpus amb santjoanets i canya jove ( Benimeli )

La falaguera per a enramar els carrers amb arcs de murtonera en Corpus o quan una volta que va vindre l'arsobispo ( El Castell de Guadalest )

Tallaven les falagueres i enramaven per Corpus, però ara fan fulles d'hedra i flors esfullades ( L'Abdet )

Diu Frazer que, partint del principi que "allò semblant produeix el semblant", se suposa que la llavor de la falaguera descobreix or perquè ella mateixa és daurada, i per una raó similar enriqueix al seu posseïdor amb un inesgotable abastiment d'or. Però la llavor de la falaguera es descriu com a daurada i alhora com resplendent i encesa. Per això, quan considerem que els dos dies grans per a recollir la fabulosa llavor són la vespra dels dos solsticis, ens inclinem a considerar l'aspecte flamejant de la llavor com a primari i el seu aspecte daurat com a secundari i derivat. En realitat, com el visc o la mítica i titil·lant *Branca Daurada* descrita per Virgili en el memorable cant VIè de l'Eneida ( v. 136-143 ), la qual cal arrancar com ofrena a la beutat de Prosèrpina a fi de poder davallar al cor de la terra, es creu que la meravellosa llavor de la falaguera és també de natura ígnia, tal com una emanació del foc solar en els punts crítics de la seua carrera, els solsticis d'estiu i d'hivern. Així, a Bohèmia es diu que "en el dia de Sant Joan, la llavor de la falaguera floreix en capolls daurats que resplendeixen com a foc". També és una propietat de la llavor de la falaguera que qui la aconsegueix, si ascendeix per la muntanya portant-la en la mà la vespra del solstici d'estiu, descobrirà un filó d'or o vorà tresors ocults de la terra brillant com una flama blavenca. A Bretanya, els buscadors de tresors arpleguen llavor de falaguera en la mitjanit de la vespra del solstici i la guarden fins al diumenge de Rams de l'any següent; aleshores, escampen la llavor pel sòl en el lloc on es creu que existeix un tresor. Els camperols tirolesos imaginem que poden arribar a vore's els tresors enllumenant com flames en la vespra del solstici d'estiu, i que la llavor recollida en dit instant místic amb les precauions usuals ajudarà a traure a la superfície els tresors soterrats. A Bohèmia diuen que qui aconsegueix en aquesta època la daurada flor de la falaguera hi té la clau de tots els tresors ocults, i que si les donzelles estenen una tela blanca davall de l'efimera flor, gotejarà or roig sobre la tela. I al Tirol i Bohèmia, creuen que aquell que col·loque llavor de falaguera entre els diners mai no li minvaran per molt que ne gaste.

Robert Graves en el capítol II de la Dea Blanca: *La batalla dels arbres*, diu que encara que els poetes irlandesos consideraven la falaguera com un arbre, la " falaguera despullada amb que es descobreixen tots els secrets ", és probablement una referència a la llavor de la falaguera que torna invisible i confereix altres poders màgics.

A tot el territori diu la gent vella que la falaguera té la propietat de florir, granar i espolsar la llavor en punt de mitja nit de Sant Joan, i qui té el coratge d'anar a collir-la i l'habilitat i la sort d'arreglar la diminuta llavor i guardar-la, obté tot el que vol; però és tot un repte aconseguir-ho, perquè al punt de mitja nit es produeixen esgarips i remors estranyes, aguts estrèpits de ferro, trons, udols de llop, grinyols del vent, clapits de feres, arrossegalls de cadenes, gemecs sinistres, i tot allò espantable. Per això n'hi ha pocs que s'atrevesquen a anar a arreglar la llavor de l'herba falaguera.

*A la serra hi ha una mata  
que li diuen falaguera,  
que en la nit de sant Joan  
fa flor, grana i s'asseca.*

*A la muntanya hi ha una flor,  
que li diuen falaguera,  
que en la nit de Sant Joan,  
naix, florix i es seca ( Calp )*

Els vells d'abans deien que de les dotze a la una de la nit de Sant Joan la falaguera floria, granava i la llavor caia, i per tal d'arreglar-la posaven davall la planta 9 plecs de llençol; i era el que fa 9 el que la retenia. La llavor donava valentia a qui la posseïa ( La Torre de les Maçanes ).

La falaguera en tot l'any no floreix i la Nit de Sant Joan floreix, grana i espolsa la llavor a les 12 de la nit. Moltes coses molt grans fa la falaguera. Agarren un llençol blanc, fan nou plecs, si no el forada, i ho posen baix i posen quatre pedres per a que no s'ho enduga, i a al sendemà de matí està la llavor i la flor. És un misteri això. El que no ho sap i no ho ha vist i ho ha provat, no s'ho creu, ningú del món ( Ares del Bosc )

A mitjan Nit de Sant Joan la falaguera floreix, grana i s'asseca. Posaven baix la mata 7 plecs de llençol, i caïa la llavor en l'últim plec ( Alfafara )

Dien que la nit de Sant Joan floria, granava i es secava, i plegaven un llençol en nou plecs per a arreglar la llavor ( Alfafara )

La Nit de Sant Joan es fa un cercol al voltant de la falaguera, i es posa baix seu un llençol que faça set plecs per tal d'arreglar la llavor, la qual fa créixer les millors virtuts humanes ( Alcoleja )

La falaguera fa la flor la nit de Sant Joan: brota, s'espiga i florix ( Benidoleig )

Florix i espolsa la llavor la mateixa nit, la nit de Sant Joan ( Benissa )

Això en Sant Joan a les 12 de la nit fa flor, fa el fruit i es seca. Només en el punt perfecte de la mitja nit. Hi ha qui arregla " algo ", i posen sacs o teles i " algo " queda ( Altea )

Planta màgica que cal arreglar la Nit de Sant Joan, quan trau les flors ( Barx ).

" La falaguera, la noche de Sant Juan nace, florece i se seca " ( Banyeres )

" La falaguera en la noche de San Juan florece, grana i se seca.

...diuen que van posar un llençol baix la falaguera i una llavor el va foradar; m'ho contava ma mare que ho havia sentit als vells " ( Planes )

Com abans es segava molt, la Nit de Sant Joan, dien que si un home es posava la falaguera nugà en una mà amb la corbella, després podia segar tot lo que volia i no es cansava. Io crec que els cacics mos ho feen creure per a fer-nos fer més faena, per a que no pararem, i mos enganyaven ( Beniarres )

A la Nit de Sant Joan a les 12 de la nit diu que la falaguera trau la llavor, esclafix i s'escampa i que arrea trons quan esclafix. Però tantes Nits de Sant Joan que he estat io per eixes muntanyes i per dins de bancals que està tot un llit de falagueres i no he sentit mai cap tro ni res ( Vilallonga )

*Les Penyetes o Pedres Tallades dels Dimoniets de la Falaguera:* Diuen que la falaguera és una planta que fa la flor i la llavor i es seca la Nit de Sant Joan, i aleshores diuen que si eixa nit arrepleguen les llavors i les fiquen dins d'un canut de canya i ho tapen en un suro, quan ve l'estiu i l'amo té molta faena, obri el canut i les llavors es convertixen en dimoniets que només que demanen faena, faena. L'amo pot manar-los: segueu-me eixe camp de dacsà o de blat i te'l seguen i acaben i et demanen més faena, més faena. I diuen que una volta un amo quan ja li se va acabar tota la faena, que no sabia que manar-los els diu als dimoniets, aneu tallant pedra en la munyanya eixa i allí queden les restes de les pedres tallades ( La Font de la Figuera )

- I com es diuen aqueixes penyetes tan boniques i pintoresques que hi ha escampades dalt d'aqueix coster de la Solana que pareixen tallades per destres mans humanes ? Vaig preguntar-li a un entenimentat veí de La Font de la Figuera quan tot just havia traspasat la ratlla del terme, camí d'aquest singular i fronterer poble assentat en l'alta capçalera de la vall de la Costera.

- Són les *Penyetes dels Diablets de la Falaguera*, i el meu avi Batiste, criat a les Alcuses de Moixent, em contava que s'anomenen així perquè en el barranc de la Falaguera, on creix una mar de falagueres, en la Nit de Sant Joan la falaguera fa flor i llavors, les quals calia recollir dins d'un canut de canya tancat amb un tap de suro i guardar-lo fins a l'estiu, quan comença la sega, a fi de comptar amb l'ajut d'uns éssers menudets anomenats els *diablets*, que ixen en destapar el canut de canya, els quals en ésser alliberats només volen faena i més faena i no poden parar de treballar, i quan ja tenien fetes tota la sega i totes les faenes del seu amo seguien insistint en la seua demanda de treball, i com l'amo no li'n quedaven per fer els va enviar dalt de la muntanya a tallar les pedres i les penyes i aplanar-la per tal d'esgotar el seu afany de faena, i tal com les deixaren encara estan.

Els *diablets*, dits *diabls boiets* a les illes Balears, *berruguets* a Eivissa, *diablorins* a l'Alta Ribagorça, *minairons o manairons* al Pallars, Andorra i l'Alt Urgell, i *femilians* i *petits* en altres indrets de Catalunya, són éssers fantàstics menudíssims, quasibé invisibles, dotats d'una resistència i afany de treball que els fa aptes per a escometre i portar a terme les empreses més fantàstiques i més immenses en un tancar i obrir d'ulls. Són tan remenuts que en un canut de canya n'hi caben a milers i quan hom els destapa, ixen delerosos exigint faena, i en el cas que l'amo no els mane res, l'escanyen allí mateix.

Quant a la forma o natura real dels *diablets* hi ha una gran diversitat de parers. Hi ha qui els creu uns homenets com qualsevol de nosaltres però infinitament menuts; Francesc Martínez i Martínez els presenta com unes figuretes roges en banyetes, rabet i ungles com de gavilà, que en tocar terra creixen fent-se de la grandor d'un xic ben fadrí; d'altres els tenen per una llei de cuques voladores o mosquits i encara hi ha qui els creu uns borinots o escarabatons a causa de la brunzidera que fan en eixir del canut de canya.

Aquestes criatures o bestioletes fabuloses formen part, amb els follets, donyets i barrufets, d'una gran tribu de genis diminuts que poblen els boscos dels contes de fades europeus.

Lligat a aquest barranc de la Falaguera i la Nit de Sant Joan hi ha la llegenda de les penyetes foradades i les coves habitades de fades famolenques d'hòmens, que encara es conta a la Font de la Figuera, i de la qual Manuel Asenci n'ha fet una pulcra versió literària.

Trobem la llavor màgica de la falaguera a la rondalla lucènica *La vareta de les tres virtuts*, bellament arreplegada a La Canyada del Fenollar per Joaquim Gonzalez Caturla; la vareta màgica que satisfà tots els desitjos i ambicions per aconseguir la qual cal comptar amb una branca d'ametler tallada amb tres destralades, l'os del genoll d'un mort i, finalment i essencialment, la llavor de la falaguera.

Il·lustrant el caràcter satíric i irreverent de bona part del poble valencià a Banyeres canten:

*La flor de la falaguera  
és herba recomanà,  
per a fer vindre la caguera,  
si estàs malalt de la parà.*

“ Ets com la falaguera que la Nit de Sant Joan floreix, grana i s'asseca “, es diu d'una dona *carassera* a Fageca.

### **377.- Punica granatum L.**

*Punicaceae*

*Punicàcies*

Noms populars diànics: Magraner, en general a tot el territori, l'arbre; magrana, el fruit. Altres noms: Mangraner ( Petrer, Elx, Vilamarxant, La Jana ), l'arbre; mangrana, el fruit.

La flor que fa el magraner, li diem pipa perquè quan érem xiquets li posàvem un bastonet per a fer-nos una pipa per a juar ( Alfafara )

El *badoc* és la flor del magraner ( Real de Gandia, Oliva, Forna, Gata, Altea, Carrícola, Ràfol de Salem, Alcoceret de Planes ). A Forna ens van dir: “ Els badocs o badoquets són les flors roges del magraner. Tot lo que és badoc després és magrana. Ací diem: Mira, el magraner està ple de badoquets, quan està ple de floretes roges “. També a Forna una dona ens va dir: El badoc és la magrana madura oberta. Es diu: Ja s'han esbadocat totes les magranes. I els badoquets són les flors del magraner. Diem: Mira, el magraner està ple de badoquets, quan està ple de floretes.

Badoc és la flor del magraner, colle o no colle ( Ràfol de Salem ). De la magranera ix el badoc i del badoc es fa la magrana ( Rafelcofer ). El *badoc* és la flor de magraner que després fa magranes (Gata ). Badoc és lo que ix abans de la magrana. La magrana ix del badoc ( Canals ). Badoc és la flor del magraner abans de fer-se magrana ( Carrícola ). El magraner fa badoc i del badoc la magrana, fa molts badocs i fa menos magranes perquè en cauen moltes (Alcoceret de Planes).



Badoc és la flor de magraner. A la flor de magraner en concret li diem badoc, i a un altre tipus de flor no li diem badoc, a no ser referit a l'olivera, perquè diem: mira és que ara està en badoc no està collà del tot ( Carrícola ).

Badoc és això que fa el magraner abans d'eixir la magrana, eixe capoll, que després fa una magraneta ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

El magraner abans de traure la magrana trau el badoc, que després esclata i fa magrana ( Aielo de Malferit ). Badoc és la flor del magraner abans de fer la magrana ( Quatretonda de la Vall d'Albaida ), amb tot es diu també de l'olivera quan fa flors que no faran renda: Mira enguany tot són badoquets. Badoc és també la flor de l'olivera de l'any que no colla. Xé, enguany tot és un badoc ( Rafol de Salem )

A Almoines com a Terrateig diuen *badoc*, potser amb més encert, a la flor del magraner que no grana. Com a Salem on ens precisaren que el badoc és la flor del magraner que no colla, que no aprofita per a res, que fa com si diguérem de mascle, com la flor del melonar, la de la carabassera o la de la dacsà. Com a Beniarrés, on ens van dir, que el *badoc* és la flor roja del magraner que no qualla i cau, ja que la que qualla i no cau es torna magrana. I a Potries entenen per badoc a la flor de magraner que no fa magranes. I diuen: Enguany no n'hi han magranes, tot és un badoc. Badoc és la flor de la magrana que cau i no fa magrana. Diem també badoc a una cosa fofa o inútil ( Benigànim )

*Badoc* és la flor del magraner que no fa magranes ( Almoines )

Badoc és la flor de magraner que no acaba de fer magranes, que no colla i cau ( Tia Abdúlia d'Alcalà de la Jovada )

Diuen a Sant Joan bacores però ací fins després de Sant Joan les bacores no apareixen, al principi cauen els badocs, les que no collen bé, sia pel fred o pel clima. També cauen els badocs de les pruneres o de les magranes. Les pipes que cauen a terra són els badocs i les que es queden dalt són les magranes ( Alfafara )

Els magraners fan badocs que no fan magranes ens diu un vell llaurador de Benimeli, i un altre diu que badoc diuen a la magrana quan ix, allò que trau primer, que després fa magrana. I en sentit figurat badoc és un que no està bé acabat, que li falta un regonet ( Benimeli )

*Badoc* és la flor del magraner. També hi ha qui diu que quan es clavilla una magrana ( Salem ).

*Badoc* és la flor del magraner; i també li diuen badoc a un bajoca ( La Font de la Figuera )

*Badoc* diuen a Oliva a la magrana o qualsevol altra fruita auberta o partida.

S'ha badocat una magrana. La magrana sempre es badoca o partix ( Xeraco )

*Badoc* és una magrana quan està oberta ( L'Atzúbia )

*Badoc* és magrana ( Bellreguard )

*Badoc* és lo que fa el magraner i cau; com si diguérem una flor de magraner però que no colla, no fa magrana; tenen la mateixa forma però cauen ( Benissivà )

Badoc és la flor de la magrana que no fructifica ( Aielo de Malferit )

Badoc és una magrana xicoteta que cau. Mira quants badoquets ! ( Beniarbeig )

Ací sempre hem sentit dir que badoc és quan cauen els pètals de les flors de magraner i queda només la coroneta i que després escombra, cau ( Beniarbeig )

*Badoc* és una flor que tenia que fer fruita i no ne fa, i es queda en badoc. Igual potser una flor de carabassa que no queda i es torna tot badocs, com una flor de pomera que no colla, o de magraner, qualsevol, i això li diem badoc ( Alfafara )

El badoc és la flor que trau un arbre i cau abans d'hora. La flor que no colla, que no va avant, que no produïx, del magraner i de tots els altres arbres ( Moixent, La Font de la Figuera )

*Abadoc* diem ací quan ve una floria de l'olivar que no colla, quan és hora que l'oliveta es vega i no es veu, com un any que ha hagut una gran collita i l'any que ve trau molta flor però no colla, i açó li diem ací abadoc. És igual però passa el temps, cau i allí no es veu ninguna oliva ( Beneixama )

Badoc és que no colla. Una flor que baix no infla, que darrere no va la renda i cau. Igual potser d'amel.ler, que qualsevol, tots els arbres que floreixen fan badoc ( Benimassot )

Badoc era quan eixia una flor que no collava mai la renda, quea a terra, de qualsevol arbre. Però el badoc verdader és la del magraner; a voltes també els mel.lers perquè havia eixit la flor fora temps o era mascle ( Murla )

A Benidoleig preguntant en un rogle d'hòmens d'edat què és un badoc van contestar:

Badoc és una flor que no colla, una flor que no ha collat això és badoc.

Badoc és la flor de magraner que no fa magranes.

Badoc és un bercoc verd.

La mateixa enquesta feta a Castelló de Rugat donà com a respostes: Badoc és la flor de la magrana quan és menuda, i colla. Badoc és la flor de la magrana que no colla o es queda com un perdigó. O el grum de l'olivera que no colla. Enguany fa molt de badoc. Badoc és tota flor que cau i no colla, igual té que siga de magraner, d'almel.ler o de carabassa. Badoc és una oliva que no té pinyol.

El badoc és la magrana sense pinyol que després fa la magrana ( Cocentaina )

L'albadoc és la flor del magraner i queden les magranes que vénen de l'albadoc, i sempre hem dit albadoc a la flor del magraner. Tots els arbres fruitals fan l'albadoc que digam, que és la flor que és la que dóna el fruit. Vosté que diu que ix primer la flor o el pepino ? Primer ix l'albadoc i endesprés ix la flor. En totes les plantes de terra, carabasses, pepinos, melons, carabassetes, primer ix l'albadoc que la flor, quan ha tret el badoc trau la flor ( Muro )

A Atzaneta del Maestrat diuen *badoc* a la flor del melonar que no trau melons.

*Beidac* li deien a Djebala al calze de la flor del magraner; i també al pió d'escacs. El *txeig* és la corona serrada del calze de la flor del magraner. *Rumman*, el nom duriya del magraner.

“ una boca ni gran ni gica, ab dos llavis ròjos com el badòc del magraner “ diu Francesc Martínez i Martínez al seu recull de *Folklore Valencià*.

Badoc és un badall, una penya que s'ha aubert o una casa ( Alcalà de la Jovada )

Els *badocs* són els redolinetes matissats de fil dels bordats ( Beniarjó )

*Ets més burro que badoc*, diuen a Agres.

### *Toponímia*

La séquia dels Magraners dels Magraners.

Dades ecològiques: Iranoturànica. Cultivada tradicionalment per a aprofitar els seus fruits; sovint naturalitzada en margens de camps i en vores de sequials.

Varietats:

\*Calp: Magrana tendral. / Magrana del gra de plata.

\*Castelló de Rugat: Magrana tendral. No té granets.

Magrana del pinyolet o pinyolera.. Més menuda, i gra més llarguet.

Magraner agre.

Dades etnobotàniques:

Portar tres trossets d'arrel en contacte amb la pell per al sucre. ( Beniaia ).

Tros d'arrel de magraner bord per al sucre. Es posa lligat a la cadeneta o collar o fent un collaret en un fil per a portar-lo en contacte sempre amb la pell ( Castelló de Rugat )

Per als cucs; s'ha de bullir arrel de magraner agre; i prendre en dejú durant tres dies ( Benirrama ).

Per als cucs de dins la panxa prendre arraïl del magraner bord i fulla d'olivera. Meitat i meitat ( Albaida )

L'arrel del magraner bord era pels cucs dels xiquets. Ho bullien i s'ho prenien en dejú ( Benimeli )

L'arrel de magraner bord trossejada, picada i bullida contra els cucs intestinals ( Nàquera- Pep " Rabosa " )

" S'amagaven botigetes i draps que mullaven per llevar-se la runa que la viscor del fruit els deixava en les mans, i l'aire enrarit, la suor, els draps agres, la ferum de les pells de magrana ja passades, que curava les ferides dels dits, obertes pel fregament dels pessons. " Maria Ibars i Ibars: L'Últim Serv.

Vares de magraner bord per a fer tralles ( Lloc Nou de Sant Jeroni )

La magrana és també una fruita de temporada prou apreciada que es pot menjar perfectament baix l'arbre però que es deixa preparar de moltes maneres. Al respecte Bernat Capó, que està en totes, apunta al seu Costumari:

" Els grans que ja són nets els podeu preparar de moltes maneres. La més corrent tal volta serà aquella ben senzilla de posar-los un parell de cullerades de sucre damunt. Una altra, que us recomane, és la de posar-hi, a més del sucre, un regalim de mistela i deixar-ho un temps fins que s'amare. Modernament hi ha qui posa nata, que també fa bona mescla. La imaginació pot treballar sense fronteres, perquè la magrana admet tota mena d'experiments que mai no llevaran el sabor agre dolç, però si que el mitigararan, encara que molta gent prefereix menjar-la al natural. "

*Som dilluns a 15 de març de lo any de la Nativitat de Nostre Senyor Jesucrist de 1502. Un jorn més a lo regi ducat de Gandia. Aquesta matinada m'he aixecat ab mal de ventre, per l'indigest cuixot d'ahir diumenge, e atordit, a més, pel tuf de reïnes ab que darrerament lo meu fill Felip-Pau acostuma a barrejar e moldre les colors. [...] És un bon moment per fer recompte e per regraciar lo bon Déu que vetlla per la ben disposada fillada dels San Leocadio. Abans, emperò, m'hi atanse en un batre d'ulls a la primera magrana grossa que hi trobe per tal de fer-me un suc que amaine lo mal de ventre, e per disposar-me millor, en lo silenci de l'alba, a recordar quel com de la misericòrdia divina que, durant més de trenta anys m'ha preservat e mantingut, sa i estalvi, enfora de Reggio. [...] Ep ! però em sembla sentir l'estimada veu d'en Felip-Pau: " Pare !, volgut mestre Paolo, no us en recordeu que des de ben d'hora us aguarda a la Seu mestre Damià Forment ? [...] - Creieu-me estimat Felip, lo mal de ventre del cuixot d'ahir entorpeix la meua pensa e afebleix les meues cames. He estat com dormit, per bé que despert, una llarga estona, e només lo bon suc de magrana que m'he pres està purgant la maleïda pesantor que m'arrossega, tant en lo ventre com en*

*les meues afeblides pernes. Excuseu-me tots, per Déu, e digueu-li a mestre Damià que de continent sóc amb ell. "*

Fragments de les *Notes del quadern de Paolo da San Leocadio*

La vara de magraner té verí, si li pegues a un animal li fa un llarduc, el burro del llaurador o l'haca del carreter. Com la canya seca si treballes en ella és verinosa, fa rojors i et rasques els ulls, encara més si és un dia que fa calor ( Castelló de Rugat )

*És mester menge poch e sovent e les viandes de fàcil digestió e de molt nodriment com són polles, perdius, francolins, capons tendres e algun rovell de ou fresch e cabrit bollit e rostit, e açó alterat ab such de agràs\*, viagre, such de magranes, albars e semblants coses.*

Lluís Alcanyis: *Regiment preservatiu e curatiu.*

( \* ) Agresta o suc aspre de raïms verds i per extensió de qualsevol altre fruit.

*Salses ab les quals les carns se preparen o per corregir alguna malícia d'elles, o perquè a l'apetit sien més agradables, car tant com són més acceptes a l'apetit, lo ventrell pus fàcilment les digereix. Hi poden se preparar ab such de magrana, de taronja, de ponsir o de agràs, ab una poqua de canyella o çucre, squivant pebre, gingibre, clavells, per la gran calor que tenen.*

Lluís Alcanyis: *Regiment preservatiu e curatiu.*

Arnau de Vilanova en el *Regiment de Sanitat a Jaume II*, al capítol *de les sabors e dels condiments*, parlant de les agrors que convenen per tal d'augmentar la saborositat de les viandes, després de parlar de *l'agror dels limons, de les teronges e de les naronges*, diu: *Entre les altres agrors, meylor és agror de malgrana veyla d'un any, per ço cor no és tan fort con les altres, e per tal con ha un poc de stipticitat ( poder de restrènyer lleument ), ab la qual pot confortar los membres qui són dins.*

Dades antropològiques:

Hi ha l'endevinalla popular referida a la magrana que diu:

*Un marge ben marginat,  
que la punta del martell  
mai no ha tocat.*

Hi ha el refrany que resa: *Si vols morir, menja magrana i gitat a dormir.*

Mon pare, de menut, em contava una història relacionada amb les magranes. Era el cas d'aquell presoner que estava comdenat a morir en la forca. Els jutges van voler donar-li una oportunitat de salvar el coll. Si era capaç de pelar una magrana sense que li caigués un sol gra en terra salvaria la vida i guanyaria la llibertat. El pres va començar a pelar la magrana i, mira tu si té collons, quan arriba a l'últim gra, va i li cau de les mans. ( L'Alcúdia de Crespins )

*Dos llavis rojos com el badoc del magraner, que es plegaven graciosíssimament, fent somniar a qui els contemplava,* diu engrescat i embadalit Francesc Martínez, evocant la novençana del corral d'En Ros d'Altea.

*És del passat, oh minyones, que us ve  
la negror de la trena,  
l'amable perfecció del vostre sé,  
la cella remadeta i la serena  
claredat del mirar,  
i les manyagueries del parlar.*

*I doncs, junteu les mans, alceu els braços,  
en el ritme dolcer,  
a dreta i a esquerra entrelligant els passos.  
El càlzer de la flor del mangraner,  
quan més viu el peu salta,  
sembla que us vol envermellir la galta.*  
Josep Sebastià Pons. *Divertiment: A un eixam de minyones*

*La boixerica, vora els cims,  
obre sa porpra; al pasturatge  
salta, amorós, l'isard salvatge;  
l'amor del maig té uns cants sublims.*

*La nimfa riu sota la molsa;  
dansen les muses pel glever;  
i com la flor del mangraner,  
els hi ha florit la boca dolça...*

*Ombra flotant damunt del cos,  
més blanc i pur que la gelera,  
trena fils d'or llur cabellera,  
vora del pit voluptuós.*  
Josep Sebastià Pons. *Divertiment: Davant del Crist ( fragment )*

*La tardor: fulles secanes  
i pobresa pels jardins...  
Però es riuen les magranes  
que són plenes de robins.*  
Francesc Almela i Vives

La cèlebre magrana de l'hort subterrani d'Hades que va collir Core, la filla de Demèter, raptada per Hades, de la qual va menjar-ne set vermells grans, trencant així el seu dejuni al Tàrtar, car s'hi havia negat a menjar ni tan sols un rosegó de pa d'ençà el seu rapte; i que li va costar la seua permanència al costat d'Hades almenys durant tres mesos a l'any, puix Zeus prometé a Demèter que tindria de nou la seua filla amb l'única condició de que encara no haguera provat cap menja dels morts.

*...apuntaven les magranetes noves, nues tot just de sos bolquers de grana, mateix que caparrons de reis de nines, tots amb sa coroneta retallada. Oh aquelles magranetes tan menudes, si en tenien, d'encís, aquella posta !*  
Caterina Albert i Paradís: L'Enveja.

*¡ La magrana badada en la polsosa  
voravia del camí ! ¡ Quin desperdici  
de robins que s'esmicolen trèmuls,  
inútils ! Massa color i encara  
un punt de lívids. És la corfa  
de cuiro ressec que s'ha esquerdat.  
Un glabre cap convuls,  
l'esventrament d'un cor.*  
Tono Fornés. Vol de mans: Fruit.

\*

*qui dirà el gran delit de les cames obertes  
qui dirà aquest delit de les cames compactes  
que un amor separava amb mans sacramentals  
i qui dirà aquest sexe de llavis tremolosos  
qui dirà aquest secret febril de la magrana  
dels robins espargits dignament per l'amor.*  
Vicent Andrés Estellés. Dic Amor; fragment; p. 331

\*

*I aquest dies de pluges han fet créixer per l'hort  
els espàrrecs, l'agret i han omplit de citró,  
de malves i melvins el jardí dur, salvatge.*

*Per enmig dels bancals hi ha lliçons, cama-roges.  
Als mangraners, la fulla els comença a eixir,  
un esclat de marrons damunt els nous verducs.*

*Tots els ametlers verds.*

Gaspar Jaén i Urban. L'Antic Jardí d'Ítaca: Primavera d'Estiu

*A mitja nit, amb botes i llanterna,  
regava el pare els horts: girava l'aigua  
als mangraners, desembossava séquies:*

*duia el llegó damunt la bicicleta.  
Talles i fils que eren sang del camp d'Elx,  
sang primitiva que mai no hem de perdre,*

*que no hem d'oblidar.*

Gaspar Jaén i Urban. L'Antic Jardí d'Ítaca: Séquia Major

\*

*Nas romas eu amo  
o repouso no coração do lume.*

*En les magranes estime  
el repòs al cor de la llum.*

Eugênio de Andrade. Ostinato Rigore: Natureza-Morta com Frutos - 5.

\*

...

*o ardor quase animal  
de uma romá aberta.*

Eugénio de Andrade. O Peso da Sombra ( fragment )

\*

*Jo tindrè una mort incolora, com un riu antic sense baladres. I l'atzavara i els núvols i el blindatge fosc del vent, soterraran el meu nom a la cripta azòtica dels faunes. Però un jorn, a l'hora del seny del vaticini, tornarà als meus llavis el suc agredolç de la magrana.*

Carmelina Sánchez Cutillas. Els Jeroglífics i la Pedra de Rosetta-8 ( fragment )

“ És precisament aquesta fruita la que marca l'arribada del sufi a la quarta etapa del camí o jardí místic, i simbolitza, segons Bakhtiar, *la integració de la multiplicitat dins la unitat, en l'estança de la Unió*. En l'anònim *Llibre de la Certesa*, atribuït a Ibn Arabi, la magrana és la fruita emblemàtica de l'essència i la unitat última de Déu: la magrana, que és la fruita del Paradís de l'Essència, en l'estança de la unió, és la consciència directa de l'Essència.

*Gocémonos, Amado,  
y vámonos a ver en tu hermosura  
al monte y al collado,  
do mana el agua pura;  
entremos más adentro en la espesura.*

*Y luego a las subidas  
cavernas de la piedra nos iremos,  
que estan bien escondidas,  
y allí nos entraremos,  
y el mosto de granadas gustaremos.*

Canto Espiritual

També Juan Yepes Álvarez, més conegut per Juan de la Cruz, fa un ús simbòlic del vi, com els sufis, i la variant *mosto de granadas*, per a la coneixença i el deliri extàsic, tot advertint com sota l'aparent multiplicitat dels grans de la fruita subjau l'absoluta i indiscutible unitat de Déu, representada per l'enivrant beguda :

*Porque, así, como de muchos granos de las granadas un solo mosto sale cuando se comen, así de todas estas maravillas de Dios en el alma infundidas redunde en ella una fruición y deleite de amor, que es bebida del Espíritu Santo, bebida divina...*”

Luce López-Baralt. San Juan y el Islam.

### **378.- *Pyrus communis* L. subsp. *communis***

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Perera, perera de cultiu, l'arbre; pera, el fruit; pereral, el camp.

Dades ecològiques: Euroasiàtica. La perera de cultiu és un arbre vigorós, d'escorça grisosa, de limbe foliar gran, amplament ovat, sovint glabrescent; de flors blanques de nombrosos estams; i fruits grossos, dolços i comestibles. A voltes, pot asilvestrar-se. Es tracta d'un cultiu molt antic. Les varietats són nombroses arreu del món, diferents en forma, grandària, color, sabor, textura de la polpa i època de maduració. A remarcar a

terra nostra la pereta de Sant Joan, degut a la seua època de maduració que és el solstici d'estiu; és una pera menuda però dolça i dura i duu les galtes pintades de roig.

*Tot i haver tan gran nombre de pereres, totes demanen la mateixa qualitat i complexió de terra; a saber, terra grossa i pedregosa, i de tres a tres anys fem de cavalleria mesclat en cendra,* diu Fra Miquel Agustín al Llibre de la Casa del Camp ( II ).

Dades etnobotàniques:

La pera és una fruita comuna al territori, sobretot en la part interior, en la part del secà, com la poma. Una fruita preada quan està al seu punt de frescor i dolçor. Fruita rica en vitamines sobretot A i C, sucres i sals minerals. El seu contingut en yodina manté sana la tiroides. Hom diu que el seu consum fa la pell bruyida i la cabellera esplendorosa.

*Però, la carnositat adolescent del préssec, ¿ què podria superar-la ? La fluïdesa, fina, deliciosa, del raïm moscat, què podria igualar-la ? I la pera - tercera gran fruita, al meu entendre - granulada, aquosa, lleugerament aspra, de suavíssima frescor gairebé carnal, amb què podria comparar-se ? Aquests són els tres grans presents que la Verge d'agost ens porta cada any, quan l'esplendor de la fruita ha arribat al moment estel.lar. La Mare de Déu d'agost, tan jove, tan bella, tan aèria, sobre el cel tan blau, davant d'una gran plata de peres, de préssecs, de raïms moscats, d'herbes una mica seques, intensament perfumades,* diu el mestre Pla dins *Les Hores*, en l'article La Mare de Déu d'Agost.

*La pera,* diu fra Agustí, *té una singularitat, que qui empra per a menjar les seues pepites o pinyolets li serà molt útil per al mal de llom.*

Dades antropològiques:

El dia de Sant Joan la perera que no fa peres li posen una pedra que pese prou damunt de la creura i diuen que fa peres. Io ho he fet i si que en fa més ( L'Abdet )

Hi ha a Benilloba la cançoneta picant de *la Perereta* que diu:

*Io tinc una perereta,  
que fa flor i no fa peres  
i que és per a les xiques carasseres.*

*Com pera en el tabac* o tabaquet: feliçment o meravellosament. “ Quan em vaig casar vivia com pera en el tabaquet “ ( Bellreguard )

La perera figura en l'Hort del palau del Rei Alcinous de l'Illa de Feàcia.

*En el teu hort del riberal  
els perers són com l'estelada,  
i llur blancor verginal  
d'aiguatge és tota perlejada.*

*Manyaga, el teu cor s'obrirà  
com una rosa embalsamada,  
i el teu llavi moll me dirà  
lo que ja deia ta mirada.*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: El mes de març (fragment)*



**379.- *Pyrus malus* L. [= *Malus domestica* Borkn.; *Prunus malus* L.]**

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Pomera, l'arbre; poma, el fruit, a tot el territori.

Altres noms: Pomer.

Dades ecològiques: Arbre bellíssim quan està florit i carregat de fruita sucosa i madura. La subsp. *malus* [= *Malus sylvestris* Mill. ] o pomera borda és europea i ocupa albarzerars i bosquíries caducifòlies poc espesses, contrades mediterrànies plujoses. La subsp. *mitis* [= *Malus domestica* Borkh ] és de cultiu.

La poma era anomenada pels grec, *melon*; i pels romans, *malum*.

Dades etnobotàniques:

Fruita antíquíssima, nodriment, delícia i medecina de l'home des de temps molt reculats. És tinguda per un dels més grans dons de la Natura en benefici del paladar i de la salut dels hòmens i de les dones; es considera molt digesta, lleugerament astringent i purificadora de la sang. Les tan suaus, digestes i delicioses pomes torrades al forn; i la compota de poma.

És preferible menjar la poma amb la pell ben llavada.

Les pomes de Beneixama. Pomes tardanes, de pell vermella i polpa dura, dolça i blanca, més que cap altra.

*...pomes de Beneixama vermelles com una posta de sol i de finíssimes aromes.*

*Enric Valor*

Si has provat altres procediments i han fallat perquè les borregues són molt fortes, agarres una poma dolça i la partixes en quatre trossos, i amb cada tros fregues per damunt les borregues, i després agarres la poma i la unixes ben unida com si no l'hagueres partida i la colgues en un bancal; quan es podrix les borregues desapareixen (Forna)

Dades antropològiques:

*Cara de pometa roja*

*no m'entres per lo corral*

*que tinc les gallines soltes*

*i m'espantaràs el gall, diu la cantarella valenciana popular.*

*Es diu pel secà que, en pegar-li mos a una poma, se sent el sabor del si matern, de la vida rural viscuda; també l'olor de la pell primera de l'altre sexe. Veritat és que la poma pot tenir sabor d'aiguardent, de donzella, d'hivern, d'agredolç, fins i tot de discòrdia.[...]. Les infinites semblances eròtiques, serioses i líriques i, a vegades, desdenyoses, còmiques o grosseres han trobat, en aquestes fruites volubles, de tantes varietats, una fàcil manera de lligar-les als gestos i a les comparances. No us rieu ! Si la poma apunta al bust femení, la figa ho fa al pubis, ens reporta Joan Climent en la *La Delicà de Gandia*. Pàg. 129-130*

La poma del Jardí de l'Edén del Gènesi. Les Pomes d'Or del Jardí de les Hespèrides, de les Tres Filles de l'Oest, que feren immortal Hèracles. La fàbula de la Poma de la Discòrdia del juí de Paris. És immensa la importància mítica de la pomera. En la literatura i el folklor europeus la pomera és el símbol de la consumació, com l'ou és el de la iniciació. La pomera és el símbol de la immortalitat per la saviesa. Si es talla una

poma a la redona per la meitat, cada meitat mostra en el centre una estrella de cinc puntes, el símbol de la immortalitat. La poma estava consagrada a Venus- adorada com Hèspèr, l'estrella vespertina, en una meitat de la poma, i com Lucifer, el Fill del Matí, en l'altra.

Pomes de Dionís, diu Teòcrit a l'edili de *La fetillera*. Perquè Dionís és el déu de tot allò que es natural i espontani i un protector de la vegetació; i les pomes són un símbol d'abundància i un present d'amor tan antic com el de les roses. Entre els grecs i romans les pomes eren un regal comú per a indicar amor i s'empraven com a missatges d'amor, com ho esmenta de passada i amb tota la delicadesa possible Catul a Carmina LXV: *com una poma, present enviat d'amagat pel promés, s'esmuny de la casta falda d'una donzella quan, sense recordar-se, la pobra minyona, que se la posada sota els flonjos plecs del vestit, en alçar-se d'un bot a la arribada de sa mare, la fa caure; la poma, de l'embranchida, corre enllà rodolant i a ella, desolada, se li envermelleix la cara de vergonya.*

*Entrádose há la Esposa  
en el ameno huerto deseado,  
y a su sabor reposa,  
el cuello reclinado  
sobre los dulces brazos del Amado.*

*Debajo del manzano,  
allí conmigo fuiste desposada,  
allí te dí la mano,  
y fuiste reparada  
donde tu madre fuera violada.*  
Juan de la Cruz: Canto Espiritual

*És juliol. Els camps presenten aquell any uns esplets meravellosos. Tota la taula és parada, que diuen els llauradors: el blat, l'ordi, la civada, que es decanten per les espigues ja pesants; els cirerers quallats de joies vermelles; el pomerar, on verdegem ja les petites pomes com maragdes; la curta vinya amb les perles de l'agràs.*  
Enric Valor. *La idea de l'emigrant*: p.59

*... vora la Til.lera, al seu temps onejaven bledanes sembradures, florien joves fruitals;  
als estius sonaven llargament els trills i rutllons a l'era; a les tardors s'omplien les  
golfes de pomes oloroses...*

Enric Valor. *La idea de l'emigrant*: p.23-4

*els donà a tastar unes pomes de Beneixama, vermelles com una posta de sol i de  
finíssimes aromes.*  
Enric Valor. *Les velletes de la Penya Roja*: p.46. Rondalles valencianes I. ed. del Bullent

*A manhã cheia de brilhos e doçura  
debruça o rosto puro na maçã.*  
El matí ple de lluors i dolcesa  
trau el rostre pur en la poma.

Eugénio Andrade. Ostinato rigore: Natureza-morta com Frutos.

*Bé em plau, damunt del bosc, un blau crepuscular.*

*Dos grills humils i ardits, tritllegen una glosa,  
sota els brancs del pomer, dolçor meravellosa !*

*Hom se creuria sols tot a vora de mar.*

Josep Sebastià Pons. *Primeres poesies. L'Estel de l'Escamot: La llum, cap al tard*

*Una llegenda jo sé  
d'una pomera florida  
amb ses flors d'eterna vida,  
en un cel sempre serè...  
mai del vent geliu l'alè  
ni la pluja l'han marcida.*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: Paraules d'amor*

**380.- *Pyrus spinosa* Forsk. [ = *P. amigdaliformis* Vill. ]**

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Perelloner, l'arbre; perelló, el fruit, a tor el territori.

Dades ecològiques: Latemediterrània. Arbust espinós de gemmes i branquillons jòvens tomentosos. Flors blanques i fruits globulosos. Al territori es conrea amb preferència i amb grans collites a la Vall d'Ebo

Dades etnobotàniques: Abans era una fruita de temporà bastant preada.

### 381.- *Quercus coccifera* L. *subsp. coccifera*

*Fagaceae*

*Fagàcies*

Noms populars diànics: Coscoll ( Forna, Oliva, Beniarjó, Beniopa, Xeresa, Simat, Castellonet de la Conquesta, Rótova, Alfauir, Almiserà, Terrateig, Castelló de les Gerres, Salem, Carrícola, Pedreguer, Benissa, Calp, Tàrbena, Famorca, Fageca, Tollos, ), coscollera (Oliva, Castelló de les Gerres, ), coscolla ( Ibi, Biar, Beneixama, Banyeres, Bocairent, Alcoi, Agres, Alfafara, Benillup, Alcoleja, Ares del Bosc, El Castell de Guadalest, Benimantell, Sella, La Llosa de Ranes, Vilamarxant, ), cascolla ( Alfafara ), carrascolla roja ( Beneixama); mata roja ( Alfafara ); bellotera borda ( Beniarjó, Beniopa), l'arbust; coscollar, a tot el territori, el camp; bellota, el fruit.

Altres noms: Garric; garriga.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. És l'arbust per excel·lència del territori. Matollars secs. Fa les fulles verdes i lluentes per ambdues cares i amb la vora espinescent. Els aglans sempre els fa amargs. És un dels vegetals més tenaços i durs del territori, i el que primer rebrota rera els incendis, i amb més força i eficàcia.

El nom específic de la coscolla, *coccifera*, que vol dir portador del *coccus*, li arriba a causa de l'insecte *coccus ilicis* que diposita la posta dels seus ous en les fulles, d'on que com a reacció de la planta a l'agressió desenrotlle unes gal·les o agalles de coloracions vermelles.

Dades etnobotàniques:

La seua rabassa era molt preada per a preparar carbó; i la seua llenya una de les més utilitzades per a cremar en la llar i en el forn.

Treiem la rabassa per al foc, per a cremar. És de la mateixa raça que la bellotera però no puja ( Xeresa )

Per fer “ nyenya “ per al forn i per a casa. La bellotera borda no fa nap o soca com la savina i la ginebra, fa rebasses ( rels grosses ). La tenies que rebassar per baix més de mig metre amb pics o fesos i perpal o palanca ( Beniopa )

El coscoll per a fer nyenya per als forns de calç ( Simat )

Els fruits són un excel·lent aliment per als porcs i la menja dilecta i més nodridora dels ramats a la tardor.

La bellota del coscoll va molt bé per al “ ganao “. Bon aliment. Mon pare i io ompliem sacs de bellotes per als borregos de casa ( Oliva )

Hi ha qui mastega els ullets tendres de la coscolla per enfortir les genives.

Menjar bellotes de coscoll, les persones, fa sords ( Castells de la Serrella )

De les gal·les de la coscolla s'obtenia un preciós colorant que va servir antigament per a teñir de porpra les penyores més valuoses, anomenat *quermezí* pels àrabs, *escarlata* a la Bíblia i també *grana de Portugal*. Cavanilles a les seues *Observacions* parla de les nombroses colles de gent que al mes de març ixien de Xixona a la recerca del *kermes*.

Dades antropològiques:

Amb una vela roja, tintada amb suc de coscolla, en senyal de bon éxit, va tornar triomfant de Creta Teseu a Atenes.

Entre coscolls i caus eriçats de feres, damunt solitàries serres, va criar el rei Mètab la seua filleta Camil·la, la qual nodria amb la llet salvatge d'una euga que a lloure pasturava, " prement sobre els llavis petits la mamella " Virgili: L'Eneida

### 382.- *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea* [= *Q. valentina* Cav.; *Q. alpestris* Boiss.]

*Fagaceae*

*Fagàcies*

Noms populars diànics: Gal·ler ( Alcoi, Agres, Alfafara, Beneixama, Artana, ); gal·lera ( Alcoleja, Benifallim, La Torre de les Maçanes,); roure ( Penàguila ). És lo que diuen " roble " però és gal·ler ( Beneixama ), l'arbre; gal·la,

Altres noms: Roure valencià; roure de fulla petita.

Gal·la, a tot el territori on creix. A Atzaneta del Maestrat diuen *macarulla* a la gal·la de gal·ler.

El gal·ler fou descrit per Cavanilles l'any 1793 als seus *Icones*, acompanyat d'un preciós icon, i batejat amb el nom de *Quercus valentina*. Lamark en 1785 el va descriure com una *chêne à feuilles de hêtre*, un roure amb fulles de faig, d'on el nom de *Quercus faginea*, que és el nom que científicament ha prosperat com a vàlid.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Boscs mixtes, tramuntanals, acompanyat de

l'auró, el fleixer, la moixera, algun teix i la pomerola.

Tret del Carrascar de la font Roja d'Alcoi, on prospera abundant especialment en alguns rodals com el Pla dels Gal·lers, on és l'arbre predominant, no es troben boscs ni bosquines de gal·lers al territori diànic. Hi ha alguns exemplars al Carrascar del Port del Rontonar, al circ de la Safor, a l'ombria de la vall de Gallinera; al Racó del Forn, al barranc de la Mollonera i a la font de la Duenya de la Replana de la serra de Beneixama; a les formidables cingleres de les Penyes Monteses de Mariola.; al Racó dels Cacauros i al barranc de la Cava Seca de Quatretonda; i en alguns fondals i barranquineus del Surar de Pinet, Llutxent i Barx.

En el Racó del Forn, allí n'hi han lo menos 50 o 60, i cara avall del barranc de la Dueña en un pilot n'hi han 10 o 12 ( Beneixama )

La gal·lera es cria al cadamunt, en la planissa de carrasques, en lo alt, en el cóp o pic ( Benifallim )

Dades etnobotàniques:

El nom de gal·ler li arriba per unes malformacions o excrescències globulars de color marró amb una coroneta de petites protuberàncies, anomenades popularment *gal·les*, de la grandària d'una oliva, que es formen als brots i ulls tendres com a reacció protectora de l'arbre davant la innoculació de la posta dels ous d'un insecte del gènere *Cynips*. Les *gal·les* han estat molt preades degut a la seua riquesa en matèries tàniques, emprades en farmàcies com un bon astringent, i en la indústria com a adop de pell, i en la fabricació de tinta i de colorants.

Pols de *gal·les* de roure per a les cremades.

Les *gal·les* són redonetes i sovint buides per dins i de xiquets les bufàvem en un canut de canya ( La Torre de les Maçanes )

El gal.ler és un albre que fa unes boletes, i això ho usàvem els xiquelets antigament per ajugar: bufàvem i les feem alçar i volaven. N'hi ha poquets de gal.lers ací, hi ha un vora la carretera anant a Fontanars ( Beneixama )

El gal.ler un any fa billotes i un altre gal.les ( Alfafara )

Dades antropològiques:

El roure oracular de Dodona, el roure diví d'encelat fullatge, des d'on Zeus consellava, esmentat per Homer al cant XIV. ( 256 )

*Toponímia:*

La Costera del Gal.ler, la que correspon a la lloma que fa de vora esquerra del fenomenal

barranc de la cova Negra que solca el tos ponentí de la serra de la Safor i capçalera del barranc de Bassiets.

El Pla dels Gal.lers del Carrascar de la font Roja d'Alcoi.

El barranc del Gal.ler d'Agres, en la Solana de l'Estret de la seua valleta, davall la lloma de la Creu de la Covalta.

I també s'escau esmentar el Castell de Rebollet ( o bosc de rebolls o roures ), i la Mare de Déu del Rebollet d'Oliva, la imatge mariana més antiga del País, esculpida en fusta de bedoll.

*... de gal.lers- el roure meridional, de fulles d'un verd cridaner com una llum enmig de la fosca de les pinedes -.*

Enric Valor. *Temps de batuda*: p.56

**383.- Quercus ilex L. subsp. rotundifolia (Lam.) Schwartz ex T. Morais [ = Q. rotundifolia Lam.; Q. ilex subsp. ballota (Desf.) Sampaio; Q. ballota Desf. ]**

*Fagaceae*

*Fagàcies*

Noms populars diànics: Carrasca, a tot el territori, i, també, a més de carrasca, a voltes, carrasquera ( Oliva, Forna, Alfauir, Castellonet de la Conquesta, Almiserà, Benissa, ) i bellotera, ( Bellreguard, Beniarjó, Forna, Beniopa, Xeresa, Cocentaina, Callosa d'En Sarrià, Tàrbena, Alfauir, Almiserà, Castellonet de la Conquesta, Terrateig, Petrer, ), bellotera vera ( La Llosa de Ranes ), billotera (Salem, Carrícola ); carrascolla parda ( Beneixama ), a més de carrasca; es diu, carrasquissos per a la carrasca jove o els rebrots quan el foc ha cremat l'arbre adult ( Parcent ); carrascot i carrascotà diuen a Castelló de Rugat a les botges o rebrots de carrasca, i carrascotar, al conjunt. Carrascó, diuen, com a diminutiu ( Alpatró, Muro, Cocentaina, Benillup, ). El carrascó no es fa mai gran ( Cocentaina ); Carrascot és el matoll que si es neteja es fa carrasca ( Salem )

bellota, el fruit, a tot el territori; billota ( Fageca, Beniarrés, Salem, Carrícola, Alfafara, Bocarent, ). Les carrasques sempre fan les bellotes dolces i els carrascons no ( Benillup ). A Carrícola diuen carrasca i bellotera si la fa billotes dolces.

Bellotero és com li diuen a Petrer al gaig.

Bellotera, si fa les bellotes dolces ( Terrateig )

A Beniarrés diuen que el coscoll bord fa sempre la billota amarga; el coscoll ver la fa dolça; i la carrasca és lo mateix que el coscoll ver, quan aquest s'aclarix es fa carrasca. Carrasca és quan el coscoll ver és gran.

El nom carrasca deriva de l'arrel pre-romana *karr*.

*Toponímia:*

La serra del Carrascar de la font Roja d'Alcoi.

La serra de la Carrasca d'Ebo.

La serra de la Carrasqueta de Xixona.

La Carrasqueta de Rugat.

El Carrascar de Parcent.

El Carrascal de Benifallim.

El Carrascal de Castalla i el Pou de neu del Carrascal de Castalla.

El Carrascal de Beneixama, davall del Limbo i de la Lloma Prima de la Solana.

La Cresta i l'Ombria del Carrascalet de Beneixama, dalt de la Solana i al nord-oest del terme, fitant amb el de Fontanars i el del Campet.

El Carrascal de L'Orxa.

La Partida del Carrascal de Fageca.

La Partida del Carrascal d'Alfàfara.

El mas i la font de la Carrasca de Castalla.

El mas de la Carrasca de la Solana d'Agres, entre el mas del Xipreret i el mas Nou.

El mas del Carrascal del racó de Bodí, a les envistes del mas de Bava.

La Partida dels Carrascalets de Castells de la Serrella.

El Carrascalet d'Alcalà de la Jovada a la vora dels masos de Capa i Mona de Tollos.

El tossal de la Carrasqueta de la serra de la Carrasca d'Ebo, és el darrer morro o lloma dels deu que fa la serra, de nord a migdia, del riu al pla de Petracos.

El Racó de les Carrasques dins dels Atansos de Castells de la Serrella.

La Font de les Carrasques de La Vall de Laguar, en una deliciosa raconada de bancalets i hortetes en plena solana de la serra del Penyó o del Cavall Verd.

La font de la Carrasca del mas de Casabona en la Pouassa d'Alfàfara.

La Font de la Carrasca de la Torralba d'Otos o de la caseta del Cego.

La Partida i camí de la Carrasca d'Oliva.

La partida de les Carrasquetes de Xàbia, a les faldees de la solana del Montgó.

El mas del Carrascalet de Benifallim als plans faldars de la solana de la Serreta d'Alcoi.

La Partida i la Casa de la Carrasca, al nord i a prop del llogaret del Salze de Beneixama.

El cau de la Carrasca del pinaret de les Llorençes de Beneixama.

El Forn de la Carrascosa, llogaret de les feraces terres de Polinyà del Xúquer.

La Partida, finca i motor de reg de la Bellotera d'Oliva.

La font i el cim de la Bellota de la serra d'Espadà.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Contrades mediterrànies eixutes. Fruit sovint dolç.

És l'arbre principal, l'arbre rei de les nostres muntanyes, el que culmina el bosc nadiu diànic, orlat d'arbusts i lianes espinosos i impenetrables i tapissat de matolls aromàtics amb la carrasca planant sobirana, maternal i segura sobre la densa foresta.

Com els roures i les alzines és un arbre protector del terrer on creix i estimulador de la vida al seu voltant.

*Carrasques gegants i anyenques diàniques:*

*...la visió dels vells arbres, el fet que estiguen extingint-se en la Terra, és, de tots, els mals senyals, el que més ens fa pensar. Perquè els vells arbres són els símbols més poderosos no sols de la força intacta de la Terra, sinó també d'aqueix esperit dels avantpassats que perdura en la fusta dels bressols, dels llits, dels taüts. En els arbres vells habita com en relicaris una vida beneïda, que l'ésser humà perd quan cauen a terra.*

*Ernts Jünger*

Les airoses carrasques dels Erms d'Ebo.

La formidable i acollidora carrasca de l'Advocat de Parcent, a tocar de la caseta d'Emili, en la partida dels Pous, dalt del pouet del Gel, d'aigua boníssima, i prop de l'Alberca.

L'esvelta carrasca de La Coeta o de l'Horta Fonda de Fornà.

La robusta carrasca de Nuges de Xixona.

Les imponents carrasques emboscades del mas de Serafi de Mariola.

La carrasca de dos forçuts troncs que ombreja la calç de la façana del mas dels Arbres de Mariola, ben acompanyada dels anouers gegantins i del vell i venerable om de la font.

Les carrasques solitàries del mas de La Cordeta del Polop Alt.

Les carrasques del Pontarró i del camí de l'antiga via del tren de Biar a Beneixama.

La carrasca de doble braç del camí de les Llometes de la Verge de Gràcia de Biar.

La carrasca gegant del mas del Batle d'Agres.

La imponent i malaguanyada carrasca de Quatre Duros de La Pobla del Duc que feia a l'any més de 80 barcelles de bellotes.

La solitària carrasca del tio Simonet o de les Simones de la partida de la Solana de la Pobla del Duc.

La carrasca tres voltes centenària del Racó Nadal, a la vora esquerra del camí vell de Xàbia a Teulada, pujant a la partida de l'Abiar.

Les carrasques del pla de Petracos.

La carrasca dels Quadrats del tio Pep el Gordo de Castells.

La carrasca de Toni l'Obrer als Xorquets de Castells.

La carrasca del Morret de Simó i la del Morret del Soroll a Espetla de Castells.

La carrasca de l'era de la font del Matissal de Castells.

Les dues filaes o rastres de forçudes carrasques del mas del Safarig d'Ibi.

La carrasca tan guapa del masset Xiquet de Benifallim ben acompanyada per dues garrides til.leres a les faldes de la solana de la Serreta.

La carrasca de l'Amo de vora el mas Blanc de Benifallim de bellotes dolcíssimes.

La frondosa i forçada carrasca del Calvari de Benifallim entremig dels no menys brancuts i vetusts xiprers.

La carrasca de la font de Mirambell d'Almudaina.

La carrasca del mas de Botí, a la vora dreta del Serpis i de la gola de l'Encantada, un dels arbres més grans que n'hi han en el clot.



La rotunda carrasca de la parà del tio Ismael d'Alfafara.

La copuda carrasca de l'Auelo, també anomenada de Xavier, i la carrasca de la Casa del Rull de Fontanars.

La formidable Carrasca de la Romana de la rambla del Tarafa, d'un tronc que l'abracen entre tres hòmens i uns enormes cimals recolzats per pilars d'obra.

La Carrasca de l'Alteró de Giner o de la senyora Rosa d'Énova.

Dades etnobotàniques:

L'ombra de la carrasca és la preferida, tant o més que la de la garrofera, i la majoria de les anyenques carrasques que encara resten en peu a tocar de les eres, masos i corrals són les que es feien servir per a fer ombra.

*La grossa carrasca que feia ombra als batedors quan en necessitaven.*

Enric Valor. *Temps de batuda*. p. 116.

L'ombra més sana és la de la carrasca, la del pi no val res i la de la figuera és la més roïn ( Adzúbia )

Els fruits, glans o bellotes de la carrasca autèntica són dolços i han estat objecte de recol.lecció des del paleolític per al consum humà, per la seua riquesa en midons i greixos. Plini, ja ben avançada la història, al segle I d C, escriu al llibre XV de la Història Natural: Encara hui en dia es pot afirmar que les bellotes constitueixen una font de riquesa per a molts pobles fins i tot en temps de pau. Així, en haver fretura de cereals, s'assequen les bellotes, es pelen i s'amassa la farina per a fer-ne pa. Actualment fins i tot a les Hispànies, les bellotes figuren entre les postrimeries. Torrada al caliu encara és més dolça.

Els fruits o bellotes són a tot el territori menja dilecta del ramat, ovelles, cabres i porcs; i han estat consumides pels humans fins no fa massa anys. S'han menjat crues i torrades al caliu, i inclús una volta seques i mòltes i fetes farina per fer pa, papilles i galetes. Amb les bellotes pelades fins i tot del telet interior, i picades en un morter, hi ha qui es preparava una sort d'orxata per a tallar les diarrees i vèncer les dificultats d'orinar.

Arreplegàvem la billota per als animals, i també per a vendre-les al mercat perquè eren molt bones ( Alfafara )

A Ibi tenen un refrany referit a la carrasca que diu:

*No digues bellota*

*si l'aigua d'agost em toca.*

Per què les bellotes si plou en agost no n'hi han, al contrari de l'esclata-sang, que si no plou en agost no se'n fan.

Pell de les branques i soquetes rascada. Tendra o seca. Un pessic per tassa. Una tassa en dejú per a tallar la diarrea ( Benialí, Benissivà )

Pell o corfa de carrasca per a tallar la "diarrera" ( Benirrama ).

Flors de carrasca per a tallar la "diarrera", com el gorromino ( Agres ).

La pell de la carrasquera és bona per a totes les inflamacions. Bullit. Cura tota classe d'inflamacions: angines, diarrees... Per a les diarrees cal que estigues 48 hores en pell de carrasquera i no menges res ( Jesús Pobre )

Tasses de pell de carrasquera per al còlic del rinyó i orinar ( Pego )

Una tassetta de pell de carrasca fa orinar ( Beniaia )

Tasses de pell o corfa de carrasca per a la ciàtica ( Adzúbia )

Glopear aigua de corfa de carrasca per a enfortir les dents ( Adzúbia )

Aigua de pell de carrasquera per a glopejar en el mal de queixal ( Forna )  
Per a enfortir les olives i que no es facen blanetes es posa una branqueta de carrasca  
( Biar ).

La carrasca fa una mel molt espessa, que no es gela ( Meler de Benirrama )

*La fusta de la carrasca :*

La fusta i la llenya de carrasca és tinguda per la millor per a cremar, fer foc, calfar-se i torrar, és la que aguanta la brasa, seguida de la d'olivera, i de més bon tros, la de garrofera i d'ametler, i de molt lluny, la de pi, que és resina i au ( Biar, Agres, ).

Per a fer la maça de picar espart, mànecs, bigues i jàcines, raigs de les rodes dels carros, i les millors trompes de jugar els xiquets:

Les trompes de carrasca eren les millors perquè pesen més i són més fortes, però la majoria eren de faig ( Daimús )

La carrasca per a fer els radios de carro ( Fleix )

Maça de picar espart de fusta de carrasca ( Atzeneta d'Albaida )

Les millors villortes són les d'allidoner o les de carrasca ( Alfafara )

Guiatos de carrasca ( Beniarjó )

La fusta de carrasca és molt dura i aguanta moltíssim, feen els radios dels carros ( Altea )

La millor llenya per a cremar és la de la carrasca, l'olivera i el garrofer ( Adzúbia )

Fusta de molta vitalitat per a cremar en el forn ( Biar ).

*...i passàrem dins a asseure'ns al racó de la cuina. En la llar cremava una càrrega d'ascles de melis i branquillons secallosos de carrasca congriant una fogatina magnífica. I ens feia falta, certament, puix al baixar de les mules ens vam trobar lleument enfredorits.*

Enric Valor. Contalles de la Boira.

De fusta indestructible i brillant de carrasca de la terra es feia el parquet o paviment emboetat, fosc i brunyit de les entrades o vestíbuls i de les sòlides baranes de bona talla de les àmplies i sumptuoses escalinates dels millors casals senyorials del País, com la dels Olcina i Cardona de Cassana com ens reporta Enric Valor a Temps de batuda, p. 233 i 357. I amb fusta de carrasca de la terra llavorada acuradament es feia també el treginat costós, com el de la casa don Blai, el notari de Cassana a " Sense la Terra promesa" ; p. 7. I les calaixeres, com aquella " vella calaixera de negrosa carrasca " on Joan Monlió, l'heroi lúcid i mansoi de " Sense la terra promesa " ( p. 570 ), amagava el seu diari, tancat a pany i clau, com un avar el seu tresor.

Un bon exemple de les excel·lències de la fusta de carrasca com llenya de cremar ens el trobem en el bellíssim Idili XI de Teòcrit, un dels més reeixits, el dedicat a l'entendridor amor del Cíclop per Galatea:

*Vinga, vine a mi, que no et dolrà.*

*Deixa que la verda mar bategue la costa,*

*tu passaràs la nit més a gust amb mi en la meua cova.*

*Allí hi ha llorers, hi ha xiprers esvelts, hi ha fosca hedra,*

*hi ha una parra de dolços xinglots, hi ha aigua fresca, beguda de déus,*

*que de la seua blanca neu per a mi envia l'arbrat Etna.*

*Qui a açó preferiria la mar i les ones ?*

*Però si et sembla massa pelut, tinc llenya de carrasca*

*i, davall la cendra, el foc incansable.*

Dades antropològiques:

*Més fort que una carrasca, se sol dir popularment.*

*De bona fusta o carrasca ve el trompello per a que no es corque, diu la veu popular, traduint la dita romana de *Qualis parer, talis filius*.*

“ El trobaràs, el que és ell\*, al costat dels porcs, que s'encorten vora la Pedra del Corb, damunt la font d'Aretusa, atipant-se de glans a cor què vols i abeurant-se d'aigua negra, les coses que engreixen els porcs amb ufana. “

Homer. L'Odissea. Cant

\*Eumeos, el diví porquerol, el qui a Ítaca vigilava els bacons a Ulisses, i el que més pel cabal li mirava durant la seua llarga absència.

*Mitologia i la Simbologia de la Carrasca :*

La carrasca del bosc sagrat d'Ares a la Còlquida, sobre la qual estava penjada la pell del *floc o velló d'or*, semblant a un núvol que el sol en eixir pinta de roig amb els seus flamants raigs, custodiat per una horrible serp o drac que no dormia, el qual fou pres per Jàson, emparant-se en la nit i conduït per Medea, que féu adormir el drac untant els seus ulls amb un filtre d'herbes màgiques i entonant cants màgics, per a fugir després del molt ombriu bosc i salpar en plena fosca, en una nau de cinquanta remes anomenada Argo.

Apoloni de Rodes. El viatge dels Argonautes. Cant IV, v.110-170.

Apol.lodor. Biblioteca de relats mitològics. Llibre I: Jàson i els Argonautes.

La carrasca i la til.lera anyenques, de soques veïnes i copes abraçades - *tiliae contermina quercus* -, encerclats per un xicotet mur, alçades entre els turons de Frígia, en que es metamorfaren els vells amants Filèmon i Baucis ja molt ancians i malbaratats pels anys, un jorn que enraonaven i evocaven els dolços temps passats davant de l'escalinata del temple en què Zeus transformà la modesta barraca de joncs i de canyes de la marjal on habitaven, testimonis vivents de l'amor més fidel, humil i casolà, l'encisadora, meravellosa i entranyable història dels quals ens reporta Ovidi amb singular grat i una sublim mestria en el Llibre 8è de les seues Transformacions, entre els versos 618 i el 724.

La malaguanyada i violada carrasca de Deo, de la qual Ovidi ens ennova a les acaballes del Llibre 8è de les seues Metamorfosis entre els versos 738 i 884. L'anyenca i gegantesca carrasca que s'alçava en un dels boscatges sagrats de Ceres-Demèter-Deo, que ella sola era tot un bosc sencer, envoltada de cintes i garlandes, davall la qual sovint les dríades feien danses alegres i es prenien les mans totes juntes bo i rodejant el tronc, i que el curt i cruel Erisícton, el sacríleg fill del rei de Tessàlia, menjat de menyspreu pels nùmens i pel més elemental seny, profanà i tallà amb el ferro implacable de la seua destrat malgrat els gemecs, els planys i les malediccions de la dríade ferida que animava i vivia dins la seua noble fusta endurida.

També sobre el brancatge fosc i fort de la carrasca, com enmig del cop vibràtil de la palmera, la porprenca i lluenta au Fènix, fa el seu niu màgic i perfumat amb el seu bec polit i les seues afuades urpes quan ha complert un nou cèrcol de cinc segles de vida, com ho remarca Ovidi en els versos 395 i 396 del Quinzè i darrer Llibre de les *Metamorfosis*.

És a la carrasca de Moré ( Ge.12:6-7 ), a Siquem, on a Abram, després d'un llarg viatge des d'Haran amb Sara, Lot i tots els seus servidors i bens, se li apareix Déu per a mostrar-li les terres del país de Canaan i oferir-les a la seua descendència. I és al carrascar de Mambré ( Ge.18:1-15 ), "quan la calor del dia era més forta", on novament Déu acompanyat de dos àngels se li apareix, rere un improvitat i reposat, rústeg i ric àpat davall l'ombra bona d'una carrasca, amb carn rostida de vedell tendre i gras, llet, mató i panets de farina blanca, per a anunciar-li un fill a Sara, vella i carregada d'anys com ell, que se'n riu, bo i dient-se: - A les meues velleses tornaré a tindre plaer ?

La carrasca de Tabor del territori de Benjamí, que serví al jove Saül, acabat de ser ungit amb l'oli sant per Samuel com a sobirà del seu poble, de lloc d'encontre amb tres pelegrins divins, que li donaren dos pans per al sustent del viatge, i de fita indicadora del camí per a arribar a Guibà de Déu, on una colla de profetes que davallaven del turó sagrat eixiren a trobar-lo, com ja li havia anunciat Samuel, precedits d'arpes, timbals, flautes i cítares, i en ple deliri profètic. " Llavors, diu el narrador del Primer Llibre de Samuel, 10:1-10, l'esperit de Déu s'apoderà de Saül i es posà a delirar com els profetes, entremig d'ells. I des d'aquell moment es convertí en un altre home ".

La Vall de la Carrasca, esmentada al primer Llibre de Samuel, 17:1-54, estesa entremig de les muntanyes on acamparen enfrontades les tropes filistees i les israelites comandades per Saül i Abner, general en cap de l'exèrcit, on l'arrogant desafiador dels rengs filisteus, Goliat, el més valent dels seus hòmens, de més de dos metres i mig d'altària, armat amb espasa, llança i javelina, casc i cuirassa de bronze, i un escuder davant per davant, va ser abatut pel jove David, inexpert soldat però pastor excel·lent, avesat a abraonar-se i a tòrcer el coll als orsos i lleons salvatges, amb només un colp de fona amb un còdol ben llis del barranc, que li va encastar enmig del front, tot tombant-lo de cara a terra i rematant-lo d'un tall al coll amb la seua pròpia espasa.

La funesta carrasca del bosc d'Efraïm, que ens reporta el 2n. Llibre de Samuel 18:6-16, on tingué lloc l'aferrissada batalla entre les tropes de David i l'exèrcit israelita que sofrí una gran derrota, en el brancatge de la qual al rebec segon fill de David, Absalom, el més ben plantat i admirat dels hòmens d'Israel, se li va quedar enganxada la seua vigorosa i esponerosa cabellera quan passava pel seu davall cavalcant una mula, la qual fugí esverada de sota seu restant penjat de l'arbre i a mercè de l'implacable Joab, que contravenint les ordres del rei, va prendre tres dards i els va clavar al cor d'Absalom.

**384.- *Quercus suber* L.[= *Q. occidentalis* Gay]**

*Fagaceae*

*Fagàcies*

Noms populars: Surer ( Pinet, Barx, Pla de Corral, Llutxent, Penàguila, Tàrbena, ), suro ( Barx, Pinet ); alcornoc ( Ain, Eslida, Alfonteguilla, Artana, i resta de pobles de la serra Espadà de parla catalana ); surar ( Pinet, Barx, Pla de Corral, Llutxent, Quatretonda, Benicolet, ); alcornocar ( Ain, Eslida i resta de pobles de parla catalana de la serra de l'Espadà ), el bosc; aquesta denominació popular, deguda a la influència

secular i propera del castellà, que és l'altra llengua de la serra, conserva l'arrel llatina del gènere de l'arbre, *quercus*, precedit de l'article àrab, *al*.

Altres noms: Surera, l'arbre; sureda, el bosc.

#### *Toponímia:*

El Pla dels Suros i el Clot dels Suros de Barx.

El Surar de Pinet.

El salt del Surer del barranc de la Parra, dalt de la font de la Mata de Vilallonga de la Safor.

Dades ecològiques: La surera prospera espontàniament a la mediterrània central i occidental; i es cria principalment al nord d'Àfrica, la península ibèrica, Menorca, Còrcega, Sardenya, Sicília i Itàlia. El bosc de sureres més gran que es coneix és el surar de Màrmora al Marroc. A Europa els més grans surars estan al suroest de la península, a Portugal, Andalusia i Extremadura, on descollen els surars de Jerez de los Caballeros a Badajoz, i el de la serra del Aljibe a Cadis.

A Catalunya les suredes es fan amb dominància, sobre sòls saulonosos, de base granítica, a la terra baixa mediterrània de la Selva, del Baix Empordà i del Maresme, al voltant dels quals s'alça tota la puixant indústria tapera selvatana i empordanesa; i també pel Vallespir i per l'Alt Empordà, sobre els esquists paleozoics dominants en la contrada. Cap al migjorn, arrecerats a les muntanyes i aprofitant els escassos enclavaments silícis que s'hi troben, reapareixen rodals dominats per la surera, com és el cas de les suredes d'Escornalbou.

Els surars més grans de les terres valencianes, els més opulents i millor conservats, són els de la serra Espadà de la Plana de Castelló, que prosperen sobre sòls gresosos; aïlladament és poden trobar alguns esquinços de suredes en la veïna serra de la Calderona ( Camp de Túria ), en el Garbí ( Camp de Morvedre ) i al Desert de les Palmes; o algun bosquetó solitari com el surar de Barx-Pinet, l'únic del territori diànic, si bé flagelat per les plantacions superposades de pi marítim dels anys cinquanta, els incendis i les brutals " neteges " actuals; a tall anecdòtic dir que resta també una anyenca i copuda surera testimonial i algunes poques més al pla dels Suros de Barx; com així mateix en l'ombria de Tagarina a la serra Aitana.

La surera sent afinitat pels sòls silícis, pobres en bases o descarbonatats, i millor si són frescals i fondos, encara que suporta els arenosos. Als indrets silícis on el terreny és molt pobre en ions nutritius ( oligitròfic ) i més aviat àcid, la surera desplaça la carrasca i l'alzina.

La surera és més exigent en humitat que la carrasca, li abelleix voltar-se d'una bona humitat ambiental, les boires mulladores o de condensació, les espesses boirines i tènues calitges, els polsims, els febles plugims, els ventpluigs, les rosades i reixius no quantificables ( criptoprecipitacions ), a més de les altes precipitacions, suposen una aportació hídrica que els pluviòmetres no arriben a enregistrar però que resulten per al surar de valor decisiu i inestimable.

Temorenc de les gelades, sobretot les tardanes, li plau un clima suau, que no li permet alçar-se per damunt del mil metres. El seu termotipus òptim és el termo i mesomediterrani inferior ( mitja ).

Les òptimes condicions climàtiques de la serra Espadà o la de Marxuquera. La seua disposició geogràfica, amb muntanyes altes i allargades orientades cap a la mar propera i la seua humida influència, que la configuren com una barana que reté l'humid i càlid hàlid de la mar que penetra fàcilment en les tancades valls i barrancades formant calitges i boirines; la seua orografia complexa amb estretes i pregones valls, congosts i barrancs rodats d'altres muntanyes, com el Puntal de l'Aljub o Solana Bellota, el pic de l'Espadà, l'Alt de la Pastora ( 1041 ), la Ràpita ( 1106 ) o el Pinar de Villamalur;

El surar i la surera formen un tronc comú amb el carrascar i la carrasca i l'alzinar i l'alzina però constitueixen una variant molt singular. De lluny el surar s'anuncia com un carrascar, però només de lluny i encara. A prop la cosa canvia i les sorpreses són constants, i no només pel que fa a l'arbre que culmina el bosc, la surera, ans també a la colla d'arbusts i matolls que l'acompanyen i l'abrigallen, i amb els quals forma un tot, d'on entre molts vegetals coneguts en el carrascar apareixen plantes tan diferents i insòlites com els dos brucs, el bruc arbori ( *Erica arborea* ) i el d'escombres ( *Erica scoparia* ), el bufarull ( *Lavandula stoechas* ) o el mollerol ( *Cytisus villosus* ) i la falzia negra ( *Asplenium adiantum-nigrum* subsp. *onopteris* ); i encara, alguna motada de serveres de caçadors ( *Sorbus aucuparia* ) dins algun clotal i algun solitari roure pirinenc ( *Quercus pyrenaica* ) en els ombrius més alts.

Hom pot assajar de resumir en una taula la composició específica habitual d'un alzinar típic, i també l'estructura espacial de la comunitat, ens diu Ramon Folch i Guillèn en La vegetació dels Països Catalans. ( P: 66 ). Cada alzinar concret, òbviament, diferirà en això o en allò del model que ara proposem. *Que ningú no s'escandalitzi: la vida és difícilment reduïble a una matriu matemàtica sense fissures.*

La surera fa boscatges més clars que la carrasca; l'ombra de les capçades, esparses i clareres de les sureres, no reïx a crear un ambient nemoral per al seu sotabosc que es vorà esclarissat, i ric en arbusts tolerants a la llum i silícoles.

Al sotabosc es fa l'arborcer ( *Arbutus unedo* ), el marfull ( *Viburnus tinus* ), el romer, el timó, la botja amarga i la fumaora, el matapoll, la nyestolera, el ginebre, la mata, el gasserà o galzeran ( *Ruscus aculeatus* ), el lligabosc, l'arítjol ( *Smilax aspera* ), la roja ( *Rubia peregrina* ), la vidriella ( *Clematis flammula* ), la mataselva ( *Lonicera implexa* ), l'hedra ( *Hedera helix* ), el camedri ( *Teucrium chamaedrys* ), el polipodi, l'herba falaguera i falzia negra ( *Asplenium adiantum-nigrum* ssp. *onopteris* ).

A Espadà com a Pinet i les altres terres gresoses i descarbonatades són freqüents els pinars de pi marítim ( *Pinus pinaster* ), arbre piròfit, que s'esten per degradació del surar sobretot després del foc.

La surera té un port més brancut i enlairat i una estampa més anyenca, és menys frondosa, fa capçades esparses i clareres, i la forma de la fulla és més triangular i la brillantor més pujada. Però el tret distintiu, el senyal singular de l'arbre ens el dona la unflada, crostuda i asclada corfa del tronc i del brancatge, el suro, feta de cèl.lules especials de paret molt engrossada, constituïdes per lignina, suberina, cel.lulosa, cera, greix i tanins; però també són característics el port brancut i l'estampa anyenca de l'arbre, menys frondosa, i la forma més triangular i la brillantor més pujada de la fulla.

Es pot pensar que la esponjosa i clavillada i incombustible escorça del surer és una de les troballes més reeixides del seny creatiu mediterrani, un molt hàbil giny, una ancestral

i molt eficaç adaptació del geni inventiu del bosc, l'aïllant inmillorable, estèticament i funcionalment perfecte per protegir i defensar l'arbre contra els atacs i les agressions externes, especialment les dels foc dels incendis, sempre tan probables en els ardents i perllongats estius mediterranis.

No fa gens de bon dir, tanmateix, com foren les nostres suredes si l'home no hi hagués practicat una explotació sistemàtica del suro de molts segles ençà. Probablement serien comunitats més denses i estructurades que no pas les actuals.

Ramon Folch i Guillèn. La Vegetació dels Països Catalans. p:72

Dades etnobotàniques:

L'alcornoc és l'únic arbre que fa dos collites, la de les bellotes i la del suro, diuen devanits els vells traedors de suro de la serra Espadà. Les bellotes s'arregaven per a vendre-les a sacs per a les granges de porcs i el " ganao " llanar, ovelles...Era una collita que no tenia amo.

Els suro s'ha fet servir des de l'antigor per les seues valuoses propietats. Les qualitats i les virtuts del suro són de moment insubstituïbles: És la matèria ideal per a fer els millors taps i tapons per a caves, vins i licors; amb ell es fan uns excel.lents aïllaments acústics i tèrmics, no superats per cap producte sintètic; arts de pesca; indústria del calcer i decoració.

La temporà de la treta del suro comença a primer de juny, al terme d'Artana, o a les acaballes de juny en el termes de més amunt, cap a l'interior, quan ja entra la saba, quan arriba la calor del jove estiu i la saba circula copiosament; i dura fins al 10 d'agost a Artana, quan ja se'n va la saba. En els llocs més frescs i humids s'allarga més la temporà. La treta al terme d'Artana és juny i juliol. El suro bo, el millor, es fa de la serra Espadà cap avall, cap a la mar. Quan més amunt, el suro és més roïn. El del terme d'Artana és el millor suro de la serra Espadà.

La corfa del surer es trau cada 12 o 13 anys, quan el suro està granat. Als 8 0 9 anys el suro ja és igual de gros però està encara tendre.

A partir de la tercera collita als 40 anys és quan el suro esdevé menys porós i guanya una excel.lent qualitat, i es fa rendible.

Les eines indispensables per a portar avant la treta del suro són:

Una destrat, *l'astral de traure suro*, de fulla un poc més ampla i acabada en punta en un dels seus extrems, anomenada en la part castellana *la segur* o *la segura*. Fa de martell per a colpejar les cunyes quan entren.

Tres estaques ( vares ), acadades en una de les puntes en forma de cunya per a fer-se servir de tascons per a pelar l'arbre i traure el suro:

Dues curtes, de llidoner, anomenades també, tascó curt o estaca curta, blanques i del gruix de la monyica d'una fadrina; i una estaca llarga d'olivera, per a tombar o ajudar a caure les peces més altes, les que no arriba el traedor.

I un *ratllador de suro*, semblant a una ganiveta d'empeltador, per a ratllar o partir la peça, quan ja està en terra, en dos o tres trossos, segons la grossària, i facilitar el transport.

El *suro patró* és el que no es trau, el que es queda dalt de l'arbre, en les rames que no es toquen.

El *bornís*, o suro verge, és el suro que es trau la primera vegà, la primera treta o collita, i no val per a fer tapons.

Baix del suro, en el tronc, hi ha la *camisa* o corfa interna, i baix *la llenya*. La *camisa* és rica en matèries tàniques, i en traure-li de damunt el suro i quedar al descobert, s'oxida en contacte amb l'aire, i pren una fonda coloració vermella molt cridanera i peculiar.

La treta del suro o l'operació de pelar l'arbre, que es podria comparar a una delicada operació quirúrgica, s'inicia, abans de ratllar, buscant-li al tronc un " fallo ", un badallet, i per allí comença. " Escarrames una miqueta per a que entre la cunya de llidó i comences; aleshores l'astral farà de martell. "

Es ratlla a l'altura d'un metre. Primer de dalt a baix, i després rodant, sense tocar mai la " nyenya ". La tercera ratllà és la de dalt, i es fa amb uns pocs colps.

És molt important no danyar la *camisa*. " Si lleves a un tros de tronc la camisa després no ix suro. ". " Si es marca la camisa queda marcà per a 10 o 12 anys. Però si es marca la " nyenya " quedarà marcà per a tota la vida. Si toques la " nyenya " mai es refarà. "

En arrancar el bornís sobre la corfa interna roja, per on corre la saba, és a dir la camisa, començarà a regenerar-se sense atur la segona capa de suro, de millor qualitat, més estimada en la fabricació de taps, anomenat *suro segundero*. El tercer suro, i els que vindran després, es diu *suro ras*, és el suro ja fet.

Amb la seua finor discernidora, el sofert camperol sobrepassa, a voltes, l'ull atent i minucios del botànic, i destria en el surar, quan fa de traedor, dos sorts de sureres, la surera mascle, la més comuna, i la surera femella, molt més escassa.

L'alcornoc mascle és el que més abunda, fa el suro gros, i la fulla i la bellota més redonetes que la femella.

L'alcornoc femella fa el suro patró més finet, amb clavillets finets, no creix tant ni es fa tan gros com el mascle però és millor, i n'hi prou poquets, molt menos que mascles. És de menys grossària però de més qualitat. Fa, a més, la fulla i la bellota més allargaetes que el mascle, però aquesta pot ser més grossa o no. La femella sol fer-se més gran que el mascle. De fet els alcornocs gegants que es troben en el bosc solen ser femelles, però això no vol dir que ho siguin tots.

Dades antropològiques:

Hi ha aquella cançó popular que Josep Sebastià Pons va arreplegar entre les seues primeres poesies i que comença:



*Ja que ha tornat la pau, fem una cargolada,  
al cor de la sureda, enllà de tot camí.  
Pararem la tovalla al peu del romani,  
llisa i tèbia, pel sol d'hivern il.luminada.*

*I que tots els amics vinguin a compartir  
el cargol arraulit dins sa closca pebrada...*

*Els hòmens m'han ensenyat a pensar i a discernir, però les coses m'han revelat la  
bellesa dels misteris sense explicació. Davant d'un bladard onejant, una surera  
descorfada, un estepar florit, sent que la vida és més ampla que un sil·logisme i més  
bella que un vers ben mesurat.*

Miguel Torga: *Cant lliure de l'Orfeu rebel* ( 106 )

*M'he tornat una gran roca  
basculant sobre l'abís;  
fa segles que el sol em toca  
i l'huracà em porta avís  
que és la força que enderroca,  
però que amb mi es fa submís.*

*Temple d'alzines sureres:  
veig cimals i torrenteres,  
no hi ha gent al meu redol;  
m'embriago de silenci  
mentre espero que comenci  
l'encesa posta de sol.*

*Sortiu, ara, del vells nius,  
bruixes, dimonis i grius,  
a la sabàtica festa,  
ompliu la volta celeste,  
que jo sóc, entenebrit,  
el magià de la nit.*

Joan Vinyoli. *A Hores Petites. I. La Paraula: Pròsper*

**385.- *Ranunculus bulbosus* L. susp. *aleae* ( Willk ) Rouy & Fouc. [= *R. B. subsp. adscendens* ( Brot. ) J. Neves ]**

*Ranunculaceae*

*Ranunculàcies*

Noms populars diànics: Flor o floreta de la serpassa ( Bellreguard, Almoines, Beniarjó, Alfauir, ), flor o floreta de la sarpassa ( Piles )

Flor o floreta de Pasqua ( Bellreguard, Rafelcofer, Alfauir ).

Floreta de la Candelària ( Bellreguard, )

Dades ecològiques: Mediterrània. Hemicriptòfit escapós d'arrels tuberoses, molt engrossides, carnudes, en llur més gran part entre 1'5 a 6 mm., rizoma curt i truncat i

cep generalment no molt engrossit, subbulbós. Herba de braçal, de pratells i pasturatges frescals, de vorellades humides de bancals i de senderoles molludes de l'horta de regadiu, veïna, sovint, de l'elegant all porrit rosat. Herba verda i ben coberta de pèls blancs fins i setosos, de fullatge basal ample, arrodonit i partit en tres lòbuls partits en tres al seu torn, amb un elegant perfil, i de remarcables floretes de cinc pètals obovats d'un groc daurat i esmaltat, talment un botó o calze d'or especialment lluent, les quals poden començar a esclatar, alguns anys, per la Candelera i continuar florint fins a ben entrada la primavera.

Ara està mal de trobar, eixa floreta, no veus que ruixen tant. Eixia en els braçalets, en una floreta grogueta i redoneta, molt guapeta, molt guapeta. Io anava a fer-ne, anàvem en el retor i tot ( Piles )

La floreta de la serpassa és una floreta grogueta, de color groc de canari, xicoteta, redoneta, que fa com una cassoleta lluenta ( Alfauir )

La flor de la serpassa és grogueta i es fea en els brassals ( Bellreguard )

Dades etnobotàniques:

Amb ramellets d'estes floretes de groc brillant, posats en pitxers o gots, s'ornaven els altarets o tauletes de les cases el dia de la Serpassa ( Beniarjó ). També a Bellreguard, Piles, Almoines i a Alfauir, entre d'altres pobles.

*La Serpassa* es fea el Dimecres Sant per al poble i el dia abans per a les casetes del camp. A les 9 del matí ixien el retor i els acòlics de l'esglèsia fent sonar unes campanetes, dos o tres acòlics o quatre, a voltes; uns portaven la sal beneïda i la caldereta de coure de l'auia beneïda i uns altres portaven la cistella o les cistelles per a l'arplega dels ous i altres donatius. Acompanyava el pas de la *serpassa*, davant per davant, una colla de xiquets corrents, armats de maces de fusta per a picar les portes de les cases. Cada casa tenia preparada o parada la *tauleta* en la primera navà, i la casa s'arreglava i es feia ben neta per a l'ocasió. La *tauleta* es cobria amb un *cobertor roig* i després es posava la *tovallola de la serpassa*, que era una peça escollida de tela blanca, ben bordada i amb sanefa o puntilla; i damunt tres platets, i un ciret encès a banda: un platet era per un got ple d'auia; un altre per al saleret ple de sal; i un altre per als ous que es podien; i d'adornament un pitxeret per a les *floretes de la serpassa*, unes floretes groguetes molt boniques que venien per ara. Quan el retor arribava a la casa, tots ens agenollàvem, - les dones amb el vel posat -, i el retor des del portal beneïa la casa amb el *serpasset*, - que solia ser de coure, en forma de mànec acabat en una esfera plena de foradets, que mullava en la caldereta de l'auia beneïda i l'escampava per la casa - i enseguida entrava i beneïa la sal i l'auia de la tauleta i ens donava a besar a tots un *cristet* que portava en la mà, mentre els acòlics amb la cistella arplegaven els ous i se'ls emportaven. L'auia beneïda els de casa se la bevien enseguida o se la guardaven per a quan fóra menester i la sal beneïda es guardava per a lo que vulgueses. ( Bellreguard )

*La festa de la salpassa*, en la qual es barregen el ritual religiós, el joc catàrtic i el teatre sagrat, era la visita cerimonial que abans feia el rector a les cases de la parròquia acompanyat dels escolanets durant els primers dies de la Setmana Santa, - el dimecres normalment als pobles diànics, però també el dissabte o el diumenge de glòria -, per tal de beneir-les aspergint-hi sal dissolta en aigua beneïda. També era corrent de fer beneir els corrals i els estables. Es practicava a totes les cases de la parròquia, tants les del poble, com les del terme. *Salpassa, sarpassa, salispàs, solipassa, salpasta, salpàs* o

*aigua-i-sal*, el mot prové del llatí *salis sparsio*, que vol dir espargiment de sal. Antigament, salpassa significava *aigua salada per a beneir*. Val a dir, que la *salpassa* ja es realitzava a l'edat mitjana i que ha pervingut fins als anys seixanta en quasibé totes les comarques i pobles de les terres valencianes, com així mateix a les Illes i al Principat, on, correntment, s'anomena el *salpàs* o *solpàs*. Per una altra banda el mestre Amades creu que el mot salpàs està format per la contracció dels termes *sal* i *pax*, puix que el rector, en les seues invocacions pròpies de la cerimònia, desitja pau als estadants de les cases que aspergeix. Hom creia antany que aquesta benedicció guardava la casa de bruixeries, diables i tota mena de mals esperits.

De bon matí, després de beneir l'aigua i la sal a la sagrestia, solia eixir de l'església el retor, - capellà o vicari-, cofat de bonet i revestit de roquet blanquíssim, bo i resplendint sobre la sotana negra, i amb la doble banda morada de l'estola, tot acompanyat pel seguici d'escolanets abillats de vermell vivíssim i amb ales de tela blanca, portant unes manegívols campanetes per tal d'anunciar al seu pas l'arribada de la salpassa. Un dels escolanets porta la caldereta d'aram polit de l'aigua beneïda i un altre un saquet o platet de sal. El rector duia en la mà dreta la creu de fusta i amb un Crist de metall daurat i en l'altra el *salpasset*, que podia consistir en una rameta de llorer beneït el Diumenge de Rams, com als pobles de La Marina, un pomellet de violetes i fulles de malva-rosa, com al pobles de la Ribera, un brot de romaní, una rama de palmó o en un manoll de pèls lligats al cap d'un mànec o en una bola buida plena de forats que es dipositava en la caldereta de coure que recollia l'aigua beneïda.

Al davant del capellà i dels escolanets, anunciant la imminent arribada de la salpassa anaven corrents els xiquets del poble amb unes maces de fusta, que solien ser de pi, fabricades expressament per a l'ocasió pels fusters, que rebien el nom de *maces de la sarpassa*, amb les quals picaven i bastonejaven les voreres, les reixes i, sobretot, les portes de les cases properes a visitar, acompanyant l'enrenou amb cançonetes satíriques típiques:

A Oliva els xiquets picaven amb les maces que ho trencaven tot, i cantaven:

*Ja ve la sarpassa  
amb molta maça.  
Ja està el vicari  
tancat dins l'almari,  
menjant farinetes  
i resant el rosari.*

*Ous ací, ous a la pallissa  
bastonades a la tia Perevissa.*

o les variants:

*Ous ací, ous allà  
bastonades al plebà.*

*Ous a la pallissa  
bastonades a la Perevissa \*.*

o

*Ous al ponedor  
bastonades al retor.*

\* Senyora fadrina d'Oliva, molt devota i educà i molt bé, de molt bona família, que vestia com volia, sense manies. Era primeta i baixeta. Es va morir vora l'any 2000. En sa casa eren els Perevissos.

O:

*Ous ací, ous allà*

*bastonades al plebà.*

*Ous ací, ous al ponedor*

*bastonades al retor.*

*Ous ací, ous a la pallissa*

*bastonades a la Perevissa \*.*

\*Una xica, pobreta, que fea molt de bé.

També a Oliva amb semblances a les cançons de la Vall d'Albaida:

*Ous ací, ous allà*

*bastonades al plebà.*

*Qui vol picar amb mi*

*que la meua és de pi ?*

*Qui vol picar en maça*

*que la meua és de carrasca ?*

o la variant:

*Ous, ous*

*bones festes, bon dijous.*

*Al rector caragols*

*pa mosatros bons bunyols.*

A Miramar el dia de la sarpassa, posaven flors de la bova granotera, i anàvem els xiquets amb les maces de fusta cantant: *Trons ací, trons allà, trons a l'escolà.*

A Gorga durant la Serpassa, mentre la campaneta més menuda del campanar de l'església revoltejava amb ardidesa, i la colla dels xiquets amb macetes de fusta de pi, anaven davant del retor i pegaven i colpejaven les voreres i finestres cantant:

*Ous ací, ous allà,*

*bastonades al capellà.*

*Ous ací, ous a la finestra,*

*bastonades a la mestra.*

*Ous ací, ous al finestró,*

*bastonades al retor.*

A Quatretonda de la Vall d'Albaida:

*Ous ací, ous allà,*

*bastonades a l'escolà.*

*Ous ací, ous al ponedor,*

*bastonades a senyor retor.*

A Pedreguer:

*Ous ací, ous allà*

*tres maçaes a l'escolà.*

A Calp:

*Ous a la pica, ous al ponedor,  
i un grapat de faves pel senyor retor.*

i

*Torta retorta,  
paga'm lo que em deus,  
que si no m'ho pagues,  
et faré la creu.*

A Carlet posaven fulles de flors de roser d'ornat i els xiquets pegaven en les branques a terra en els cantons, que aleshores tots els carrers i les cases eren de terra, i a cada cantó cantaven el mateix:

*Maces i aranyes eixiu del forat  
que el Rei de la Glòria ha ressucitat.*

*Mans a la pallissa, bastonades a Lluïsa.  
Mans al ponedor, bastonades al retor.*

*El pobre vicari tancat en l'almari,  
juant a la tella i resant el rosari.*

També els xiquets, entre altres entremaliadures, posaven pasteta de farina en els panys de les portes per a tapar-los.

A Benassal:

*Ous, ous,  
bona Pasqua i bon dijous.  
La gallina a l'olla,  
els ous al ponedor...  
Bastonades al sinyor retor !*

o

*Ous, ous al cabestre...  
Bastonades al senyor mestre.*

o aquesta tan amable:

*Angelets del cel,  
què farem a Pasqua ?  
Ous i caragols  
i fulletes de carrasca.*

Els crits, càntics i colps de l'estol de xiquets recurrent els carrers del poble feia eixir la gent de casa perquè no feren malbé les portes i finestres; i, a voltes, es palplantaven davant de casa hòmens amb bastons i corretges o dones amb graneres i poals d'aigua per tal de disuadir la colla salvatge.

A l'arribada del capellà i dels escolanets les dones ja tenien parat l'altar o tauleta a l'entrada de casa. Aquest consistia en una tauleta coberta per un tapet o cobertor i al damunt un mantellet brodat de tela blanca o *tovallola de la sarpassa*, que sovint era un

element del dot de les dones. Sobre la tauleta o altaret posaven dos gots o veixells o recipients, un d'aigua i un altre de sal, i un plat amb els ous de l'ofrena i, a més, dos ciris o "animetes", i una imatge amb un pitxer ple de flors, les quals són conegudes precisament com a *flors de la salpassa*, que segons comarques o pobles era una planta distinta. Així a Bolulla, El Castell de Guadalest, l'Abdet i a Benirrama o a Alcalà de la Jovada anomenen vareta de la serpassa a la flor blava de l'herba donzella ( *Vinca difformis* Pourret ); a Benissa, Calp, i altres pobles de La Marina era la sempreviva ( *Helichrysum stoechas* L. ), a Altea la margalida de mar ( *Asteriscus maritimus* L. ); a Bellreguard, Piles, Almoines, Alfauir i altres pobles de la Safor les esmaltades floretes grogues de la floreta de Pasqua ( *Ranunculus bulbosus* L. *susp. aleae* ); a Potries, Oliva i altres pobles saforencs la flor del taronger; a Fornà la flor blanca del saüquer ( *Sambucus nigra* L. ); a Miramar, l'Alquerieta de Guardamar i Xeraco els lliris o ganjols grocs o flors de bova granotera ( *Iris pseudacorus* L. ); a Pego els lliris grocs i morats ( *Iris germanica* L. ), que adornàvem la tauleta de la sarpassa; i a Terrateig posen per a ornar la tauleta de la sarpassa un platet la gespa de blat grillat, que dies abans han banyat i tapat, talment com una sola planteta. A voltes per remarcar l'efecte decoratiu la tauleta es voltava per tot de cossis de plantes.

*Era el blat germinat durant la Quaresma a la fosca més densa de les cambres fosques i humides de les cases devotes. Els grans de forment sobreixien del test convertits en grills prims, tendríssims, escampant-se per fora com un broll d'escuma filosa, de randa espendent. Blat eixit, símbol eucarístic, ens explicaven les mares; símbol de resurrecció.*  
Martí Domínguez i Barberà: *L'Ullal*

Quan el capellà arribava a la casa, oberta de bat a bat, tots els habitants eixien i s'agenollaven en el llindar, i el rector acostava la creu als llavis de cadascú i després, amb la rameta de llorer, el pomellet de violetes o el *salpasset* mullat d'aigua beneïda, esguitava la casa i els habitants, i així mateix la tauleta o altar, l'aigua i la sal. Després un dels escolanets amb el cabàs o cistelló recaptava els ous de l'ofrena, que servien per elaborar les *mones de Pasqua*, però, a voltes, s'oferien panses, manolls de dacsa o faves, i inclús, diners. Aquesta aigua beneïda, antigament, es feia servir per a beure'n la família en cas de malestars o malalties, sobretot digestives, i també per a les del bestiar, així com per a l'aspersió i purificació de la casa; la sobrant se la guardaven per a la pila de la tauleta de nit per tal de signar-se amb ella abans de dormir. La sal beneïda s'oferia als menuts de casa i al bestiar com una protecció contra les malalties i un mitjà d'afavorir la fertilitat i, a pessiguets, es tirava als pous, aljubs i ullals a fi de purificar les seues domèstiques aigües.

El dia de la serpassa el retor beneïa les cases, i diu que el Nostre Senyor passava a "despedir-se, ". Damunt de la tauleta que posàvem tots a casa posàvem un got de sal, un got d'aigua, un ciret, un ramellet de ganjols de les sèquies i un platet on, el que podia posava diners, i el que no, que tenia gallines en casa, mitja o una dotzeneta d'ous o un manoll de dacsa, i anava el retor en l'escolanet en un burret que li deixaven i a lo millor arplegava una càrrega de dacsa, l'home ( Alquerieta de Guardamar )

El dia de la sarpassa segaven les boves de ganjols dels valls i les feen trossets i les tiraven enfront de les portes de les cases ( Miramar )  
Eixa bova la gastaven abans, serrà, per a emflocar els carrers el dia de la sarpassa ( Xeraco )

El gajol l'escampaven per terra per la Serpassa ( Pego )

La tauleta de la serpassa l'adornaven amb lliris grocs i morats ( Pego )

Eixes flors de color moraet i que s'escampen per terra com una "alfombreta" són per a adornar quan paraven la taula de la *Serpassa* amb el saleret, el got d'aigua i el platet dels ous, tot rodant ( L'Abdet ) i també a Bolulla, El Castell de Guadalest, Benirrama, Alcalà de la Jovada.

A La Canyada el dia de la sarpassa posaven sobre la tauleta un mantellet blanc i damunt un plat amb un got d'aiua, un altre amb un saler i un tercer amb els ous. El retor eixia al poble acompanyat de dos monecillos que portaven cistelles, beneïa la sal i l'aiua i posava un grapadet de sal a l'aiua que després s'escampava per tota la casa.

Caben moltes suggerents interpretacions de la salpassa. Evocar-la tot recurrent els carrers de terra nua i les cases emblanquinades de calç, en la diàfana llum d'un dia d'abril, com una mostra o manifestació del cristianisme popular rural, ingenu, humil, fresc, espontani, pintoresc i arrelat a la gleva nutrícia i al terror nadiu, podria entendre's com un ritus de purificació impartit pel druida o xaman de la tribu, aquell que té cura de la salut física i espiritual del grup, representat per l'actual sacerdot cristià, que beneix les cases i els seus habitants, i rep a canvi el benefici dels fruits selectes del camp i del corral, sentetitzats pels ous, símbol germinal i emblema del bo i millor de la casa. Amb el complementari contrapunt burlesc, tan grat i necessari per al sofert poble de l'engrescada colla carnestolenca dels xiquets, de finalitats també purificadores o catàrtiques, ja que les punyents imprecacions i les rudes bastonades van adreçades contra institucions tan respectables com l'esglèsia i l'escola.

També es podrien vore les tauletes i altars de la salpassa, ornats de flors, plantes, flametes, estampes i figures santes com a menuts monuments sagrats assimilables als *horts d'Adonis*, diví heroi tràgic, que igual que Attis, preludià l'arribada del Bon Pastor, com així mateix la seua mort i resurrecció anual. No s'ha d'oblidar que la salpassa és un cerimonial de la Setmana Santa. Els horts d'Adonis eren uns cossis o cistells que les antigues dones mediterrànies omplien de terra i sembraven de blat a les envistes de la primavera, l'esdeveniment anual més impressionant que ocorre en la natura, i que després es guardaven en la foscor i es regaven cada dos dies, a fi que grillaren i brotaren, talment com encara fan les pulcres dones de Terrateig i altres pobles de la Vall del Vernissa, els quals servien d'ofrena per a col·locar en el túmul d'Adonis mort davant de la dolorosa presència de la dea Astarté o Venus o Cíbele, que després ressucitarà, talment la vegetació mor i renaix anualment.

Adonis era un esperit de la vegetació, especialment del blat i altres cereals. Els horts d'Adonis tenien per disseny que les collites germinaren prompte i brotaren sobre la terra; essencialment eren encantament per a afavorir la creixença de la vegetació.

En qualsevol cas, la sal, l'aigua, els ous, el pixeret de flors escollides, anomenades *flors de la salpassa*, l'aspersió amb un ram de llozer, de romer o de violes d'aigua beneïda per la casa a fi de purificar-la de dolentes influències i de mals esperits i d'assegurar la salut, la ventura i la fertilitat dels seus habitants, dels camps i dels animals, la salpassa, en les vespres del primer ple de lluna de la primavera, clímax inicial del renovellament cíclic de la natura, és una festa agrícola ritual antiga, d'arrel màgica, animista i pagana, segurament, és a dir pagesívola, i posteriorment assimilada pel cristianisme, com tants altres cultes i rites que habilidosament l'esglèsia s'ha enginyat per integrar, bo i empeltant el tany de la nova fe en la vella soca del paganisme. Una festa centellejant de trets dels remotíssims ritus a la Dea Mare, personificació de totes les energies

reproductives de la Natura, on la fertilitat de la terra, dels animals i de la dona eren la finalitat essencial.

Remetem els lectors interessats en aquesta singular i significativa festa popular als treballs de Joan Amades, Carles Salvador, Martí Domínguez Barberà, Bernat Capó, Joan Soler i Amigó i molt especialment al bellíssim i saborosíssim article centrat a la Safor de Núria Vilaplana, la de somriures solars i arrels arcaiques, on visualitza diàfanament, analitza destrament i reté amorosament la festa, per escrit i per imatge, per tal de preservar-la del voraç oblit.

### 386.- *Raphanus sativus L.*

*Cruciferae*

*Cruciferes*

Noms populars diànics: Rave, a tot el territori.

Dades ecològiques: Cultivada. Herba anual o bienal, amb la soca-arrel engrossida, carnuda, formant un tubercle globós o oblong de color rosat molt viu i, a voltes, amb un lleu tint violaci. Fa les flors blanques amb venetes violàcies, o completament violàcies amb venetes més enfosquides. Hom creu que el ravenet silvestre ( *Raphanus raphanistrum* ) podria haver estat l'originari del rave comú conreat en les hortes a tauletes.

Dades etnobotàniques:

Les pulcres i fulloses tauletes de ràvens, de nabets blancs i de carlotes del racó més frescal i tou de l'hort, el de rec més fàcil i de terra més solta. El vermell de fantasia, el lleu picant i l'aigua refrescant que el rave posa a les amanides i als paladars.

Les " bainetes " que fa l'espigó dels ràvens, anomenades tavelletes, tendret es menja ( Gata )

Usos medicinals:

El rave, en amanida, és molt recomanable per a les afeccions biliars, la tos i com a depuratiu primaveral.

Al territori se sol recomanar menjar ràvens per al reuma.

Hildegardis von Bingen recomanava menjar ràvens per a purificar el cervell i traure les mucositats, els humors nocius i la brutícia de les vísceres.

Xarop de ràvens per al pit carregat, bronquitis, gripes, constipats o tos ferina: Agarrar un o dos manollets de ràvens; netejar-los i partir-los finets a la redona. Posar-ho tot en un plat; escampar damunt sucre; i deixar-ho tota la nit a la serena. Es pren el suc a cullerades. Una en dejú, i dos o tres més al llarg del dia ( Gandia )

Rave a trossets pelaets per a la tos dels xiquets. Agarrava el rave i el pelava, li llevava això roget, i es quedava blanquet, després el fea a trossets, i ho posava en sucre de hui per a demà, i es fea un aixarupet, i per la nit ho donava als xiquets i els suavitzava la gola i els passava la tos. Millor fer-ho tots els dies de nou amb un parell de raves i dos o tres cullerades de sucre. També es pot preparar amb nabets blancs ( Potries )

Pere Joan Porcar, esmenta al seu dietari de les *Coses avengudes en la ciutat i regne de València* un remei contra les tercianes, que fóra bo reproduir-lo ací: *Pendre un rave ben*



*gros i fer-lo ravanades en una escudella i aquella escudella umplir-la de mel juntament ab les ravanades del rave, i posar la escudella a la serena de part de nit i a la matinada escórrer dita mel.*

**387.- Reichardia intermedia** (Schultz Bip.) Coutinho [= *R. picroides* (L.) Roth ssp. *intermedia* (Schultz Bip.) Jah. et Maire ]

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Dades ecològiques: Mediterrània. Herba gràcil, de 2 a 5 dm., de tija prima, simple o poc ramificada, normalment anual i que també pot comportar-se com un hemicriptòfit biennal. Fulles principalment disposades en roseta basal, ordinàriament poc dividides. III-XI. Bràctees exteriors de l'involucre amb marge hialí ample de més d'1mm. Lígules verdoses en el dors. Planta comuna que podem vore florida de febrer a novembre, pròpia de bancals de secà, erms terofítics i herbats subnitròfils.

Oriol de Bolòs al seua Flora descriu a més dues varietats d'aquesta planta:

*R. picroides* (L.) Roth ssp. *intermedia* (Schultz Bip.) Jah. et Maire var. *gracilis* (Schultz Bip.) O. Bolòs et J. Vigo

*R. picroides* (L.) Roth ssp. *intermedia* (Schultz Bip.) Jah. et Maire var. *robusta* (Willk.) O. Bolòs et J. Vigo

Dades etnobotàniques: Verdura de bancal com les altres germanes, *Reichardia*, i amb el mateix nom.

**388.- Reichardia picroides** (L.) Roth

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Bresca-conilla** ( Ebo, Benirrama, Catamarruc, Beniarrés, ), **peixca-conilla** ( Pego, Alcalà de la Jovada, ), pesca-conilla ( Pego, Alcalà de la Jovada, ), peixca-conillera ( Margarida, Beniaia, ), peixca ( Beniaia ), peixquera ( Alfauir, El Castell de Guadalest, L'Abdet, ), pesquera ( Gorga ); conillera de marge o de bancal ( Beniaia ), herba conillera ( Benidoleig ), **mama-conilla** ( Beniarjó, Vilallonga )

**Cosconella** ( L'Orxa, Benissivà, Benitaia, Alpatró, Benissili, Xàbia, Benimeli, Sagra, Tormos, Campell, Fleix, Benimaurell, Murla, Parcent, Tàrbena, Bolulla, Benissa, Calp, Famorca, La Llosa de Camatxo, ), casconella ( La Font d'En Carròs ), coscanella ( Famorca, ), cuscanella ( Castells de la Serrella, Famorca, )

**Herba dolça** ( Potries, Forna, L'Atzúbia, Barx, Montitxelvo, Castelló de Rugat, Albaida, Quatretonda, Mira-Rosa, Sanet i Negrals, Benimeli, )

**Llacsonia** ( Benirrama )

Cama-rogeta de pastor ( Oliva )

Hi ha les cosconelles dolces que es crien als margens i terraplens i les bordes o de bancal més peludetes i amargues ( Campell, Fleix, )

Dades ecològiques: Mediterrània. Herba comuna, perenne, hemicriptòfit escapós de 2-5 dm d'altària, relativament robusta, molt sovint ramificada, amb les fulles inferiors

senceres o irregularment dentades i amb freqüència pinnatipartides. I-IX. Bràctees inferiors de l'involucre netament cordiformes amb marge hialí o escariós de menys d'1 mm d'amplada. Lígules més o menys rosades en el dors. Bancals de secà, margens de cantals, fenassars, prats terofítics, herbats subnitroíl, matollars de muntanya de les contrades mediterrànies de tendència marítima; ascendeix rarament a la part inferior de la muntanya submediterrània. 0-1280 m.

En els penya-segats del litoral apareixen sovint estats suculents d'aquesta planta, que han rebut el nom de varietat *crassifolia* i de var, *maritima*, però segons experiments d'Antoni Escarré, les diferències desapareixen quan el sòl no és salí.

Dades etnobotàniques:

Verdura molt preada a tot el territori.

La bresca-conilla és la mare de totes les herbes que es mengen, la més dolça que n'hi ha. La de marge, no la de bancal, més blanca, que para amargoseta ( Ebo ).

Això és boníssim, molt dolç ( Castells de la Serrella )

La peixquera fa la flor groga pareguda a la del llicsó i ix pels margens i querenes. És dolça i bona de veres ( L'Abdet )

La cosconella per a fer ensalaes ( Calp )

Bo de menjar ( El Castell de Guadalest )

La bresca-conilla és dolcíssima ( Catamarruc ).

La cosconella és dolça ( Murla )

Això és una verdura bona ( Alcalà de la Jovada ).

La pesquera, uh, molt bona ( Gorga )

La llacsonia és dolça ( Benirrama ). La casconella és una herba dolça ( La Font d'En Carròs )

La cama-rogeta de pastor és dolça, i es podia menjar crua ( Oliva )

La cosconella és la més dolça ( Parcent ).

La cosconella és molt dolça, bona per a l'ensalà ( Sagra, Tormos )

L'herba dolça crua fins i tot per a ensalà ( Albaida )

N'he menjat io poca de cosconella ! És dolça, fins i tot és massa dolça per ensalà ( Benissa )

La que més volen els conills, molt més que la corretjola ( Castells de la Serrella )

La cuscanella, bo per a fer una ensalà igual que una lletuga. Això és dolcíssim. N'ha menjat io poca ! ( Famorca )

Les herbes dolces són boníssimes. Les més dolces que n'hi han. A l'hivern, si plou solen eixir-ne moltes als olivars. H'hi ha una altra herba dolça que té la mateixa fulla que l'herba dolça, dolça, i és com si fóra la mateixa herba, io a voltes em confundix; però és més blanca, més grisa i para amargueta i, a voltes, amarguíssima ( Potries )

### 389.- *Reichardia tingitana* (L.) Roth

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Mediterrània sudoccidental. Teròfit escapós. Herba ordinàriament anual, glabra, rosulada, pluricaule, de 0'5-5 dm d'altària, amb làtex molt viscos, de tiges simples o poc ramificades i poc folioses, amb bràctees cordato-lanceolades, de marge escariós, a la part superior. Fulles inferiors oblongues, dentades, regularment i pregonament dividides de 2-17x05-7cm. Lígules d'un groc càlid, més o menys ataronjat, rojal fosc o púrpura negrós a la base. Bràctees involucrals inferiors cordato-ovades, de 3-8 x 2-5 mm, amb la banda escariosa marginal de 0'7- 2 mm d'amplada. Fa tots els aquenis rugosos, amb fortes rugositats transversals. II- VII i IX-XII Pasturatges eixuts litorals, erms rurals, vores de bancal i de camins, herbeis i herbassars ruderals, sòls arenosos de les contrades mediterrànies d'hivern temperat. Creix alTerritori Diànic rarament, com a totes les Illes i es fa freqüent al Lucèntic, de vora mar fins els 300 m.

Es pot pensar que aquesta brescaconilla de bancal és una de les margarideres silvestres més remarcables sense oblidar els preciosos ulls de bou ( *Chrysanthemum segetum* ), però si aquesta té més llum la brescaconilla té més màgia.

Dades etnobotàniques: Comestible com les altres germanes.

Les feuilles et les racines servent éventuellement dans l'alimentation humaine ( Edouard Le Floc'h ): *Contribution a une etude ethnobotanique de la flore tunisienne*, 1983 )

### 390.- *Retama sphaerocarpa* ( L. ) Boissier

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Ginestera ( Catamarruc, Beniatjar, Otos, ); retama ( Planes, Benillup, Alcoi, Cocentina, Agres, Alfafara, Atzeneta d'Albaida, Beneixama, Benigànim, ); retrama ( Benimarfull, Salem, Beniatjar, )

Berruguera ( Ràfol de Salem, Albaida, ); figuera ( Quatretonda d'Albaida, ), herba dels fics.

“ Ara li diuen retama però tota la vida s'ha dit ginestera “ ( Catamarruc )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Arbust alt de vora 2 m. d'altària de brancatge de cim prim i grisenc molt característic i port inconfusible, de fulles reduïdes sovint a un folioli estret, floretes grogues agrupades en ramells molt vistents i fruit redonet de la grandària d'un pèsol amb una o dues llavors negres. Es cria en matollars eixuts, acarassolats i aclarits, com a l'ardent solana del castell de Perputxent, en el màrgens de bancals i les ribes altes de rius i barrancs de substrat margós; sovint en solitari. Es fa més abundant cap a ponent.

Dades etnobotàniques:

Ho bollien per al sucre, una tassetta de matí ( Atzeneta d'Albaida )

Bany calent de retama per a la gota. Colgar el peu dins de l'aigua tot lo calenta que es pugui aguantar fins que es gele. Va millor que les indicions ( Planes )

Ús com antiberrugós. És l'ús cabdal al territori:

Per a llevar les berrugues. Es fa un nuc en cada ull per berruga. Cal nugar fort però evitant que es trenque, perquè si es trenca o es desfà, no va. Tampoc ha de saber l'amo de les berrugues on para la ginestera. Cal que el nombre de berrugues donat siga exacte, si s'enganya en una per dalt o per baix, tampoc va. " Mai m'ha fallat "ens diu, Benjamí, el vell comunicant. " No, sé quantes berrugues he tomat en esta vida ", i remata la nora, " Inclús de València han vingut... " ( Catamarruc )

Per a tombar les berrugues i fics fent un nuc amb les puntes de les seues fines i flexibles rames ( L'Orxa )

Si es fa un nuc en una de les seues rames amb la mà on han desaparegut els fics, aquests desapareixen al cap d'uns dies ( Quatretonda )

Feen un nuc en les rametes per cada barruga i això dien que desapareixien les barrugues ( Benigànim )

Amb el mateix ús i tècnica - tants nucs com berrugues - i colgant baix terra dos fulles d'olivera en forma de creu per berruga ( Beniarrés )

Fan nucs a la retrama per al mal de queixal ( Benimarfull )

Per a les barrugues. Agarraves rametes, que pareixen aspart, i a cada barruga un nuc, tres barrugues, tres nucs ( Beniatjar )

La ginestera per a curar les berrugues i el mal de queixal. Es fa un nuc per berruga, i no el té de vore ningú ( Otos )

Fan nucs en la retama per als ulls de poll, i se'n van. Quan es seca el nuc va desapareixent l'ull de poll ( Cocentina )

Vas pel terme i veus les retrames plenes de nucs. Eixos nucs són per a llevar les barrugues ( Salem )

La berruguera per a les berrugues, es fan nucs en la mateixa rama ( Ràfol de Salem )

La retama per a fer nussos i que es sequen les barrugues. A cada rameta un nuc, i tantes barrugues, tants nussos. Això és lo que s'ha dit ací sempre ( Beneixama )

Per a llevar els fics fent nucs en les rames de la figuera, a mi, un home d'ací, me'n va llevar 36 fics quan tenia deu o dotze anys ( Quatretonda de la vall d'Albaida )

Fer nucs de retama per a demanar que s'acomplisquen desitjos ( Alcoi )

Dades antropològiques:

*Més amarg que la retama* ( Bellreguard, Planes, Atzeneta d'Albaida, )

*Estar més amarg que la retrama* ( Oliva )

*Amarg com una retrama* ( Salem )

*Estar com una retrama. Estar amarg* ( Salem )

Féien un costal de retama i enramaven els carrers el dia de Corpus ( Benillup )

La flor de la ginestera la tiraven per Corpus ( Millena )

*L'aire està impregnat d'exhalacions fresques i humides com després d'una ruixada; però ; que en són, de flairoses, aquestes fresques exhalacions ! La ruixada ha sigut de ginesta. Els carrers n'estan encatífats, i les noies, que hi ronden, en porten esquixades la roba i les cabelleres. És la nit més alegre de Blanes, la darrera nit de les enramades. El vent és suau i temperat, el cel serè, i el juny xamós riu entre les estrelles. [... ] Els*

*marcs de les finestres i balcons estan engarlandats d'esperguera. Les baranes se són convertides en una tofa de flors. Les parets desapareixen darrera d'una verda cortina de ramatge.*

Joaquim Ruira: En Garet a l'Enramada.

Com a rossejador dels cabells troben la ginesta en *Lo somni* de Bernat Metge, i reproduïm el fragment quasi només pel goig de llegir la prosa medieval fluïda i colorida d'aquest mestre de la nostra literatura:

“ E desitjant que llurs cabells negres sien semblants a fil d'aur, moltes vegades ab sofre, sovent ab aigues, sabons e lleixius de diverses cendres, e especialment de mares de vin grec e de ginesta, e a vegades ab sagí de serp e de gatlla e ab los raigs del sol, converteixen aquells en la color que desigen “ p.108, edició Barcino.

La ginestera solitària, que apareix enmig del Primer Llibre dels Reis. 19:1-18, on finalment es va asseure Elies, esgotat i demanant la mort a Déu, rere una llarga i feixuga jornada de caminar desert endins tot sol, fugint de la ira i la maledicció de la terrible i poderosa Jezabel, filla del rei dels sidonis i muller d'Acab, rei d'Israel, i on es va asseure i s'adormí fins que un àngel el va tocar i li digué: - Alça't i menja. I en mirar, va vore al seu capçal un pa cuit al caliu i un pitxer d'aigua, i amb la força d'aquest aliment caminà durant quaranta dies i quaranta nits fins arribar, encés de zel, a la muntanya de Déu, l'Horeb, a la cova on havia estat Moisés, on la paraula de Déu se li revelà anunciada pel murmuri d'un ventijol suau que s'alçà de sobte a l'entrada de la cova.

### 391.- *Rhagadiolus stellatus* (L.) Gaertner

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: ganxets (Beniaia)

Dades ecològiques: Euroasiàtica. Cultius, herbats subnitròfils. Teròfit escapós.

Dades etnobotàniques:

Verdura (Beniaia)

### 392.- *Rhamnus alaternus* L.

*Rhamnaceae*

*Ramnàcies*

Noms populars diànics: **Palinesto** ( Gandia ), palonestro ( Potries ), **palonesto** ( Almiserà ), **palomesto** ( Almiserà, Castelló de Rugat ), **mesto** ( Biar, Beneixama, Castalla, Ibi, Barx, Parcent, Castelló de Rugat, ), **nesto** ( Beniopa, Ibi, Beniatjar, Otos, Ontinyent, Manuel, ), **nyesto** ( Barx, Montitxelvo, Atzeneta d'Albaida, Otos, Parcent, Catamaruc, Benillup, Benifallim, Agres, Quatretondeta de la vall de Ceta, Fageca, Altea, L'Abdet, Sella, ), **niesto** ( Benidoleig, Ràfol d'Almúnia, Xaló, Balones, Otos, ), **nyéstol** ( Sanet i Negrals, Benimeli, Almudaina, Tollos, ), **nyestolera** ( Margarida ), **nyestro** ( Benialfaquí, Alcalà de la Jovada, Benialí, Beniaia, Penàguila, Ares del Bosc, Tibi, La Torre de les Maçanes, ); **nestro** ( Penàguila, ); **nyisto** ( Beniarrés ); **nyistro** ( L'Orxa, Beniarrés, ); **ernesto** ( Banyeres, ).

**Soflaina** ( Xàbia, Dénia, Jesús Pobre, Pedreguer, Gata, ), **sofraira** ( Xàbia, Gata, Benissa, ).

**Mampúdol** ( Benirrama ), mompúdol ( Benirrama ).

**Mambrú** ( Pego ), mombrú ( Pego, Adsúbia, Forna, ).

**Dineret** ( La vall de Laguar, Ràfol d'Almúnia, ).

**Punxeta** ( Oliva, Forna )

Carrasco ( Alfauir )

Coscollera ( Forna ), reservant el nom de coscoll per al *Quercus coccifera*.

**Coscollina** ( La Llosa de Ranes )

Herbeta de la sang ( Oliva )

Altres noms: aladern, llampuga, boix bord.

Dades ecològiques: Mediterrània. Arbust frondós, de fulles ovals endurides i lluentes, amb dentetes al marge, que recorden les de la coscolla però planes, que pot abastar més de 3m. d'altària, i de fruits més xicotets que un pèsol, a primeries rojos i al final negres; molt comú en tota sort de matollars de muntanya, abellint-li més els vessants d'ombria.

Dades etnobotàniques:

Pelar les fulletes i bullir el tronquet per a les pulmonies i els constipats ( Alcalà de la Jovada ).

Una tassetta de nyistro, en dejú, a la setmana per al colesterol. Bullir, dos o tres bastonets, cinc minuts o deu si es menester ( Beniarres ).

Hipotensor:

El nyéstol minva la sang. Io recorde que anava a fer-lo per a ma uela que estava de la tensió. Ho bullia tot, fulla i rama. En lluna vella de maig collia tots els anys nyéstol, rabet de gat, camamirla i l'iva ( Benimeli )

La fulla i el tronquet del nesto per a baixar la tensió ( Beniopa )

El palonestro per a la tensió ( Potries )

Bullit per a minvar la sang ( Beniaia, )

El nyesto minva la sang. ( Parcent ).

Per a rebaixar la sang ( Barx, Ibi, Fageca, Quatretondeta de la vall de Ceta ).

El nyistro per a baixar la sang ( L'Orxa ).

Per a netejar la sang. Això dien que purificava la sang ( Oliva )

Una tassetta de nyistro, en dejú, cada 8 dies per al colesterol ( Beniarres )

El mombrú per a tensió ( Adsúbia )

Io me la prenc, la sofraira, per a la sang, la fulleta i les llavorettes, tot junt ( Benissa )

La sofraira per a baixar la tensió ( Benissa )

El meu home en pren de sofraira per a la tensió ( Xàbia )

La sofraina, mon pare s'ho pren pels constipats perquè li rebaixa la sang ( Jesús Pobre )

Igual que les fulles de l'olivera, per a la pujà de la sang i per a la sang grossa. “ Ma mare es prenia tasses de nyesto quan es trobava marejà “ ( Catamarruc ).

Mampúdol mesclat amb fulles d'olivera per a minvar o rebaixar la sang: dos rametes de mampúdol i dos d'olivera ( Benirrama ).

Per a tensió i el constipat tallen les rames i fulles de la sofraina, i ho bullen uns deu minuts ( Jesús Pobre )

Mon pare dia que la sofraina és l'herba més bona per a la persona. Tots els dies es feia les sopes amb sofraina i malta i això era el seu esmorzar. Va morir als 89 anys, i tres anys abans va pujar al Montgó a soletes per a “ despedir-se “ ( Jesús Pobre )

El meu sogre ho gastava per a minvar la sang i per al colesterol. Quan notava el cap pesat o que es marejava, bollia punxeta o coscollera, un bon perol, ben bollida, i tallà

ben tallaeta, la soqueta més que la fulla, i se'n prenien un tassó al matí, en dejú, durant tres dies ( Forna ).

La punxeta per a la sang grossa, la feia més fineta. Et prenies una tassa d'això i et rebaixava la sang ( Forna )

El mombrú anem a fer-lo i agarrem olivera borda, ho posem dins del casset, bull, i eixa aigua per a beure per a la tensió ( Forna )

El nyestro per a la pujà de tensió: A trossets, a trossets; i ho bull. Si en pren molt afluixa. Bullir un ratet, 5 o 7 minuts. Un casset ple d'aigua i va minvant, i va quedant la " grassa " d'allò que porta allí dins ( Alcalà de la Jovada )

Per a minvar la sang ( Forna, Benimeli, ). Per a baixar la sang ( Tibi, Pedreguer, )

Carrasco, això s'ho prenien ma uelo per a la tensió arterial mesclat en arrel d'albarzer, bollit ( Alfauir )

Per a rebaixar la sang en les " pujaes " que porten " costipats ". En una tassa, fora, i si cal una o dos més, que quasi mai fan falta ( La Torre de les Maçanes )

Tasses per al costipat, la tossera ( La Torre de les Maçanes )

Per als costipats i les pujaes de sang ( Benialfaquí )

El nyestro per a fer tasses per a minvar la sang, els costipats de sang ( Alcalà de la Jovada )

Per a rebaixar la sang i per al colesterol ( Biar )

Molt bo per a la tensió; tassetes bullides ( Castalla ).

Dos o tres tasses de nyestolera per al constipat i baixar la sang ( Margarida )

El niesto per a rebaixar la sang, per a que no siga la sang tan grossa ( Balones )

Nyesto per a la sang ( Benillup )

La soflaina pels grans, neteja i fa més fina la sang. Prendre tres matins en dejú ( Pedreguer )

Lo més ràpid per a rebaixar la sang ( Castelló de Rugat )

Brots de nyesto per a baixar la sang en els constipats. El feia una suà i fóra ! ( Agres )

El nesto per a la tensió. Tot. Es bull mig minut i s'apaga el foguer i es deixa reposar.

Una tassa en dejú i un altre de nit ( Manuel )

El nyesto és per a rebaixar la sang. Un parell de tasses i rebaixa la sang ( Famorca )

Per a la tensió, per a rebaixar la sang i els constipats. Aixó afluixa molt ( Tollos )

Niesto per a rebaixar la sang; però has d'anar alerta ( Benidoleig )

Tasses de nyesto per a rebaixar la sang, la rebaixa molt ( Abdet )

En dos tasses de nyesto es quedava tamballejant, sense sang ( Famorca )

Per a rebaixar la sang, especialment per a les tensions molt altes. Novenari de tasses de fulla i branqueta bullides ( Nàquera: Pep " Rabosa " )

El nyesto fa la sang molt clara, li lleva l'espés. En tres tassetes en sobra ( L'Abdet )

Glopegen aigua de nyesto per al mal de queixal ( Altea )

Ús veterinari:

La donàvem als animals per si tenien foc a la boca. És una cosa per de més ( Almiserà )

Altres usos rurals:

Tronc per a fer batalls per als picots i picotets del " ganao " ( Penàguila, Benirrama, )

Dineret, aixina li dia ma uelo, fusta de dins grogueta, per a fer batalls dels picotets de llanda del " ganao " ( Ràfol d'Almúnia )

Sofraira per a fer els estellonets del forcat ( Xàbia )

El nyesto fa la fusta més dura que el ferro ( La Pobla del Duc )

Com a farratge:

Per a fer farratge per a les cabres ( Benirrama ).

S'ho menja molt el " ganao " ( La vall de Laguar ). Les cabres se'l mengen molt. Els llaurador i el pastor pengen rames de brosta de mampúdol en el corral i la quadra per a que mengen els animals, com d'olivera ( Benirrama )

El nyestro s'ho menja molt el " ganao " ( Benialí )

Les merles es papen les boletes del mombrú estan madures ( Pego )

Molts xics d'ací el poble l'agarren el palonestro per a fer bonsais ( Potries )

Dades antropològiques:

Quan el vi estava a la fi llest, els atenesos començaven els festivals de febrer de les Antesteries, que duraven tres dies; s'obrien les urnes i l'esperit de Dionís renaixia com un infant, i les tombes dels morts alliberaven els seus esperits i durant els tres dies erraven lliurement els fantasmes a Atenes; eren el temps de reconciliació entre els dominis, el dels vius i el dels morts; i eren també el moment per a honorar una edat anterior a la humanitat. Durant aquests festivals com a preparació per a l'encontre amb els morts, els atenesos es purificaven simbòlicament a si mateixos de la contaminació que compartien amb l'altre domini mastegant trossos de *rhamnus*, ateses les seues propietats laxants i diürètiques que porgaven els seus cossos dels contaminants infernals.

### 393.- *Rhamnus lycioides subsp. borgiae* Rivas-Martínez

*Rhamnaceae*

*Ramnàcies*

Noms populars diànics: Busca-baralla ( Ebo ), busca-baralles ( Benimaurell )

Dades ecològiques: Endemisme de la mediterrània sudoccidental o iberollevantí. Rupícola. Badall i fissures de cingles, penyes, arimalls, barrancs i penya-segats de cara mar. Mateta baixa, sempre aplicada a la penya, prostrada, de fulles subcilíndriques amb el limbe sovint pubescent.

Dades etnobotàniques:

### 394.- *Rhamnus lycioides L. subsp. lycioides*

*Rhamnaceae*

*Ramnàcies*

Dades ecològiques: Mediterrània sudoccidental. Espinars i matollars ressequits perennes de les contrades mediterrànies eixutes. Arbust alt, molt espinós i divaricat amb les fulles assentades, més o menys escàbrides de nervis laterals no visibles. Creix des de les deveses i muntanyes de vora mar fins als 800 m. És un dels arbusts més comuns. Prim, punyent, auster, dur, fosc, el garguller, de port emmaranyat i embardissat, és el vegetal més ben adaptat físicament i el que més s'adiu estèticament als cantells, asprors i secors de la muntanya diànica. És la companyia segura a qualsevol senda o racó de la serra. Impossible estimar bé la nostra muntanya sense estimar les espines i punxes del garguller.



**395.- Rhamnus oleoides** *L. subsp. angustifolia* ( Lange ) Rivas Goday & Rivas Martínez [= *Rh. lycioides* *L. subsp. oleoides* ( *L.* ) Jah. et Maire; *Rh. lycioides* *L.* ]

*Rhamnaceae*

*Ramnàcies*

Noms populars diànics: **Garguller** ( Vilallonga de la Safor, Forna, Beniopa, Castells de la Serrella, Ebo, Tàrbena, Sanet i Negrals, Benimeli, Pedreguer, Parcent, ), garbuller negre ( Quatretonda de la Vall d'Albaida ), per a distingir-lo del garbuller de cirereta ( *Crataegus monogyna* )

**Busca-baralla** ( Benidoleig, Benimaurell, ).

**Espinal** ( Calp, ), **espí** ( Atzeneta, ), **espino o aspino** ( Castells de la Serrella, Ibi, Tibi, Sella, Fageca, Benialfaquí, Agres, ); **espinal negre** ( Benialí ), **aspino negre** ( La Torre de les Maçanes )

**Genebrisa borda** ( Alfauir )

Altres noms: Arçot, espí negre.

Dades ecològiques: Mediterrània sudoccidental. Matollars ressequits perennes de les contrades mediterrànies marítimes meridionals. Arbust molt espinós amb fulles peciolades de peçó curt, de més de 4 mm d'amplada, glabrescents, verdes, no escàbrides i amb els nervis laterals ben visibles. Drupa groguenca. Creix de 0 a 1400 m. Raríssima.

Oriol de Bolòs descriu una variant de fulles subsèssils, de menys de 4 mm, grisenques, sovint cobertes d'una certa pubescència; i drupa negrellosa.

La punxa de la busca-baralla cou més que la cambrona - *Calicotome spinosa* -- ( Benidoleig )

L'aspino per no tocar-lo, s'ho val pagar ( Benialfaquí )

Dades etnobotàniques:

L'infús de la part aèria de la *subsp. lycioides* s'ha fet servir per al tractament dels desordres hipertensius pel seu contingut en flavonoides, tanins i esteroides triterpènics.

Medicinalment, en algun cas, les tasses de garguller s'han gastat com a digestives i depuratives ( Gandia )

Usos rurals:

Llenya de garguller per a governar els forns ( Beniopa )

El tronc de l'aspino és més dur que el ferro i és per a fer els batalls de les esquelles i els picots de les cabres ( Tibi ).

Els millors batalls, més que els de sevina o de cambrona - *Calicotome spinosa* - ( Castells de la Serrella )

La branca de l'aspino seca i prou grossa, la gastaven per a fer batall del " ganao " ( Fageca )

Tronc per a fer batalls i picots ( Benidoleig ). Fer batalls ( Tàrbena )

El garbiller negre per a fer picots de cabres i ovelles o de cepell ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

L'espino per als batallets del picot. És molt sec i fort. Abans cada ramat tenia tres mansos que portaven una esquella cadaú, i cada esquella sonava com li corresponia, d'una manera que depenia de la forma del batall. El que era bon pastor ho mirava molt això ( Agres )

### 396.- *Ricinus communis* L.

*Euphorbiaceae*

*Euforbiàcies*

Noms populars diànics: Figuera infernal ( Marells de Rafalcaid, Potries, Carrícola, ), figuereta del dimoni ( Manuel ), figuera del diable.

Altres noms: Riciner, ricí, figuera de ricí; mutxera, mugera; enfiter; fesolera de llum; herba de les talpes.

Dades ecològiques: Paleotropical (L'Índia i Àfrica ). Arbust d'1 a 3m d'altària a terra nostra i fins a 12 en els tròpics, de tija buida i com envernissada de vermell, d'amples fulles de limbe palmejat, i flors monoiques, que esclaten a l'estiu. Llavors jaspades, coriàcies i lluent, semblants a un fesol fartet o a una caparra. Cultivat d'antic per a aprofitar les llavors i actualment com a ornamental. Arbust rodamón, es pot trobar naturalitzat als vorals de caixers de riu i de barranc, de bancals perduts i camps deixats o en ermots o solars urbans, sempre sobre munts d'enderrocs i d'escombraries.

Dades etnobotàniques:

A més d'ornamental, molt ocasionalment, actualment encara es cultiva per a l'extracció de l'oli a Rússia, L'Índia i Amèrica Llatina

Les llavors són tòxiques ja que contenen ricina, una albúmina vegetal molt nociva, que avantatja en toxicitat a l'estricnina, al cianur i l'àcid cianhídric, ja que a dosi d'0'25mg resulta mortal, però és termolàbil, a més dels alcaloides ricinina i ricidina; i possiblement un potent agent alèrgen.

L'oli de ricí, *Oleum ricini*, espés, límpid i incolor, s'obté per expressió en calent de les llavors ( 50%), el qual conté àcid ricinóic ( 80% ), àcid oleic i linóic ( 10%), i altres àcids, enzims i vit. E.

L'*Oleum ricini*, és un oli catàrtic, que s'ha fet servir en farmàcia, pres en dejú, com a laxant (2-10gr o més) i com a porgant (15-50gr), aromant-lo amb algun xarop de fruites o oli essencial de taronja per tal de millorar el sabor. Es pot també afegir al café i el te o la llet o mesclar amb el suc de taronja o la cervesa. Als xiquets no s'ha d'administrar a dosis superiors a 8 gr.

En medicina casolana es pot fer el decuit de 10 llavors en mig litre d'aigua durant 10 minuts el qual resulta un enèrgic porgant.

L'oli de ricí s'ha fet servir també per a enllunear i com a combustible.

En cosmètica l'oli de ricí entra en la formulació de la brillantina, per tal de donar suavitat i brillantor als cabells.

Es recomana deixar caure una gota d'oli de ricí en els mussols incipients.

Picar fulles d'olivarda, verbena i figuera infernal: emplaste per als dolors reumàtics, artrosis... ( Marells de Rafalcaid )

Les fulles fresques aplicades en les sines de les dones després del part provoquen la pujada de la llet.

### **397.- Robinia pseudacacia L.**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Llegumonosos o fabàcies*

Nom popular diànic: Acàcia, a tot el territori.

Dades ecològiques: Originària d'Amèrica del Nord, cultivada com a ornamental i, sovint, naturalitzada per camins i barrancs. Impressionants les pletòriques i penjolloses florides blanques i ben rutllades de la robínia al mes de juny, en noble competència i bell contrast amb el suau blau de les celestes xicrantes !

Dades etnobotàniques:

Arbre ornamental.

Ma mare rebossava les flors d'acàcia amb pasta d'ou i farina ( Manuel )

### **398.- Rosa sempervirens L**

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Roser bord ( Alcoi, Cocentaina, Agres, Benissa, El Castell de Guadalest, i en general a tot el territori )

Gavarnera ( Fageca )

Tapacul ( Gorga ), tapaculs ( Alcosseret de Planes )

Tapaculs anomenen a Alcoi i Cocentaina al fruit del roser bord.

Altres noms: Gavarrera; roser boscà.

*Toponímia*

La partida La Rosa de Llutxent.

El Cantal de la Rosa o escull o pedra enorme que hi havia fins als anys 60 dins del port de Calp, a unes cinc braçades del sòcol del Penyal, on hi havia un roser salvatge que floria tots els anys.

El vell carrer de Les Roses del barri de la Vila d'Ontinyent.

La Rambla Gavarnera d'Ibi, actual barranc d'Ibi.

Dades ecològiques: Mediterrània. Liana molt sarmentosa, d'agullons falciformes. Fulles perennnes, glabres i brillants. Foliols ovato-lanceolats, atenuats a l'apex i sovint acuminats, amb el terminal més gran que els laterals. Flors blanques, amb els estils units en llarga i un poc pelosa columna ixent i els sèpals molt sovint enters, més o menys glandulosos, reflexos i caducs després de la florida. M. Es fa als barrancs, fondals, ombries altes, orles de boscs perennes, sovint a tocar de l'espinal, l'aranyoner i

l'esbarzer. El roser bord és la liana més rebeca i feresta, més robusta i forta del nostre bosc; tot el contrari de l'amable lligabosc.

Cal esmentar altres rosers silvestres del territori com la *Rosa agrestis* Savi. Eurosiberiana sud. Arbust lax, flexuós, d'agullons forts, corbats, ordinàriament poc diferents de mida entre ells. Foliols ovato-lanceolats, estrets, ordinàriament atenuats pels dos extrems o amb la base molt cuneada, pedicels fructífers sense glàndules. M; matollars, bardisses, orles de bosc. Es fa a tot el país però manca o rareja en el territori lucèntic. La *Rosa canina* L. Holàrtica. Arbust lianoide espinós de robusts sarments o turions, arcuats, de fulles glabres i més o menys piloses al revers, amb folíols de dents simples i sense glàndules; fa flors primaverals de pètals de color blanc o rosa i fruits tardorals ovoides d'un vermell lluent. R. Es veu a les orles espinoses dels boscs humits.

Els rosers cultivats i de jardí solen ser híbrids complexos en què han intervingut diversos tàxons espontanis, entre els quals està la *Rosa gallica* L., d'origen eurosiberià, i que al territori es troba a voltes naturalitzada, però sobretot espècies asiàtiques com la *Rosa foetida*, *Rosa moschata*, *Rosa chinensis*, etc. Quasibé tots fan flors dobles, amb nombrosos pètals supernumeraris provinents de la transformació dels estams.

Dades etnobotàniques:

Sobra dir que els rosers de cultiu són molt estimats, ornamentalment i sentimentalment, a tot el territori com a tot el país i arreu del món.

*Diuen els pagesos de l'horta de Lleida, que en el mateix camí d'Egipte, la Verge demanà acolliment a una gavarrera. Aqueixa l'hi donà de bon grat i voluntat, i en premi de la seua bona acció les seues fulles i les seues flors són bones per a medicina.*

Jacint Verdguer: *Què diuen els ocells?*

Hem vist usar els pètals del roser de cultiu com a antiinflamatoris, en banys per a les conjuntivitis o per a rentar ferides i nafres, i en tasses per als dolors i malestars estomacals i intestinals.

Deu o dotze fruits sense pinyol de roser bord bullits en mig litre d'aigua, tres tasses al dia, per a les pedres del rinyó ( Nàquera- Pep " Rabosa " )

Els rosers són usats i preats per a l'obtenció d'olis essencials, emprats en perfumeria. L'aigua de roses, una de les essències naturals més preades, per a aconseguir-ne 1 Kg s'han de sotmetre a destil.lació 5000 kg de pètals de rosa.

El roser bord fa unes boletes i les obries i estaven plenes de pelets i si les tiraves a les xiques, fea una picor de mil dimonis ( El Castell de Guadalest )

Dades antropològiques:

Hi ha la Festa en honor de la *Verge de la Rosa* del Poble Nou de Benitaxell.

La rosa val per si mateixa. Rosa única, rosa sola, glòria i reialesa de les flors. Caldria una biblioteca sencera per a portar avant una història de la rosa. Cap flor no ha estat més cantada, més lloada, més pintada, més esculpida, més cultivada, i és immens el paper que la rosa ha jugat en la mística, la religió, la mitologia, la simbologia, l'art, la medicina, la perfumeria, el disseny, la literatura, la rondallística, la jardineria o l'art floral.

En la nostra tradició, hom diu, que fou Mides, un rei de Macedònia amant dels plaers de la taula i de la música, qui primer va plantar un jardí de roses; i que en un dels seus

rosers un jorn es va enganxar Silè, que havia anat i tornat de l'Índia com a preceptor de Dionís.

Homer anomena incomptables voltes l'aurora, *la dels dits de rosa*.

La Rosa de Saron del Càntic dels Càntics. La Rosa Nupcial. La *Rosa Mística*.

La Rosa d'Afrodita:

*Mira només, en el jardí, les roses,  
ofertes a la dea en vives flames,  
fins a la mort, encesa plenitud.*

Joan Vinyoli. Les Roses. Les Aigües Aturades. El Callat.

*Res més dolç que l'amor: totes les coses plaents inferiors  
li són: fins i tot la mel he llançat de la boca.*

*Això ho diu Nossis: aquell a qui Cipris no ha estimat  
no sap pas com són les seues roses florides.*

*Nossis de Lòcrida: Epigrama amorós ( devers l'any 300 aC )*

*La Rosa lluent en el seu tron de sol que acreix a l'esgaurd l'esplendor del matí de  
Mohidín ibn Arabí.*

*Ai, aquella tendral gacela !  
a qui vaig demanar el licor,  
i em regalà generosa  
el licor i la rosa.*

*Així vaig passar la nit  
bevent el licor de la seua saliva,  
i prenent la rosa en la seua galta.*

Ibn Zaydun: *Qasidas d'amor profà*

*Celle qui n'aime pas Venus sur toutes choses,  
Celle-la ne sait pas quelles fleurs sont ses roses.*

André Chenier

La rosa és símbol de llum, d'amor, de voluptositat i alhora de virginitat. La rosa és també del domini de Dionís, tan com del d'Afrodita.

*La rosa d'Anacreó, que és àmbre dels déus i suau delícia dels hòmens,  
la rosa, que és amable a la mà que la cull,  
encara que es defense amb espines de bronze.*

*Comprendre indistintament  
rosa i espina;*

*i estimar aquest moment,  
i aquesta mica de vent,  
i el teu amor, transparent  
com una aigua-marina.*

Josep Maria Sagarra: Aigua-marina ( fragment )

Les roses fresques que Luci, per indicació d'Àndria, havia de desdejurar-se l'endemà com a remei per a deixar de ser ase i tornar a ser Luci, i que només rera les mil variades

i violades aventures i peripècies li arribarien per desig d'Isis en forma de delicada garlanda.

Aquella humil i corprenedora estampa rural amb roses, aquella senzilla escena en la íntima penombra del racó de l'estable amb olor a farratge i a ordi, que Apuleu, de passada, ens mostra quasi al començ de *L'Ase d'Or*. Aquella imatge de la deessa Hipona posada en una xicoteta fornícula, a mig aire del pilar mitger que sosté les bigues del sostre, guarnida amb garlandes de roses fresques.

S'ha dit que la rosa va nàixer de la sang que li brollà a Afrodita quan un dia es va punxar el peu.

El roser de roses roges que va brotar de la sang que el drac vessà en terra en ésser escapçat pel Sant per tal de deslliurar la princesa, la més formosa de les quals l'estrenu Cavaller a la princesa va oferir. I per aquesta ardida gentilesa Sant Jordi, *Jordi el Verd*, a més de protector dels camps de blat i d'ordi, és patró dels enamorats.

*Recordes com ens duien  
aquelles roses  
de sant Jordi, la vella  
claror d'abril ? Plovia  
a poc a poc. Nosaltres,  
amb gran tedi, darrera  
la finestra, miràvem,  
potser malalts, la vida  
del carrer. Aleshores  
ella venia, sempre  
olorosa, benigna,  
amb les flors, i tancava  
fora, lluny, la sofrença  
del pobre drac, i deia  
molt suaument els nostres  
petits noms, i ens somreia.*

Salvador Espriu. El caminant i el mur: Les roses recordades

De sobra és sabut que algú de casa va dir que l'únic que faltava a les roses per a ésser perfectes és que foren comestibles, i encara algú més atrevit ha afegit que la rosa sense la literatura que li ha caigut a sobre, només seria una col petita, insípida i de colors enganyadors. La veritat és que els tendres pètals de rosa poden menjar-se frescs en amanida i fer-ne delicioses melmelades, i com en la vida cal que hi haja parers per a tot, hi ha qui creu que són les cols les que semblen unes colossals i precioses roses de color glauc, les quals, a més, són mengívoles i remeieres.

*Trenaré el violer, trenaré amb la murta el delicat  
narcís, trenaré els somrients lliris,  
trenaré el dolç safrà, amb el jacint  
de porpra, i les roses amigues dels amors,  
perquè damunt les temples d'Heliadora  
de rinxols flairosos  
la meua garlanda inunde de flors la seua cabellera*

*de bells tirabuixons.*

Melèagre de Gàdara ( cap a 135 a 65 a C )

Les cortesanes i meretrius de Roma celebraven la seua festa el 23 d'abril, jorn consagrat a Venus ericina, i es mostraven engarlandades, com afrodita, amb roses i murtes.

*Tot el pla de Ridorta era ple de clapes rosades, amb tanta profusió que, guinyant una mica, semblava rosat tot ell.*

*- Verge Maria ! I que bonic altra vegada ! - pensà la Mila, represa de l'encegament.*

*En efecte, sota aquell cel d'un blau puríssim d'ulls de verge, el turó, matisat de verds primerencs, curull de casetes rosses i cenyit per la banda de glassa del pla rosat, tenia més aparença de fantasia màgica de pintor lluminista que de cosa real i veritable.*

*Però ¿ què era aquella velga d'arc de Sant Martí que ella no podia distingir ? La Mila es decidí a preguntar-ho a l'home que reposava.*

*- Són les roses de Sant Ponç, bona dona... Les roses que s'han de beneir. Ara els horts en són plens, mes demà passat no n'hi veureu ni una: fugen a la muntanya totes.*

*L'endemà passat la Mila pogué conèixer la certesa d'aquelles paraules.*

*Ja al llevar-se, a les quatre de la matinada, veié enfilarse per la collada una corrua primerenca de rosers humans, de toies oloroses que s'obrien, tot ascendint, als aires fresquívols del matí; i més tard, a mida que s'aixecava el dia, les toies anaven multiplicant-se i espessint-se, sorgint de tots costats, per camins i drecceres, per baumes i carenes, el mateix en el fons dels torrents que en l'estimbada de Peu de Gall. A les deu del matí tota la muntanya era florida, com un immens jardí meravellós. Les campanes de l'ermita, repicant desenfrenades, semblaven cridar la gent amb tritlleig d'alegria frenètica, i la gent, sentint que tota aquella alegria se'ls ficava a les entranyes i els rebotava en els ulls esplendents, en les veus màgicament entonades i en els gestos grandieloqüents, anaven pujant sense parar, abraçats a les roses preservadores que ho embaumaven tot en sa agonía: terra, aires i cervells.*

Caterina Albert i Paradís. *Solitud*. Cap.VIII: La Festa de les Roses. pàg. 97-8

*Ella és amiga de la fulla*

*i del lluert,*

*del rierol que allà murmura,*

*i de la rosa en el poal verd.*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: La rosa i el poal*

*dolça rosa embalsamada,*

*dolça com el rajolí d'una bóta de garnatxa,*

*i com el ventre nevat d'una dolzella agraciada.*

Josep Sebastià Pons. *L'Aire i la Fulla: La rosa diu*

*Sempre benvinguda siga*

*la pluja, la fina amiga,*

*que al roser del meu llindar*

*ara ve a murmurejar;*

*el cel és color de llosa,*

*i el meu cor que reposa,*

*ara s'hi van remullant*

*tots els meus records d'infant.*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: Pluja de maig*

*Manyaga, el teu cor s'obrirà  
com una rosa embalsamada,  
i el teu llavi moll me dirà  
lo que ja deia ta mirada.*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: El mes de març*

*Vivim, morim, i les fillades  
repetiran el mateix cant;  
de nostra cendra brotaran,  
enllà dels anys, roses porprades.*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: Davant del Crist ( fragment )*

*Remota i inviolada rosa, la més secreta,  
embolcalla 'm en la meua hora d'hores; allí on  
els qui et buscaren en el Sant Sepulcre,  
o en el bocoi de vi, habiten més enllà del tumult  
i l'agitació dels somnis caiguts, i en el fons  
de pàl.lides parpelles, feixugament somnien amb el somni  
que els hòmens anomenen bellesa. Els teus grans pètals embolcallen  
les ancianes barbes, els elms d'or i robí  
dels màgics coronats; al rei els ulls del qual  
veieren les Mans Travessades i la Creu d'antany aixecar-se  
en vapors drúidics que afebliren les torxes;  
fins que el va frenesí el despertà i morí;  
i a qui va trobar Fand caminant entre el rou flamejant  
junt a una platja gris on mai bufà el vent,  
i per un bes va perdre el món i a Emer;  
i a qui va apartar els déus de la seua pau,  
i fins que van florir rojos cent matins,  
s'adelià i plorà els túmuls dels seus mots;  
i a l'orgullòs rei somniador que lluny va llençar  
corona i tristícia, rera cridar a barb i bufó,  
va habitar entre els rodamons tacats de vi en pregonas boscúries;  
i a qui va vendre llaurança, i casa, i bens,  
i va buscar per terres i illes innombrables anys,  
fins que va trobar, amb rialla i amb plany,  
una dona de formosor tan enlluernadora  
que els hòmens batién a mitjanit per un rull,  
un rinxoliu robat. Io, també, espere  
l'hora del teu gran oreig d'amor i odi.  
Quan saltaran les estreles pel cel,  
com les espurnes d'una ferreria i moriran ?  
Ha arribat, sens dubte, la teua hora, bufa ja el teu gran vent,  
remota i inviolada rosa, la més secreta !*

William Butler Yeats: *A la Rosa Secreta*



*Tot i que Ella pot fer brotar l'herba al seu pas  
i fer florir els rosers només mirar-los,  
i sap, com un adorn del seu saber,  
el secret llenguatge de les flors  
i els viaranys del cant dels aucells,  
no compta sil.labes  
ni repara en estils ni estètiques;  
ans en la paraula viva  
que batega en el fons  
del cor dels seus amants.*

\*

*Inclina-te como a rosa  
só quando o vento passe.*  
Eugénio de Andrade. Criatalizações

\*

*Rosa. Rosa do mundo.  
Queimada.  
Suja de tanta palavra.*

*Primeiro orvalho sobre o rosto.  
Que foi pétala  
a pétala lenço de soluços.*

*Obscena rosa. Retartida.  
Amada.  
Boca ferida, sopro de ninguém.*

*Quase nada.*

*Rosa. Rosa del món.  
Cremada.  
Bruta de tanta paraula.  
Primer rou sobre el rostre.  
Que fou pétal  
a pétal llenç de plors.  
Obscena rosa. Repartida.*

*Estimada.*

*Boca ferida, bufit de ningú.*

*Quasi res.*

*Eugénio Andrade. O Outro Nome da Terra: Rosa do Mondo*

*Proclamaré el cànter i la rosa.*

*Vicent Andrés Estellés. Mural del País Valencià: Poemes preliminars*

### **399.- Rosmarinus officinalis L.**

*Labiatae o lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Romer, en general a tot el territori. A Biar li diuen a voltes, romer ver per a distingir-lo del romer mascle o albí, com a La Torre de les Maçanes; o romer femella, com a Beneixama i Sella, per a distingir-lo del germà de branquetes entortillaes dit com l'albí, o romer mascle,. També a Xaló, la vall de Laguar i la vall d'Alcalà, fan distinció d'aquest romer de soques tortes, que procumbent, que s'escampa, que gira les rames cap avall i fa molts ullets, i l'anomenen romer mascle, atribuint-li més virtuts que al normal de tronc dret i rames enlairades. A Benidoleig per contra anomenen romer mascle al normal i romer femella al que para aspatarrat.

A la varietat albina se li diu, també, romer mascle a La Font de la Figuera, Moixent, Quatretonda d'Albaida, Beniaia, La Torre de les Maçanes, ), i romer blanc a Banyeres, i es creu més potent que el romer normal.

El romer mascle fa les rames enrotllades i la flor més blava i és millor ( Xaló )

El romer mascle s'arribassa cap avall, s'espeljolla tot per avall, i n'hi ha molt poquet ( Sella )

El romer mascle ( o albí ) és millor que el ver per a tot ( La Torre de les Maçanes )

Val a dir que no poques voltes algunes persones grans simultanegen romer i romero, amb la mateixa naturalitat, possiblement sense que siga per influència castellana, si més no recent.

Altres noms: Romaní.

Pel que fa a l'etimologia s'ha interpretat de dues maneres, fent-lo derivar del llatí, de *Ros*, ros, rou o rosada, i *marinus*, marí, per ser planta mediterrània i blau el color de les flors; o del grec, *rhops*, arbust, i *myrinos*, aromàtic.

*Toponímia:*

El Cau del Romeral de Caliu de Beneixama.

Hi ha el llogaret del Romaní depenent de Sollana.

Dades ecològiques: Mediterrània, sobretot occidental. Nanofaneròfit, matoll o arbust, termòfil, de dos pams a un metre d'altària, tot i que pot abastar el dos metres, de branques erectes normalment, i, a voltes, procumbents i sempre verd i aromàtic. Fa les rametes jòvens quadrades i minuciosament tomentoses, però en créixer i envellir es perden els cantells i pelets i es fan arrodonides i de corfa llisa i estripada. Les fulles naixen enfrontades i són estretes, quasi liniars, d'1'5-3'5 x 15-40 mm, coriàcies, revolutes, d'un verd fosc i brillós per l'anvers i albo-tomentoses al revers, amb flors de

calze bilabiat, poc pilós i sovint al final glabrescent amb la corolla d'un blau pàl·lid i, a voltes, intens, amb taques allargades violàcies o, més rarament, albí o blanc enterament. Aquestes flors naixen en l'axil·la o encontre de les fulles amb la rama, en breus ramellets florífers agrupats en verticil·lastres axil·lars pauciflors.

A la Península es fa per tot, com a les Illes Balears i Pitiüses, però va aclarint-se i desapareixent o manca enterament al Nord i al Nord-oest. Creix, fent brolles i matollars, o formant part del sotabosc dels carrascars, suredes i coscollars aclarits, arreu i onsevulla de la muntanya, des de vora mar a 1200 m, majorment en les carenes, collades i solanes, sobre sòls eutròpics, amb certa indiferència edàfica, preferint, si de cas, els substrats calcaris. És uns dels matolls més abundants, i el que fa una de les florides més copioses i llargues, de vegades, des d'octubre o abans fins passat el solstici d'estiu, per no dir tot l'any.

Dades etnobotàniques:

El romer és una de les herbes més conegudes, utilitzades i estimades al territori diànic i la resta de comarques valencianes i mediterrànies per la seua olor, les seues virtuts i la seua galania. És, potser, l'herba remeiera que amb més facilitat i generositat s'ofereix al necessitat durant més dies de l'any. De fet és l'herba que es cull més fàcilment. Ni tan sols demana que et vincles o t'estires: s'ofereix a les mans i copiosament. En uns moments se'n fa un manoll, i en un matí ompliries un carro, i triant el bo i millor de cada matoll.

Sobre les virtuts i excel·lències del romer ningú a casa nostra les ha glossades amb tant d'èmfasi com Fra Francesc Eiximenis en la quatorzena i la vint-i-dues de *Les Especials Belleses de la Ciutat de València* dins *Lo Proemi del Regiment de la cosa pública*:

*Abunda en precioses herbes, especialment en les muntanyes, on se'n fan de tals que, si eren conegudes en la virtut, seria gran excel·lència de la terra; les quals, no res menys, són fort precioses, així com és romaní, qui molt hic abunda, hisop, eufràsia, moradui, sàlvia, julivert, menta, alfàbega, ruda, clavellina, sajourida, gezmir, maravelles, pom d'amor, gavig, anglentina, lliri, roses, violes de Ultramar e d'altres fort precioses, moltes balàusties, celedònia, besoludí, fragasta, herba pastoral, herba Beatae Mariae Virginis, buglosa, gram, donzell, artemisa, gauda e d'altres infinides, les quals serien llongues de comptar.* P. 26. Editorial Barcino, 1927.

*“ la llenya [ ... ] que la terra aquesta vos dóna de fet, és preciós fust e fragant, ço és romero, de què en altres terres envides se'n troba una mata, e es planta per los horts en grans relíquies; lo qual romero vos adoba lo pa en lo forn, e el fa fort sà, e la fragància conforta fort lo cervell de les gents, ultra les altres propietats que ha moltes e fort precioses.”* P. 30. Editorial Barcino, 1927.

*Interrogat Prosaicus, poeta, quals eren les coses de major dignitat en lo món, respós que entre los ocells era l'àguila major; entre les feres, lo lleó; entre les bèsties brutes, lo bou; entre los reptants, lo basalís; e entre los animals, l'hom; entre les pedres, lo carvoncle; entre les fruites, la figa; e entre los peixos, la ballena; e entre les colors, lo vert; e entre los metalls, l'aur; e entre les herbes, lo romero; e entre les licors, lo vi; e entre los elements, lo foc...* p. 103-104.

Usos relacionats amb l'estimulació de la circulació de la sang i del cor:

Molt bo pel cor i moltes coses més. Bullir un o dos minuts fins que prenga color. Es pot afegir a voltes rabet de gat, camamirla i timonet ( Tàrbena )

Per al cor ( Benissili ).

El romer és bo per a la circulació i és bo per a moltes coses ( La Font de la Figuera )

Per a circulació, una o dos tassetes per dia ( Cocentaina )

Tassetes de romer, dos o tres per dia, per a la circulació i recuperar-se de les embòlies ( Margalida )

*Tisana de 4 herbes per a la circulació de la sang:*

Romer / coscollera / angilaga / i petorrí.

Es fa una bullideta, i se'n pren una tasseteta tots els dies ( Potries )

Bolliem romer, de matí en dejú, per a que destil.le la sang ( Atzeneta d'Albaida )

*Tisana per al colesterol*

Romer / sàlvia / petorrí / boletes de ginebre / maria-lluïsa / til.la ( Potries )

Tasses de romer per a “ contra-veneno “( Terrateig )

Usos ginecològics. Emmenagoga:

Romer bollit per a quan les dones tenen la regla, per a no tindre dolor i “ modificar-la “, posar-la bé, quan toca. El romer és millor si no està florit ( Beniarjó )

Tònic revitalitzant i antiastènic:

Aigua de romer per a fer ganes de menjar. Bullir el romer un ratet; i a compte de sucre es posa mel. El tractament pot durar dos o tres setmanes però és eficaç i ferm (Benimaurell)

Mastegar fulles tendres de romer per a enfortir l'estòmag ( Barx ).

Les tassetes de romer obrin les ganes de menjar ( Gandia )

Pectoral i broncodilatador:

Romer sec i posat damunt d'una planxa calenta per a fer fum per a l'asma ( Parcent )

Bafs de romer: Quan un està constipat li fan uns bafs en foc i brases i posen el romer damunt i l'entren a l'habitació ( Xixona )

És molt bo per fer bafs, quan estan constipats, tot mesclat amb espígol ( Benimassot )

Usos vulneraris com antisèptic, hemostàtic i antiinflamatori:

Rameta de romer mascle ( o albi ) per a punxar unflors de picaes i ferides com el pernical i l'estepera ( Beniaia ).

Usos relacionats amb les inflamacions i doloracions òssies, articulars i reumàtiques:

Remei excel.lent per a enfortir les cames i llevar el dolor del reuma ( Margalida )

Una tasseteta en dejú de romer per al reuma; acompanyat de bafs sobre les cames; i amb fregues d'alcohol de romer. El millor romer és el vell, grogós i patit; quan està de moguda no val res ( Agres )

Bafs de romer i caliptus per al dolor del genoll reumàtic. Perolà i manta per damunt ( Bocairent )

Banys, pegats i compreses de romer i trompins- pinyes joves, roges, fresques, no obertes -, per a les revencillaes i girons de peu ( Banyeres ).

Els pastors per a reduir les fractures o trencadures de les cabres i ovelles utilitzaven un canyisset de varetes o ulls de romer, que entreteixien ells mateixos, el qual s'enrotllava a

la pota o cama a nivell de la fractura, i es subjectava amb una veta o un cordell. Conforme anava curant-se, el romer es secava ( Castells de la Serrella )

Quan es trencava una cama una ovella feem un canyisset de varetes de romer, brot de l'any amb les fulles, i després agarraves l'animal i ajuntaves els ossets i començaves a enrotllar i lligar i als 25 dies ja li ho llevaves, i això que un trencat fins els 40 o 60 dies no es cura per a poder anar bé (El Castell de Guadalest )

És ben conegut i emprat a tot el territori l'*Alcohol de romer*:

Poseu un bon grapat de romer florit dins d'una botella plena d'alcohol de 90°, tapeu-la i deixeu a remull durant nou dies pel cap baix, trescolar i guardar ben tapat. Aquest alcohol s'usa sobretot per a fer fregues en les zones afectades per dolors musculars i articulars, i també es fa servir per a fer fregues en el coll i el pit durant els constipats, afeccions de gola, bronquitis i gripes ( Beneixama )

Fregues d'alcohol de romer destil.lat o essència de romer per als dolors articulars, dels òssos i juntures per reuma. Es pot afegir eucaliptus ( Agres ).

L'alcohol de romer per a fregar-me els genolls que tinc artrosi ( Benimassot )

L'alcohol de romer per als dolors reumàtics ( Gandia )

A Beniaia vam arregar una versió enriquida de l'alcohol de romer:

Alcohol de 90° / Romer mascle / Arraïl de card pernical / Espígol.

Es pot afegir un grapat de neu o càmfora.

Per a fregar en dolors dels ossos.

Una versió més agosarada de l'alcohol de romer ens fou donada a Beneixama:

Alcohol de Romer i d'altres Herbes per a Fregar el Dolor o el mal d'ossos i enfortir-los. Dolors musculars i articulars. Molt bo. Solució radical.

Es posa a macerar en 1 litre d'alcohol de 90° durant 9 dies, una novena:

Un poc de ruda i romer, un brot de d'agulles de pi,

9 pastilles d'aspirina i 2 pastilletes de càmfora.

Es fa un alcohol verd. No es trascola, es deixa la mescla, ho deixem sempre dins fins que s'acaba, i anem passant-t'ho, a mesura que fa falta, a botelletes menues.

El romer mascle o de flor blanca és molt bo per a l'alcohol, millor que l'altre, ens comentava una garrida camperola d'edat de la Font de la Figuera, l'alcohol per a fer banys i fregues per a la " reuma aciàtica ". Per a la cuina no, gaste l'altre. Per a fer l'alcohol primer rente el romer i quan està rentat fique 1, 3, 5, 7 o 15 brots, segons siga de gran la botella d'alcohol. Als 15 o 20 dies ja es pot utilitzar. Sempre, fins que s'acabe, el romer es queda dins de l'alcohol.

Alcohol de romer: El pose en 1 o 2 litres d'alcohol, quan més estiga millor, en flor o sense flor, això és igual. Després et fregues i va molt bé per a tots els dolors. A mi me se n'anava el dolor i les punxades. Això és boníssim (La Font de la Figuera )

Fregues d'alcohol de romer per als dolors de cames i braços. Tots els dies una volta durant 9 dies ( Forna )

Tònic capil.lar i antialopèic:

Per a llavar-se el " monyo " bullit el romer amb camamirla, i no caiga el pèl ( Ebo ).

Per a la caiguda del " monyo " posant-lo al remull en alcohol camforat ( Biar ).

L'aigua de romer és bona per a fer massatges per als cabells ( Gandia )

Recepta per a la caiguda dels cabells: S'ha de preparar amb temps. S'agarra un pot de vidre gran de vora un litre, més o menys, i s'ompli de romer acabat de collir, i després es cobreix fins a dalt d'alcohol de curar de 90°, fent que no sobreisca cap rameta del líquid; després s'agarra un puro de fumar i s'encén bé, tot seguit, cal afonar en el pot amb el romer i l'alcohol el puro encés; es tapa ben tapat i es deixa a remulla durant uns 15 dies abans de fer-ne ús, el qual consisteix a aplicar amb un cotó mullat sobre les arrels dels cabells per a que cresquen sans i no continuen caient. El tractament s'allargarà tot el temps que calga i cal renovellar el preparat passats alguns mesos ( Ademuz )

Recepta per a fer créixer els cabells en rogles o zones pelades: Fer una crema amb els següents ingredients, un rovell d'ou, un rall de llima i un altre de rom o de conyac. Estendre la crema sobre la zona afectada i esperar una mitja hora. Rentar amb aigua tèbia. Aplicar un darrer bany amb aigua de romer bullit ( Ademuz )

Usos digestius i condimentaris:

Una rameta de romer per damunt quan faig macarrons i ja estan coent-se, i a la paella quan aboque l'arròs ( Potries )

Per a guisar. Si fas una paella poses dos rametes de romer ( Terrateig )

Per a guisar ( Benissili ).

Per a fer pollastre al forn, posant el romer enseguida que s'arregla el pollastre amb alls en la cassola ( Agres )

Dos rametes o brotets solem posar damunt la paella, i és molt bo ( Beniarjó )

Dos brotets de romer per damunt quan es fa una paella ( Beniaia, Llutxent, ).

Dos o tres ullets menuts dins la paella quan comença a bullir l'arròs ( Parcent )

Un brot de romer damunt de la paella, quan ja està tota feta, i tape en un paper blanc ( Famorca )

Romer sequet i fet pols en un molinet per posar al gaspatxo i el conill ( Cocentaina )

*Lo més principal per a la paelleta d'arròs en conill és el romeret, ens deia emocionada una ben endreçada mestresa de casa de Beneixama. Si vaig bé de temps el bull a part i li pose el " caldet ", i si vaig passà de temps el pose en la quiquiriqueta o monyiqueta i la rode per tota la paelleta.*

El romer és boníssim per a la carn, io el romer el culc, el llave i el penge per a que es seque i després el pique en el morter i el faig una polseta i la garde en un potet. Per al pollastre un polset o polsaeta, no molt, sinó està molt sentit. Dos rametes per a la paella és formidable i per a l'arròs en conill ( La Canyada )

Per a fer paella el romero és molt bo, i per a gaspatxos, i inclús per a l'arròs caldós. En la paella el pose quan està acabant-se de fer, quan només queda un poquet de " caldo ", llavors agarre un brot de romer i vaig pegant-li voltes per damunt, i voltes, i no el deixe allí sinó amarga; i això és boníssim. Per a l'arròs caldós quan l'escudelle me'n fique un trosset en el plat i em menge l'arròs molt a gust. A mi m'agrà molt ( La Font de la Figuera )

Romer i timonet per a quan torres una cuixa de corder al forn. Això és especial ( Forna )

De romer en els menjars en pose menys que la frigola, perquè és més amarguet ( Romer )

*Condiment per als menjars:*

Romer, orenga, amfàbiga, timonet, frigola, pebrella, tot mesclat quan està sec i es pica ben picat, i ho tires als guisats, la carn torrà o el peix quan ja ho traus ( Potries )

*Amor del Benicadell* ( tònic i refrescant )

Desfer 300 gr. de sucre en 2 l. d'aigua que hem posat en un perol.

Tirar 1 grapat de rametes de romer.

Colar i posar en el congelador.

Desfer i beure com un granisat. ( Ontinyent. Colla "Foc i casola" ).

El romero per a posar-lo en els caragols i facen gust. Io els agarre i els tinc uns dies en el romero i en acabant quan els enganyes fan gustet de romero. Els tinc tres o quatre dies dins d'una bossa de malla de plàstic i en acabant els pose en un got o potet de cristal, en auia gelà, els tape i els pose al sol, i com va calfant-se, calfant-se van traent la molla i ix tota, una molla aixina. Aixina, més que rodant de sal el got, s'enganyen el doble. En després els agarre i rente en auia, els netege ben netets, els pegue un bullidet amb una miqueta de sal, i au, per fer una caragolaeta, en arròs caldós en naps i espinacs i en fesols secs... Ací fem avellanencs, mongetes, cristians, marinerets, xoneta, moro, però lo millor és el marineret, que allà a la font de la Garrofera de Guadassuar n'hi ha molt ( L'Alcúdia)

El romer per a criar caragols. Es posen els caragols en la caragolera o en un caixó tapat amb una tela metàl·lica en la que s'han escampat unes rametes tendres de romer o simplement una branqueta; hi ha qui tira damunt una mica de farina de blat i ho arruixa un poc. Cal canviar el romer cada 15 dies i arruixar-lo cada setmana, fins l'any. Es trien caragols grans amb la claixca ben feta. El millor caragol que n'hi ha per a guardar és el d'Abril i Maig, el de Juny i Juliol, no tant. Nodridor, saborós l'arròs en conill i caragols ( Biar )

El caragol aguanta molt i la depuració pot durar una o dos setmanes i es fa amb romer, o fenoll o timó. Si es volen criar se'ls dóna a menjar bledes o pa ( Adzúbia )

És tanta l'estima i la fe dels camperols i bosquerols diànics en les virtuts salutíferes del romer que: Abans quan anàvem per la muntanya i no teníem aigua, si trobàvem un cucó o clotet d'aigua, que ja feia un poquet de mal olor, trencàvem dos brotets de romer i els posàvem damunt de l'aigua com un filtro i bevíem ( Llutxent )

Mastegar un ullet de romer per a fer passar la set a l'estiu ( Ebo ).

Usos agrícoles i domèstics:

El perfum del romer és compta entre els olors de muntanya més volguts i tinguts per més salutífers, com l'espígol, el ginebre o el timonet. En aquest sentit fa bo recordar el que un vell savi metge nostre de la València de primeries del segle XVI recomanava: *E venint a la part preservativa, la qual stà en la bondat del ayre, en la disposició de les viandes e del beure, del dormir e del vetlar, del moviment e del repós, dels accidents de l'ànima e de la replexió e del buydament. E perquè l'ayre és dotat de una virtut celestial per la qual altera los cossos nostres e tot lo que circunda. És mester primerament se parle de la disposició, elegint loch, vila o ciutat de bon ayre, ab cómoda habitació e encara alterada ab fum de romer, ginebre, ambre, xilo, aloes, çiprer, estorachs: e aquestes coses semblants en lo hivern; e en lo stiu ab vinagre, canyes e murta o coses que alteren sa malícia.*

Luys de Alcanyiz. *Regiment preservatiu e curatiu*

La cendra del romer o garrofer o de carrasca o qualsevol altra cendra és per a fer lleixiu, el qual es pot fer servir com a detergent i un bon xampú. Primer cal remoure una

quantitat de cendra amb el doble d'aigua calenta, i posar la barreja a cobert per tal d'evitar que hi caiga alguna cosa a dins; i deixar-ho reposar dos o tres dies. El líquid que queda al damunt és el lleixiu ( Nàquera- Pep “ Rabosa “ )

El romero per als forns d'Onda. A Eslida diuen romer ( Artana )

El romer és, a més, una aromàtica i excel·lent llenya, junt a l'argelaga, el cepell i la ramulla de pi, per a encendre el foc i cremar en els forns dels teulars, de calç i, especialment, de coure pa, i també de les llars; ús gentilment expressat per aquesta ingènua *nadala* saforenca. Les evocadores i dolces nades que es cantaven rere la missa del gall en el transcurs de la Nit de Nadal en llaor del *Minyonet* o Jesuset:

*Pastorets i pastoretetes,  
feu-me “ nyenya “ que tinc fred,  
no me la feu d'angilaga ( o angilagues),  
feu-me-la de romeret.*

o la variant no menys corprenedora:

*Pastorets, si aneu per llenya,  
no porteu matagallet,\*  
aneu a aquella serreta  
i porteu-li romeret.*

\* romer mascle ( *Cistus clussii* )

Terra de flors i de mels, entre les quals és de general consens que la blanca i espessa mel de la flor del romer és la més bona, la millor que hi ha.

La cagarnera menja llavors de romer, de llicsó de perdiu, de blec, cerreig, cerreig de séquia, olivarda, ravanell i cama-roja ( La Font d'En Carròs )

La cabra se'l menja molt, brostant encara més que florit. En el mes d'agost es tiren al romer i el pelen, és quan més se'l mengen, perquè n'hi ha poc de menjar ( La Font de la Figuera )

Dades antropològiques:

*Després d'aquell repòs a la llar, em corria pressa d'anar a respirar els aires de la garriga. Finalment la retrobava. Com havia pogut viure'n lluny tant de temps ? Tot m'hi feia senyals, el matoll de romaní, les pobres feixes de vinya, el murmuri del pi de copa ampla, la seua escorça vermellova on s'immobilitzaven els regalims de resina. Com em plaïa l'acord sempre igual, el llenguatge mut de la llum, freda sobre el granit, calenta sobre les feixes de terra !*

Josep Sebastià Pons. *L'Ocell Tranquil*

A Bocairent una bella masovera d'edat criada en el mas dels Congregants, en el cor de Mariola, ens aconsellava tindre a casa sempre rams de romer i d'olivera perquè la seua presència és benèfica i lleva els aires corruptes i les males energies de la casa.



Antany, ens conten els vells, a les tavernes on venien vi, vinagre i salmorra, per a assenyalar que s'oferia bon vi, a tall de reclam, penjaven dalt de la brancalà de la porta, a la banda del carrer, una rama de romer. I d'aquest ancestral costum naix la dita popular de: *El bon vi no necessita romer* ( Bellreguard )

Sempre verd i aromàtic el romer fou consagrat pel romans a Venus, i era un símbol de lleialtat i de la constància en l'amor i de la dolça remembrança. El romer ha estat tradicionalment tingut per una flor amorosa, d'ací les dites populars com *el romaní, a qui no té amor li'n fa venir,*

En el cristianisme popular el romer està íntimament relacionat amb la Verge Maria i el seu Fillet.

Conta la tradició que el romer va traure nova brosta i s'engrandí per tal d'encobrir la Sagrada Família quan fugia dels soldats d'Herodes: *si tenia fulla verda de més verda es revestí,* diu Verdaguer.

D'ací que el romer s'anomena arbre de Maria i siga la flor de la Mare de Déu, la qual, a més, en anar a estendre els bolquers del Jesuset ho féu sobre una mata de romer, i a l'instant es van eixugar i la mata va quedar florida.

*La Virquen està lavando  
y esteniendo en un romero,  
los pacaritos cantavan  
y l'aiua se va riendo.*

Ens cantava una velleta llesta i encantadora d'Oliva, inoblidable dona, per a lloar les excel·lències del romer.

Ve't ara com la netedat, la durada i el color de la flor del romer són interpretats ingènument i enginyosament pel magí popular:

En allunyar-se els soldats, l'Infant diví va parlar així:

*Puix la vida tu em salvares,  
romaní, bon romaní,  
tes branques que són verdes  
de flors les vull embellir,  
com el mantell de la mare  
de color de blau turquí.  
A quiscuna de ses festes  
perquè vagis més bonic,  
ton vestidet d'esmaragda  
jo sembraré de safirs...  
Jacint Verdaguer: Lo romaní*

En agraïment la Verge li féu al dos regals romer : el do de florir tot l'any, fins i tot a l'hivern, a fi que les abelles poguessen trobar flors i fer la seua mel exquisida; i el do de fer flors blaves i flors blanques, les blaves per a la Mare de Déu i les blanques per al Jesuset.

El romer com a protector dels raigs i de les pedregades. Hi ha encara *La Festa del Romer* del pròsper poble de Xaló, evocadora i colorista, que se celebra en plena primavera, concretament el 28 i 29 d'abril, la vespra i el dia de Sant Pere màrtir o de Verona, i que actualment es fa el tercer dissabte i diumenge d'abril.

La vespra les gents van en animat romiatge a la muntanya i la casa del Fondo, en el cor de les solanes de la vall, a berenar bollets de pèsols o pastissos o empanades de verdura, i després cullen per la serra els costalets de romer, i a la fi se'n tornen al poble amb el preat i aromat botí i talismà. A l'endemà, diumenge, en acabar la missa es fa una processó dins l'església i es beneix el romer amb el salpasset aspergint els costalets, mentre el rector recita una oració, i a la fi amb gran alegria els xiquets tiren els costalets cap amunt i després els empomen.

*Déu i Pare nostre,  
vos donem gràcies pel romer i d'altres plantes medicinals  
que creixen a les nostres muntanyes.  
Protegiu-les del foc i de tot perill de contaminació.  
Protegiu els pobles de la nostra vall.  
I que la vostra benedicció davalle abundantament  
vers tots nosaltres, els vostres fills,  
perquè no ens manque la vostra gràcia  
en la tempesta i en la bonesa.  
Vos ho demanem  
per intersecció de Sant Pere Màrtir,  
el vostre protector, que amb Vós,  
Pare, Fill i esperit Sant  
vivi i regneu pels segles dels segles. Amén.*

Els bollos de pèsols de Xaló, de pasta de la mida, que solen fer-se amb farina, oli, aigua i ous, i ben farcits de pèsols, ceba i una mica de sobrassada.

*La Festa del Romer* s'ha fet tota la vida. Els costalets es guardaven en casa perquè és bo per a les tronades, si fa llamps o amenaça pedregades. Ma mare cremava el romer al carrer quan tronava, ens deia un vell llaurador de retorn al poble amb el cabacet al coll. Quan trona o fa llamps agarre un brot de romer dels costalets i me'l pose al cap per a que no caiguen raigs; hi ha qui el penja en la porta... ens comentava amablement Manolita l'estanquera mentre ens mostrava devanida, penjats de la paret de casa, els costalets de romer fets en la primavera anterior.

Aquesta tradicional festa del romer o de sant Pere de Verona se celebra també, duta des de Xaló, a la Drova l'últim diumenge d'abril, on els participants fan un romiatge a l'ermita amb rams florits de romer per a que els siguen beneïts.

*Lo Romani*, rondalla recollida per F. Maspons i Labrés, on el seny, esperit o ànima que habita en el romer està representat per un màgic i gentil donzell, molt gallard i ric, amo de la llenya del bosc i senyor d'un formós i fabulós palau encantat, ocult davall el forat de l'arrel de la planta, endins del cor de la Terra... “, per on s'hi introduirà, tal com Alicia darrere el Conill Blanc d'ulls de color de rosa, amb la jove llenyatera i futura esposa, que per excés de curiositat comet un error que desfà l'encant del castell i separa els amants,

El romer, la tarongina, la camamirra, el marduix, la sàlvia i les fulles del llorer són les herbes que recomanava el mestre Arnau de Vilanova als seus aforismes per a la conservació de la memòria.

També trobem en aquesta rondalla com en els amors d'Ofèlia i Hamlet de Shakespeare, la relació del romer amb el record i la facultat de la memòria.

*“ Ací teniu romer, diu Ofèlia en ple deliri amorós, que és per a recordar. Recorda'm, amor meu, recorda'm. “*

I en la nostra rondalla:

*“ collí una mata de romerí com a record seu i resolgué, costés el que costés, anar pel món a cercar-lo “*

*“ li ensenyà el romaní que duia, i el jove espós perdut, tornant-li la memòria, la va reconèixer, i se li tirà al coll abraçant-la de tot cor...”*

Una variant inversa, arredonidora i complementària, és la que ens reporta la rica rondalla *El Gegant del Romaní*, recollida a Benifallim per Enric Valor, en què se'n mostra l'ardu combat entre el costat lluminós del seny del romer, magníficament representat pel valent i deseixit Adolfet, el nét de Bertolina, mig fada mig bruixa, i fill i hereu del forner de Benifallim, i el costat ombriu o infernal del seny o poder del romer, simbolitzat per un gegant sortiller cruel i sense entranyes, “ de cos gran com el pi gros de Vacarises “, de quatre brases d'altària, més negre que la sutja, espantós i terrible, i de veu aspra i amenaçadora, el qual s'ajupia, com una rabosa en el seu cau, davall d'un romer molt tapit, sedós i ufanós, que creixia un braç alt vora el marge pedregós d'un bancalusseu erm, en les grandioses, geliues i soliuues muntanyes del coll de la serra del Rontonar. D'allí estant esperava per vore si algun llenyater, caçador o caminant incaut i desgraciat li estirava les rames i provava d'arrancar-lo, i al crit de “ Si m'estires els cabells, me n'eixiré amb ells “, eixir i poder així segrestar-lo i endur-se'l com a esclau o encantar-lo, tot tornant-lo planta d'ornat de l'espaiós i formós hort del seu grandió i fabulós castell encantat, sempre nou i polit, ubicat al bell mig d'una pelada illa solitària, amb més de deu altes torres i llargues muralles emmerletades, i rodejat d'una espessa arbreda, on tenia captiva una princesa. A aquest castell s'accedia a través d'una llarguíssima escala enllumenada per unes esparses pedres fosforescents, que davallava terra avall del forat de l'arrel de l'ufanós romer, que menava, al capdavall, en una solitària cala davant de la mar i no massa lluny de l'illa encantadora.

A la fi de moltes proves i peripècies, sortilleries i aventures, el jove Adolfet, com un nou Teseu local, aconseguirà matar l'orgullós i horrorós gegant i alliberar la princesa segrestada, bellíssimament representada per Enriqueta, una polida joveneta, filla de Teulada i de pares pescadors.

\*

*I miro el cel: que és alt, quin blau desert !*

*I miro aquesta pau del meu camí;*

*no n'hi ha pas cap al món de tan obert,*

*que tinga tant perfum de romaní !*

Josep Maria de Sagarra. Chora.

\*

*Quan les volgudes muntanyes  
deixava el pobre catiu,  
plorant, colli d'una penya  
un brotet de romaní.*

*Passà terres i fortunes,  
però resant cada nit,  
besava el pobre, besava  
un brotet de romaní.*

*Un dia d'hivern, les ones  
tragueren un mort, ai trist !  
Estret en la mà tenia  
un brotet de romaní.*

Joan Alcover. Amor de pàtria.

\*

*Yo comí de la retrama  
y de la flor del romero,  
però no hay comida más amarga  
que olvidar l'amor primero.*

Arreplegada a Oliva

**400.- *Rubia peregrina* L. subsps. *longifolia* (Poiret) O. Bolòs**

*Rubiaceae*

*Rubiàcies*

Noms populars diànics: Rapa-llengua ( Benissili, Parcent, Xàbia, Benissa, Pinos de Benissa, Calp, Pedreguer, Fleix, Quatretondeta de la Vall de Seta, Benimassot, ); rapa-llengües ( Salem ); raspa-llengua ( Alfafara ); llengüeta ( Benimassot ), llengüetes ( Forna ), talla-llengua ( L'Abdet ), rata-llengua de muntanya ( La Torre de les Maçanes )

Llapassa ( Biar, ),

Tintorera ( Cocentaina )

Greixolera ( Benimarco ), greixonera ( Benissa )

Llengua de bou ( Adsúbia )

Rúbia tintòrea ( Cocentaina ); roja, la mata.

Rubiatet ( Forna ), l'arrel.

*Rubia* perquè a causa de les cremors de l'estiu acaba prenent un color roig intens, i *peregrina* perquè s'enganxa per les fulles a la roba de la gent i a les potes del bestiar, i així viatja i es reproduïx per esqueixos.

Dades ecològiques: Mediterrània. Faneròfit escandent o enfiladís molt abundant, que pot amidar fins els 20 metres. Aquesta subespècie a diferència de la tipus que fa verticils foliars amb quatre peces el·líptiques o ovals més curtes, els fa els amb unes sis peces lanceolades i, almenys, quatre voltes més llargues que amples. Es cria als boscs perenifolis litorals: pinars, carrascars, runars, margenades, arrossegant-se pel cru pedregallar i, més sovint, enfilant-se i emparrallant-se pels arbusts i arbre veïns.

Dades etnobotàniques:

Per a tallar les diarrees estivals ( La Xara, Benissa,).

Molt bo per a la diarrea ( Castelló de les Gerres )

Bullida per a la colitis ( Potries )

Per a la inflamació interior, diarrees, indisposicions ( Benissili )

Un grapaet de fulles de rapa-llengües, bullit un poquet, es fea per a totes les inflamacions i infeccions, i " pucos ". En tres gotets bo, curat. Les fulles com més fetes, més velles millor que les dels brots jóvens ( Salem )

La rapa-llengua ma mare la fa per a la diarrera ( Quatretondeta de la Vall de Ceta )

Raïl per al rinyó i les pedres. Tendra o seca. Cinc o sis trossets com el dit per litre. Fa l'aigua rogeta (Cocentina)

L'arrel de les llengüetes, el rubiatet, és una meravella per a les pedres i la inflamació del rinyó. Ho bulls i tots els matins ne prens un got ( Forna )

La greixolera o rapa-llengua és un dels components més importants de *La bossa de les vint-i-cinc herbes*, que al lluminós poble de Benissa preparen cada any per a guarir-se els constipats i encatarraments bronquials, el qual està fet amb la mescla de les següents herbes:

**Rapa-llengua** ( *Rubia peregrina subsp.longifolia* ). A Benimarco li diuen greixolera. Molt bona per a la inflamació. **Romer** ( *Rosmarinus officinalis* ). **Herba cinc costelles** ( *Plantago lanceolata* ). **Herba de la sang** ( *Paronichia argentea* ). **Guardalobo** ( *Verbascum thapsus* ). **Herba-lluïsa**. Nou ulls d'esbarzer. Nou fulles de nispero. **Orenga**. **Herba-sana**. **Menta**. **Fríula** ( *Thymus vulgaris* ). **Fríula vera** ( *Teucrium capitatum* ). **Sàlvia**. **Tarongina** ( *Melissa officinalis* ). **Escabiosa** ( *Escabiosa atropurpurea* ). **Pepinella** ( *Sangisorba minor* ). **Setge** ( *Helianthemum origanifolium* ). **Rabet de gat** ( *Sideritis angustifolia* ). **Herbeta dorà** ( *Ceterach officinarum* ). **Fenàs** ( *Brachipodium retusum* ) - rebaixar la sang -. **Malva - rosa**. **Brotònica** ( *Teucrium homotricum* ). **Herba escurçonera** ( *Teucrium flavum* ). **Herba blanca** ( *Mercurialis tomentosa* ). **Herba de la pulmonia** ( *Helianthemum lavandulifolium* Miller ).

Es pren una tassa a la nit calenta amb mel, i te'n vas a dormir. Les herbes tenen més propietats si es cullen al mes de maig.

La rapa-llengua fa les arrels molt llargues, i són molt buscades pels porcs com la xufeta dels cresols ( Parcent ).

La rapa-llengua i el cresolet bullit per als porcs ( Benissa )

Això afegeix als conills; les cabres i les ovelles si que se la mengen però els conills no.

En les angilagües bordes anava molta raspallengua i n'hi havia que triar ( Alfafara )

Això el " ganao " s'ho menja molt ( Benimassot )

Bullit per a donar de menjar als porcs ( Calp )

**401.- Rubus ulmifolius Schott.**

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Esbarzer o asbarzer ( Ebo, Castells de la Serrella, Parcent, Pedreguer, Benissa, Ontinyent, ), **albarzer** ( Cocentaina, Alcoi, Muro, Agres, Alfafara, Beniflà, Oliva, Forna, Sanet i Negrals, Benimeli, Jesús Pobre, Benirrama, Benissivà, Planes, Beniarrés, Almudaina, Benimarfull, Benillup, Benimassot, Famorca, Fageca, Alcoleja, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Sella, Terrateig, Castelló de Rugat, Aiello de Rugat, La Pobla del Duc, Otos, Benicolet, Ontinyent, ), ambarzer ( Simat, Almiserà, Llutxent, Albaida, Carcaixent, ), ambraser ( Bellreguard, Daimús, Beniarjó, L'Orxa, Castells de la Serrella ), ambarcer ( Terrateig ), albarzera ( Artana ), albardissa ( Alfafara ), brasé ( La Jana )

Romiguera ( Sant Carles de la Ràpita, Amposta, ), rominguera ( La Jana )

Sarsal ( Tibi ); arnet, equivocadament ( Beneixama, Biar, ).

Albarzeral ( Artana ), el col·lectiu.

Móra d'esbarzer o, simplement, móra, el fruit, a tot el territori. A L'Orxa diuen quan un rodal està ple d'ambraser: no vages per allí que està tot bardissat.

A Alfafara solen dir-li a la mata solitària o menuda, albarzer, i a la població espessa, albardissa.

L'albarzer en quatre dies fa un albarzeral, diuen a Famorca.

A L'Orxa, tot i que a la planta li diuen ambraser, quan un indret n'està ple, diuen que està bardissat. “ No vages per allí que no podràs passar, està tot bardissat “.

*Toponímia:*

La Mallà de l'Ambraser de Castells de la Serrella, dalt de la penya del Bosc i de la mallà del Puntal

La Cova de l'Albarcer de Carrícola

La Cova de l'Ambarzer de Castelló de Rugat.

La Font de l'Albarzer de Llutxent, a la vora esquerra del riu de Pinet, dins del caixer i a 300 metres abans d'arribar a la font de la Murta de Benicolet.

La Font de l'Ambraser de Xeraco, en la capçalera del barranc de les Fonts, voltada d'esbarzers, garrofers, galzerans i murteres gegantesques.

El Cau de l'Esbarzer del romeral de Capa de Beneixama.

El Cau de l'Esbarzer de Santamaria i cau dels Esbarzers d'Honòrio al pas del riu Vinalopó per Beneixama.

El Cau de l'Arnet del barranc de Beslliure de Biar.

Dades ecològiques: Euroasiàtica. Poques plantes per raons evidents i punyents són tan conegudes com l'esbarzer, aquesta liana espinosa, tan invasora i abundant a les nostres valls i muntanyes, on abasta sovint formacions molt voluminoses, brostant incansable dalt les ribes altes dels rius i dels barrancs, en les orles del bosc i dels camps de conreu, pels herbassars frescals i arreu on hi haja una mica d'humitat i un marge, un mur, un arbre, un camí o un tros de terra verge o erma a envair.

Ací ne tenim de dos classes d'albarzers, un en punxes i un altre sense punxes ( Jesús Pobre )

Dades etnobotàniques:

Usos culinàries:

Els fruits o móres són molt preats, a totes les comarques i contrades, com a fruita silvestre de darreries d'estiu, fruita fresca i abundosa; inclús hi ha qui en confita o en fa pastes.

Els llauradors pelen i es mengen els ulls o brots tendres de l'esbarzer com una sort d'espàrrecs:

Ulls d'ambrazer pelats per a menjar com espàrrecs ( Beniarjó )

Ulls d'albarzer per a menjar tendres ( Alfafara )

Ulls d'albarzer pelats per a menjar ( Penàguila, Pedreguer, )

Mos menjàvem els ulls d'albarzer ( Terrateig )

Els ullets de l'albarzer són bons de menjar, en guerra en colliem ( Benirrama )

L'ullet de l'albarzer també és bo de menjar ( Benimarfull )

Els ullets d'albarzer són boníssims, a soles o mesclats en verdura ( Benimassot )

Els ullets trencats d'ambrazer per a menjar com els de la vinya ( Llutxent )

Cóps ( fillols o ulls ) d'ambrazer, quan es talla la mata i broten, pelats es mengen com un espàrec ( Albaida )

La punta de l'albarzer, tendret, li pegues un mos i te'l menges ( Famorca )

Per a la sét peles la punta d'una rameta d'albarzer i vas xuplant ( Carcaixent )

Usos medicinals:

L'aigua d'esbarzer és bona per a alleujar les inflamacions de la boca i de la gola, i en tasses es pren en dejú per a netejar la sang.

Posar-se un ull d'albarzer en la boca i xuplar per al mal de geniva ( Benirrama )

Ulls d'esbarzer ( brots terminals ) bullits per a les diarrees llargues o també pelats i xuplats com un cigarret ( Ebo ).

Brots bullits d'albarzer per al costipat ( Muro, Benifallim, )

Fulles bullides d'albarzer per a netejar ferides ( Alcoleja )

Fulla per a posar damunt d'un gra ( Cocentaina )

Una fulleta d'albarzer col·locà damunt d'un malet, un granet que s'infecta i fa pus, xupla el pus, ho desinfecta i ho rebaixa ( Famorca )

*Tisana antidiarreica (Bolulla):*

Nou ulls de gall (o d'esbarzer)

Una fulla de nesprer o dos trosjada

Algunes voltes feem melmelada o confitura de móres madures, de cireres, de poma, de tomaca, de meló i de tot ( Benillup )

Els peus d'albarzer per a empeltar rosers ( Cocentaina )

Dades antropològiques:

Que l'esbarzer és un "enemic" declarat per al llaurador és cosa que ve de lluny, com es natural, i així ho trobem ja enregistrat en l'Odissea: Tot sol dins del seu erol fruiter, entrecavava un arbre, cofat amb una gorra de pell de cabra i amb una túnica espentolada i guarnit d'uns manegots als braços per tal d'esquivar les esgarrinxades dels esbarzers, va trobar Ulisses en tornar a Ítaca rera vint anys, son pare Laertes, ja per la vellesa cruixit. Cant XXIV

*S'hi passen plans, rius, torrents i congosts força dificultosos; hi ha terribles camps d'esbarzers on us engolfarieu i us enganxarieu per mesos o peririeu amb les vostres robes i carns esqueixades...*

Enric Valor: El castell del sol. Obra literària completa, vol.I: p. 96

*Mestrestant, Amèlia treia la petita taula pagesa i baixava l'ampolla de l'aiguardent d'herbes, i una altra de mistela de Beneixama i una més de xarop de fruites per a les dones. Després va traure una abundosa plàtera de riques coquetes ensucrades, rotllets d'aiguardent, pastissets d'ametla i altres llepolies de mida casolana, i gots i copetes. A la vora deixà la botija d'aigua fresca. I en acabant, amb fraterna promiscuïtat de criats i patrons, s'esdevingueren els "colpets" de nuvolets anisats i copes de mistela i bells gots de xarops de móres amb aigua fresca de l'aljub, acompanyant aquelles pastes delicades cuites per Amèlia i l'Ermínia en el forn del mas i sota la direcció curosa de la mestressa vella.*

Enric Valor: Temps de batuda. P.203

*...com que era fosc i ell no sabia on les donava, s'havia errat un pèl del camí i caigut enmig dels esbarzers del marge: amb pena i treballs havia pogut eixir-ne, ben engarrinxat de mans i cara.*

Caterina Albert i Paradís. Parricidi

*M'exalta de vegades  
encara el net perfil  
de la muntanya esquerra  
retallat contra el cel  
de llum diamantina.  
Però estic en un lloc  
de bardissar i malesa  
i ja el sol de la tarda  
m'escalfa de biaix.*

Joan Vinyoli: Hölderlin ( fragment )

Preciosa aquesta primicera aparició de l'esbarzer a les nostres lletres, de la mà del mestre Arnau de Vilanova, el qual compara els humils i vers creients perseguita a aucllics acults en els espinosos esbarzers: *Cells qui amen la veritat del cristianisme e ara estan amagats així com perles en arena e moixons en barça d'espines e tortres en selva per la multitud e.l poder dels adversaris.*

*Dona borrosa i alta, en el silenci  
de la tarda que mor vora el sanglot del riu,  
una paraula teva  
fóra cant de bardissa, rossinyol mai no vist.*

Jordi Pàmias i Grau. Terra cansada: Magnòlies



D'Alcoi ens arriba el refrany popular que diu:

*En febrer, fulla ha d'haver;  
si no de morera, d'albarzer.*

Quan d'una família mediocre naix algú amb virtuts es diu que també: *D'un albarzer ix una rosa.*

Hi ha l'anècdota o xicoteta contalla popular referida a l'esbarzer en la qual un fadrí babau s'hi enganxa, atribolat per la fosca de la nit, quan tornava de festejar la núvia, veïna del poble del costat, el qual, pres per la por, creu que ha sigut enxampat per algun fantasma o lladre, ja que no s'atreveix a girar-se, i es passa tota la santa nit tremolant i clamant que l'assolten, la qual nosaltres hem sentit referida a Almoines i el Real de Gandia, i que Josep Bataller descriu graciosament en la rondalla *La Nit de les Ànimes*, arreplegada a Ador, referida a Pepet del Rei i Teresa de Palma, i que Pep Coll també la descriu, en una enriquida variant i amb més gràcia encara, a *Les Muntanyes Maleïdes*, referida al poruc sastre Mancurro de Castelló de Sos, dins del capítol dedicat als ximplers o beneïtons o faltats d'un bull.

*El meu país sap a móres salvatges  
en l'estiu.*

*Ningú no ignora que no és gran,  
ni intel.ligent, ni elegant el meu país,  
però té aqueixa veu dolça  
de qui es desperta enjorn per a cantar en els esbarzers.  
Rarament he parlat del meu país, potser  
ni tan sols m'agrada, però quan un amic  
em porta móres salvatges  
els seus murs em pareixen blancs,  
i me n'adone que també en el meu país el cel és blau.*  
Eugénio de Andrade. O Outro Nome da Terra: As Moras.

*El Vernissa conversa amb els baladres,  
el castell del Borró amb unes móres  
d'esbarzers enllaçats a les ruïnes.*

Joan Climent. Els Colors de l'Arc Iris: Oda a la Safor - 4. Fragment

*Groga argelaga  
i àrid cel blau.*

*Puny l'aire fred,  
l'esbarzerar.*

Jordi Pàmias i Grau. *Terra cansada: Alta Segarra*

*Crec que una fulla d'herba no és menys que el  
camí recorregut per les estrel·les,  
I que la formiga és perfecta, i que també ho són el  
gra d'arena i l'ou de la griva,  
I que la granota és una obra mestra, digna de les més  
altes,*

*I que l'esbarzer podria ornar les estances del  
cel,  
I que la més menuda junctura de la meua mà pot  
humiliar totes les màquines,  
I que la vaca pasturant amb el cap cot ultrapassa  
totes les estàtues,  
I que un ratolí és un miracle capaç de confondre  
mil.lions d'incrèduls...*

Walt Whitman. Leaves of Grass: Cant de Mi Mateix - 31

#### 402.- *Rumex acetosella* L. *subsp. angiocarpus* Murb.

*Polygonaceae*

*Poligonàcies*

Noms populars diànics: Griella, riella, com una contracció d' " agrella " ( Penàguila );  
agret-i-dolcet ( Cocentaina ); vinagrella ( Fageca, Famorca, Tollos, )

Altres noms: agrelleta.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Teròfit escapós. Herba multicaule, sovint  
vermellosa; rizoma repent. Tèpals interns ovats, sense grànul, i adherits a la núcula; a  
diferència de la subespècie tipus que no els té adherents. Raríssima al sud de l'Ebre.  
Creix en pratells terofítics sobre substrat sorrenc, com al Racó de Sanxo i la Planeta del  
Portixol de la serra Grossa, assenyala Toni Conca.

Nosaltres l'hem trobada al barranc del Salt de Penàguila, davall del màgic pont de Santa  
Llúcia, que és un barranc molt ombriu i empinat, acarat a tramuntana.

Dades etnobotàniques:

Mengívola en cru i cuita. Molt coneguda encara, i abans molt estimada, a Penàguila com  
a verdura per a consumir en fresc directament de la muntanya o a casa, per a adobar  
ensalades i per a coure o fregir sola o amb altres herbes silvestres com roselles,  
conillets, xicoires o calcides i fer cocotets i minxos. Els braus habitants de Penàguila,  
la tenen com una herba i una verdura exclusiva del barranc del Salt i per tant del poble.

#### 403.- *Rumex crispus* L.

*Polygonaceae*

*Poligonàcies*

Noms populars diànics: Esparadella ( Grau de Gandia, Oliva, Ebo, Benissili, ),  
esparadelletes ( Beniaia ), asparadella ( Beniaia, Benidoleig, ), esparaella ( Alquerieta de  
Guardamar, El Real de Gandia, Beniopa, ), asparaella ( Grau de Gandia, Almiserà,  
Verger, Setla, Benimeli, Atzeneta d'Albaida, ), paradella ( Beniarrés, Alcalà de la  
Jovada, Cullera, ), paraella ( Bellreguard, Potries, ), panadella ( Beniarjó, Benialí,  
Benissivà, Beniarrés, Benimassot, ), aspanadella ( Benialí ), panaella ( Beniarjó, L'Orxa,  
Pego, ), panaellera ( Pego ), esparavella ( Xaló, Castelló de les Gerres ), paravella (  
Castelló de les Gerres, Salem, Quatretonda de la Vall d'Albaida, Famorca, )

Coleta borda ( Miramar )

Llengua de bou ( Piles, Gata )

Llengua de gos ( Nàquera )

Bledana ( La Xara )

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Hemicriptòfit escapós. Pastures, guaretons,  
màrgens frescals, herbassars alts sobre sòls humits, normalment als vorals dels rius,

regadores i sequials com el *Rumex conglomeratus Murray*, però s'endinsa més pels bancals d'horta o del secà amb terreny humits.

Dades etnobotàniques:

És molt bo de verdura ( Ebo ).

La fulla és verdura com els espinacs, i l'espigó granat medicinal ( Benialí, Benissivà ).

També ho posàvem en la verdura ( Benissili, Beniarrés, ).

Fea aspanadella per a verdura amb roselles ( Benialí )

Panaelles bollides en arròs caldós ( Beniarjó )

Ma mare que volia molt les herbes, mos fea l'arròs caldós en panaelles, en lloc de bledes (Beniarjó).

Han de ser molt tendretes. A vegades hem anat a fer herbes i no n'han trobat moltes, i hem dit, mira allà quines paraelles tan tendretes que estan, i n'han fet, i les hem bullides en companyia de les herbes que hem agarrat ( Potries )

L'esparadella a voltes algú n'ha fet en companyia de les cama-roges però poc ( Oliva )

La paravella la bullien primer ben bullideta i després la fregien ben carregaet d'oli en un allet tallaet, i tot lo món a mullar i menjar pa ( Salem )

Quan estan tendres per a bullir-les mesclades amb cama-roges ( Llutxent )

És bo per a verdura ( Famorca )

Això és verdura amb cama-roges i llicsons ( Alcalà de la Jovada )

Quan vivia a Cullera de jovenet mos menjàvem les paradelles mesclades en les cama-roges ( Simat )

Les paravelles si eren tendretes, a voltes, les feem també, aixina, mesclades, però això ho feem més per als conills ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Usos medicinals:

Fulla posà damunt dels grans per a rebentar-los i " aixuar-los ". La part que mira a terra per a rebentar i la que li pega el sol per a eixugar ( Beniarrés )

Rels d'asparadella per a la diarrea. Soqueta es rosega i es xupla com la regalíssia de bastó ( Benidoleig )

Per a beure-se-la per a la diarrea. No n'hi ha res com l'esparavella per a la diarrea. Bullidet. Rams florals granats quan la planta es seca perduda en el bancal. Una o dos tassetes i desapareix; no una tasseteta xicotiu; normalment a la primera tasseteta s'estanca la diarrea; i si després no està estancà, se'n pren una altra. Si es pot prendre en dejú millor per a la persona. Es quan més bé va ( Castelló de Rugat )

S'usa l'arrel fresca trossejada contra les almorranes. Es fan tres trossets d'arrel i es posen dins una bosseta de tela que es penja al coll, tocant el cos. A mesura que es sequen el trossets d'arrel van secant-se i desapareixent les almorranes. És millor fer-ho en lluna minvant ( Nàquera- Pep " Rabosa " )

Com a substitut de tabac:

Ací ho gastaven en guerra per a fer cigarrets, com a tabaco, i s'apanyaven. Mon pare la secava per a fer-se cigarrets ( Bellreguard )

Hi ha hagut qui s'ho fumava, paraella, quan la guerra, i fulles de favar ( Bellreguard )

En temps de guerra collien les fulles de l'esparaella i les secaven i se les fumàven ( Alquerieta de Guardamar )

Fulles per a fumar ( Grau de Gandia ).

Els hòmens la secaven en guerra per a fumar ( Almiserà )

La llengua de bou no té punxes, eixa brossa es cria per les séquies, i no es menja com les clotxòines i els llicsons; mosatros mo la secàvem i mo la fumàvem ( Piles )

N'hi ha qui ho gastava per a fumar quan no n'hi havia tabaco. Ho desfeen sec, ho plegaven i ho fumaven, era quan es va acabar la guerra i en la guerra ( Piles )  
Els vells, quan la guerra, ho secaven, la fulla, i ho famaven ( Grau de Gandia )  
Ho segaven i ho secaven per a fumar quan no n'hi havia ( El Real de Gandia )  
Abans ho gastaven quan no n'hi havia tabaco. Ho secaven i fumaven això ( Beniarrés )

**404.- Rumex intermedius DC. in Lam. et DC.**

*Polygonaceae*

*Poligonàcies*

Noms populars diànics: Agret ( Beniaia, Alcalà de la Jovada, ); agret-i-dolcet ( Cocentaina ); vinagrella ( Fageca, Famorca, Tollos, )

Altres noms populars: Saladet.

Dades ecològiques: Mediterrània nord-occidental. Hemicriptòfit escapós. Herba de rabassa gruixuda; amb les aurícules basals de la fulla sovint bilobulades; panícula ampla, repetidament ramificada; tèpals interns més o menys circulars, amb un grànul a la base. Creix als pasturatges i herbassars de vessants d'obaga, als boscs clars i ombriens.

Dades etnobotàniques:

Quan anàvem a fer almelles o olives els menjàvem crus ( Beniaia ).

S'ho menjaven conforme estan ( Alcalà de la Jovada )

Siguent xicons anàvem a buscar-la i ens la menjàvem, i para agreta ( Famorca )

L'agarrava, l'espolsava i me la menjava com un burret ( Fageca )

**405.- Rumex palustris Sm. {= R. maritimus auct. }.**

*Polygonaceae*

*Poligonàcies*

Noms populars diànics: com el *Rumex crispus*.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Teròfit escapós. La trobarem quasi únicament a les parts baixes del riu, com al Serpis, on es fa vore en herbassars alts i nitròfils sobre els sòls entollats o embassats dels vorals.

Dades etnobotàniques: Com les altres paradelles.

**406.- Rumex pulcher L. subsp. Woodsii (De Not) Arcangeli**

*Polygonaceae*

*Poligonàcies*

Noms populars diànics: Penqueta ( Beneixama, ) i en general paradella com els restants congèneres.

Dades ecològiques: Mediterrània macaronèsica o holàrtica. Hemicriptòfit escapós. Herba nitròfila que es fa prou trobadissa a tot el territori en les vores dels bancals i de les senderoles i en medis ruderals. Fa una fulla d'un verd més fosc i d'un perfil inconfusible, una fulla panduriforme, que s'estreny al mig, i recorda els contorns de la caixa d'un violí.

Dades etnobotàniques: comestible com els restants congèneres.

#### 407.- *Ruscus aculeatus* L.

*Liliaceae*

*Liliàcies*

Noms populars diànics: Rusc ( Benirrama ), brusco ( Benissa ), brusgo bord ( Agres )

Gasserà ( Grau de Gandia, Beniflà, ); gassarà ( Oliva )

Cuetes de tro ( Castells de la Serrella ), coeta ( Pinos ); gamó tronaor ( Llutxent, Quatretonda ), gamonera ( Terrateig ), gamó ( Benirrama )

Llengua de dona ( Ondara ), perquè té una punxa enmig.

Murta ( Oliva, Jesús Pobre, Gata, Artana, Ain, ); murta vera ( Artana, Ain, )

Altres noms: Cirerer de Betlem, boix marí.

Dades ecològiques: Mediterrània. Pel que fa a allò que en aquesta dreta i punxant planta ens fa pensar en les fulles cal remarcar que es tracta realment d'unes tiges comprimides o rames de creixement limitat, laminars i verdes, amb tot l'aspecte i àdhuc amb les funcions de les fulles, anomenats botànicament, fil.locladis, que s'originen a les axil·les de les diminutes i veritables fullies, sovint atrofiades; llur natura caulinar es fa palesa quan descobrim que fan flor i fruit just en el seu centre. Planta de tendència dioica, amb petites i poc vistoses flors de color blanquinós que naixen solitàries o geminades a la cara superior del fil.locladi i a l'axil·la d'una bràctea purpuràcia. Fruit en baia, redó, carnós i de fina coloració vermella intensa. Creix només a les ombries altes, humitenques i tramuntanals del territori, fent de sotabosc als carrascars, els matollars espessos o els boscos de feixeres, aurons, gal·lers, moixeres i corners.; puja fins vora els 1400 m.

A recordar el seu germà el galzeran major o prim ( *Ruscus hypophyllum* L.), planta monoica de flors que naixen, una o més, tan a la cara superior dels cladodis com a la inferior, i de baies del mateix color roig intens però més grosses, d'uns 2 cm. És una planta que es cultiva prou com a ormanental, en les cases i en els passejos, parcs i jardins, i encara que es pròpia de la mediterrània del sud, fent de sotabosc de les zones boscoses més càlides, en la Península solament apareix espontània amb certa abundor en el camp de Gibraltar, existint a les terres valencianes una única població coneguda, acantonada en els rodals més elevats i menys xafigats de la roca del Montgó.

Molt forta i molt dura, no es seca ni es mor mai ( Oliva )

Dades etnobotàniques:

Gassarà per a les sepières. Se'n fa a la penya de l'Àliga ( Oliva )

Abans el feien i se l'enduien a Dénia i a Gandia per a peixcar la sépia amb els mornells ( Benirrama )

Abans els pescadors del Grau anaven al castell de Benirrama a fer gasserà per a peixcar sépies, posant-la al fons de les nanses fetes de junc i en forma de campana amb un embut a la boca per on entren les sépies per a desovar. Es tiren a la mar no massa dins, lligades a una corda i l'endemà ja es pot anar a arplegar el botí ( Pescador de Beniflà al Grau de Gandia )

El gasserà el gastaven per a peixcar la sépia. Posàvem dos rametes en el cul de la nansa doblaetes, i les sépies entraven allí a " cagar " ( o fer la posta dels ous ), entren i ja no poden eixir. No n'ha fet io de gasserà en Lloc Nou; es cria a l'ombriu, en el mateix repeu de la muntanya, pujava a segar-lo amb el tio Pepet del Ravalet, i el feiem a feixets. Ara hi ha qui posa rametes de pinet però no dura res, només una setmana, i el gasserà pot durar 25 o 30 dies. Les nanses poden tindre l'altària de la cintura d'una

persona, i estan fetes de canya pelà i refinà i junc, són paregut a un almornell que es gasta per a peixcar l'anguila a les séquies ( El Grau de Gandia )

**Dades antropològiques:**

Abans es feia un dia de festa a l'any, durant la qual rere calfar al caliu l'arraïl blanca de la cueta, es colpejava fort la rama sobre terra tot fent un gran tro ( Castells de la Serrella )

Trona més que l'altre gamó. Per festes pegàvem contra les parets i feia un tro com si fora un " petardo ". Primer es calfaven els tronquets, clavant-los un pam o un pam i mig en les fogasses però sense que es cremara, fins que començaven a traure pelletes, en un minut n'hi havia prou; i en seguida, si es gela no trona, li pegaves al cantó de la paret i tronava. Quan era menut mon pare i jo anàvem als cingles de Terrateig en el burro a fer- en una càrrega per a les festes i ho veniem a dotzenes. Estiraves el tronquet i eixia amb la part blanca. Com més llargs millor ( Llutxent )

En Llutxent eixa herba, les arrels que cria les calfen en el foc i peguen en terra i fa plom ! ( Terrateig )

#### **408.- *Ruta angustifolia Pers.***

*Rutaceae*

*Rutàcies*

Noms populars diànics: Ruda, a tot el territori, també rudera ( Beniarjó ); però en alguns casos hem escoltat també, ruta, com en alguns llauradors de Castells de la Serrella.

Dades ecològiques: Mediterrània centroccidental. Matollars eixuts calcaris, solanes castigades. És una planta que es deixa vore arreu del territori. Amb igual nom i ús es crien també a terra nostra altres rudes com la *Ruta chalepensis L.* Mediterrània central i occidental.

#### **409.- *Ruta graveolens L.***

Noms populars diànics: Ruda, a tot el territori, també rudera ( Beniarjó ); ruda o ruda vera ( Benissa )

Dades ecològiques: Mediterrània oriental. Sol trobar-se vora les velles alqueries i dels antics masos, on es cultivava per a protegir la casa i fer-ne ús com a remeiera i màgica.

Les gegantesques rudes veres del Mas de Cardos de Canelles de Benissa, prop de l'Estret.

Dades etnobotàniques:

Ma mare prenia ruda quan li pareixia, perquè li agradava, anava a l'hortet collia dos o tres brotets i se'n fea una tasseta. Ella sabia de tota classe d'herbes, tenia el rebost ple d'herbes: el mesto, l'alborcer, l'arenària, el gorromino, de tot, dins d'uns saquets que penjava en els clauets d'uns llistons que li havia fet el fuster a postes ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Per a netejar la sang, en grans, forúncols i èczemes. Novenari: dos brotets tendres per tassa ( Bolulla ).

Per a les calentures grans, convulsivants: picar i pastar en un mortetret: un bon manoll de ruda - dos o tres brots ben fullats -, un raget o unes gotetes de vinagre i tres caps

rovellats de sardina salada. I posar, en forma d'emplastre, baix de la planta del peus. També per als peus freds ( La Font d'En Carròs ).

A casa n'hem tingut sempre una planta de rudera. Ho gastàvem per a la inflamació dels ulls. Molt bona per a rebaixar la inflamació dels ulls rojos i apegats. Ruda bullida i amb un cotó-en-pèl es netejaven els ulls. Posàvem una rameta en un got d'aigua o més i bullia uns vint minuts o mitja horeta, que traguera color. Feia una aigua verda i una aulor lletja ( Bellreguard )

Bany de peus en aigua de ruda per als mals d'ossos o esperons del taló ( Benissili )

Ruda bullida per a rentar els " mals " i pelats dels gossos i els escaldats dels animals de càrrega; també per a la inflamació dels ulls o de la vista de les persones. Bullir un grapaet de ruda en un casset d'aigua ( Oliva )

CERATO de RUDA o UNTURA VULNERÀRIA de RUDA: Tres ullets de ruda, tres de romer mascle (*Rosmarinus officinalis var. albina*), tres de timó mascle (*Teucrium capitatum*), tres de perico (*Hypericum perforatum*) i posava també tres ullets de juliverda, i afegia una culleradeta de sagí de porc mascle, un tallonet de cera verge que li arplegaven els meleros i una xorraeta d'oli d'oliva. Fea una frigideta que li pareixia bé, no molt fregit, i quan perdia la calentor ho colava, en un colador de tela, i omplia un gerrotets xicotius groguets i vernissats. Per a tall, si cauiés un bac i et fees alguna cosa en el genoll, t'ho netejava i t'ho untava. Durava fins que s'acabava i aleshores ho tornava a fer (Quatretonda de la Vall d'Albaida)

Digestiu:

Tasses de ruda per al mal de panxa ( Biar ).

Molt bona per al mal de panxa, amb retorçons i rampes ( La Font d'En Carròs )

Mon pare patia d'algo de mal de ventre, i quan tenia mal agarrava un brotet de ruda i dia que li passava ( Carrícola )

Tasses de ruda per les indigestions. Posar unes branquetes per tassa i beure'n només mitja ( Nàquera- Pep " Rabosa " )

Per als mals de panxa. Rosegar i xuplar a poc a poc un bastó o tronxo d'un brot de ruda com la regalíssia; io ho faig moltes voltes; però si rosegues molt de temps el crema les vores dels llavis. Mon pare s'ho bollia per al mal de ventre amb diarrera; un bon grapat per litre d'aigua. Prendre en dejú, una o dos tassetes, a migdia i a la nit ( Benidoleig )

Oli de ruda per al mal de panxa, una parà o una mala digestió. Es calfaven fulles de ruda en oli d'oliva i se fea una maceració que en fregues servia per a calmar el mal de panxa. La ruda que crien en casa ( Silla )

Usos ginecològics:

Per al mal de panxa perla regla, un parell d'ullets, i bullir uns deu o dotze minuts, i posar sucre. També per a prendre els dies després de parir ( Vilamarxant )

La ruda per a avortar les dones, lo millor del món ( Barx )

La ruda per a quan després de parir el llit li penja a l'ovella o la cabra; en 24 hores ho asporga tot ben asporgat. Bullir una rameta de ruda en un litre d'aigua fins que es reduesca a la meitat ( Barx )

La ruda per a llevar els dolors després del part. Io l'he utilitzà sempre després de parir i tinc sis fills. No més m'arribava io li dia al meu home, Vicent, ves a buscar la ruda. Un pitxer ple. Fa que isca el llit i te lleva els dolors. Posaves 3 o 4 rametes, bullit, 4 o 5 minuts ( Vilamarxant )

Ma uela deia que la ruda és bona per a avortar; i també per a eixir els colors de cara ( Castelló de Rugat )

La ruda es gastava abans per a avortar. També es laxant ( Fageca )

Anàvem allà a les Foies a fer-la per a les vaques, quan no feen el llit ( Barx )

Un falcaet de ruda per a traure el llit de les cabres ( Pastor d'Adzúbia )

Quan una cabra s'afollava, paria i véiem que no podia fer el llit, bulliem cinc o sis brots de ruda en un casset d'aigua ( 1 litre ) i li ho donàvem en una botella a la boca ( Beniarjó )

Quan les cabres s'afollen, que crien malament, abans d'hora i no va bé puix es mor el cabritet, és a dir, avorten. Es posen 5 o 6 rametes de ruda a bullir durant cinc o sis minuts en un litre d'aigua; l'herba es deixa caure quan l'aigua està encara gelà. Quan està tibeta es posa en una botella i se li dóna a la cabra. En una volta n'hi ha prou; només de tard en tard calia una altra bullidura ( Alcalà de la Jovada )

Ruda bullida quan un animal s'afollava i es quedava el llit dins ( Agres )

La ruda és molt bona per als parts de les cabres, per a quan una cabra malparia, quan paria fora d'hora o malament o quan s'afollava. És molt bo donar-li aleshores botelles d'aigua de ruda per a que pugui porgar ella tots els mals que tinga dins i traure el llit ( Agres )

Quan les ovelles s'afollaven o malparien donàvem ruda i eixa herba que creix a les parets dels pous ( *Adiantum capillus-veneris* ). Bulliem les dos herbes, cosa d'un grapat, i en una botella ho donàvem a l'ovella per un costat de la boca ( Xaló )

Quan un animal que malparix, vosté li fa una botella d'això en aigua d'olives verdes, ho bull tot junt, i li ho dóna en una botella i ho tira tot, paria i tot ( La Font de la Figuera )

Per a beure i porgar el llit les ovelles i les cabres quan parien, i també les dones. Ruda calenta ( Altea )

Ruda per a quan avortava una cabra, per a netejar-la ( Otos )

La ruda fa una olor forta. A voltes l'hem donà per al part de les cabres, per a que porgue i va molt bé ( Altea )

La ruda per a que les cabres tiraren les pàries o llit ( La Llosa de Ranes )

Els matxos de cabres es tupen, es refreguen molt el cap en la ruda, o amb altres plantes com el matamoro ( *Thapsia villosa* ), i a voltes també ho fan les cabres ( Agres )

Ho bolliem per a un mal part d'una ovella. Mesclat el caldo de ruda amb caldo d'olives negres - aiguasal- ( Alcoi )

Per a quan s'afollava un animal, que no trea el llit, per a que isquera bé li donaven la ruda. La ruda mesclà en conyac, una bassa d'oli ( Benifato )

La ruda per al " ganao " per a netejar, porgar si no ha tirat bé la paria. Posaven tres o quatre brots de ruda en dos o tres litres d'aigua. Li ho donaven en una botella. Ho feem tres o quatre voltes, sobretot si estava d'un o més dies, si era recent, només un poc. Io posava la ruda en l'aigua i quan arranca el bull, bona ( La Font de la Figuera )

Una tassa de ruda per al constipat va molt bé. Un ull florit i bullit per damunt de cinc minuts com en les altres herbes; això de només salta el bull i es lleva, no ( Benissa )

La ruda per a evitar la caiguda de cabell. Poses 4 o 5 brotets a bullir 5 o 10 minuts, trau l'aigua i quan està fresqueta o tibeta, fa banys en els cabells. Ma uela ja ho fea ( Benimassot )



Oli de ruda:

Oli de ruda per als dolors musculars i articulars, reuma, artrosi o còlics. Antigament es feia a trossets i es fregia en oli (Biar).

Oli de ruda: fregir en oli la planta, per a untar les ferides del animals per tal de curar-les  
i

per a que no hi vagen i piquen la ferida les mosques ( Ràfol d'Almúnia )

Oli de ruda per a fer fregues en parts dolorides; per a destapar les orelles inflamades o taponades. L'oli es prepara fregint en una paella, amb oli d'oliva, a foc fluixet, la planta fins daurar-la però sense cremar-la. Es deixa refredar i es cola. Ben guardat, hermètic, dura tota la vida ( Nàquera- Pep " Rabosa " )

Oli de ruda per a les otitis: Posar a remull uns brots de ruda en oli d'oliva. Trascolar i guardar en una botelleta. Instil·lar una goteta en l'orella ( Benimodo )

Cerat d'oli de ruda per a curar els mals i tocats dels gossos. Remei de caçadors: fregir en una paella tronquets i ullets de ruda en oli d'oliva fins que negregen, colar i afegir cera verge. Aplicar, a tall d'untura, damunt de la part afectada ( Benimodo )

Pomada per als dolors de ruda amb cera verge ( Cocentaina )

Portar unes fulletes de ruda en la bujaca per a llevar els dolors del reuma ( Benialf-Benissivà ).

Portar un ramet de ruda damunt, la bujaca, per als vérbols.

Un brot de ruda damunt del cap, baix la gorra, per a llevar el mal de cap ( Beniaia )

Fas un nuc de ruda i te se cura el mal de ventre ( Alcoceret de Planes )

La ruda se la menja el " ganao " ( Agres )

Ruda fresca on hi ha ratolins i desapareixen mentre fa olor ( Fageca )

La ruda per a fer olor i fer fugir els ratolins i les rates. Ma mare en té una en casa i un altra en la caseta, a la porta de la caseta, plantà en una masseta ( Silla )

Per a mi l'olor de ruda és boníssima, agradable ( Altea )

Posar una rameta de ruda en casa i se'n van totes les males olors ( L'Abdet )

Dades antropològiques:

És bo tindre la ruda a casa ( Dénia ).

Posa una ruda al balcó mateix però que no li pegue el sol fort; si tens ruda a casa les bruixes no et prenen d'ull ( Xàtiva )

*La casa que no té ruda la Verge no la saluda ( Altea )*

*On hi ha ruda Déu ajuda ( Alcoi )*

Hi ha la dita: *Més coneguda que la ruda.*

*I l'altra planta de la por era la ruda, petita i lletja, i la seua color era com si algú hagués afegit un perol de pintura negra, dins del cossi en el qual el Nostre Senyor acabava d'amanir la pintura verda i brillant de tintar les plantes. La ruda feia pudor, i encara que estigueres lluny de la mata senties la bafarada. I no sé si seria per la pudor o per què, però és el cas que la ruda espantava les bruixes, i per això quan naixia un nen la comare posava una branqueta de ruda en la finestra de la cambra de la partera,*

*i la ficava dins d'un got ple d'aigua per fer-la durar més dies. I quan bolcaven el nen de bolquers, també li lligaven una altra branqueta de ruda, i li la lligaven amb la mateixa agulla del relicari de domàs brodat que duïen totes les criatures. I en acabant la mare i les àvies i la comare, i les veïnes que entraven a tafanejar l'aixovar del menut i el cobertor del llit de la partera, sospiraven tranquil·les perquè gràcies als dos amulets ja no se'l podrien emportar ni les bruixes ni el dimoni.*

Carmelina Sánchez-Cutillas. Matèria de Bretanya: p. 84

*...Primavera al camp d'Elx*

*amb els marges tapits de margalides grogues;  
copines de fenoll; ruda, que era avortiva;  
ribot, bo per als grans; per a les dents, la sàlvia.*

*M'encomana de sobte una estranya alegria  
la riquesa d'uns noms oblidats que em revenen  
i anomenen les plantes i les flors dels remeis.*

Gaspar Jaén i Urban. L'Antic Jardí d'Ítaca: Camps Florits

Hi ha una deliciosa cançó sefardí que canta Savina Iannatou, que comença així:

*Una matica de ruda,  
una matica de flor,  
hija mia, mi querida,  
dime a mi quien te la dió.*

*Me la dió un mancevico  
que de mi s'enamoró.*

**410.- Salix alba L.**

*Salicaceae*

*Salicàcies*

Noms populars diànics: Salze.

Altres noms: salzer o saule blanc.

Dades ecològiques:

És, amb els seus 15 a 25 m. d'alçària, la seua frondosa i argentada capçada i el seu brancatge ascendent de brots llargs i pènduls que fàcilment el vent arrisa, un dels salzes més robusts, alts i airosos, el qual fa les fulles adultes en forma de llança amb l'anvers d'un verd peculiar blavenc i llustrosenc i el revers blanc argentat i els margens finament serrats. Les seues flors mascles porten 2 estams i 2 nectaris, i les femelles un pistil i un nectari solament.

Natural o introduït des de la més fosca antigor creix espontàniament a tota Europa, Àsia i nord d'Àfrica, als ribatges dels rius i llacs i pot pujar fins més enllà dels 1000 metres, també conreat fent de fita o tanca d'horts i prats, resseguint rials i sequials a fi

de subjectar els seus màrgens, i encara com a ornamental on de vegades abasta unes alçàries perilloses quan el vent bufa desfermat o huracanat ja que la seua fusta de creixement ràpid com els restants salzes és blana i fluixa, i en solitari no compta amb la protecció dels altres arbres del bosc.

#### Dades etnobotàniques:

Si la veïna canya oculta les seues virtuts medicinals dins dels rizomes o rabasses i en l'interior asèptic del canó dels entrenucs, el salze més extrovertit i més ric qualitativament en forces curatives ens les ofereix generosament en la pura superfície, a flor de pell: en les fulles i les penjants inflorescències i sobretot en la corfa dels seus brancs.

El salze blanc no és solament el salze dels nostres encontorns i de tota Europa de més fortària i alçària física sinó també medicinal perquè és el que més anomenada ha gaudit i més s'ha utilitzat com a remeier en l'Antigor, i el que encara continua utilitzant-se arreu el Planeta, sobretot a través dels seus derivats sintètics.

El salze com a vegetal remeier ha protagonitzat un llarg paper molt curiós i rellevant dins la història de la medicina i de la farmacologia que encara no s'ha acabat ni de bon tros sinó que continua amb una esbalaïdora vigoria molt eloqüent i interessant com ho posen de manifest les noves virtuts que se li descobreixen i les xifres del consum mundial de l'àcid acetilsalicílic, àlies aspirina, que s'estima en 50 mil tones per any aproximadament i porta en escena des de l'1 de febrer de 1899, el qual no és més que un dels fills de laboratori o derivats sintètics de l'esperit curatiu o arcà dels salzes dels antics, dit en nomenclatura científica moderna **salicina**, un glucòsid, una màgica i prodigiosa mol·lècula química, un potent principi actiu responsable de les virtuts reconegudes empíricament pels hòmens antics als salzes i que són, si fa no fa, superposables a les propietats febrífugues, sedants, analgèsiques, antiinflamatòries i antisèptiques que se li atribueixen a l'aspirina, que s'acumula en la corfa o escorça dels brancs, en les fulles i, encara més, en les inflorescències o aments femenines, que són les parts de l'arbre que la medicina popular encara utilitza per a alleujar les febres, els dolors i les inflamacions agudes associades al fred i la humitat, factors, curiosament, tots dos dominants dels llocs on creixen de natural els salzes.

I és que el salze és un cas reeixit com el còlquic o l'avocater per a il·lustrar la vigència de l'ancestral teoria de les signatures que només pot ésser compresa des d'una visió o actitud unificadora i integradora que partisca de la unitat original i de la interdependència de tot en aquest món, per mitjà de la qual els metges i les metgesses primitives dotades d'allò dit perspicàcia fisiognòmica copsaven i capien les virtuts curatives i mortíferes de les herbes i arbres atenent el senyal o signatures o simpatia analògica i mútua de les seues formes, costums, condicions o localitzacions, amb els membres i òrgans humans i les seues malalties, perquè la Natura no deixa res sense la seua signatura, i les herbes i arbres a través de paraules secretes ens parlen i ens ofereixen els seus tresors ocults, i com els salzes habiten a les vores de l'aigua sobre terrenys fangosos i en ambients humits hauran de posseir alguna substància o esperit que els protegirà del pútrid mal aire d'aqueixos tombants enllotats i tarquimosos i de les pestilències que s'hi crien sense minva de la seua bona cria i salut, el qual servirà per a guarir les malalties i malestars que aqueixos ambients produeixen en els hòmens, sovint dolors articulars de tipus reumàtic i febres, especialment les febres intermitents del paludisme o de la malària, tots dos noms molt expressius, ja que volem dir literalment febres dels estanys o del mal aire.

L'escola hipocràtica indicava la corfa del salze per al tractament del dolor i la febra, i també els espartans preparaven un beuratge amargant amb la corfa del salze per a guarir o alleugerir els atacs reumàtics que deuen haver sofert molt a les seues valls humides interiors. I també era costum dels emperadors de la dinastia Tang purificar-se amb un bany el dia Xangki i oferir als seus cortesans rams de salze, a qui atribuïen meravelloses virtuts curatives, nugats junt a aquestes paraules: porteu-les a fi d'evitar els miasmes enverinats i les pestilències.

Dioscòrides tracta el salze en el primer llibre de la seua *Matèria Mèdica*, concretament al capítol 114, abans de parlar-nos de l'olivera de fullatge de plata com el salze i després de concloure les saboroses anotacions que li dedica a l'alog (*Vitex agnus-castus L.*) que és un ben singular i menut arbricell de la família de les Verbenàcies, altrament dit mata de riu i també, segons Cavanilles, salze ver, palesant així les seues volences ripàries ja que naix en els indrets incultes i asprívols prop de les riberes dels rius i dels barrancs però de terres més altes i fredes que les de la conca del Serpis on només hem trobat un únic matoll, de tots oblidat i molt tenaç, en el terme de Gandia, ran de la carretera d'Alacant, que cada primavera fa unes florides blavenques fenomenals malgrat ésser brutalment segat per l'estulta i implacable maquinària *netejadora* dels vials. Dioscòrides li atribueix a les belles fulles palmejades de l'alog, entre d'altres virtuts, la de fer fugir els animals verinosos si aquestes s'escampen per terra o es cremen en sufumigacions, i ens reporta la creença antiga, que entre nosaltres continua viva, si bé atribuïda al card panical, de protegir el caminant que duga una vareta d'alog a la mà contra tota mena de peladures i escaldarures pròpies del sa exercici de caminar.

Quant al salze paga la pena de reproduir el text sencer de la *Matèria Mèdica* del gran viatger i metge grec, el qual diu:

*El salze és un arbre que tothom coneix, del qual el fruit, les fulles, la corfa i el suc tenen virtut estíptica. Les fulles xacades amb una mica de pebre i begudes amb vi, valen contra el dolor iliac. Preses soles amb aigua, fan a les dones que no s'emprenyen. La seua llavor beguda serveix als que arranquen sang del pit. Igualment fan la corfa: la cendra de la qual barrejada amb vinagre, sana les berrugues com claus, i les callositats que s'hi untaren. El suc de les fulles i de la corfa, cuit amb oli rosat en una closca de magrana és útil al dolor de les oïdes. La fomentació feta amb el decuit d'ambdues coses és molt convenient al poagre, i mundifica la caspa de tot el cos. Ferida la seua corfa quan floreix, s'arreplega del salze un licor que es troba congelat en la mateixa fenedura, i es eficaçíssim per a llevar tots els impediments que enfosqueixen la vista.*

Oswald Crollius, deixeble dilecte del gran i genial Paracels, recomanava en la seua *Basilica Chymica* (1608) els banys de la decocció de la fusta de salze com un gran remei i ajut dels membres quasi corromputs. I durant els segles posteriors les corfes de salze arribaren a ésser considerades les quines europees.

Actualment la corfa del salze blanc continua emprant-se en fitoteràpia i venent-se en les herboristeries europees, valencianes i saforenques com a calmant dels dolors i inflamacions reumàtiques i com a depuratives. I qualsevol, arribat el cas, pot fer-ne ús.

L'aigua o colació treta del remull o maceració de 4 o 6 cullerades de corfa esmicolada en un litre d'aigua durant 10 hores, en banys, compreses i glopeigs, pot ser-nos molt útil contra els dolors reumàtics, la leucorrea, les infeccions bucals i de la gola, i les ferides de difícil guarició, o per a mitigar la suor excessiva dels peus i de les mans.

També aquesta aigua de corfa de salze feta només amb 2 cullerades i calfant-la un poquet, es podrà beure a glopets per a facilitar l'eliminació de toxines.

Com a tònic i sedant en recepta de don Pius es prepara el vi de salze, fet amb la maceració de dues unces de corfa esmicolada per 1 litre de vi blanc sec o de Xerés. La maceració durarà 9 dies, un novenari, i es remourà sovint la botella, després es colarà el vi i es guardarà. Se'n podrà pendre una copeta abans de dinar i de sopar.

La corfa del salze es podrà recol·lectar a la Tardor quan es despullen els arbres i al llarg de l'hivern però el millor temps de recol·lecció és a l'abril, en la primera Lluna de la primavera, com tantes altres bones herbes remeieres nostres, i escollirem els brancs més sans i que tinguen, si més no, tres anys, dels quals una volta tallats es separa la corfa del leny, es posa a assecar sobre un llenç net i, en acabant, s'alça a recer de la pols i de la humitat.

Altres utilitats tenen els salzes a més de les derivades dels seus elàstics vims i de la seua amarga i medicinal corfa; també els salzes *ofereixen fullatge als ramats i ombra als pastors, així com bardissa als horts i aliment a la mel* ( Virgili. Georgicon II; 434-5-6 ). I amb la seua fusta flexible i lleugera es fabricaven en temps de Teofrast els millors escuts.

Encara el salze, tan sensible als corrents d'aigua i a certes zones geopatògenes que aquests generen, li és molt útil al saurí que talla i es fa la seua vareta de treball d'un entreforc triat de salze perquè el guie i li assenyale les zones afectades i, sobretot, l'aigua subterrània.

Dades antropològiques:

*No cremes el noble salze  
que en poesia és arbre sagrat;  
van a libar a la seua flor les abelles:  
totes es deleixen per aqueix petit cofre .*

Anònim. s. XII. *Càntic dels arbres del Bosc.*

*Sota d'un salzer - sentada la nina,  
trena joyosa - son rich cabell d'or...*

Clavé. *Las ninas del Ter.*

*La font on ella eixia-li a l' encontre,  
...  
lo marge fresc del rieró on s'asseien,  
...  
lo salze que els donà redós ombrívol.*

Jacint Verdaguer. *Canigó. Cant desè: Guisla.*

*A l'ombra d'un arbre vell amarre la barca a la vora del riu,  
recolzat en un elegant bastó passe a ponent del pont.  
El rou de les flors de la bresquillera mulla la meua túnica  
i em ventalla el rostre la brisa suau dels salzes.*

Sun Xe Kao. Dinastia Tang

*Les flors dels salzes s'assemblen*

*a les volves de la neu.  
Indecises i errants com ells  
ignoren l'indret del seu destí  
i es lliuren mansuetes al vent i a la pluja*

Ian Tsen Tsai. Dinastia Xing

*Arran de marge  
on el sequial borbolla  
al peu dels salzes  
m'he dit: - Bah, una estoneta..-  
I encar no en sóc fora.*

Monjo Saigyó. 1118-1190

*Confia al salze  
els neguits i desigs  
que el cor et punyen.*

\*

*El trèmul salze  
somnia que es transforma  
en rossinyol.*

\*

*A cada ramiol de vent  
la papallona es desplaça  
sobre el salze.*

Matsuo Basho. 1644-94

*Baixant al Kamo  
per rentar les verdures,  
de colp i volta,  
des d'un salze, a la riba,  
un rossinyol esclata.*

Ótagaki Rengetzu ( 1790-1875)

*El salze esguarda al revés  
la imatge de la garsa.*

Kikaku.

*...y l'eterna complanta  
que el rossinyol entre las sargas canta.*

Mestres Marg. 81

*Com una aigua tranquil·la, cap al tard,  
els núvols, els cignes i els saules,  
jo veig passar pel llac profund del teu esguard  
l'ombra de les teues paraules.*

Màrius Torres. *Cançó a Mahalta*. 1937.

*Davall del salze que et plora  
Davall del salze que et plora  
t'he esperat de matinada.  
I s'ha esgotat la vesprada  
en un fil d'hora per hora.*

*L'herbei, que s'en riu a fora,  
sent desmais amb la rosada  
quan comencen bella albada  
renocs i ocells per la vora...*

*Ja he dormit el meu condol  
esperant la matinada  
en un fil d'hora per hora.*

*I ara que ja escalfa el sol  
i esdevé nova vesprada...  
el salze - no jo! - te plora!*

Josep Mascarell i Gosp. *Verd i Blau*. *Davall del salze*.

*De primer, els arbres es reproduïxen diversament per mitjans naturals. De fet, els uns, sense ésser-ne forçats per l'home, vénen ells mateixos espontàniament i cobreixen al lluny les planes i les sinuoses vores dels rius, com el vímet lleuger i les flexibles ginestes, el pollancre i les blanquinoses salzeredes de glauc fullatge...*

*Geòrgiques. llibre II.*

*En una vora, a la fita del camp veí, la bardissa de salzes en flor tothora xuclada per les abelles de l'Hibla, t'invitarà sovint a abandonar-te al son amb el seu lleuger remoreig.*

Virgili. *Bucòlica*. I

*I l'ànima del saule jo era encara,  
que dóna a tota font son ombra clara.*

Joan Maragall. *Les Muntanyes*.

*Amb quin silenci arriba l'aigua en aquell tombant!  
Ni el murmuri més lleu a les branques no envia  
dels salzes decantats: i llisca, lenta,  
vora l'herba i les ombres amb el sol barrejades.*

John Keats. *De puntelletes m'estava en un tossalet*

*Llavors, en chor planyívol, els lleus mosquits murmuren  
el seu dol entre els salzes del riu, portats enlaire  
o avall, segons la brisa...*

John Keats: *A la Tardor*

*o el salze que en silenci creix,  
voltat de lluna.*

Vicent Alonso. Cercles de la mirada.: Del Vol i del Desig II.

*Aquella font del salze tan gemada  
eixint d'un canalot precipitada.*

Josep Sebastià Pons. *Canta perdiu: El pagès a la font*

*Un paneret de sargua per tenir lo pa beneyt.*

doc. a. 1485. (*arx. de Montblanc*)

#### **411.- Salix atrocinerea Brot.**

*Salicaceae*

*Salicàcies*

Noms populars diànics: Salze ( Catamarruc, Planes, Benialfaquí, Alfafara, ), salzer ( Alfafara )

Vimenera, vímen ( Castells de la Serrella, Tollos, Benimassot, Ares del Bosc, Alcoleja, Penàguila, Benifallim, Benasau, Benilloba, Benillup, Gorga, Cocentina, Agres, Sella, ), vímen ( Benifato ), vímet ( Castells de la Serrella )

Gatell ( Ontinyent ). A Carrícola hi ha la font del Gatell, i ens parlen d'un arbre de barranc anomenat gatellera.

Sarga o sarguera de fulla ampla.

Cisteller ( Oliva )

Altres noms: Sarga o salzera cendrenca, gatelleta. Gatellar, gatellera, gatel·leda, el conjunt.

Salze, deriva del nom llatí de l'arbre, *Salix*, el qual ha donat el nom botànic genèric als salzes, i que no és més que un desenvolupament de l'arrel *sal*, que significa de color gris tèrbol o fosc, que és el color dominant dels salzes.

El substantiu *gatell*, és un diminutiu de gat que deriva del llatí *cattu*, i designa en primer lloc la inflorescència o espigueta floral dels salzes que són suaus i atapeïts de peluix com la coa o el llom dels gats, i també s'aplica a l'arbre, en concret a la salzera cendrenca o sarga negra (*Salix atrocinerea*), però a voltes a altres salzes, i encara al tamarit. Per la mateixa raó la salenca muntanyenca (*Salix capraea*) que fa els gatells o aments encara més suaus i vellutats, s'anomena gat-saule. Per raons de semblança amb el gat, de forma, tacte o per les punxes o espines que recorden les ungles afilades del felí domèstic, existeix tot un manoll de vegetals nostres en el nom dels quals participa el substantiu gat que no està fora de lloc esmentar ara, com el gat-maimó (*Tamus communis*) o corriola de cavall, una dioscoreàcia dioica que s'enfila amb vigoria i molt de llustre pels arbusts de les nostres obagues deixant en assecar-se sobre els nus brancatges els bells collars i braçalets de perles vermelles dels seus fruits. O la gatosa, un sinònim de la nostra argelaga (*Ulex parviflorus*), o la gata-rabiosa aplicat a la vidriella (*Clematis flammula*) i a la floreta de la Candelària o botó d'or (*Ranunculus bulbosus*), o els gatolins (*Antirrhinum molle*), una rupícola pirinenca germana dels dragonets del Mondúver (*Antirrhinum valentinus*), o els gatovells (*Launaea cervicornis*)



dels pedregallars de les Illes, germans dels llicsons de mar (*Launaea resedifolia*) dels nostres dunars i arenals.

Dades ecològiques: Mediterrània. Bosc de ribera, a tocar de l'aigua dels rius i rierols. La sarga negra és l'arbust més robust i misteriós dels nostres rius, el qual pot abastar fàcilment els 10 metres d'alçada. Brancut, fosc i coput, fa una fulla oval ampla i amb un curt peçó que recorda la del llorer i del taronger però amb la tendència característica d'eixamplar-se per la part apical i d'un verd fosc per l'anvers i argentat, més o menys brut o negrellós, pel revers al qual fa al·lusió el seu nom botànic específic derivat de l'adjectiu llatí *cinereus*, que vol dir de color de cendra o cendrenc, amb el prefix *atro* - : negre, fosc.

No solament és el salze més abundant, amb la sarga comuna, dels nostres rius i de les terres valencianes, sinó també de la Península, tot baixant fins al nord d'Àfrica i pujant fins Anglaterra, encara que manca a les Balears.

La sarga negra es deixa vore al llarg de tot el recorregut del riu Serpis i pels barrancs i fonts ombrius dels encontorns i de tot el territori diànic, sovint fent-li costat a la sarga comuna i al baladre, amb preferència pels costals de més ombra i humitat i de terres més gruixudes. Dins l'estret de L'Orxa la trobarem sovint a la vora dreta, la més ombriu i en els llocs més tancats i frondosos. Especialment precioses són les que es fan en els ombriencs barrancs dels volts d'alguna font com la de la Mata de La Safor entre brilloses murtes i enjoiats arborcers, o a la font de la Penya de l'Hedra o de la Mollana d'Aielo de Rugat. O un mascle i una femella fenomenals que es crien en la pura vora esquerra davall de la casa de Merlich i del seu gegantesc llidoner, que a mitjan hivern, caramulls de flors, són la joia de les diligents abelles i dels caminants. Però on fan de més bon vore és als voltants i a partir del conflent del Serpis i l'Encantada, allí on es besen les aigües negres d'un i les clares de l'altra, en el ple del bo i millor de la vall de Perputxent, quan el riu frega i llepa els purs faldars de la serra del Cantalar, davall l'esguard de la cova dels Nou Forats i sobretot els de la serra de l'Albureca, travessant les ubèrrimes hortes i les codoloses rambles de les antigues alqueries morisques de Benitàixer a la vora dreta i de Benillup a l'esquerra, on fa encara a banda i banda una espessa bosquina, entrelaçada a la sarga comuna i algun que altre floc de vells àlbers.

Un altre bon rodal dins la conca del Serpis per a vore la sarga negra o cendrenca ben feta i formant un petit bosquetó, voltada pels oms, els xops, els llidoners i tot un mollut i espès mantell herbaci on predominen la coa de cavall grossa, el rusc, el càrex pèndul, la segadissa, l'agrimònia i l'orenga, i fins la melissa i la llengua de cèrvol en l'obac més tancat, és a la font del Racó del Candoig de la Criola, tota una ben il·lustrada i il·lustrativa pàgina d'un àlbum de vegetació fluvial, oberta al visitant curiós i respectuós, a la ratlla del terme de Margarida i Beniaia, les aigües de la qual arriben al Serpis a través del barranc de l'Encantada.

Dades etnobotàniques:

Tasses de pelletes de rames de salze per al catarro bronquial i els costipats. Mescla de Ramonet, curandero d'Alcoi de fa més de 50 anys:

Unes pelletes de salze

Un ramet de fulletes i flors de violeta

Dos o tres fulles d'hedra

Uns brotets de falzia (Planes)

La vimenera per a fer cistelles. Trobe que només n'hi ha una dalt de la font del Rontonar, dins un barrancó (Benifallim)

Els vímens per a fer cistelles de canya i vímen. Els gitanos en feen garberes ( Benillup )

El vímen per a fer sillons ( Agres )

Per a fer cistelles amb canyes tendres: Anses i costals. Al molí Pereres n'hi havia una vimenera que passaven els xiquets trencats la nit de sant Joan ( Penàguila )

El salzer per a fer mànecs ( Alfafara )

Un costal de fulla i brosta de salze per als conills ( Benialfaquí )

Per a fer vares i gaiatos. Allà baix al barranc n'hi havia una mata de vimenera si no l'han tallà ( Benimassot )

Feien cistelles de vímen antigament. ( Tollos )

Això era per a fer cistelles ( Benasau )

El vímen fa la fulla ampleta com si fora un alborcer. Les gastaven per a fer cistelles ( Benifato )

Feen forques de cisteller per a l'arròs o el blat ( Oliva )

De vims era l'ansa de la caragolera de Gaietà, el pastor druïda de *Solitud* de Caterina Albert ( Cap. V: Sumant Dies )

Dades antropològiques:

Per als xiquets trencats. A les 12 de la nit de Sant Joan. Rama partida per la meitat. Un que li diguen Joan i l'altre Pere ( Gorga )

Es fa un arc amb una branca o rebrotí partit en dos trossos de dalt a baix per a que passen per ell el xiquet trencat la Nit de Sant Joan. Un que li diguen Joan i un altre Pere ( Benilloba )

Mon pare que li dien Batiste, anava amb un que li digueren Pere, el dia de Sant Joan a les 12 de la nit a passar el xiquet trencat per la vimenera, i si estava herniat als dos mesos estava bo ( Ares del Bosc )

La vimenera per a passar els xiquets herniats o trencats el dia de Sant Joan. Havia d'anar un home que li digueren Joan i un altre que li digueren Pere. Si la vareta o vímen s'unia el xiquet es curava. Es triava un rebrotí que mou de baix, de la grossària d'un dit o menys, i s'obria pel mig, pel centre, de dalt a baix, sense tocar-li l'ull, fent un forat per on poguera passar el xiquet. Joan l'aguantava i li'l passava a Pere, i després Pere li'l tornava a Joan. Dient ací va Pere, ací va Joan. Després s'ajuntava en un fil, cinta o cordonet de seda, nigant-lo ben nigaet. Si després s'unia o agarrava, el xiquet estava curat, i si no, a l'any que ve el tornaven a passar, i es curaven tots ( Benasau )

Ve a tomb esmentar l'interessant article de Jaume Soler i Soriano *La Festa i el Rite del Vimer* a la Vila Joiosa, referit a un exemplar solitari que, abans dels anys trenta, creixia prop del Molí Llinares de l'Era Soler, el qual, pels pobles dels encontorns, era objecte d'un gran renom i de fe en les seues virtuts remeires sobretot pel que fa a la *trencaüra* dels xiquets. La visita al vimer es feia la nit del 23 de juny, la nit del solstici d'estiu, la nit de Sant Joan: " Arribada l'hora decisiva, les mares amb els seus fillets al braç s'encaminaven al Molí Llinares, acostant-se al vimer a la recerca de la salut per als seus menuts.

En arribar a l'arbust, es col.locaven en cercle, tallaven unes rametes fent-les uns talls, en acabant es situaven formant dues files, una enfront de l'altra, amb els seus fillets en braços i les rametes en les mans, llavors començava la fase final del ritual, les mares intercaviaven els seus fills i resaven la fòrmula màgica:

- Nyas, Pere.

- Nyas, Joan.

- Que teniu trencaüra.

- Que el que tot ho cura vos cure la vostra trencaüra.

Aquesta frase es repetia varies voltes i si al poc temps els talls de la vareta es juntaven, el xiquet estava curat. “

### *Toponímia*

La Partida de la Vimenera d'Alcoleja

La fonteta dels Gatells de Carrícola.

### *Mitologia:*

Símbol de renaixença per la facilitat que té de rebrostrar en ser danyat o capolat per la fúria de les aigües o de l'home, emblema de la delicadesa per la gracilitat dels seus flexibles rams i sobretot per la seua subtil i sublim floradissa que tant atrau als insectes i les abelles, i temple de puresa per la facultat que té de regenerar les terres i de purificar l'aire dels entorns, el salze és sens dubte, d'entre tots els arbres sagrats del bosc, un dels que més mites, art, i sobretot poesia ha generat al seu entorn d'ençà les més antigues civilitzacions fins hui, arreu les terres i cultures on creix de natural, des de la Mediterrània i Europa nòrdica fins a l'orient asiàtic, sense oblidar els pobles indis caçadors dels llargs rius i les vastes praderies d'Amèrica del nord.

A l'antiga Xina, com a Grècia, el salze era un arbre fúnebre, relacionat amb el sagrat misteri de la mort i la seua fantàstica geografia. Per ésser el salze el símbol de la immortalitat i de l'eternitat, del ressorgir rera el somni de la mort, els xinesos se'n servien en les cerimònies fúnebres i cobrien els fèretres amb rams de salze com a un consol per als supervivents respecte al destí ulterior del difunt.

La Dea Blanca sumèria anomenada Belili, predecessora d'Ishtar, era la dea dels Arbres com també la dea de la Lluna i la dea de l'Amor i de l'Infern, i en relació essencial amb el seu nom troben encara la paraula eslava *beli*, blanc i la llatina *bellus*, bell. Originalment tots els arbres pertanyien a la dea Belili però sobretot era la Dea del salze, dels pous i de les fonts.

En una tauleta sumèria de l'any 2000 a.de C. trobada a Ur que contenia la faula de *Gilgamesh i el salze*, un esperit del vent o dona diabòlica anomenada Lillake habitava el tronc d'un salze guardat per la dea Inanna en les riberes de l'Eufrates.

Quan el poble jueu, en els gloriosos temps del savi rei Salomó, encara era fidel no sols a Jahvé sinó també a la dea Anatha i tenia cada divinitat suprema un temple a Jerusalem, el salze era l'arbre consagrat a Anatha com a portador i faedor de pluja fins que els estrictes sacerdots de Jahvé foragitaren la Gran Dea i recaptaren el salze com a arbre de la pluja, dedicant-li un dia especial, el dia dels Salzes, el Gran Dia de la culminació del ceremonial de foc i d'aigua de la festa dels Tabernacles que començava a la tardor, en la qual es portava en solemne processó l'aigua des de l'estany de Siloam.

A Grècia antiga el salze estava consagrat a Hera, Persèfone, Circe i Hécate com a divines personificacions de la Gran Dea Triple Lluna en el seu aspecte relacionat amb els misteris de resurrecció i eternitat del món de la Mort.

Robert Graves especulant- en el capítol XXI de la Dea Blanca: Les aigües de l'Estígia - els orígens de la paraula egea *salma* que ha donat nom a molts llocs, tribus i reis de l'antigor, i que sembla relacionar-se sempre amb la idea de la orientalitat, diu que Salma o Salim era evidentment el déu semita del sol ixent o renovellat, però que és probable que Salma prenguera el seu títol com semidéu del sol naixent de la seua núvia llunar Circe, o Belili, la Mare Salze, Sal-Ma, en honor de la qual brandaven rames de salze en la tardor, i que el significat relacionat amb l'est siga secundari.

La reina i augusta deessa Hera, filla de Cronos el gran, la d'ulls de bou sempre alerta i vigilants, de braços blancs i celles blavenques, tenia en el palau de l'Olimp un tron d'ivori al qual s'accedia enfilant tres graons de cristall, el respatler del qual estava embellit de fulles de salzes i pica-soques daurats, i per damunt portava suspesa una lluna plena.

El bosquetó de l'espantable i bellíssima regina Persèfone que voltava el portal del Tàrtar situat a la vora de l'Oceà occidental, on Hera conduïa les ànimes dels hòmens i les dones que acabaven de morir, era de salzes i pollancre.

Quan Jàson amb la nau Argo i els restants estrenus argonautes salpà de Iolcos cap a l'orient, un començ de primavera, a la recerca del Velló d'Or, en arribar a la Còlquida situada a l'altre costat de la mar Negra, va passar per la prada de Circe, la irresistible i terrible nimfa metzinera i fascinator falcó desprietat, en la qual hi havia plantat un bosquetó de salzes a tall de cementeri sagrat, en les copes dels arbres del qual apareixien penjats diversos cadàvers, puix eixa era la manera de sepultar pròpia dels còlquids, els quals creien que així ressuscitarien els difunts, com a part integrant de l'arbre.

Per als grecs antics el salze era un arbre que posseïa una poderosa influència llunar i estava associat a la màgia aquàtica sagrada de la dea Hélice, que és el nom grec del salze, la sacerdotessa de la qual l'utilitzava en tota sort d'arts fetilleres i de màgia aquàtica. I del salze o hélice varen prendre nom l'Helicon o estança de les Nou Muses, sacerdotesses orgiàstiques de la dea Lluna, i el riu Helicon que roda la muntanya del Parnàs poblada de llorers, on vivien les Muses de la Triple Dea de la inspiració muntanyenca.

Una pintura grega a Delfos de molta anomenada representa Orfeu, fill de Cal·líope, una de les nou Muses inspiradores dels poetes, rebent el do de l'eloqüència mística tocant els salzes en un boscatge de Persèfona. I amb un branc de salze a la mà ha estat representat també l'inconsolable enamorat d'Eurídice i incomparable tocador de lira, mentre verifica el seu atrevit periple infernal pel Tàrtar, per endur-se la seua tan bella com infortunada esposa.

Segons Plini l'Ancià, un salze va créixer fora de la cova de Creta on va nàixer Zeus. I també alguns autors grecs creien que va ser enmig d'una salzeda on el molt enamorat i enginyós suprem Déu olímpic va violar Europa després d'haver-la seduïda i raptada metamorfosat en un bou mansuet i blanc com la neu, un dia que feia molt bon oratge quan es passejava per una platja l'encisadora princesa que ha donat nom al nostre continent, que no és solament Eur-opa, *la d'ample rostre*, és a dir, la Lluna Plena, sinó també Eu-ropa, *la dels vims florents*.

La relació del salze amb la bruixeria fou molt gran en el nord d'Europa, on l'escombra de les bruixes es feia amb una vara de fleix i rams de bedoll nugats amb una lligassa de salze triada en honor a Hècate, antiga titànide a qui Zeus concedí dons i honors extraordinaris com el d'acomplir els desigs que els humans li pregaren, i dea de la Lluna Vella, de la màgia i de la fetilleria, sempre present en el naixement i en la mort dels humans és també la dea de les ànimes, i se la invoca per a guarir la follia.

La principal au orgiàstica de la Dea Lluna, el menut, prim i grisenc colltort (*Jynx torquilla*), cosí dels pica-soques, anomenat també formiguer i llenguerut, au migratòria que xiula com una serp, nia preferentment en els salzes.

El salze és l'arbre de l'encís i de la inspiració i el seu mes és el que s'estén des del 15 d'Abril fins al 12 de Maig, famós en l'antigor per les seues xales orgiàstiques i el seu serení màgic, i és molt possible com apunta Graves que portar rams de salze el

Diumenge de Rams, festa variable però que habitualment cau a mitjant Abril, siga un costum que pertany propiament al començ del mes del salze.

En el llenguatge de les flors el salze significa amor a la llibertat i a la soledat que fet i fet són les dues cares d'una mateixa virtut.

Impossible en considerar els salzes, no recordar el salze d'Alfred de Musset, immortalitzat per Lucie, i a Shakespeare, l'antiga i tristíssima *Cançó del Salze* que Desdèmona no es podia traure del magí recordant la pobra Bàrbera, l' enamorada i abandonada donzella de sa mare que va morir cantant-la, i que ella també fatalment cantarà poc abans que Otelo l'estrangle. O aquell salze "abocat a la riera que el gris fullatge copia en el corrent de les aigües", que ha estat considerat el més literari dels salzes, arrapada al decantat brancatge del qual s'enfilà enfol·lida la dolça Ofèlia, l'estimada de Hamlet, per penjar-hi fantàstiques garlandes de flors camperoles, i sota del qual va caure "en esguellar-se una envejosa branca", bo i estenent-se inflades les seues robes que sobre les aigües, com a sirena, la sostenien, "mentre ella canta sempre retalls de dolcíssimes cançons antigues, com si esment no tinguera del que passava, o fóra un ésser ja nascut i apte per a aqueix element", consumant així el més bell i sublim suïcidi jamai ocorregut o imaginat.

#### 412.- *Salix babylonica* L.

*Salicaceae*

*Salicàcies*

Noms populars diànics: Plori ( Cullera, ), ploró; desmai.

Altres noms: salze ploraner.

Dades ecològiques: Aquest arbre lànguid i ensonyat, frondós i fantasmal, sempre majestuós; aquest fill sospirós de l'aigua, com certerament el definí el poeta dels fruits saborosos, que pot alçar-se, brancut i coput, fins als 15 m., de fullatge estret i lanceolat i brancs prim i tan llargs i flexibles que en fullar acaben cedint al propi pes, tot despenjant-se desmaiadament fins palpar la humida terra o l'espill blavis de l'aigua; aquest arbre únic que els grecs tenien consagrat a la gloriosa Hera, que ha sabut tocar la vora més adolorida i romàntica de l'ànima humana, que en llangoroses cascades li plau abocar el doll de les seues penes i enyorances sobre el llis silenci de l'aigua, és verament el més sorprenent i estrany dels salzes, tota una fantàstica meravella, tota una reeixida creació dels tallers del magí de la natura, la qual ha esdevingut el símbol vivent de la tristícia, del dol i de la nostàlgia.

Creix silvestre en certs indrets d'Àsia i es creu oriünd de Xina i no de Babilònia com podria fer-nos creure el seu qualificatiu específic que Linné li posà no per eixe motiu sinó en record dels salzes del conmovedor i terrible *cant dels exiliats* o salm *Super flumina babilonis* (137), els salzes dels ribatges dels rius de Babilònia davall dels quals els jueus derrotats i deportats pels caldeus anaven a asseure's per plorar el seu desterrament i el seu enyor de la delicada i dolça Sió i en el brancatge dels quals penjaren de tristesa les seues lires i instruments.

Dades etnobotàniques:

Cultivat com a ornamental entre nosaltres d'ençà que s'introdí al segle XVII, en jardins i parcs, en horts i remàrgens, en els quals de vegades s'asilvestra, és actualment, potser, un dels arbres que més es planta en espais públics i en particulars, tant o més que les capricioses i sensibles mimoses, les brillants i exuberants buguenvíl·lies o les paradisiàques xicrantes. Hi ha com una moda, una sort de nova

devoció pel desmai no sé sap ben bé a causa de quins sentiments però en qualsevol cas l'arbre ha guanyat el cor i l'admiració de molta gent.

Per al seu conreu sol emprar-se el peu femella, que fàcilment es propaga per estaca, com els altres salzes; i sovint els exemplars que trobem en les nostres comarques són peus híbrids amb la vimenera groga (*Salix vitellina*), anomenada científicament (*Salix vitellina* var. *pendula*) de més alçada i vigoria i que fa els branquillons més groguencs, color al qual fa al·lusió el nom específic *vitellina*, que deriva del llatí *vitellus* : rovell d'ou i del sufix- *ina* que indica paregut o retirança.

#### 413.- *Salix elaeagnos* Scop. subsp. *angustifolia* (Cariot) Rech. fil.

Salicaceae

Salicàcies

Noms populars diànics: Sarga i sarguera ( Ebo, Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Tollos, Benimassot, Benifato, Catamarruc, Agres, Sella, Altea, Benimantell, i en general a tot el territori )

Vimenera ( Benillup, Millena ), vímen ( Castells de la Serrella, Benialfaquí, Benillup, ), vímet ( Castells de la Serrella, ), vim ( Millena ). Vimenera la mata gran, vímen, les varetes ( Benillup )

Cisteller ( Vilallonga )

La vimenera es cria més en l'aigua. Ací n'hi havia. Fa la fulleta esteta i llarga ( Millena )

El nom de sarga com el de carrasca, alzina i de tants altres és de procedència basca, i deriva de l'euskera *zàrika*, forma presa del nom cèltic del salze, *saliko*.

Quant al nom específic d'aquest salze tan nostre, *Eleagnos*, deriva del grec *elaignos*, que ja esmenta Teofraste com el nom d'un arbre o arbricell que creix a les vores del llac d'Orcómeno amb el senill, la canya, la bova, el nenúfar i la llentilla d'aigua, i que pot ser la sarga comuna o també la salenca muntanyenca o la vimenera comuna i encara l'alog o salze ver.

Dades ecològiques: Arbust eurosiberià, molt ramós, de vares gràcils, llargues i flexibles, que normalment sol tindre 2 o 3 metres d'alçada però que pot fer-se molt més alt, de fulles estretes i allargades que recorden molt a les del romer però dos o tres vegades més grans, amb l'anvers verd fosc i brillant i el revers blanc cobert d'una peluseta blanquinosa amb el nervi central molt prominent i un peçó molt curt amb estípules molt reduïdes o nul·les. Aments assentats, prou peluts amb dos estams les flors masculines i un pistil les femenines, i una i altra amb un sol nectari.

Vora els corrents d'aigua, rius, rierols i barrancs, rambles. És el salze més abundant al territori i al país.

A diferència de la sarga negra que s'oculta en els revolts i trams ombrívols i tancats del riu, la sarga comuna, més menuda, flexible, ardida i amant del sol li plau mostrar-se per l'ample del ribatge i dels trams oberts del riu, on es fa més trobadissa per a l'excursionista o el caminant que sovint la sorprén creixent en solitari amb el seu peculiar port radial, com un tofut feix obert de branques altes, primes i dretes però molt flexibles, com sol fer també el matapoll (*Daphne gnidium*) dalt les muntanyes. Una bellíssima i molt elegant mostra de sargar és el que es fa cenyit al traç corbat del barranc de l'Encantada quan entra i travessa la deliciosa valleta del Llombo banyant les faldes de la serra de l'Albureca i sota l'esguard de l'antic mas d'Almadec. No fa la sarga comuna al ple hivern una florida tan vistent, esclatant i pletòrica com la sarga cendrenca ni menys encara com la de la salencia muntanyenca, veritables cims, totes

dues, de la bellesa despullada i delicada, però les guanya en acolorida i primmirada petitesa.

Dades etnobotàniques: Aprofitar les vares.

Els salzes encara més que els xops i els àlbers són poc apreciats com a matèria prima per a la construcció i el moblatge, puix la seua fusta és tinguda de baixa qualitat per ser massa blana i fluixa. A banda de ser molt utilitzats en jardineria i en agricultura com a ornamentals i per assegurar màrgens de camps i rierols, i del seu importantíssim ús medicinal a causa dels potents principis actius de la corfa del salze blanc i d'altres germans, el seu principal aprofitament és per a l'artesania i els treballs de cistelleria en què són molt estimats per a la fabricació de paneres i cistelles, per a vestir ampolles i marraixes i confeccionar molts atuells, adornaments i utilitats de la casa, amb les seues rames o vares llargues, primes i flexibles, i la sarga comuna és un dels salzes que fa més ràpidament els branquillons més adients, la que procura el millor vim indígena, si bé es conreen amb preferència la vimenera comuna (*Salix fragilis*), la vimenera vermella (*Salix purpurea*), el salze triande i la vimenera clàssica (*Salix viminalis*), que no és autòctona de la península tot i que pot asilvestrar-s'hi.

Servem encara la imatge del riu Serpis al seu pas per Gandia quan encara hi havia tot de baladres i sargues enmig del seu ample caixer, ocupat aquest pel campament d'alguna caravana de gitanos amb les mules i ases pasturant al seu aire, i les dones d'amples i acolorides faldes treballant a l'ombra del pont, diligentment i pacientment, les canyes partides i les vares ja pelades de la sarga.

Les vares, branquillons o vims es tallen a l'hivern, a febrer o març, a torns de 2 a 5 anys a fi de no castigar massa l'arbret i abreujar-li la vida, es lleven els brots laterals i a manolls es posen a remull de l'aigua fins el mes de maig que es trauen, es lleven la corfa, es posen a assecar i es guarden per a l'ús.

Els gitanos gastaven la sarga per a fer cistelles ( Benimantell )

Els gitanos feen les cistelles de sarguera ( Altea )

Dades antropològiques:

Un bell exemple de l'ús antic i divers dels vims o vares del salze el trobem en l'*Odissea* tan pròdiga en detalls concrets de la vida domèstica i marinera on veiem Ulisses munir de cledes de vímet, a tall de baluard contra l'ona, el xai que es bastí amb troncs de trémols, verns i avets a fi de partir de l'illa de Calipso devers el volgut terror nadiu per les àrdues rutes de l'ampla esquena del pèlag.

*Toponímia:*

La presència de la sarga en la geografia i en la vida tradicional de les nostres terres ha deixat la seua empremta en la sempre eloqüent i evocadora toponímia, batejant amb el seu nom fonts, barrancs i rodals.

El barranc de les Sargues d'Ebo, afluent per la vora esquerra del riu Alcalà o Ebo, que més tard serà el riu Girona, i on abunden tant les dues sargues amb el tapís mullat de la menta polioli.

Corral de Les Sargues d'Alcalà de la Jovada, en la fita d'Ebo pels Comptadors.

Les Alqueries, el Pla i el Barranc de la Sarga de Xixona, en la ratlla del terme d'Alcoi, paratge tan saludable i remarcable dins la conca del Serpis, on té la capçalera el barranc de la Batalla, que més avall esdevindrà el riu Molinar.

El mas Sarganella de Castalla vora la ratlla del terme d'Ibi.

La rambla i l'alqueria de La Sarganella d'Agost a la solana del Maigmó.

El Santuari de la Mare de Déu del Sargar, al nord de la vila d'Herbers (Alt Maestrat), la imatge de la qual fou trobada per un pastor en l'interior d'una cova, en el barranc del Sargar, a la qual va acudir atret pels raigs de llum que hi sorgien.

#### 414.- *Salix eriocephala Michx.*

*Salicaceae*

*Salicàcies*

Noms populars diànics: Vareta de Sant Josep.

Dades ecològiques: És un arbust de socam i brancom fosc que pot abastar fins als 6 m. d'altària, de fulles glabres de llarg peçó i grans estípules, oblongo-lanceolades, oblongo-el·líptiques o el·líptiques, de vores serrulat-crenat i àpex agut.

Com els restants salzes aquestes espècies tenen moltes varietats i nombroses formes intermèdies. No convé oblidar la facilitat amb què els salzes s'hibriden uns amb altres i donen peus híbrids en els quals poden intervindre gran nombre d'espècies, fent molt difícil la seua identificació, d'ací que els salzes hagen estat batejats com *botanicorum crux et scandalum*, creu i escàndol dels botànics.

Dades etnobotàniques: És el salze més colpidorament poètic, el que escriu els més límpids versos i entona els més subtils rims, pacientment ordits al llarg de l'hivern i que esclaten de sobte i fugisserament tot anunciant la primavera; el salze que més s'ha plantat tradicionalment a la Safor i la conca del Serpis com a ornamental, només superat darrerament per la moda de la tendra gespa i del melangiós salze desmai. Es plantava en patis, corrals, jardins i horts per la volença que se li tenia a les seues dretes i despullades rames hivernals plenes de rojals i brillants gemmes que a partir de mitjan febrer esclaten en denses inflorescències, primer d'un suavíssim i sedós, premut i platejat cotó i després, si el peu és mascle, en un radiant groc daurat, i si és femella en un verd platejat, i que la gent sol anomenar *vareta de sant Josep*, nom que popularment comparteix amb els pulcres i perfumats rams florits de la celinda (*Philadelphus coronarius L.*) i amb l'espigó florit de la gamoneta o gamó fistulós (*Asphodelus fistulosus L.*), que també floreixen i anuncien la primavera molt primerencament. En granar les llavors que estan provistes d'un plomissol, els aments prenen el semblant d'unes esbullades borles de llana blanca que fàcilment l'alenada del vent desfà i escampa.

#### 415.- *Salsola kali L.*

*Chenopodiaceae*

*Quenopodiàcies*

Noms populars diànics: Herba arenària ( Gata )

Mal-veí ( Beneixama, ) per què quan es seca i s'assolta, embruta els bancals dels veïns.

Calicòrni ( La Font de la Figuera ), selicòrni ( La Font de la Figuera )

Altres noms populars: Barrella punxosa o espinosa, espinadella, capitana.

Dades ecològiques: Paleotemperada o holàrtica. Teròfit escapós. Herba anual, polimorfa, difusa o amb aspecte de matoll esfèric, en general molt ramificada, glabrescent o curtament hispida; tiges flexuoses; fulles estretes, liniars, suculentas, més o menys dilatades en la base, amb una espina apical, les inferiors oposades i les superiors alternes; flors en fascicles axil·lars amb dos bractèoles que ultrapassen la flor i tèpals que, en estat fructífer, solen portar una ala transversal més o menys desenvolupada.



La diferenciació racial d'aquesta espècie polimorfa encara no és pas ben aclarida. Actualment Oriol de Bolòs fa distinció entre la *ssp. collina* ( Pallàs ) O. Bolòs et J. Vigo, planta coberta de pèls cetacis curts, d'inflorescència llarga i estreta, especiforme; de bràctees més o menys aplicades, que ultrapassen les bractèoles; ala menuda o nul.la i fulles semiamplexicaules.

- *ssp. kali*, planta densament coberta de pèls setacis curts, de tèpals erectes, rígids, aguts, amb el nervi mitjà prolongat en una punta erecta espinescent. Holàrtica: Euro-Mediterrània.

-*ssp. ruthenica* ( Ljin ) Soó, planta glabra o amb pocs pèls cetacis curts, d'inflorescència més o menys ampla i amb bràctees més o menys patents. Holàrtica: Iran-Mediterrània - Europea. Hi ha la *varietat ruthenica*, de mata grossa, hemisfèrica, de fulles en general primes i glabrescents, la qual a la tardor, quan ja es seca, és transportada pel vent com una pilota ( especicursora ); i la var. *crassifolia* Reichenb. De fulles estretament linears ( f. *tenuifolia* ), i na altra de fulles gruixudes, molt suculentas ( f. *crassifolia* )

Es cria als platjars i arenys, sobretot davant les dunes pioneres i al país de rere-duna, i es fa més o menys abundant segons la quantitat de matèria orgànica dipositada i acumulada. Es veu també als cultius de secà, en els rostolls, en comunitats viàries i ruderals de sòls argilosos més o menys salins.

Dades etnobotàniques:

La fea per a ma mare que tenia pedres en el rinyó. Creix en l'arena, es fa redona i punxa una micotiua ( Gata )

El selicòrni es cria en els bancals però es fa una botja gran. És bo per al renyó ( La Font de la Figuera )

Això és bo, vosté això s'ho pren, una tasseta i si no pixa això fa pixar ( La Font de la Figuera )

#### **416.- *Salvia blancoana* Webb & Helder. *subsp. mariolensis* Figuerola**

*Labiatae* vel *lamiaceae*

*Labiades* o *lamiàcies*

Noms populars diànics: Sàlvia, a tot el territori.

Dades ecològiques: Iberollevantina. Aquesta sàlvia de fulla tan clara i aromàtica és la que fa unes escampadisses formidables a les altes i amples, tramuntanals i despullades ombries d'Aitana, Mariola i Serrella; i és la varietat diànica de la sàlvia oficial. Es pot trobar també en abundància en algunes obagues de la serra de Penàguila ( Alt de la Campetxana, Racó de Canasto, Masos de Bítol, Pla de la font del Cirer...), en el forçut Carrascal de Benifallim o en tants altres rodals ombriencs del Rentonar i en algunes carenes i cresteries com les de la formidable serreta d'Aialt, a tocar del malaguanyat pla de Moragues i de l'esguard del Cocoll de Castells de la Serrella i en d'altres rodals frescs i alts, com al tossal de la Sàlvia i la lloma de les Mates de dins el circ de la Safor o rogllets com el que hi ha dalt del barranc del Toll Vell de Beneixama en plena Replana o a la llometa de Toni Gora d'Alcalà de la Jovada.

### *Toponímia:*

El Tossal de la Sàlvia del Circ de la Safor de Vilallonga.

El Morro de la Sàlvia de Serrella, dalt de barranc Fondo.

El masset de la Sàlvia en plena serra de Penàguila.

El barranc de la Sàlvia de l'Ombria del Reconco de Biar, enfront del mas de Campaneta.

### Dades etnobotàniques:

Cullir-la al més d'agost ( Confrides ). Es cull a setembre ( Alcoi ). Collir la sàlvia al mes de maig ( Agres ). La sàlvia es cull a tota hora. Quan te s'acaba pugues a la serra ( Agres )  
Cullir l'herba d'Agost fins la moguda ( Agres ). S'arreplega a juny quan està florida ( Abdet )

Per a prendre després dels menjars per gust i per la digestió; en les indigestions, el malestar o "gonieta". Bullir 1 o 2 minuts ( Agres )

Bullidures de sàlvia a compte de " poleo ", per al mal de panxa ( Alcalà de la Jovada )

Molt bo per al mal de ventre. Es pot posar sàlvia i timó ( Alcalà de la Jovada )

Tasses de sàlvia per a la panxa i per a tot. En arrancar el bull, fora i deixar reposar. La sàlvia s'ha de cullir a juny quan està florida com la camamirla ( Agres )

La sàlvia és una cosa superbona. Es gasta per a tot. Per a fer gana de menjar, per al ventre rebolicar, per a la regla. De matí, després de menjar o quan vullgues. És com una medecina. Sola o amb timonet, camamirla o maria-lluïsa ( Agres )

Per a fer tasses després de menjar, quan fa mal de panxa. Relaxa. Tres o quatre brotets per un got gran d'aigua. Es pot mesclar amb camamirla ( Agres )

La sàlvia és lo millor. Es pren quan no li senta bé una cosa, malestars o quan es sent "gonieta". En cas que el menjar no li ha sentat bé, va per dalt o per baix. Bullir un poc, de dos a cinc minuts. Es cull d'agost fins la moguda ( Agres )

La sàlvia o li assenta el menjar o ho trau ( Agres )

La sàlvia ho trau o ho assenta ( Benimarfull, Muro, )

La sàlvia per al mal de panxa ( Alcoi ). La sàlvia quan et senta mal alguna cosa. Ho assenta o ho traus ( Alcoi )

La sàlvia bullida per al mal de ventre i per a quan tens agonia després de dinar o sopar. Io agarre la mata de sàlvia, me'n segue un manoll i dalt del terrat la seque i ja tinc per a fer quatre tasses ( Alcoi )

Per al mal de ventre, ardor, indigestions, mal d'estómag, diarrea. La sàlvia neteja. Bullida, que bullga un minut i enseguideta colà, sense sucre. Una tasseta en cada menjà. O en dejú i en anar a gitar-se ( Agres )

La sàlvia és una meravella io me la prenc tots els dies per a la circulació ( colesterol ); i també per a les regles doloroses. A voltes me la mescle amb un poquet de timonet i una rameta de romer. Es bull tres o quatre minuts i es deixa reposar un poqui ( Alcoi )

Sàlvia després de menjar. Per a la panxa malament ( L'Abdet )

Sàlvia quan tens " agonia " o quan fa mal el sopar ( Ares del Bosc )

Bullida per al mal de ventre ( Confrides )

Bollit, la sàlvia és oli en un cresol per a quan et trobes empatxat o malament del cos. És pot mesclar amb camamirla ( Benilloba )

La sàlvia és pren com un laxant ( Benasau )  
 Per als marejos. Quan el menjar no senta bé. Relaxa ( Ebo ).  
 Sempre em prenc una tassa de sàlvia i camamirla després de menjar ( Castells de la Serrella )  
 Per al mal de panxa i l'agonia ( Benissili, Beniaia, Catamarruc, ).  
 La sàlvia per a quan un es carrega la panxa molt i a l'endemà se'n pren una tassa i el cos es queda en pau ( Cocentaina )  
 La meua dona ne gasta moltíssima, la gastem enorme. La sàlvia per a la menjà; quan et gites i t'ha fet mal el sopar i t'agarra agonia, t'alces i et fas una tasseta de sàlvia i oli en un cresol ( Penella )  
 La sàlvia es cull a l'agost. La sàlvia neteja la panxa. Prendre sàlvia i carbonat com a vomitiu dels bufats ( Benifallim )  
 Per a baixar la tensió ( Castells de la Serrella )  
 Per a quan les dones tenen la regla ( La Torre de les Maçanes ).  
 Per a les acaloraes de la menopausia ( Gandia )  
 La sàlvia per al mal de ventre quan estan les dones aixina de la regla ( Cocentaina )  
 Lo millor pals costipats amb dos rametes de menta ( Alcoi )  
 Per a netejar la panxa, i per a orinar ( Castells de la Serrella )  
 Sàlvia per a tot. Malestars. A mitjan matí, 'cabat de menjar... ( Dona de Benifallim )  
 Per la panxa. Lo que més prompte fa la digestió. A voltes tres tasses al dia. Bullir dos o tres minuts. Reposar dos o tres minuts més, i colar ( Gorga )  
 Sempre quan teniem mal de panxa ma mare era fer tassetes de sàlvia, una en dejú, després de dinar i l'altra després de sopar, i als tres dies bones totes. La posava al foc, bullia una miqueta i la parava, la tapava, la deixava reposar un quart d'hora i la colava. Era més amarga que la fel però anava de meravella. Es podia posar una miqueta de mel ( Bocairent )  
 Gargarismes de sàlvia per a la gola ( Gandia )  
 La sàlvia en dejú per a l'estómac, també baixa el sucre i es bona per a la circulació ( Agres )  
 La sàlvia per a la "gonia". Molt bona per a l'estómac. Tres o quatre brotets bollit uns quatre o cinc minuts. S'arplega al mes de juny. Es pot mesclar amb camamirla, rabet de gat i timonet ( Famorca )  
 La sàlvia està bona per a collir quan està blanquinosa, a l'estiu, i millor a l'últim d'agost; al setembre és quan està millor; abans està creixent i està tendra ( Agres )  
 Sàlvia i camamirla. Lo que més m'agrà a mi, però carregat de sàlvia, que estiga ben amarg. A mi m'agrà lo amarg, en fa millor a la panxa. Bullit, quan alça el bull, ho deixe però que no bullga massa, uns cinc minuts ( El Castell de Guadalest )

*Te sanador de Manuel Cambra, herbolari d'Agres:*  
 Sàlvia, samarrilla o herba cuquera i romer.

*Tisana calenta per al mal de panxa, quan el menjar no senta bé ( Alcoi )*  
 Sàlvia / Timó / Santònica / Romer / Poriol blanc i negre / Camamirla

*Mixtura per a la circulació ( Banyeres ):*  
 Sàlvia / Moraduix / Menta

*Mixtura per a les almorranes ( Banyeres ):*  
 Sàlvia / Timó / Camamirla / Espígol / Corfa de til.ler.

Abans, a voltes, es posava sàlvia en les olives. Normalment la pebrinella i la sejolia es gasta per a les olives xacaes, i el timó per a les olives senceres o del cuquillo (Beneixama)

*La Salvieta o licor de sàlvia ( Banyeres ):*

1 litre de licor (  $\frac{3}{4}$  d'anís dolç i 1 de cassalla ).

2 rametes de sàlvia. 3 rametes de poliol blanc.

A Cocentaina es fa La Salvieta amb mig litre d'anís sec i mig del dolç i uns ullets de sàlvia, i es deixa reposar uns quaranta dies.

La sàlvia no em fa molta gràcia perquè afluixa molt ( Agres )

Dades antropològiques:

*Qui té sàlvia dins son hort*

*gran remei té molt a prop.*

Admirables, a hores d'ara, les enramades de sàlvia olorosa en la Festa del Pa Beneit de la Torre de les Maçanes, el 9 de maig, dia de sant Gregori, o a la Mare de Déu de Gràcia de Biar, en el ben arbrat caminet de les Lloletes de la Verge i dins el seu esplèndid santuari, el 10 de maig, dia de la seua festa i baixada de la imatge a la vila a boqueta de nit; i el 3 de Setembre, dia de la pujada o retorn al santuari. O les enramades de sàlvia, camamirla i timó a Agres per a la processó del Corpus i les festes de setembre en honor de la Mare de Déu del Castell.

Fa una oloreta més bona! ( Biar )

A Corpus escampaven pels carrers sàlvia i fulles d'orm ( La Canyonada )

“ Quan se n'anaren les neus de l'ombria de l'Aitana i les altes costeres s'engarlandaven del to violeta de la sàlvia, ell, amb el ramat, s'allunyava del mas, Aitana amunt, fins a una hora de distància, al penyal del coster obac on s'arregava gran quantitat de neu, que, en anar-se'n a la primavera, deixava una font tot l'estiu. Allò es deia el Ventisquer. Més avall s'alçava un mas solitari. En aquella ombria hi havia sàlvia, bufalagues veres, coronas de reina agafades a les roques, i, al bon temps, no s'hi acabava mai una verdina sucosa molt grata per al ramat.

Enric Valor. *La idea de l'emigrant*: p. 81-82.

“ ...olien més penetrantment les plantes aromàtiques, abundantíssimes (em semblava percebre singularment forta la flaire de la sàlvia )...”

Enric Valor. *Temps de batuda*: p.141

**417.- *Salvia microphylla* Humb. & Bonpl. et Kunth [= *S. grahamii* Benth.]**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Amor de fadrí** ( Parcent, Benissa, Calp, Callosa d'en Sarrià, El Castell de Guadalest, Castelló de les Gerres, Benimassot, Balones, La Torre de les Maçanes, ), amor de xic fadrí ( Castelló de les Gerres )

**Sogra i nora** ( Llutxent, Ontinyent, Lliria, )

**Fanàtic** ( Lloc Nou de Sant Jeroni )

Dades ecològiques: Petit i brillós arbust oriünd de Mèxic, i molt volgut i cultivat com a ornamental en patis i corrals, en fronteres de xalets i masies, a tot el territori tradicionalment, tan en els pobles de la plana de vora mar com als de l'interior muntanyenc. Fa un fullatge ovat d'un a tres centímetres, generalment fulles crenato-serrades, i flors de corol·la d'un viu vermell.

Fa rameta verda i una floreta roja molt boniqueta i xicoteta (El Castell de Guadalest )

Dades etnobotàniques: Voluminosa i brillosa sàlvia, que pot abastar vora un metre d'altària, utilitzada al territori tradicionalment com a ornamental, normalment en el pati o al davant del mas, la casa o el xalet.

Això s'ha plantat tota la vida, io la reconec de molts anys ( Benimassot )

**Salvia sclarea L.**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Cura-lo-todo ( La Torre de les Maçanes, Benissili, ); oropesa ( Alcalà de la Jovada ), tot i que aquest nom sol aplicar-se, normalment, a la *Salvia aethiopsis L.*, que té un port i un ús semblants.

Dades ecològiques: Mediterrània. Planta robusta i molt olorosa, bienal o vivaç, verdosa, viscosa i vellosa, ja que està coberta de pèls glandulosos. Fa les flors blanquetes més o menys rosades i violàcies. Es cria a rodals menuts i escassos, en velles margenades del secà com al Pla de Petracos o pels volts del lluminós poblet de Benissili o Alcalà de la Jovada. Hi ha qui la planta vora el mas o al corral de casa, com a remeiera i decorativa, perquè és molt formosa.

Dades etnobotàniques:

Tot i que té les mateixes virtuts que la sàlvia, al territori s'usa quasi sempre com un bon remei vulnerari.

Per als " mals ", llagues i grans ampostemats. Posar la fulla ungaeta amb una miqueta d'oli i posat damunt del gra. Ho xupla ( Alcalà de la Jovada )

**418.- Salvia verbenaca L [= S. clandestina L. ]**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Tàrrec ( Forna, Benirrama, Beniaia, Castells de la Serrella, Tàrbena, La vall de Laguar, Xaló, Parcent, Murla, Benimeli, Pedreguer, Benissa, Calp, Altea, Adzúbia, Alcalà de la Jovada, Terrateig, Aiolo de Rugat, Castelló de Rugat, La Pobla del Duc, Otos, Cocentaina, Agres, Alfafara, Ontinyent, Aiolo de Malferit, La Font de la Figuera, Manuel, Tibi, Alcoleja, Sella, Peter ), tèrrec ( Potries, Vilallonga, Xeraco, Tavernes de la Valldigna, Pego, La Vall de Laguar, Alfafara, ), tèrric ( Beniaia ), terri ( Xeresa, L'Orxa ), terre ( Xixona, ), amb l'è primera oberta sempre.

Herba de Sant Blai ( Cocentaina )

### Cura-ulls ( Cocentaina )

Dades ecològiques: Pastures, sopalmes de margenades frondoses de volts de fonts, barrancs, ermots, vores de caminals, sempre sobre terres frescals i nodrides.

Dades etnobotàniques:

#### Ús vulnerari:

Per a curar mals i ferides ( Gandia )

El tàrrec per a ferides i mals andenyats ( nafres rebels ). Netejar en un cotó-en-pèl i faixar en una “ garsa “ humida en l'aigua del tàrrec ( Castelló de Rugat )

Picà per a les ferides ( Benimeli )

Fulletes de tàrrec, xafaes en l'ungla, per a posar damunt de les ferides, i et lleva tota la inflamació del “ mal “ ( La Font d'En Carròs )

#### Tàrrec pel costipat ( Pedreguer )

El tàrrec en tasses per a desinflamar és boníssim ( Altea )

El tàrrec pres és bo per a la úlcerà; i per a les ferides ( Manuel )

Això aprofita també per a una altra cosa, quan algú li passa que té fred, que diu que ja fa temps que té fred, piquen les floretes i fulletes eixes i com un amplastret, ho posen en un drap o una veta en la monyica i li passa el fred ( Tavernes de la Valldigna )

#### Ús oftàlmic:

Les llavors, dos o tres, per a traure una busqueta a l'ull ( Beniaia, ).

Posar 5 o 6 llavorettes als ulls abans de dormir per a netejar-los ( L'Orxa ).

Llavorettes per a netejar els ulls ( Castells de la Serrella )

La llavoreta del tàrrec, si t'encegues l'ull t'arplega tota la bruta i la trau; la llavoreta quan ja està formà encara que estiga blanca ( Castelló de Rugat )

Tres o quatre llavors de tàrrec en els ulls per a netejar-los. Primer posar les llavors a remulla per a llevar la polseta ( Manuel )

Les llavorettes del tàrrec per a quan els ulls s'enceguen o quan t'ha entrat una palleta o serritja de ferro en l'ull. Se'n posen tres o quatre llavorettes dins l'ull, depén com està d'encegat. Que estiguen un ratet, 4 o 5 minuts, amb l'ull tancat, i elles van unflant-se i arplegant tot lo que n'hi ha, i en obrir l'ull elles mateixa ixen a poquet a poquet sense donar-te compte. Quan els ulls s'enceguen no hi ha que refregar-se'ls mai, si nó es fan més rojos i fa més mal ( Potries )

Les llavorettes de tàrrec mo les posaven als ulls per a quan mos cagava una moscarda i feen cucs correuent per dins dels ulls, i posàvem les llavorettes de tàrrec ( Vilallonga )

Una llavoreta de tàrrec o cura-ulls a cada ull quan entra pols o s'inflamen ( Cocentaina )

Mos posàvem llavorettes de tàrrecs als ulls per a netejar-los i llevar-los les buruballes ( Petrer )

#### Ús com a substitut del tabac:

El tàrrec es cria per vora els caminals. Per a fumar, com la favera ( Vilallonga )

Fulles per a fumar ( La Font d'En Carròs ).

Això ho fumaven moltes persones als anys quaranta ( Xeraco )

Quan era xicon com anava mal de tabaco em fumava això io, les fulletes del tàrrec ( Tavernes de la Valldigna )

Feem tàrrec per a fumar quan un paquet de tabaco valia un dineral ( Benillup )

El tàrrec se'l fumaven quan no n'hi havia tabaco en la guerra, com també fumaven la la fulla de la parra i de l'estepera ( Sella )

Fulles de tàrrec, estepera i figuera, ben picat i ben mòltet per a fumar ( Alcoleja )  
 Abans es fumaven les fulles quan no teniem tabac ( Benirrama ).  
 Abans fumàvem tàrrec ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Forma, )  
 Tàrrec pa fumar en pipa ( Benimaurell )  
 Això sec es fumava ( Pego )  
 En lloc de tabaco la secaven i gastaven això ( Murla )  
 La fulla del tàrrec la gastàvem per a fumar, seca o torrà al forn quan treien el pa ( Benissa )  
 Antigament, quan la guerra, fumaven això igual que queraïllera ( Calp )  
 Molts fumaven això, abans quan no n'hi havia tabaco, i fulles d'albarzer, i també de figuera però t'agarrava mal de cap ( Terrateig )  
 Abans ho fumàvem mosatros. Fulles seques i després ho desfeiem ( Xeresa )  
 Abans quan no n'hi havia tabaco per a fumar ( Alfafara )  
 El tàrrec també es fumava ( Ontinyent )  
 Això sap per a que ho gastaven ? Per fer tabaco ( La Font de la Figuera )  
 Les fulletes de terre és molt bo per a fumar. Es sequen i després es fan cigarrets ( Xixona )  
 No n'he fumats io cigarros de tàrrec! Les fulles grans, torraes al forn ( Tibi )  
 Es fumava en guerra en compte de tabaco; i també l'estepa blanca ( Castelló de Rugat )  
 Com no n'hi havia tabaco en guerra es fea tàrrec per a fumar les persones que no podien passar sense fumar ( Alcalà de la Jovada )  
 El tàrrec es fumava més que tot, que la fulla i els " mocs " de l'anouer, la fulla de la figuera o l'olivarda ( Adzúbia )  
 El secaven, el desfeien i se'l fumaven mesclat en fulla de nisprer ( La Pobla del Duc )  
 Això abans fumaven d'això, de la fulla. Io n'ha fumats molt de tàrrec. Agarrava, el rentava, l'aspoltia aixina i el posava a secar, després ho desfea i a fumar. Quan menys bastons n'hi havia millor ( La Font de la Figuera )

Ús veterinari:

És molt bo per als conills ( Adzúbia )  
 S'ho menja molt els conills ( Benimeli ).  
 Mon pare m'enviava a buscar tàrrec per als conills ( Benissa )  
 Quan anàvem a segar brossa, els pares mos dien, no porteu tàrrec que es moren els conills i el ferri busterrí igual, això no ho porteu ( La Font de la Figuera )  
 El ramat es menja el tàrrec ( La Font de la Figuera )

#### 419.- *Sambucus ebulus* L.

*Caprifoliaceae*

*Caprifoliàcies*

Noms populars diànics: Saüc bord ( Castells de la Serrella ), saüc pudent ( )

Matapuques ( Castells de la Serrella, Agres, )

Evo ( Aiello de Malferit )

Dades ecològiques: Mediterrània i eurosiberiana. Herbats espessos, humitencs i subnitròfils, dels vorals dels barrancs i de rius, de les muntanyes interiors diàniques. Els fullosos saücs bords dels verds caminals de l'alta Valleta d'Agres de Mariola o de la gran obaga d'Alcoleja d'Aitana o del barranc del Joncar d'Aiello de Malferit.

Dades etnobotàniques:

Tiràvem un manolls dins del corral i l'olor que treia, feia fugir les puces ( Castells de la Serrella )

La segaven i la posaven estesa en el corral; i les puces desapareixien ( Agres )

En tiraven un falcat a les quadres ( Agres )

Tiraven evo on hi havia gallines i el poll desapareixia ( Aiello de Malferit )

Feiem tinta per a escola amb les boletes i una miqueta d'aigua ( Agres )

Matapuça cordellà al coll de les cabres que tenien diarrera. Si no passava es donava beguda ( Agres )

#### **420.- Sambucus nigra L.**

*Caprifoliaceae*

*Caprifoliàcies*

Noms populars diànics: Saüc ( Castelló de Rugat, Beniarrés, Alcoleja, Quatretondeta, );  
saüquer ( Alcoi, Fornà, Castelló de Rugat, Beniaia, Alcoleja, )

Altres noms populars. Sabuquer.

Dades ecològiques: Eurosiberiana. Vores de rius i rierols, orles de boscos caducifolis; i cultivat, a tocar dels masos. Certament, no és un arbust massa corrent al territori. Els pocs peus que es veuen són a la part més alta i ombriva de les grans serres, com a Aitana, al terme d'Alcoleja, a la Serrella, al terme de Quatretondeta, o al Benicadell, com a la casa de la Penyalba. Se'n poden vore també alguns saüquers salvatges al riu Barxell; i molts a qualsevol riu de Prada, junt als blancs bellolls i als negres verns, on, a l'estiu, les cadernereres s'adeliten amb llurs fosques baies; i aigües avall de Ras al Ma de Xauen de Djebala, bo i fent espessa galeria amb les vimeneres, les bacorereres, les figueres bordes i de dolçor.

Dades etnobotàniques:

Existeixen poques plantes medicinals tan preades popularment com el saüquer. No és el cas del nostre territori, que resta fora de la distribució natural del saüquer, però, tot i tot, la ressonància del seu prestigi hi arriba.

Les flors és la part de la planta que més s'utilitza medicinalment, com a sudorífiques, en casos de constipats i bronquitis, i com antirreuàtiques; també se les considea un dels millors depuratiu de la sang a fi de netejar les impureses de la pell i eliminar el mal olor corporal

Ací n'hi ha una mata de saüquer dalt la bassa del Candoig. Això és molt bo per als ulls.  
( Beniaia )

Les flors de saüc són pectorals ( Gandia )

La flor blanca del saüquer bullit amb mel per als constipats i bronquitis a fi de reblanir les mucositats i ajudar l'expectoració ( Ademuz )

Nou canudets de tronquet per a alleujar els xiquets quan estan dentant. Seca la salivació excessiva ( Beniarrés )



El saüc per a dentar els xiquets . S'agarra una vareta llarga, de nuguet a nuguet, ho talles i ho penges al coll del xiquet ( Quatretondeta )

Altres usos:

Penjolls de flors tendres arrebossades en farina i rossejades al foc en oli en una paella ( Alcoleja ).

Rames per a fer canuts de pipa o “ boquilles” ( Alcoleja )

El saüc. Això ix en els rius. Io he estat a França i la flor eixa la gastaven per a donar-li sabor al moscatell i a la mistela ( Alcoleja )

Dades antropològiques:

El saüquer gaudeix de la bona anomenada de ser casal o residència dels déus domèstics bondadosos, d'ací que no siga casual vore'l créixer a tocar de les cases de camp, masies, vivèndes pageses, corrals o pallers.

Ramell de flors de saüquer per a adornar la taula de la salpassa, en companyia del got d'aigua, dels ous i d'una miqueta de sal ( Forna )

*Setembre. Vinyes costaneres. Les pomposes raïmades groguegen amb llustre de mel entre el flamareig dels verds pàmpols. En Bonosi Ramoneda, assegut sota una figuera amb la seua dona i els seus fills, sona un flabiol que acaba de fer-se amb una branca de saüquer desmollada.*

Joaquim Ruyra. L'Idili d'En Temme

*La ramada s'esbargia destriant-se pels pendents i repujades, sempre de morro al sól, arranant el pallenc que ressortia com serrellades verdes enmig de les berrugues del pedreny; el “ Mussol “ s'ajaçava de cara al sol aclucadís, parprejant i amb el ram de la cua sobre la cuixa; En Baldiret feia xeringues de sabuquer amb branques collides en la plana...*

Caterina Albert i Paradís. *Solitud. Cap. XII: Vida Enrera. Pàg. 137*

- *Digues, Quimet, on la vas comprar la teua baldufa ?*

- *No en podràs tenir mai cap com la meua. L'oncle Cisco me la va tallar d'una rel de boix. L'oncle sap fer-ho tot. Ara m'està fent una sarbatana de saüc que ja té l'ensenyaré quan estarà llesta.*

Jopsep Sebastià Pons. L'Ocell Tranquil.

#### **421.- Sanguisorba minor Scop.**

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Pimpinel.la ( Pedreguer ), herba de pimpinella ( ppotries ), peripinel.la ( Jesús Pobre ), peritinel.la ( Parcent ), peritinenla ( Parcent, ), pretinel.la ( Pedreguer ), pepinella ( Beniarrés, Benissa, )

Altres noms populars: Plantinella, pentinella, peretxinella, herba forrera, herba de talls, sanguinària, enciam de cavaller.

Dades ecològiques: Hemicriptòfit escapós. Planta herbàcia, amb tiges més o menys dretes i folioses. Els folíols són ordinàriament el·líptics, ovats o oblongs més o menys estrets, i de vores serrades. Es veu molt aquesta planta, i sempre amb simpatia per a

verdor i retalls de les fulles, vora les sendes i caminals de muntanya, formant part dels erms, pradells i pasturatges vivaços més o menys frescs, de sòl eutròfic. Allò més cridaner i notable d'aquesta estranya i despullada flor sense corol. la ni nèctar, són, a més dels tres llargs estams que tremolen al més mínim buf del vent, els bells plomallets vermells dels femenins estigmes, els quals són un bell exemple dels remarcables esforços i de la imaginació desplegada de part dels òrgans femenins de la flor per a captar i retindre el preat pol. len en l'aire. Es tracta d'una planta quasi intrusa dins la seua família, fins i tot la seua germana major, la *Sanguisorba officinalis* serva una bona relació amb els insectes i a l'hora de repartir i recollir el pol. len confia en els seus bons oficis com la resta de les rosàcies.

Al territori es pot vore la *subsp. minor*. Holàrtica. Al país creix només a Castelló i València. Fa els fruits amb angles prominents i amb cares reticulades; i la *subsp. balearica*. Mediterrània. De fruits amb angles alats i cares irregularment cobertes de berrugues agudes.

Dades etnobotàniques:

*Si vols criar-te sana i bella, beu aigua de pimpinella.* ( Potries )

La pimpinel. la s'ha gastat popularment com a astringent i hemostàtica, per a casos d'inflamacions intestinals i per a tallar les hemorràgies. També les fulletes crues i tendres s'han fet entrar en l'amanida.

La pepinella per al foc de la boca amb granets. Bullir i fer llavaets ( Beniarrés, )

Para amarga; per a fer gana de menjar ( Parcent )

Tasses de peripinel. la després de menjar per a que assente bé el menjar ( Jesús Pobre )

La pretinel. la pels xiquets quan tenien cuquets; de matí begudet ( Pedreguer )

És un dels component de la *bossa de les vint-i-cinc herbes* de Benissa per al constipat.

N'he fet muntó de voltes per a beure-me-la en tassetes, i ma uela deia que *fea més jove* la persona ( Potries )

#### 422.- *Santolina chamaecyparissus* L. *subsp. squarrosa* (DC.) Nyman

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Camamirla, a tot el Territori Diànic, camamirlera ( Gata, ), a voltes i alhora, com també, camamirla borda ( Benillup, ), amarga o de serra ( Benillup ), per a distingir-la de la vera o dolça ( *Matricaria recutita* )

Mançanella ( Calp ), "mançanilla" ( Calp, Tavernes de la Valldigna, ), tot i que , sovint, aquest castellanisme es reserva per a dolça, de cultiu o de compra.

*Santolina*, és el bell nom italià llatinitzat, el qual deriva de *Sant*, en al. lusió al caràcter sagrat de la planta. El qualificatiu *chamaecyparissus*, és el nom antic grec d'aquesta camamirla, i vol dir xiprer menut, puix deriva de *Chamae*, arrapat a terra o baixet, i *cyparissus*, xiprer; *squarrosa*, l'apelatiu particular de la nostra espècie, deriva del llatí *squarrosus*, un mot referit al cutis aspre.

Dades ecològiques: Mediterrània centro-occidental. Herba d'aroma greu, molt abundant arreu les nostres muntanyes, en matollars secs i ben assolellats i fins en els ombrius, i així mateix en vores de bancals, camps abandonats, guarets o màrgens de camins rurals, on sovint fa uns matolls formidables. On no la trobarem mai és en les muntanyes de cara mar, en les muntanyes que reben l'embat de les llevantades de ple i directament.

Aquesta planta tan abundant passa quasi tot l'any desapercebuda, però quan està florida és una de les que més llum i encís posa en la muntanya al ple de la primavera.

Ací camamirla gens, molt poquiua, hi ha mates comptades, però darrere l'Oltà n'hi han moltes ( Calp )

Mançanilla ací se'n cria poca. Això es cria molt en el terme de Xàtiva ( Tavernes de la Valldigna )

Dades etnobotàniques:

És una de les plantes silvestres més conegudes i estimades a tot el territori, especialment com a digestiva contra els mals de ventre. Sol fer-se servir a soles i també formant part de moltíssimes mescles amb altres herbes. Penjada d'una biga o convenientment guardada en un pot o en un calaix la camamirla mai no ha faltat en la casa o el mas rural.

Es cull el matí de Sant Joan, abans que isca el sol. De Sant Joan a Sant Pere ( Beniaia ).

El mes de maig és quan es cull la camamirla, es fan manollets ( Gata )

Lo millor per a mi després de menjar és la camamirla. Ma mare em deia posa set cabotetes per tassa, i ho deixava bullir cinc minuts. Ella li posava sucre, la mel la gastava quan tenia mal de gola o els bronquis carregats ( Calp )

La camamirla la gastaven molt. Per a la panxa si has menjat massa o et senta mal: ho assenta el cos o ho trau ( La Torre de les Maçanes )

Pel gust de prendre-la després de menjar. Per al mal de ventre. Per a netejar els ulls. Per a dormir. Per a rentar ferides. L'aigua de camamirla fresca, de nevera, és molt bona per a curar les nafres i ferides lletges, de gent major o amb mala circulació. Primer es llava tot en una pastilla de sabó i després es fa una bona repassà amb aigua fresca de camamirla ( Agres ).

Aigua de camamirla per a porgar o netejar la panxa mesclà en una xorraeta d'oli. S'empra una *pompeta*. Bullir una miqueta, en ¼ de litre llarg d'aigua, una dotzena de cabotetes de camamirla. Deixar que es faça tibieta i afegir el rallet d'oli ( Castells de la Serrella )

Per a desinfectar. Per a netejar els ulls. Per a beure-la de matí per a rebaixar la sang; i quan vols ( Pego )

Antigament quan els xiquets tenien lleganyes en els ulls agarraven camamirla o rabet de gat ( Gandia )

Set o huit cabotetes de camamirla per a llavar els ulls amb una gaseta o drapet net ( Vilallonga de la Safor )

Per a la inflamació dels ulls mesclà a parts iguals amb el rabet de gat i els pétals de rosa. Tot bullit. Unes quantes llavaes dos o tres voltes per dia. Aquesta mescla també es bona per als " mals " inflamats ( Almiserà )

La mançanilla és molt bona per a llavar-te els ulls ( Tavernes de la Valldigna )

Desinfectant dels ulls ( Castells de la Serrella )

La camamirla més que tot per a llavar-se els ulls. Ara, es cull la setmana de Sant Joan ( Planes )

La camamirla per a llavar els ulls plorosos ( Benissa )

Aigua de camamirla calenta per a rentar-se els ulls ( Salem )

Aigua de camamirla bullida amb algunes gotetes de llima per a netejar els ulls ( Tavernes de la Valldigna )

*Tisana pel gust de beure:*

10 o 15 cabotetes de camamirla.

1 ramet de rabet de gat.

1 ramet de timonet.

Quan bull l'aigua, es deixen caure les herbes i es tapa ( Castelló de Rugat ).

*Tisana per a quan està la panxa malament:*

Dos brots de camamirla florida. / Dos brots de sàlvia. / Dos brots de rabet de gat.

Bullir un poc, uns cinc minuts només i prou ( Benidoleig )

*Tisana saludable*

Camamirla / Rabet de gat / Romer / Timonet.

A parts iguals. Quan bull es posen les herbes dins i es bull uns cinc minuts, quan ja trau coloret, o una bromereta com el romer. Es deixa reposar una miqueta fins que es puga beure. Es cola i prendre'n un got en dejú ( Tàrbena )

Camamirla amb flors de taronger mesclat, a tot hora. Veig el calderet i me'n faig un got. Io pose herbes i tot en auia gelà, i només salta el bull, talle el foc i tape el calderet i ho deixe que repose ( L'Atzúbia )

Bona per al ventre i per a llavar-se els ulls. Bullir nou cabotetes amb un brotet de romer. Quan arranca el bull, ho pare i tire les herbes, i ho deixe uns vint minuts tapaet ( Planes )

Camamirla per a tot. Llavar els ulls, mal de ventre. Hi ha qui se'n fa tots els dies una tassetta després de dinar. Un pessic, ho pose arreu, i ho deixe cinc minuts a bullir. Ho tape i ho deixe ( Alcalà de la Jovada )

Aigua de camamirla i un poquet de sucre, lo millor que hi ha per als pelats, els " mals " i els ulls. Ben fregaet. També per a les cremaes. Ni angüent ni res, com això res ( Otos )

La camamirla lo millor per a llavar i curar ferides fins les més difícils. Bullida més de mitja hora i quan està molt bollida posar una miqueta de sal. La ferida es llava amb un cotó-en-pèl banyat en el " caldo " de camamirla gelat cada quart d'hora si cal ( Ondara )

Aigua de camamirla per a netejar talls i ferides, desinfecta molt ( Agres )

*E com en les febres pestilencials se acostumen de mostrar bubons o vèrtoles segons nostre llenguatge: vull asumadament tractar la cura de aquells en qualsevol loch que sien, axí com engonals, exelles, darrere les orelles. Serà la intenció del cirurgià sempre traure la matèria apart defora, lunyant lo verí dels membres principals com cor, fetge e cervell, e açó caldeiant ab saquets fets de camamirla, corona de rei o maçanella, caldeiant sovent; e après posat un empastre fet de diaquilon comú o de armoniach dissolt en vinagre.*

La camamirla i el rabet de gates es bull per a netejar els tocats dels animals, però el rabet de gat seca massa ( Terrateig )

Això ho gasten les dones per a tintar-se el monyo; també és bo per a medecina ( La Font de la Figuera )

La camamirla per a escombrar, per als fornets antius. Nigaven un manoll i arplegaven la brasa per a després posar el pa. Per a fer ramassos per a agranar el blat o els palleroocs de damunt del blat ( L'Abdet )

Dades antropològiques:

Escampen la camamirla en el dia de la comunió o del Corpus ( Beniarrés )

La flor de la camamirla és un dels elements decoratius més buscat al nostres pobles de muntanya per fer les enramades de l'Ascensió i del Corpus ( Beneixama, Biar, Agres, )

Enramaven els carrers en Corpus i en les festes de setembre o de la Mare de Déu amb sàlvia i camamirla, i feia una oloreta més bona ! ( Agres )

Les fogueres de camamirla per als xiquets de la Nit de Sant Joan ( Fageca )

#### 423.- *Sarcocapnos enneaphylla* (L.) DC.

*Papaveraceae*

*Papaveràcies*

Noms populars diànics: "Oreja de ratón " ( Alcoi, Cocentaina, Banyeres, )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Planta rupícula, de flors blanques, amant igualment del sol i de l'ombra; es cria a les cingleres, penyes i murs de castells. Recordar la magnífica colònia a les bocanes de migjorn del Forat de Bèrnia. Cal fer esment de la germana, d'igual nom i ús, amb la qual sovint s'hibrida, anomenada científicament *Sarcocapnos saetabensis* G. Mateo & Figuerola, un endemisme iberollevantí de flors tendrament rosades o lilàcies, més rarament blanques, i un punt més grans.

Com un joiell vorem aquesta fràgil herbeta de fulles tendrívoles i flors rosades, i a la seua germana de floretes albes, floquejant el sostre de les balmes, els portals de les coves o penjant de les cingleres més arriscades i no massa solejades, i inclús en els clavills dels murs vells de les ermites, esglèsies, torres i castells. Com una cosa tan tendral, fràgil i bonica pot viure penjada de les més horribles timberes, al grat dels atzars dels vents i de les tempestes, és un secret de la subtil arquitectura de la gran mestra natura.

Dades etnobotàniques:

Planta pectoral ( Alcoi ). Per a la pulmonia ( Alcoi )

Per a la pedra del rinyó ( Banyeres )

Ma uela en fea un macerat en oli per al mal d'orella ( Cocentaina )

#### 424.- *Satureja obovata* Lag. *subsp. valentina* ( G. López ) M.B. Crespo

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Sejolina** ( Agres, Barx, Gandia, Fornà, Oliva, Adzúbia, La Vall de Gallinera, La vall d'Alcalà, Catamarruc, Planes, Benialfaquí, Almudaina, Benillup, Beniarrés, Tollos, Benimassot, Gorga, La vall de Laguar, Salem, Ràfol de Salem, ),

**sejolia** ( Almiserà, La Pobla del Duc, Albaida, Biar, Beneixama, Agres, Salem, Atzeneta d'Albaida, Beniatjar, Manuel, ), **sejolida** ( Llutxent, Otos, Albaida, Agres, Alfafara, Bocairent, Banyeres, Onil, Fontanars dels Alforins, Ontinyent, Benimassot, Benidoleig, El Verger, Els Poblets, Beniarbeig, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, ), **sajolida** ( Alcoi, Cocentaina, Albaida, Fontanars dels Alforins, Ontinyent, Petrer, Ibi, ), **sajolia** ( Albaida, La Canyada, Biar, Canals, ), **serjolida** ( Castelló de Rugat, Otos, Algemesí, ), **sarjolida** ( Xàtiva, Benidoleig, ), **sajulida** ( Barx ), **sejoliva** ( Beniarbeig, Ondara, Pamis, Pedreguer, Jesús Pobre, Murla, Xaló, Agres, Palomar, Carrícola, Castelló de Rugat, Alcosseret de Planes, Canals, ), **sajoliva** ( Carrícola, Xàbia, Manuel, ), **serjoliva** ( Catadau ), **sarjoliva** ( Castelló de la Ribera ), **sartxoliva** ( Benimodo ), **serjoliva** ( Pego, ), **sorjoliva** ( Castelló de la Ribera ), **sertxoliva** ( Benimodo ), **sortxoliva** ( Silla ), **sajolisa** ( Beniatjar ), **sejolisa** ( Beniatjar ), **saborila** ( Artana ); **gerovina** ( Beniarrés ), **sanjolina** ( Pego )

Timó, **timonet** ( Piles, Oliva, La Font d'En Carròs, Vilallonga de la Safor, Potries, Rafelcofer, Ador, Palma de Gandia, Ròtova, Alfauir, El Real de Gandia, Beniflà, Pego, ), **tomello** ( Beniopa ), **timonet de muntanya** ( Calp ), **timó real** ( Castells de la Serrella, ).

Frigola ( Potries )

Pebrella ( Callosa d'En Sarrià )

Herba salaora ( Jesús Pobre )

Herba o herbeta d'olives ( Xeraco, Tavernes de la Valldigna, Simat, Manuel, Vilamarxant, Alfondeguilla, Aín, ), herba de les olives ( Xeraco )

El timonet és el timonet i la frigola és la frigola ( Oliva )

Per allí dalt diuen timonet a la frigola, però no és cert, el timonet no és la frigola, és una altra cosa ( Oliva )

El timonet és bo per a les olives negres i la frigola és diferent, és per a fer tassetes ( Potries )

La frigola és la frigola i el timó és el timó. La frigola fa matallaetes xicotetes ( El Real de Gandia )

Dades ecològiques: Iberollevantina. Herbata rupícola i de terres rocoses i primes, llenyosa, aromàtica, molt abundant, que no creix més de dos pams d'altària, pròpia de faldars i carenes de muntanyes càlides, no lluny de la mar. És la sejolina de les terres baixes tèrmiques del litoral valencià, des del sud d'Alacant fins la gola del Xúquer. Una planta verdosa, que fa unes fulletes senceres inconfusibles, glabres o glabrescents, d'un verd fosc i brillant, amb el limbe amplament obovado-espulat, obtuses, en ocasions un poc emarginades en l'àpex.

Comença la florida a l'estiu amb flors d'un rosat esvaït i, a voltes quasi blanques, i en algun cas, d'un porpra o vermell encés. Les dents del calze són més curtes o iguals que el tub, a diferència de la germana un poc més menuda, que els té més llargs, i té les fulles amb l'àpex menys obtús, les flors blanques o lleugerament rosades i creix en les serres més altes i fredes de interior del territori ( *Satureja intricata* Lange ). En l'actualitat es reconeixen dos subespècies, la típica, ja descrita, de fulles verdes i calze ultrapassant els 3mm, i la subespècie *canescens* ( Rouy ) Rivas Martínez, la saborija blanca, cendrosa o d'Alacant, una planta blanquinosa, de fulles més densament cobertes

de pèls molt curts, blanquinoses-tomentoses i calze de fnés o menys 2-3 mm, restringida a la meitat sud de la província d'Alacant.

Sempre als badalls i foraets de la penya, al terror no mai ( Adzúbia )

Sejoliva o sejolida ací no la coneguem ( Benimassot )

Ací no n'hi ha com tampoc la pebrella ( Gorga )

Amb igual nom i ús creix a les muntanyes més altes i interiors la:

**Satureja intricata** *Lange subsp. gracilis* *Rivas-Martínez ex G. López*

Dades ecològiques: Iberollevantina. Camèfit sufruticós. Calze lleugerament bilabiat, d'uns 4-5 mm. Fulles, a voltes, un poc dentades devers l'apex. 1- 4 dm.

**Satureja innota** (*Pau*) *Pau ex Zapater [= S. montana subsp. innota (Pau) Font Quer]*

Dades ecològiques: Iberollevantina. Camèfit sufruticós. Calze d'uns 5-6 mm., amb dents més o menys iguals. Fulles senceres. Castelló i València. 2-5 dm.

Dades etnobotàniques:

Tassetes d'herba bullida per als constipats ( Beneixama, Oliva, )

La sejolida mo la donava ma mare per a la tos. Ma mare no tenia ni termòmetre i va criar nou fills, i tots els anys arreplegava les herbes en la vinva de maig ( Fontanars dels Alforins )

Tasses per a la inflamació de la panxa; i per a desinfectar mals mesclat en camamirla ( Pego )

Sajolida per al mal de panxa com el timó ( Ibi )

De matí en alçar-se, igual que el te ( La Font d'En Carròs )

Que bo el timonet ! Io el gaste per a l'estómac, me'l prenc tots els matins. La faig bullideta, io pose d'entrà aigua i timonet tot mesclat i ho bullc cinc minuts i ho tape. La frigola és per a fer salsetes i carns ( Rafelcofer )

Que bo el timonet ! Io el gaste per a l'estómac, me'l prenc tots els matins. La faig bullideta, io pose aigua i timonet tot junt d'entrà i ho bullc cinc minuts i ho tape. La frigola és per a fer salsetes i carns ( Rafelcofer )

Com a vulnerària. Glopeigs després de les extraccions dentals. Estanca, desinfecta i eixuga la ferida ( Benissili ).

Per a glopejar per al mal de queixal ( Castells )

Ús culinari i condimentari:

La sejolia per a les faves com l'orenga o l'herbassana ( Albaida )

La sejolida per a adobar les olives junt a la pebrella ( Alfafara )

El timonet per al peix o el pollastre al forn; i per a les olives ( Pego )

El timó real creix dins la penya. Es gasta per a fer tassetes i per adobar olives verdes, tomaques verdes...amb fenoll i unes fulles de canya per damunt ( Castells de la Serrella )

Timonet per a després de menjar; i per a les olives ( Oliva )

El timonet de muntanya es cria damunt de la penya, això ho posen a les olives ( Calp )

El timonet és cria per les penyes i és per a les olives com la pebrella, per a adobar i el gust de les olives ( Vilallonga )

El timonet és per a les olives ( Oliva )

Per a adobar, junt a la pebrella, les olives trencaes, xafaes o picaes ( Biar )

Sajolida per a les olives verdes trencaes ( Ibi )

La sejolida per a posar en les olives en samorra ( Llutxent )

La sejolia mesclà en la pebrella per al gerró de la samorra, igual olives com pimentons o tomacos ( Canals )

Sejolina per a les olives negres senceres amb un grapat de sal ( Forna )

La sejolida per a l'adobat de les olives amb pebrella, unes fulletes de llorer i, alguns, llima

( Alfafara )

Una miqueta de sejolida per a adobar les olives negres o senceres amb timonet ben carragadet ( Bocairent )

El timonet per a les olives negres; com la pebrella és per a les olives blanques ( Oliva )

Per a abobar olives, ací no n'hi ha pebrella ( Almudaina )

Per a les olives senceres o tallades, com la pebrella és per a les olives xacaes o xafaes ( Alcoi ).

Per a adobar l'oliva verda, com la pebrella és per a les olives xacades i el timó per a les olives negres senceres.

Les olives verdes s'han de cullir en Tots Sants i es posen en aigua fins a abril, que s'adobaran amb sejolina i en aigua d'abril. L'aigua de maig és roïn per a adobar, per a les cisternes i per a pastar els botijons (Agres).

La sejolia per a adobar les olives trencaes o picaes ( Biar )

Sejolia per a les olives ( Albaida ). La serjolida per a les olives ( Otos )

La sejolia per a les olives i les tomates ( Manuel )

El timonet és bo per a salar olives. Quan sales olives poses un ramellet de timonet. També per a fer salmorres, si fan pebrera i tot això, posen una gavelleta de timonet ( Oliva )

El timonet per a adobar les olives a compte de pebrella ( La Font d'En Carròs )

Lo que més gastem ací per a les olives és la sejoliva. Ací no n'hi pebrella ( Murla )

La sejolina per a salar olives. Ací no es fa pebrella ( Alcalà de la Jovada )

Per a les olives. Sejolina diuen a Tollos, ací no n'hi ha ( Benimassot )

La sejolida per a les olives mesclat en la pebrella. És una olor divina això ( La Font de la Figuera )

Bona per a adobar aigua-sals. Quasi no la conec la sejolida ( Benimassot )

La saborija per a les olives verdes trencaes; hi ha qui posa romero i llima però la saborija és la mare ( Artana )

L'herba d'olives per a adobar les olives verdes (Alfondeguilla, Aín, ); per a les negres el timó ( Aín ) o fulla de garrofera mascle ( Alfondeguilla )



La sejoliva els alemanys li diuen *boning crow* i la gasten per a fer bajoques bullides i diuen que és afrodisíaca per a la dona ( Gandia )

Ús antiparasitari:

El timonet per a la mosca blanca penjat baix del taronger ( La Font d'En Carròs )

Dades antropològiques:

- *I de l'embotit ? Què me'n diuen ?*

*Era de Cassana - llonganisses d'aquells temps, no sofisticades; botifarres de ceba oloroses de sajolida i poc carregades d'espècies, segons semblà a ma mare-. Tot, com aquell grapat de peres i pomes de Sant Joan collides del dia, regal de Llorenç, de collita seua, pertanyia a l'autenticitat rural que es resistia a morir.*

Enric Valor. *Temps de batuda*: p. 80.

Un significatiu esment de la sajolida o herba d'olives fa Vicent Andrés Estellés en el Nocturn que obri les seues Festes Llunyanes de La Lluna de Colors; p. 207:

*Rodes cansades,*

*veus del meu poble. Llenya,*

*herba d'olives,*

*els bocois on ressonen*

*futurs herois incògnits.*

#### **425.- *Saxifraga longifolia* Lapeyr. var. *aitanica***

*Saxifragaceae*

*Saxifragàcies*

Noms populars diànics: Corona de rei ( Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Sella, Confrides, L'Abdet, Benifato, Ares del Bosc, Benasau, Alcoleja, Penàguila, Benifallim, Xaló, Benissa, Calp, Bolulla, Dénia, Jesús Pobre, ), corona de reina ( Callosa d'En Sarrià )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Planta rupícola, de roca calcària, alta i ombriuua, com al Cantalar i als arrimalls de la cova de Forata d'Aitana, la Canal de la Serrella, les cingleres de la Penya Xortà i de la Penya de Benicadell, la cinglera de dalt del runar de la Corredora de Bèrnia i, fins en algun barranc alt de la forçada roca del Montgó.

Dalt de les penyes està, en Aitana, en la part més alta, en els tallats. En eixos tallats es cria molt la corona de rei, sí senyor ( Alcoleja )

Es cria per dalt d'Aitana. Però està molt clareta ( Ares del Bosc )

*La corona de rei*, diu Narcís Garolera a l'edició del Canigó, *se cria en los esqueis i petits relleixos dels cingles, com per aconhortar-los de llur esterilitat i nuesa. Ses fulles, sortint de l'arrel com los raigs d'una estrella, s'aplanen a terra en forma de corona, del mig de la qual surt l'espigó, que més que flor n'és una toia de blanques i petites, pujant fins a l'altura de dos palms. Pastors i botànics la tenen per la reina de les flors dels Pirineus. Una de ses espècies és exclusiva de Montserrat, d'on penja sovint escaienta i rumbosa com una arracada.*

Dades etnobotàniques:

Això es gastava per a les dones per a “ abordar “. Les xiques que a lo millor es quedaven prenyades gastaven això ( Benifato )  
 Per a regular i fer baixar la regla ( Bolulla ).  
 Per a fer afollar les dones ( Castells de la Serrella )  
 Diu que és avortiva ( L'Abdet )  
 Fa com una carxofa esclafà i era per a avortar ( Xaló )  
 Anaven a arreplegar-les a Bèrnia amb una canya. Ací els vells això ho gastaven per a porgar les parteres ( Benissa )  
 Per a avortar ( Alcoleja )  
 Per a fer que isca el llit de les cabres i ovelles quan parixen ( Castells de la Serrella )  
 Més de cent sacs n'hauré fet io d'eixa herba que pareix una carxofa esclafà. Això era pels anys quaranta i cinquanta per a portar-la a Alacant a un particular per a avortar. Anàvem una volta a l'any a Aitana i omplien els sacs ( Benifallim )  
 Poquetes però n'hi han al Montgó. És per si les dones volen avortar ( Jesús Pobre )  
 Ho gastaven per a avortar ( Fageca )  
 Per a fer avortar les dones ( Famorca )  
 En una corbella i una canya anaven i segaven la corona de rei, i això ho gastaven les dones per a avortar. Ara això està molt protegit, i ara hi han en piso pla i n'agarres. Abans això estava ben percaçat, ara hi ha altres coses , altres solucions ( L'Abdet )  
 Era per a avortar les dones. Es cria al llis com si fora una carxofeta i anaven en canyes i només que ho toques cau, hi ha molt d'això a Aitana ( El Castell de Guadalest )  
 La corona de rei ací l'han gastà sempre quan una xicona joveneta es quedava embarassà per a tirar-ho fóra, per a avortar i no fallava. Com io he avortat una xicona que vaig prenyar ho sé. En les cimes d'Aitana està tot ple. També Santiago el pintor en Milleneta va prenyar una xicona i vam anar a collir-ne al radar d'Aitana i fóra que ho va tirar ( Ares del Bosc )  
 Dades antropològiques:  
*És la flor del Pirineu  
 en lo ple de sa florida,  
 és la corona de rei;  
 un rei se'n coronaria.*  
 Diu Jacint Verdaguer al Canigó de l'encisadora filla d'Eudes.

#### 426.- *Scabiosa atropurpurea* L. [= *S. maritima* L. ]

*Dipsacaceae*

*Dipsacàcies*

Noms populars diànics: Escabiosa ( Benissa, Quatretonda, ), herba esquibiosa ( Benirrama ), asquibiosa ( Bolulla ), escapiosa i ascapiosa ( Beniaia, Fageca, Famorca, ), escarpiosa ( Catamarruc, Alcalà de la Jovada, Benimassot, ); llisibiosa o llisiviosa ( Benimaurell )

Raspallera borda ( Manuel )

Dades ecològiques: Mediterrània- Macaronèsica. Vores de camins i carreteres, herbassars més o menys nitrificats.

Dades etnobotàniques:

Per a la diarrea ( Bolulla )

Tasses d'escarpiosa per a la inflamació ( Benimassot )

Per a netejar els “ mals “ i curar ferides ( Benimaurell )

Per als “mals”, ferides, cops ( Bolulla, Catamarruc, Beniaia, )

Això per a llavar ferides ( Fageca )

Micapà d'escapiosa, ulls d'esbarzer i d'herba alfals. Picat en un morter. Per al foc o la infecció de l'estómac ( Fageca )

Picà per al “ mals “ és molt bo. Tenia la cama negra i els metges li van dir que es moriria si no li la tallaven. Ara té més de 80 anys i encara no li l'han tallà ( Benirrama )

Per a les ferides i colps en banys repetits i ben carregats de fulles bullides. Acció eficaç i ràpida. La velleita que ens informa, Encarnació Camps Boronat, veïna de Benirrama, té una gran fe i amor per esta planteta i ens conta que de menuda un veí tenia “cangrena” en una cama i anaven a tallar-li-la, quan ocorregué que un dia estant a la porta de casa amb la cama allargada va passar un pobret amb el sarró al coll i li preguntà que li passava i en dir-li-ho, li contestà que ell podia amb una herbeta que creixia allí enfront mateix curar-li la cama en un sol dia. Eixa herbeta era l'escabiosa.

Tasses d'escarpiosa pa l'anflamació ( Alcalà de la Jovada )

Bullida per a la inflamació ( Beniaia )

L'escabiosa s'empra com antinflamatòria i desinfectant per a desinflar colps i netejar ferides infectades i cremades ( Ademuz )

És un dels component de la *bossa de les vint-i-cinc herbes* de Benissa per al constipat.

*Tisana per a les inflamacions:*

Rabet de gat

Escapiosa

Àrnica

Es gasta també per a curar “mals” ( Beniaia )

Una fulla d'escapiosa per a rebentar grans; millor, una fulla de llorer; i encara millor, una fulla d'hortència. Cal primer escaldar la fulla amb aigua bullint per tal de netejar-la i entendre-la una miqueta ( Beniaia ).

Per a qualsevol inflamació del cos, rentant la part afectada amb l'aigua de la seua infusió ( Quatretonda )

#### **427.- Scandix pecten-veneris L.**

*Umbelliferae vel apiaceae*

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: Agulletes ( Beniaia, Alcalà de la Jovada, Benirrama, Orba, Fageca, ), gulletes ( Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, ), agulles de pastor.

Dades ecològiques: Holàrtica: Mediterrània-Europea-Iraniana / Subcosmopolita. Teròfit escapós. Planta sense aroma ni olor a anís com la seua rara germana l'agullola ( *Scandix australis* L.). Floreja al llarg de la primavera. Flors externes amb pètals generalment desiguals, els externs més o menys radiants. Camps de cereals sobre sòl eutròfic, herbassars subnitròfils, vorellades fresques de bancals de secà, es tracta d'una amiga dels braçals i dels terrers frescals del secà.

Dades etnobotàniques:

Les fulles basals tendres s'han collit com a verdura a Beniaia, Alcalà de la Jovada, Benirrama, Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Orba, etc.

Verdura tendretes ( Benirrama )

Boníssimes les gulletes ( Castells de la Serrella )

S'ho menja el " ganao " ( Famorca )

**428.- Scirpus holoschoenus subsp.holoschoenus L. [= H. vulgaris Link ]**

*Cyperaceae*

*Ciperàcies*

Noms populars diànics: Junc, a quasi tot el territori ( Bellreguard, Palma de Gandia, Oliva, Planes, La vall de Laguar, Alcalà de la Jovada, Catamarruc, Benimarfull, Benillup, Beniopa, Almiserà, Castelló de Rugat, Aiello de Rugat, Ràfol de Salem, Llutxent, Albaida, Ontinyent, Aiello de Malferit, Alcoi, Penàguila, Alcoleja, L'Abdet, Confrides, Altea, Artana, Alfondeguilla, ), junc blanet ( Daimús, Pego ), junc mollet ( Xeraco ), junquet ( Pedreguer, ), jonc ( Planes, Jesús Pobre, Algemesí, Artana, Ain, ), junc buit ( Piles ), jonquera ( Benissa ), junc boval ( Daimús, El Grau de Gandia, ), junc bord ( Alfauir ); junquera ( Oliva, Grau de Gandia, Alfauir, Almiserà, Castelló de Rugat, Ràfol de Salem, Llutxent, Ontinyent, Catamarruc, Planes, Benimarfull, Alcalà de la Jovada, Albaida, Alcoi, Penàguila, Confrides, Tibi, Artana, ), jonquera ( Ebo ), juncar, en general a tot el territori ( Oliva, Piles, Beniopa, Castelló de Rugat, Alcalà de la Jovada, Abdet, Artana, ), o joncar ( Ain, ), les comunitats.

*Toponímia:*

Barranc i font del Junc de L'Orxa, a l'Ombria de la serra de l'Albureca, més a llevant del barranc del Garrofer de la Partida de " Pilatos " o Pialato o Pi del Lato.

La font de la Junquera de Barx.

La senda de la Junquera en els barrancs de la font de l'Om d'Oliva.

*El Junqueret* de Benimassot, al cademunt del barranc del Perellonet o de la font de Baix.

La font del Joncaret d'Ain, en el cor de la serra de l'Espadà, enllà del barranc de la Caritat, passant el molí i la seua font.

La Codolla de la Junquera de Barx, en la Solana, més a ponent de Sirvent.

El Barranc del Joncar d'Aiello de Malferit.

Dades ecològiques: Paleotemperada. Pastures humides de marjal, vores de riu, de barranc, de font i de sequial. Mata d'una altària de més d'un metre normalment, amb una inflorescència amb nombroses cabeçoles o glomèruls esfèrics de més o menys 1 cm. de diàmetre i pedunculades. Hi ha també, menys trobadís, l'*Scirpus holoschoenus subsp. romanus* ( L. ) G. Mateo & Figueroa [= *H. romanus* ( L. ) Fritsch ]. Mediterrània. Pastures litorals; arenals costaners. Mata més menuda que l'anterior, amb menys cabeçoles ( una o unes poques més ) i més menudes ( ½ cm de diàmetre més o menys ) i sense peçó.

Dades etnobotàniques:

Un gratat de cabotetes de junc, bullit en un got d'aigua per a estancar la diarrera ( Alcoleja )

Lo blanet per a fer tassetes en les tremolors de mans i nerviós. Dejú ( La Torre de les Maçanes )

Per a tombar berrugues: S'arranca un jonc i es freguen les berrugues amb el suc de la punta de terra, i després es clava novament en el mateix forat on s'ha arrancat, i quan el jonc es seque les berrugues desapareixen ( Ador, Vilallonga, )

Fer un nuc de junc de junquera i colgar baix terra. Quan es podrix es seca la berruga ( Alcoi )

Lo de baix ho picaven i era bo per a refregar les berrugues. Si n'eren moltes, un genoll ple, en feien un manoll per a aplicar-ho damunt en un emplastre ( Agres )

Per a curar les berrugues, a uns i a altres no. Però no puc dir-ho. El Dijous Sant ho ensenyen uns a altres ( Ràfol de Salem )

Allò que diuen era que quan tenies una berruga anaves i arrancaves un junc i el tros blanc el refregaves per la berruga i després agarraves el junc i l'estacaves al revés, la punta per avall i el blanc per damunt, i quan es secava el junc se n'anava la berruga ( Salem )

El junc per a l'ull de poll. Estiraves un junc i la part blanca t'ho poses a l'ull de poll, i després d'untar-t'ho ben untat, en acabant ho estacaves al lloc on l'havies arrancat, i estaves molt de temps sense passar per allí fins que ell es morira, i se n'anaven els ulls de poll ( Potries )

En el junc et passa el xinglot. Això mon pare m'ho va dir quan era xicotet. Io a voltes tinia xinglot, i mon pare em dia, pensa on hi ha una junquera i voràs com se'n va el xinglot. No em sé cap, li dia. No te'n recordes d'aquella junquera de la muntanya que sempre té nucs fets per a les berrugues ? em deia, pensa en ella i voràs com se te'n va. I me se n'anava sempre i no m'ha fallat mai ( Castelló de Rugat )

El cor tendre i blanc de la base o peu de les tiges a prop de les arrels, anomenat margalló, que es trau estirant amb delicadesa i fermesa, és comestible, i sol ser menja de xiquets i d'excursionistes.

Lo blanc de baix del junc s'ho xuplaven els xiquets ( Agres )

Aqueixa part blanca també es bona per a menjar, io n'he menjat molts ( Potries )

Astiràvem i tot lo blanc de dins ens ho menjàvem ( Ontinyent )

A més del consum del cor tendre de les tiges per part del xiquets, Gast ( 1968 ), senyala que “ les grains sont comestibles. “ ( Edouard le Floc'h: *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne*, 1983 ).

Usos veterinaris com a farratge:

El junc boval el segàvem per als animals ( Daimús )

El junc boval o blanet per a donar als bous i els altres animals amb bova de tres cantons i palla ( Daimús )

El junc buit tendre per a donar de menjar els animals; i quan estava sec per a fer jaç ( Piles )

El junc mollet quan ix, que està tendret s'ho mengen els animals ( Xeraco )

Ho segàvem i ho donàvem als bous ( Benissa )

També se'l mengen els animals de quan en quan ( Altea )

Usos artesanals:

Cofecció de cortines i persianes d'estiu; i de vencills o lligasses o lligalls fets amb un manoll de cames de blat o altre cereal, o de ginestera, espart, sarment o jonc per a lligar garbes, feixos de llenya, bardisses i rodats de troncs o canyes, etc.

També feien de les jonqueres cortines de les portes, tallat a trossos de dos o tres dits, hi passa l'aire i no les mosques i els mosquits (Benissa )

El junc boval era per a fer el fil de fer gambosins ( El Grau de Gandia )

Abans feen els gambosins de junc blanet ( Pego )

El junc bord per a fer persianes; i el junc ver, que és més dur i punxa el doble, per a fer nanses per la sépia ( Alfauir )

Segàvem la mata, tallàvem a trossets i en una agulla amb un fil d'empalomar feem cortines de corral i de pati i no entraven les mosques ( Aiello de Malferit )

Abans anaven a fer una garbera de juncs per a fer cortines ( Altea )

*Acabant-se l'estiu eren moltes les festes de cuina, dues principalment: la confecció del codonyat - aquells petits sedassos de juncs per on es passaven els trossos de codonys cuits, fins aconseguir una massa suau, homogènia, a la qual donaria després més finor encara la barreja amb l'almíbar brused ! -, abocat en platets fondos d'obra de Manises.*

Martí Domínguez Barberà. L'Ullal. P: 57

També la vella i valenta Meg Merrilies, la gitana que vivia sempre al comellar, del poema de John Keats, que cada matí feia garlandes de lligabosc i cada nit entrellaçava tell cantant,

*amb els seus dits bruns i vells teixia*

*estores de jonc fi*

*i als camperols les dava*

*passant entre les mates d'albespi.*

Per a fer cortines. Ho segaven, ho secaven i ho tallaven a trossets tots iguals i en acabant ho passaven amb un fil d'empalomar per dins ( Oliva )

El junc per a fer cortines amb una agulla i fil d'empalomar ( Alcalà de la Jovada )

El junc per a fer cortines. Es tallaven a trossets i ho passaven en fil de cànem. Podien ser només de junc o de junc i baladre. A voltes per a adornar més la cortina, cada dos trossets, posaven tramussos travessaets ( Salem )

Una mata de jonc per a fer cortines ( Artana )

El junc per a fer cortines, tallat a trossos i passant fil de cànem ( Alfondeguilla )

Feem vencills de jonc per a lligar civà ( Planes )

L'ús del jonc com a lligassa o vencill de les faenes del camp l'esmenta Enric Valor:

“ -Tu arreplegaràs joncs de la vora el rierol i en faràs vencills per a lligar la tanca de tronquets. “ *El castell del sol*: p.106.

Tirar junc al corral o la quadra quan es trau el fem a l'estiu per a que estiga més fresc ( Alcalà de la Jovada )

Dades antropològiques:

*Més sola que un jonc*, diu Maria Ibars i Ibars a *Vides Planes* referint-se a la dolça i delicada Maleneta rera el mal pas del matrimoni.

Dant en el Cant I del Purgatori fa una preciosa al·lusió al jonc, del jonc que *a dins el fang humit es fa*, com a símbol de despullament i d'humilitat, i concretament d'una mata de jonc miraculosa, digna d'un manual de botànica fantàstica, la qual, tenia la virtut de renàixer en el moment d'ésser arrencada, puix de sobte, *al lloc del qual l'havia arrabassat, d'un plegat, la planta humil sencera renaixia*.

Els poetes viatgers, Dant i el mestre estimat Virgili, deixada enrere la severa topografia infernal amb les seues horribles visions:

*ell primer, pujant sempre, i jo segon,  
del cel vàrem copsar les coses belles  
quan arribàrem al forat, per on  
sortírem a reveure les estrelles.*

Es troben amb la blavenca fulgidesa de l'alba dilatant-se per l'aire clar i polit, i veuen Venus, el bell planeta que en l'amor conforta, omplint de somriure l'orient i velant la constel·lació dels Peixos que li fa d'escorta; i després de girar l'esguard a la dreta i a l'esquerre es troben amb la presència d'un solitari i venerable ancià de rostre que irradiava una claror de mel, de barba blanca i bruna, llarga i plena com el cabell que li venia cascadejant pel pit en doble trena, model de virtut i d'honestedat, que és Cató d'Útica, el guardià del Purgatori. I un volta concedit el permís per a anar endavant el savi i venerable ancià, prescriu que el Dant siga purificat, que, amb la rosada de les herbes molles i agradoses, se li rente la cara de les ombres que li han deixat les visions del seu pas per l'Infern, i que, amb els colors naturals recuperats i el rostre descobert, se'l cenyesca amb un llis i senzill jonc:

*Vés, i al teu protegit cenyeix primer  
amb un jonc llis, i el rostre fes que sia  
rentat de la sutzura que ara té; (v:94-96)*

\*\*\*\*

*En aquella illa i en el punt més pla,  
que és allà baix mateix on l'ona es trenca,  
a dins el fang humit el jonc es fa. (v:100-103)*

\*\*\*

*L'alba vencia l'hora matutina,  
que fugia davant; tant, que de lluny  
coneguí el tremolar de la marina. (v:115-117)*

\*\*\*

*Junts arribaren al sorral desert... (v:130)*

\*\*\*

*Allí em cenyí tal com el vell volia;*

*i, oh meravella!, veig que, d'un plegat,*

*la planta humil sencera renaixia*

*al lloc del qual l'havia arrabassat. (v:133-136)*

El jonc llis, polit i vincladís representa la humilitat, al contrari de les branques nuoses i torçades de la selva dolorosa que representen la supèrbia perquè no es dobleguen al pas o colp de l'onada.

Bocaterros al joncar, del riu decantant-se, va besar Ulisses, la gleva espeltera, rera posar la petja en la riba de l'illa de Feàcia, sense alé i sense parla, amb el cos tot inflat i rajant-li l'aigua de la mar per la boca i el nas, car dos dies i dues nits va estar nadant a l'aventura de l'ona compacta.

Aquella humil i sublim sort de dones *que fan com els joncs*, referida pel mestre Ruyra en el memorable relat *Les Coses Benignes*, quan el pare Armengol i fra Benetic, el lleguet que l'acompanyava, atalaien a unes passes més enllà del corriol, un esbart de dones dretes, camanues, amb els faldillots recollits retorçadament a l'entreuix i les mans arregussades, rentant la roba en un rec d'aigües corrents i clares dels sorrals de Blanes: “ La major part de les quals eren unes bruixes vermellenques, d'aspecte repulsiu, ja magres, rostes i anguloses, ja carnudes, panxudes i bonyegudes; però n'hi havia, també, algunes de joves i xamoses i d'altres que, si tenien rústegues les mans i la cara, feien com els joncs: en descobrir la part colgada mostraven unes albors i fineses que ningú no hauria endevinat. “

#### **429.- *Scolymus hispanicus* L.**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: cardet, card de moro.

Dades ecològiques: Mediterrània. Planta anual, a voltes bisanual o fins i tot vivaç, molt punxosa, de tija recta i ramosa, provista de prolongacions marginals alades, de flors grogues amb bràcties espinoses, de la subfamília de les liguliflores, per tant productora de làtex blanc. Sembla un llicsó de terres eixutes, que es defensa, recelós, amb espines, i esdevé card; de fet és l'únic “ card ”, amb els seus germans de gènere ( *Scolymus maculatus* ), amb les flors ligulades; però els fruits no fan vil.là - angelets o uelets - o el fan molt rudimentari. Se'l veu a les vores de camins, guarets, rostolls, solars i bancals abandonats. És una planta prou freqüent; als volts de la caveta de l'Habitació de Mariola se'n crien uns peus preciosos, encesos de groc a començ de l'estiu.

Dades etnobotàniques:

Verdura comestible. El làtex s'ha fet servir per a quallar la llet.

“ en bonne place parmi les espèces appréciées pour leurs tiges et leurs feuilles, est plus particulièrement recherchée pour la nervure de ses feuilles qui va très bien dans le couscous “ (Edouard Le Floc'h; Gobert; 1955 ): *Contribution a une etude ethnobotanique de la flore tunisienne*, 1983 )

Les penquetes de les fulles del rosetó basal de la *guernina*, eliminades les punxetes, es venen com a verdura comestible molt preada al mercat de Xauen a la primavera.



“ Els salmantins, diu L'Écluse, es mengen les plantes tendres amb l'arrel, rera rentar-les, tant crues com guisades amb carn. El seu làtex qualla totes les menes de llet; i amb la seua flor adulteren el safrà, tot i que abunde pels voltants. “ ( Font i Quer: *Plantas Medicinales*, 1972 )

“ Els cardets són comestibles i de bon gust; la *llet* dels cardets no és ni amarga ni metzinosa, i pot emprar-se per a quallar la llet i fer així la típica *quallada*, que abans es venia pels carrers d'Alacant. “ ( Daniel Climent i Carles Martín: *Les Formacions vegetals de la ciutat d'Alacant*, 1990 )

Diu Teofrast al llibre VI, cap. IV, de la Història de les plantes, tocant a aquest cardet tan útil, únic i bonic, al qual anomena card dels prats: “ Una característica del cardet de moro és no només que la seua arrel siga carnosa i mengívola com el *sónkhos* o llicsó, tant cuita com crua, sinó que quan més saborosa resulta és quan la planta està en flor i que, una volta que s'endureix, produeix suc. L'època de la floració també és peculiar: té lloc als volts del solstici. “

Cavanilles al seu pas pels erms de la Baronia de Llutxent, tan rics en vegetals, just a la fi de les seues observacions de l'ampla vall d'Albaida, fa un esment del cardet de moro, junt a l'escorçonera hispànica i del card sant, tres plantes comestibles remarcables, que ell anomena respectivament, el *cardillo de comer*, l'escorçonera de Espanya i la *tractílida aljongera* o atractílida sentada (*Atractilis gummifera*).

#### 430.- *Scorpiurus subvillosus* L [= *S. muricatus* subsp. *subvillosus* ( L.) Thell.].

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Dades ecològiques: Herba mediterrània, repent, de fulles espatulades i carnosetes, d'un verd fosc, que es cria ben llustrosa, ampla i fullosa dins dels erms i bancals de secà, prats secs, pastures subnitròfiles, vores de camins i de carreteres de muntanya, des de vora mar als 1000 m. Es fan atractius els seus curiosos llegums recorbats o cargolats i coberts de breus agullons o espinetes, fent la impressió d'uns cabdelllets d'eruguetes peludes retorçant-se entre elles, en una massa tridimensional, dissenyades per a una millor disseminació animal. Fa les dents del calze més llargues que el tub; i el peduncle floral més llarg que la fulla.

#### 431.- *Scorpiurus sulcatus* L [= *S. muricatus* subsp. *sulcatus* ( L.) Thell.].

Dades ecològiques: Herba de la mediterrània sud. Creix als erms terofítics de vora mar fins els 300 m. Fa els llegums cargolats en un sol pla i els agullons disposats laxament; les dents del calze més curtes que el tub; i el peduncle floral més curt que la fulla.

Noms populars diànics: **Llengua d'ovella** ( Catamarruc, Benialfaquí, Benissili, Castells de la Serrella, Balones, Ares del Bosc, L'Abdet, El Castell de Guadalest, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, La Pobla del Duc, Otos, Beniatjar, Carrícola, Albaida, Aiello de Malferit, Manuel, ), llengüeta d'ovella ( Castells de la Serrella ), llengua o llengüeta de bou ( Alcalà de la Jovada ), llengua de borrego ( Benillup, Benimassot, Benasau, ); llengua de pardalet ( Beniaia, )

**Orellola**, orelloles ( El Verger, Els Poblets, Beniarbeig, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Jesús Pobre, Xàbia, Benissa, Calp, Parcent, Benimaurell, ), oreoles ( Jesús Pobre ), orelletes ( Forna ), orellets ( Alcalà de la Jovada ), orelleta de llebre ( Tàrbena ), orelletes de conill ( Beniarrés ); verellola ( Gata )

Conillets ( Potries, Simat ). A Potries tenen dos conillets de verdura, aquests i els tronets, perquè les flors fan tronets ( *Silene vulgaris* )

Dades etnobotàniques:

Les fulles tendres basals són verdura ( Simat, Beniaia, Alcalà de la Jovada, Parcent, Benialfaquí, Tàrbena, Forna, )

Tendriua és bona verdura ( Benissili )

Verdura mesclà amb les cama-roges i llicsons ( Pedreguer )

Llengüeta d'ovella d'ensalà ( Castells de la Serrella )

Els conillets es gastaven molt per compte de bledes a l'arròs caldoset amb penca i nap i tot això; se'n posava un manollet i diu que donava més sabor que la bleada ( Potries )

Això per bullir és bo ( Jesús Pobre )

Verdura quan està tendreta, i quan està granà, que fa olor de “ ganao “, és quan es cull per als conills ( La Pobla del Duc )

La llengua d'ovella és per a fer herbes, com una verdura ( Manuel )

Les oreoles per bullir i fer verdura ( Jesús Pobre )

L'orellola en alguns llocs s'ho mengen ( Beniarbeig )

Per al “ ganao “ és molt bona i quan està granà millor ( Otos )

La llengua d'ovella és menjar de conills ( Albaida )

Molt bo per als animals ( Beniatjar )

Se la menja molt el “ ganao ” ( Catamarruc )

L'orellot es fa escamparrallat. S'ho menja molt el “ganao” ( Alcalà de la Jovada )

Les ovelles se la mengen molt ( Castells de la Serrella )

Agrà molt a les ovelles ( Aiello de Rugat )

S'ho menjava el “ ganao “ ( Carrícola )

Per al “ganao “( Alcalà de la Jovada )

El “ ganao “ la busca molt ( Benimassot )

Això els borregos s'ho menjava molt ( Benillup )

El “ganao” es menja molt la llavor de la llengua d'ovella, és molt bon past per a elles ( El Castell de Guadalest )

Molt bona per als animals ( Parcent, Benialfaquí, Castelló de Rugat )

S'ho mengen els conills i els animals ( Benimeli )

L'orellola la buscaven molt els animals ( Benimeli )

Aixó és molt bo pels conills, la que més els agrà ( Jesús Pobre )

Sec, com l'herba “alfalfa“, agrà molt als animals ( Benasau )

#### 432.- *Scorzonera laciniata* L. ( *Podospermum laciniatum* ( L. ) DC.

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: bossibarba ( Quatretonda ), barball

Dades ecològiques: Pluriregional; herba pròpia de les contrades mediterrànies i estat montà; herba glabra de tiges més o menys folioses, i cabeçples florals solitàries d'involucre cilíndric; flors grogues poc més llargues que l'involucre; creix a llocs herbosos secs.

Dades etnobotàniques:

Bon farratge per als conills i animals de corrals ( Quatretonda )

Cal fer esment de l' *Scorzonera hispanica* L subsp *crispatula* ( Boiss. ) Nyman.

Noms populars: Escurçonera, herba escurçonera; farinetes

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Herba glabrescent de pastures eixutes i romerals i altres brolles; fulles en roseta basal densa, de 5-25 x 1- 4'5 cm, fortament ondulades al marge i sovint dentades; tija molt poc foliosa; aquenis marginals rugosos o tuberculats. Contrades mediterrànies i estatge montà. No es fa notar tant com la seua germana, també de la mediterrània occidental ( *S. angustifolia* L./ = *S. graminifolia* auct. ) tant freqüent al començ i al llarg de tota la primavera.

Dades etnobotàniques:

L'arrel té com a substància de reserva, inulina.

Referint-se a l' **Scorzonera undulata** Vahl: L'espèce est essentiellement comme étant un aliment. La racine pivotante, dont le gout rappelle celui du salsisis, est consommée comme aliment d'appoint, soit crue après en avoir raclé l'écorce, soit cuite à l'eau. Espèce très recherchée pour ses fleurs, à **gout de chocolat**, ses feuilles, sa tige et sa racine charnue réputée savoureuse. La racine pilée avec oignon entre dans la préparation de galettes. (Edouard Le Floc'h ): *Contribution a une etude ethnobotanique de la flore tunisienne*, 1983 )

**433.- Scrophularia valentina** Rouy [ = *S. auriculata* subsp *pseudoauriculata* ( Sennen ) O. Bolòs & J. Vigo; *S. pseudoauriculata* Sennen; -*S. aquatica* auct. ]

*Scrophulariaceae*

*Escrofulariàcies*

Noms populars diànics: Sabonera ( Gandia, Grau de Gandia, Manuel, ), sabonària ( Grau de Gandia )

Altres noms populars: Conillets de séquia o de fulla ampla, herba d'orelletes.

Dades ecològiques: Endemisme iberollevantí. Molt abundant a les terres valencianes i es presenta amplament distribuïda pels territoris litorals de la meitat oriental de la Península i les Illes. Hemicriptòfit escapós. Herba perenne, molt robusta i vigorosa, glabra, de tija grossa, quadrangular i estretament alada i buida, de més d'un metre d'altària, de fulles oval-lanceolades senceres i amb un o dos parell de lòbuls estrets i allargats cap a la base, de singulars floretes roig-purpúries, en grups ramosos situats devers la punta de les tiges, que trau a l'estiu i a la tardor. És una habitadora de luxe de les vores de séquies i de rius, de joncars i dels herbats humits, sempre sobre terrenys entollats i molt rics en matèria orgànica, una de les plantes que millor i més sana i llustrosa es cria en aquests rodals aigualosos i fangosos.

Dades etnobotàniques:

Quan no teníem sabó mos llavàvem en sabonària ( Grau de Gandia )

Quan érem xicotetes agarràvem les fulles i les fregaven i treien bromera ( Gandia )

**434.- Sedum album** L. var. *micranthum* ( Bast. ) DC.

*Crassulaceae*

*Crassulàcies*

Noms populars diànics: Raïm de pastor.

Dades ecològiques: Holàrtica. Herba sufrutescent, laxament cespitosa, de fulles carnudes esparses, verdes, més arrodonides o menys planes i comença a vore's florir a finals de maig amb flors blanques, un mes abans que el seu germà el raïm de pastor gros. És fa com l'altre als replans de penyes, codines, sòls poc profunds, eixarreits. Abundant en la comunitat de *Parietarietalia judaicae* del territori.

Dades etnobotàniques:

Detersiva i refrescant.

Picat de part aèrea, en emplast, sobre colps, ferides sangnants, mals de panxa, almorranes

suc o fulles picades en un morter i posades a remull tota la nit, o bullides, com a protector gàstric, gastritis i úlceres

També hi ha qui se la fa en vinagre i aigua-sal.

A Benigani, uns flarets ermitans que vivien dalt de la muntanya ens parlaren de les propietats fortament sedants del decuit de les flors.

#### 435.- *Sedum dasyphyllum* L.

*Crassulaceae*

*Crassulàcies*

Noms populars diànics: Raïmet de pastor de muntanya ( Forna ); caspinell blau

Dades ecològiques: Mediterrània. Lateeuropea. Roques calcàries.

Al territori diànic, com al territori lucèntic i les Illes, sol fer-se la *var. glanduliferum* ( Guss. ) *Morris*, de fulles i tiges densament pubescent-glanduloses, pròpia de regió mediterrània sud. La *var. dasyphyllum*, és una planta glabrescent, únicament pubescent-glandulosa a la inflorescència, i es fa sobretot a l'estatge montà, però s'enlaira fins l'alpí i davalla al nivell de la mar en el domini del carrascar amb llentiscle.. Al territori diànic es fa en les muntanyes de la part superior ( La Ribera Baixa, La Costera, etc ).

Dades etnobotàniques:

Tassetes. Un grapat en un litre d'aigua. Tirar l'herba a punt de bull; i es deixa bullir uns cinc minuts; tapar i reposar. Prendre en dejú ( Forna )

#### 436.- *Sedum sediforme* (Jacq.) Pau [= *Sedum altissimum* Poiret ]

*Crassulaceae*

*Crassulàcies*

Noms populars diànics: **Raïm o raïmet de pastor** ( Bellreguard, Vilallonga, Alfauir, Barx, i restant poble de La Safor, Castells de la Serrella, Benialí, Ebo, Parcent, Benidoleig, Pedreguer, Dénia, Jesús Pobre, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Tollos, Famorca, Fageca, Benimassot, Tàrbena, La Vila Joiosa, Sella, La Torre de les Maçanes, Xixona, Otos, Salem, La Font de la Figuera, ), rimet de pastor ( Gata ), raïm de pastoret ( Castellar, Pinedo ); **raïmet de bruixa** ( Cocentaina, com a La Codonyera, al Matarranya ); **raïm de gat** ( Parcent ); **raïm de pardalet** ( Vilamarxant ).

**Caspinell** ( Xàbia, Benissa, Calp, Benissili, ); gaspinell ( Benialí ), gapinell ( Benialí ), crespinell ( Artana )

Diem raïmet de pastor però el meu bisavielo Pasqual deia caspinell ( tia Obdúlia d'Alcalà de la Jovada )

Altres noms: Crespinell gros, raïm de sapo, raïm de gallina, pa de pastor, pinyons de rata, arròs de pardal, pinets de teulada.

Dades ecològiques: Circunmediterrània. Herba robusta entre les seues germanes del territori, més o menys lignificada en la base, de fulles carnudes, d'un verd grisenc, i més o menys aplanades. Adaptat a l'estricta secor gràcies a la crassitud de les fulles, les quals són veritables reservoris d'aigua que li permeten resistir l'eixutor dels llargs estius i de les seques, prospera sobre tota llei de substrats i des de vora mar fins els rodals més enlairats de les nostres serres. És una planta molt abundant a terra nostra, un vegetal de gran plasticitat ecològica, un planta amant del cantal i de la pedra, que li plau mostrar-se en matollars, bosquetons, pastures eixutes, en sòls àrids i assolellats, en roquetars, terrenys pedregallosos i ressequits on troba ben poca companyia, i aprofitant replanells de penya i badalls de cingle amb una mica de terra per a criar-s'hi. Es pot trobar també en les velles margenades del pla d'horta marjalenca o en el país de rera duna creixent en l'arena de les motes com una relíquia de les nostres antigues deveuses com es pot apreciar encara en la gola del riu Vaca; o sorprendre'l en indrets impensables, despenjant-se o arrapat als màrgens de cantals o sospedrades o els murs i parets de pedra seca rurals o surant sobre les teulades tal com diu un dels seus noms més ben trobats, *pinet de teulada*, o proclama la cançó popular: *Que coses més bones que cria el Senyor, per dalt les teulades raïms de pastor*

El crespinell es cria en les teulaes ( Artana )

Hi ha la *subsp. sediforme* ( Jacq. ) *Pau*, de fulles basals poc aplanades, més o menys cilíndriques i flors de color groc pàl·lid o blanquinós; i la *subsp. dianium* ( O. de Bolòs ) *O. Bolòs*, mata més robusta i alta, de fulles basals més amples, més grans i quasi planes i flors de color groc viu intens, que és un endemisme iberollevantí; hi ha encara una altra raça intermèdia entre aquestes dues varietats, habitant del territori mediovalentí, descrita com *var. saguntinum* *O. Bolòs*.

Entre tant de branc espinós i penya cantelluda, el raïm de pastor és, per la fresca finor i turgent tendresa del fullatge i la senzilla, fràgil i pintoresca arquitectura, un dels vegetals més buscats i populars i que més simpatia desvetlen, i trobat enmig del cru rocam o clapejant els terrers més eixarreïts sembla, sovint, més que de cosa real, aparença de fantasia màgica d'escenari preciosista, capaç de suspendre l'empedreïda incredulitat imperant i deixar aflorar la visió del meravellós com una consciència més subtil i penetrant.

Dades etnobotàniques:

Usos medicinals:

Antiinflamatori hepàtic:

Per al mal de fetge i “ l'aliacrà “: Picar l'herba i posar-la en un got d'aigua a la serena. Prendre en dejú durant nou dies ( Gandia )

Bo per a desinflamar, sobretot el fetge. Novena. Picat i deixat a remull a la serena, tapat en un colauret; a l'endemà es beu en dejú ( Barx )

El raïm de pastoret es posa a remulla a la serena, i es pren en dejú ( Castellar, Pinedo, )

Antinflamatori bucal:

Per a quan tenien foc els xiquets en la llengua o dins de la boca. Primer xacaves les fulletes, i fa com una aigüeta, i després afegies una miquiua de sucre per a matar l'aspror i l'agror, i en acabant s'aplica damunt de les llaguetes del foc, i alleuja molt ( Potries )

Antiinflamatori gàstric:

Rosegar i engolir a poc a poc un brot per a que et passe l'abranor o agror de l'estòmac ( Alcoleja )

Per a llevar l'agror de l'estòmag: mastegar lentament un "capollet" i xuplar el suc ( Benialí, Benissivà )

Rosegar-ne una miqueta per a fer passar la cremor ( Vilallonga de la Safor )

Per a l'agror d'estòmag, mastegar lent un ullet de raïm de pastor; neteja ( Castells de la Serrella )

Mossegar un o dos granets per a la cremor de l'estòmac ( Famorca )

Tendre per a curar les úlceres d'estòmag ( Barx )

Cru para agrosset i aspret, però a mi m'agrada molt, aixina tendret, els ullets eixos. Un xic que tenia una llaga en l'estòmac es fea el raïm de pastor picat i eixe suc se'l bevia i es va curar de l'úlcerà ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Mastegar un ullet o una fulleta si tens àcid en la panxa ( Benifallim )

Per a l'úlcerà d'estòmag. El tio Merescal el 'garrava ( ramets de tronxo i fulla ) i el bullia com la camamirla, i es bevia l'aigua aquella per a l'úlcerà, i era una meravella; i si li feia mal en el bancal xafava unes fulletes i xuplava el suquet, i li passava. Hi havia qui el preparava xafat en un morter, ben xafaet, i el posava a la serena, i a l'endemà el trescolava en un drapet ben pretaet, i el prenia en dejú ( Pedreguer )

El raïmet de pastor per a l'"úrsula" d'estòmac, ben picat i es beu el suc en dejú ( Adzúbia )

Ús vulnerari:

Si encara camine és gràcies al raïmet de pastor; és lo millor, picat, per a posar damunt de les ferides lletges ( Vilallonga de la Safor )

Raïmet de pastor picat per a posar damunt de les punxaes, picaes, rojors i inflamacions. Lo que més cura ( Otos )

Per a reblanir els ulls de poll, posant damunt la planta fresca i xacada ( Barx ).

Usos culinaris:

És pel seu ús com a condiment culinari que el raïmet de pastor és tan popular. El raïm de pastor es cull quan està tendre, preferiblement en la moguda jove del mes d'abril i en qualsevol cas sempre abans d'espigar-se. Primer es renta, després s'escalda una miconà en una cassola o perol per a llevar-li aspror, i en acabant es trau per a abocar-lo en un gerrotet i salar-lo i adobar-lo en aigua, uns ullets de fenoll o de frigola o pebrella i unes corfes de llima, vinagre i sal. Hi ha qui li afig, com a les olives en salmorra, unes fulles de canya o unes rametes de llimera o de carrasca per damunt. Les mesures recomanables de l'adob del raïm de pastor venen a ser en general de 10 gots d'aigua, 1 o  $\frac{3}{4}$  de sal i 1 de vinagre.

Ho cull, i ho faig ben rentat, i ho pose en una cassola dins el foc uns dos o tres minuts només bullint a l'aire, perquè sinó es desfà tot. Després ho pose en aigua gelà per a que es queden les rametes senceres, tot ben ertet, i en acabant ho arregle amb pebrella, corfes de llima i una xorraeta de vinagre i sal ( Potries )

Es fan tendres, ho bulls un poquet i ho pots posar en salmorra: sal i aigua i un xorrollet de vinagre; i el raïmet era bo ( Oliva )

Per a salar-lo ( Benialí ). El raïmet de pastor per a salar amb llima i vinagre ( Adzúbia )  
Abans se'n salava molt ( Ebo ).

Primer li faig un bullet, només un bullet, perquè si es bull massa es solten les fulletes; en acabant ho vaig rentat, canviant-li l'aigua, per a llevar-li l'amargoreta. Després el pose en aigua, sal, vinagre i llima ( Oliva )

Ho bullen les dones i fan una samorra ( Famorca )

Es sala i es posa pebrella ( Beniaia ).

Per a menjar. Es bull una mica, en un perol, un grapat de planta collida abans d'espigar-se, es fica en un gerrot i s'adoba amb pebrella i frigola ( Barx ).

Adobar-lo en salmorra. Bullir al punt, poc és aspre, i massa es desfà. Aigua, vinagre i sal. ( Benissili ).

Es pega un bull i després s'adoba com si fóra olives en samorra ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Quan està tendret, no quan s'espiga, ho bullen i li posen unes gotetes de vinagre ( La Torre de les Maçanes )

El raïmet de pastor per a posar-lo en samorra ( Sella )

El raïmet de pastor es sala ( Tàrbena )

El bulc un poquet, no molt, sinó es fa blanet i cauen les fulletes; només un poquet per a que es quede tes. Lleve l'aigua que està aspra, li pegue dos rentaetes, i li pose aigua, vinagre i sal. Dos parts d'aigua i una de vinagre ( Xixona )

El raïm de pastor es cull en la moguda jove del mes d'abril; primer s'escalden, és a dir, quan arranca el bull es posa el raïmet i quan torna a bullir s'apaga el foc; després es fica un ferro roent dins de l'aigua per a que conserve el color i es deixa fins que es gela i es pot traure per a adobar-lo en aigua, uns ullets de fenoll, vinagre i sal ( Agres )

*Mesures de l'adob del raïm de pastor:*

10 gots d'aigua / 1 o  $\frac{3}{4}$  de got de sal / 1 got de vinagre. Afegir pebrella i fulla de llimera.

Hi ha qui posa unes fulles de canya o unes rametes de llimera per damunt ( Alfauir )

“ i per l'entremig passejava el jovent mossegant delitosament el companatge salat pres per les llesques del pa bru del terreny i caspinell en salmorra. Maria Ibars i Ibars. *L'Últim Serv.*

Les ovelles s'ho mengen quan està tendret, quan s'espiga, no ( La Torre de les Maçanes)

Se'l menja el “ganao”, les flors més encara que el raïm, allà pel juliol o abans, es mengen tota la floreta eixa ( La Font de la Figuera )

Dades antropològiques:

*Que coses més grosses que cria el Senyor,  
per dalt les teulades raïm de pastor.* ( Salem )

És un vell costum aquest de convidar els raïmets de pastor a taula, a tall d'aperitiu o de guarnició. Un vell i senzill costum, molt lloable i saludable, que en plena navegació pel novell i incert mil.lenni continua encara viu i compta amb nauxiers afeccionats a prova

d'apocalipsis i utopies, i que com el tast picant de la pebrella o el gust de l'herba-sana en les faves o el del fenoll en els caragols o el de l'orenga en l'embutit, i sense oblidar l'amarg de l'oliva verda, la fulla de llorer, el pebre roig i l'allioli, ha marcat, al llarg de les centúries, amb agrests i precisos perfils el paladar i l'ànima del país.

*Dinaren amb la pau de Déu, sota l'emparrat que es brodava d'inquiets rodolins de sol. Els senzills esdeveniments de la jornada eren llur conversa. Les gallinetes havien post dos ous; un conillet dels més menuts s'havia mort; el raïmet de pastor es fea gran i l'haurien de segar per adobar-lo; s'havia trobat un niu de mussols, tot esclafat, que el llebeig hauria llençat del cingle roig...*

Maria Ibars i Ibars. *Vides Planes*. Pàg.33

#### **437.- *Sedum telephium* L. subsp. *maximum* [=S. *purpurascens* W.D.J. Koch.]**

*Crassulaceae*

*Crassulàcies*

Noms populars diànics: Favandesca ( Benirrama, Benissili, )

Altres noms populars: Fabària, herba de la cascadura, curatodo, herba de foc, herba de tall.

Dades ecològiques: Eurosiberiana. Mediterrània oriental i centroeuropea. Cultivada en jardineria i naturalitzada en margens, murs, tarussos i cingleres. Fa les fulles engrossides, grasses, però molt diferents i molt més aplanades i grans que els seus germans els raïmets de pastor; i unes floretes de corol.les diminutes d'un rojal fosc com del color del garrofi. És una espècie molt comuna en la Mediterrània Oriental i en Europa Central; es cultiva en balcons, patis i jardins i es pot vore naturalitzada en murs, cinglons i remàrgens ombrívols i frescals. Podrem vore unes mates dalt de la font de Benirrama, damunt d'un sospedrat o margenet de cantals d'uns bancalets de dins la frescal i feraç obaga de la serra.

Dades etnobotàniques:

Les fulles crues llevant-li el finíssim tel de l'epidermis, que s'alça fàcilment, bo i deixant al descobert la seua polpa o molla pletòrica de tanins i de mucílacs, es fan servir com a un hemostàtic local per a ferides, talls, cremades i per a reblanir grans, abscesos, nafres endanyades, callositats i durícies, d'on li arriba el seu nom castellà de *hierba callera*.

Es lleva la pell o tel del revers de la fulla i s'aplica directament sobre les ferides endanyades i reinfectades, durant un dia, i es renovarà per una fulla nova l'endemà ( Benissili ).

Lleuaes la pelleta de la fulla i t'ho posaves damunt dels pelats i ho curava ( Benirrama )

#### **438.- *Senecio vulgaris* L.**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*



Noms populars diànics: Herba de foc ( Barx ), herba-foc ( Barx, Llutxent, ), herba foguera ( Alcalà de la Jovada, Beniaia, ), foguera ( Alcalà de la Jovada, Beniaia, )

Herba prunyona ( Alcoleja )

Mel.lerets ( Castells de la Serrella, )

Dades ecològiques: Cosmopolita. Herbats nitròfils, camps de secà i de regadiu, abunda en el mollut sotabosc del tarogerar entre els agrets, ravanells, ponedores, malveres i llicsons d'ase.

Dades etnobotàniques:

Refregar els prunyons amb l'herba tendra per a llevar la picor ( Alcoleja )

Per als conills ( Daimús, Beniaia )

El " ganao " se'l sol menjar ( Alcalà de la Jovada )

#### 439.- *Setaria veridis* ( L. ) Beauv.

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: Cerreig ( Oliva, Miramar, Bellreguard, Beniopa, i en general a tot el territori ). Cerreig pegalós ( Pedreguer, Pedregals, )

Llepassa ( Cocentaina, Beniarrés, Otos, Carrícola, Fageca, Tàrbena, El Castell de Guadalest, Sella, ), llapassa ( Benimantell, Ontinyent, La Font de la Figuera, )

Dades ecològiques: Paleotropical. Contrades mediterrànies i estat montà. Ter. esc. Herbats subnitròfils, conreus, terres remogudes. *Polygono- Chenopodietalia*. Pèls del raquis de l'espiga llargs i densos; setes amb denticles antrorsos, dreçats cap a l'apex, de manera que la inflorescència és aspra de dalt a baix.

La llepassa quan fas hortalisses a l'estiu i regues, és quan ix ella i s'enganxa a les aspardenyas ( El Castell de Guadalest )

Dades etnobotàniques:

" Mala herba ". Farratge abans que s'espigue.

Si s'ho menja un conill s'ofega ( La Font de la Figuera )

Amb el mateix nom es coneixen:

*Setaria verticillata* ( L. ) Beauv.

Subcosmopolita. Contrades mediterrànies i estat montà. Ter. esc. Herbats subnitròfils humits, horts, llocs ruderals. *Polygono- Chenopodietalia*. Pèls del raquis de l'espiga més curts: setes amb denticles retrorsos, dreçats cap a la base, de faisó que la inflorescència és aspra si es passa entre els dits de baix a dalt; i s'adhereix fortament a la roba.

*Setaria pumilla* ( Poiret ) Schultes & Schultes fil. [ = *S. glauca* auct. ]

Cerreig fi ( Pedregals ). Paleotropical. Contrades mediterrànies i estat montà. Herbats humits nitròfils, conreus, llocs ruderals. *Polygono- Chenopodietalia*. Anual amb rels més o menys tènues. Fulles glaucescents; setes amb denticles antrorsos, dreçats cap a l'apex, de manera que la inflorescència és aspra de dalt a baix.

I encara caldria esmentar: *Echinochloa crus-galli* ( L. ) Beauv. pròpia dels herbats humits; coneguda pels noms de cerreig de la ribera ( Miramar, ) cerreig d'arròs ( Gandia, Pedregals, ), cerreig de la creuta ( Pedreguer ).

N'hi ha una llepassa alta, d'espiga marró, eixa l'arreglèvem per als conills; una altra que s'escampa; i la llepassa que s'apega, la roïn ( Beniarrés )

#### 440.- *Sideritis angustifolia* Lag. [ = *S. tragoriganum* Lagasca; *S. setabensis* Rouy ]

*Labietae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Rabet de gat, a tot el territori, i a voltes, rabo de gat ( Picassent ); rabet de gat bord ( Banyeres, Alcoi, Beniarrés, ), per distingir-lo del germà, el rabet de gat ver o fi ( *Sideritis hirsuta* )

Dades ecològiques: Iberollevantina. Mateta llenyosa, olorosa i punxoseta, de nombroses rametes dretes de color llimonenc i grisenc, de fulletes estretes, senseres, agudes i amb algunes dentetes, a voltes, en el terç superior, de flors grogues, bilabiades, disposades en rodalets o verticil·lastres sobre bràctees palmeado- espinescents. La vorem en matollars calcaris esclarissats, eixuts i assolellats de les muntanyes de mitjana i baixa altitud properes a la mar, no lluny del romer i del cepell, de sendes i caminals o de llocs un poc degradats i nitrificats, i sempre a flocaes, roglaes o rodals més o menys grans i aclarits. Espècie molt polimorfa, de la qual existeixen diverses nissagues molt variables en color, distància entre verticil·lastres i nombres d'aquests, així com en la nerviació de les bràctees.

Els rodals de dins del Circ de la Safor i de les Majones. Els de la muntanyola de l'ermita de santa Anna de Gandia i els de l'ermita d'Ador. Els de l'ardit castell de Vilella. Els dels volts de la caseta de Castelló de Beneixama i a tota la Solana en general. Els de Les Lloletes de la Mare de Déu de Biar. Els del començ de la senda del castell de Rugat, dalt dels transparents tolls del barranc pletòric de murteres i baladres. Els de la senda de la font de la casa Forestal de l'ombria del Benicadell. Els de la senda que remunta els ombrius, cada pas més verds i herbats, de la Covalta. Els de la senda que serpeja fins la recollida font Centella de Tormos. Els de la solana de la fosca serreta de l'Almirant; els de l'antiga senda del pla de Petracos a la font del Matissal, i els de la senderola del soberg pi de Santa Maira de Castells de la Serrella...

Dades etnobotàniques:

El rabet de gat és, sens dubte, una de les grans plantes medicinals valencianes. La gent la vol com una de les millors. En general es té per un eficaç antiinflamatori, però també com una excel·lent planta digestiva i vulnerària, i moltes virtuts més.

Ús antiinflamatori:

Per a la inflamació interior ( Gandia, ). Per a la inflamació, tota classe d'inflamació ( Catamarruc, Beniarrés, Beniatjar, ).

Molt bo per a la inflamació ( La Torre de les Maçanes )

Bullit per a la inflamació mesclat en malves. El rabet de gat seca i les malves reblaneixen ( La Pobla del Duc )

El rabet de gat el prenen en dejú i després de dinar per a les inflamacions i els mals d'esquena ( Vilallonga )

En companyia de la camamirra ho gaste molt per a la inflamació de " baix ", per a llavar-me perquè com estic operà de la matriu. I se'n va la inflamació ( Potries )

Per a la diarrea, la inflamació, l'ardor...qualsevol inflamació: panxa, boca, ulls... ( Beniarrés )

El rabet de gat si tens inflamació ( Penella )

Contra les "diarrees" i els mals de panxa (Benialí-Benissivà).

Les tassetes de rabet de gat per a la inflamació. Glopejar rabet de gat és lo millor per als flemons i les llagues de la boca ( Agres )

Per al mal de renyons bullit en dejú ( Gandia )

El rabet de gat per a purificar la sang amb rabos de cirera ( Oliva )

El rabet de gat cura les almorranes ( Forna )

En dejú per als cucs ( Benissiva).

Per a fer tassetes per als constipats, quan tens el pit carregat. Això neteja molt els bronquis ( Oliva )

Usos digestius:

El rabet de gat per a fer una bona digestió i per a la inflamació interior. Dos rabets per tassetes i prou ( Benirrama )

*Tisana digestiva i sana:*

Tres espiguetes de rabet de gat

Poriol ( *Satureja fruticosa* )

Salvia. I unes gotetes de llima que “ halaga “ molt. ( Castells )

Ací se'n fa de rabo de gat de calent. Ací sempre el gasten per al mal de ventre i per a netejar els mals de les persones i dels animals. Mon pare tots els dies quan acabava de menjar es fea una tassetes de rabet de gat, i va morir de més de 90 anys ( Alcalà de la Jovada )

Tisana per a l'úlceres d'estòmaga i de duodè:

Rabet de gat / camamirla / herbeta dorà / i herba de pedra. A parts iguals. Bullir un poquet i deixar reposar. Prendre tres gots per dia ( Palma de Gandia )

El rabet de gat bullit per a la panxa ( Ebo, Beniarrés, Alcoi )

El rabet de gat bullit per al mal de ventre ( La Font d'En Carròs, Alcalà de la Jovada ).

El rabet de gat és lo millor que n'hi ha, lo millor. Io tots els dies me'l prenc. Bo per a tot, la digestió, les ferides ampostemaes o per a desinfectar els ulls ( Castells de la Serrella )

Tots els matins glopege en rabet de gat per a les genives, per a fer-les fortes ( Otos )

És molt amarg com la sàlvia però el volen molt per a les inflamacions del'estòmaga i l'úlceres ( Benissili )

El rabet de gat per a fer de ventre i també per als constipats amb el timó ( La Font de la Figuera )

Novena de rabet de gat per als cucs ( Benissili )

Úsos vulneraris:

El rabet de gat bullit ( 1 l. d'aigua per ¼ d'herba ) per a rentar ferides i secar-les; també per a curar i secar l'escaldadura amb sang i granets del coll dels matxos provocada per la suor a causa de la collera (o amb camamirla si no n'hi havia rabet de gat); i en banys per a les faves, bambolletes i picaetes de rondalles ( Ebo ).

Per a tot fins per a curar ferides. Té molt anomenada ( Agres )

Lo millor per a les ferides i llagues difícils i la inflamació ( Biar ).

En temps vells per a llavar ferides. Cura però tanca massa apressa i dins es pot quedar sense curar. També es bo glopejar aigua de rabet de gat en la “ pujà “ a la boca. Lleva la inflamació ( Beniatjar )

Ací el gastaven per a llavar ferides, és com un desinfectant. I en tasses quan tenies una inflamació de l'orina. Però no s'ha de prendre en quantitat perquè això afluixa ( Benimassot )

Banyos locals d'herba bullida per a les inflamacions de la pell, i de tot el cos si es vol tindre una pell sana i fina ( Gandia ). Per a la pell, èccemes ( La Font d'En Carròs )  
El rabet de gat és per muntó de coses. Mira si és bo que estava fent marge i asclant una pedra em va saltar una llenca en l'ull, i amb banyos de rabet de gat i camamirla se'm va curar ( Pedreguer )

Netejar ferides, mals i tocats tant de les persones com dels animals ( Alcalà de la Jovada, Biar, Catamarruc, )

És bo per a la inflamació i a part si vosté té un mal endenyat, llavat en això va molt bé ( Benimassot )

Els hòmens vells que tenien animals de faena bollien rabet de gat i en això curaven els tocats i els mals ( Beniarrés )

Per a netejar les ferides de sang ( Agres ).

Per a llavar ferides, sarpaes de conill, trompaes. És un desinfectant fort, bo per a les inflamacions. També per netejar i desinfectar les conilleres, i per a fregar i matar la sarna dels conills ( Agres )

Tasses per a les " anflamacions ". Neteja ferides com la camamirla ( Alcalà de la Jovada )

Per a netejar i secar les ferides en banyos i compreses. Seca molt les ferides, per això cal no fer una aigua no massa carregada perquè sinó seca rapidament la superffcie de la ferida i no arriba al fondo. Millor fer un bullit lleuger i fer banyos més sovint ( Benirrama )

El rabet de gat per a curar-te un mal però el tanca massa ràpid i baix es queda per a curar. Abans el gastaven molt per a curar els tocats dels burros ( Vilallonga )

El rabet de gat per a curar els mals, però trobe que resseca ( La Font d'En Carròs )

Aigua de rabet de gat i camamirla per a curar les ferides de les cabres i ovelles ( Adzúbia )

El rabet de gat i l'anoer bollit per a qualsevol ferida, tall o lo que siga, i després netejar en un drapet, però el rabet de gat cura tan ràpid per dalt i que sovint queda el mal per baix ( L'Abdet )

El rabet de gat per a fregar els " mals " i els ulls, com la camamirla. També per a fer tasses per al mal de panxa ( Otos )

Oftàlmic:

L'aigua de rabet de gat és bona per a llavar-te els ulls i els " mals " ( Oliva )

Banyos per als ulls inflamats ( Gandia, Biar ).

El rabet de gat és tan bo com la mançanilla per a llavar-te els ulls ( Tavernes de la Valldigna )

El rabet de gat per a curar les ferides i netejar els ulls, sol o amb camamirla ( Castells de Castells )

Banyos de rabet de gat per a traure punxes ( Sagra )

El rabet de gat per a desinfectar els ulls ( Castells de la Serrella )

Se gastava abans i també hui encara per als ulls quan estan lleganyosets i tal; agarraves en un cotonet mullaves el caldet del rabo de gat i et llavaves els ulls i era molt bo ( Picassent )

Els tocats dels burros ho banyen en l'aigua d'això i ho seca ( Terrateig )  
Per a la caiguda dels cabells, per a llavar-te el monyo, aigua de rabet de gat mentre t'ensabones i al final per a rentar-lo ( Agres )

Dades antropològiques:

*Pitxers d'aiguallimó. Gotets de licor d'herbes.*

*Onces de xocolate. Mates de raboigat.*

*Galló blanc de l'armela. Mel. Rollets d'aiguardent.*

*Orxata amb fogasseta. Maredeuetes blanques.*

Gaspar Jaén i Urban. *La Festa XVII: Inventari de la roà*

#### **441.- Sideritis hirsuta L.**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Rabet de gat ver ( Alcoi, Banyeres, Beniarrés, ), rabet de gat de Mariola ( Castelló de Rugat ), rabet de gat de Sant Antoni ( Cocentaina )

Té de Mariola ( Cocentaina )

Dades ecològiques: Mediterrània centroccidental. Matollars eixuts calcaris aclarits, a rodals, en terrenys pedregallosos i de pas humà o de ramat. Es fa als tres pisos, si bé en el supramediterrani va minvant amb l'altura.

La senda del collet dels Caragols de la Drova al pla del Surar de Pinet, sobre tot al fondal prop de l'avenc Simarro, i a prop del bosc del Surar.

Hi ha un roglet entre la font del Xop i el mas del Racó Llobet. I un espars rodal voltant el mas de Borratxina en el cor de Mariola.

La trobarem també en la bella senda que va del pla d'Ayalt al formidable Arc dels Atanços de Castells de la Serrella.

Dades etnobotàniques:

Estomacal, antiulcerosa, cicatritzant, antiinflamatòria, antieccematosa...al territori on és reconegut té els mateixos usos que el germà de fulla estreta però se'l prefereix puix es creu més potent i virtuós.

El rabet de gat normal és per a les inflamacions exteriors i per als animals i el rabet de gat ver per a les interiors i per a les persones. ( Alcoi, Cocentaina ).

A Víznar, Güéjar-Sierra i el Romeral les tasses de *zahareña* es recomanen per al mal de cap; i a Beas de Guadix com a sedants nerviosos ( M.Reyes González-Tejero, 1989 )

#### **442.- Silene latifolia Poiret [ = S. alba ( Miller ) Crause ]**

*Caryophyllaceae*

### *Cariofil·làcies*

Noms populars diànics: Xiulitera ( Benirrama, Beniaia, Alcalà de la Jovada, Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Tollos, Salem, ); pitera ( Famorca ), perquè dalt fa pitets.

Xiulitera, perquè s'ha utilitzat per a fer xiulits amb les càpsules florals granades i seques.

Quan es seca fa dalt unes flautetes i xiules ( Beniaia )

Dades ecològiques: El gènere *Silene*, a més de posar molt de verd i color a les nostres muntanyes, té l'honor d'aportar dos endemismes diànics preciosos, la *Silene d'Hifach* i la *Silene diclinis* o conillets del Buixcarró, i tres herbes comestibles, una molt estimada, la *Silene vulgaris*, els populars conillets, una altra la *Silene rubella* L. *subsp. segetalis* ( *Dufour*) *Nyman* o conillets de Rafalguaraf i la xiulitera, una herba paleotemperada, robusta, dreta i pubescent, de flors blanques i grosses, un hemicriptòfit escapós que es cria en els pasturatges de les orles de bosc, matollars ombriencs, frescs i espessos i obacs humits més o menys trepitjats. La recordem, ben florida i posant claror i serenor, als ombruius que volten el Santuari de la Verge del Castell d'Agres; entre l'espés brossall dels bancals de l'ardida caseta de dalt les fredes i solitàries carenes del port del Rontonar o als mollencs pratellets de l'increïble Racó del Candoig, on fa uns formidables rosetons basals amples i fullosos.

Dades etnobotàniques:

És verdura (Benirrama, Beniaia, Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Tollos, )

Això també és bo per a la verdura ( Alcalà de la Jovada )

Per a fer xiulits amb les cabotes florals granades i seques ( Alcalà, Beniaia, Castells... )

La pitera fa unes fulles prou ampletes, escampaetes i quan està tendra, en temps d'abans, la feen per a fer verdura ( Famorca )

La xiulitera és una herba d'estiu. Quan la fan i fan arròs en ella, fa gust d'arròs en faves ( Salem )

Hi ha dones que arpleguen les xiuliteres ja seques per a fer rams i composicions florals amb les semprevives i els espigons granats i secs de les paradelles.

#### **443.- *Silene rubella* L. *subsp. segetalis* ( *Dufour*) *Nyman***

*Caryophyllaceae*

### *Cariofil·làcies*

Noms populars diànics: Conillets de Rafalguaraf ( Quatretonda )

Dades ecològiques: Mediterrània-Iranoturània. Cultius, herbats nitròfils.

Dades etnobotàniques:

Verdura silvestre. Fulles i brots tendres mengívols ( Quatretonda )

#### **444.- *Silene vulgaris* ( *Moench* ) *Garcke* [ = *S. inflata* Sm.; *S. latifolia* ( *Miller* ) *Britten*; *S. cucubalus* *Wibel*]**

*Caryophyllaceae*

## *Cariofilàcies*

Noms populars diànics: Conillet, conillets, a tot el territori ( Bellreguard, Oliva, Forna, La Font d'En Carròs, Almiserà, Barx, Benissili, Catamarruc, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Pedreguer, Ebo, Benirrama, Benialí, Benissivà, La vall de Laguar, Castells de la Serrella, Famorca, Tàrbena, Abdet, Confrides, Millena, Ares del Bosc, Almudaina, Penàguila, Tibi, Planes, Benialfaquí, Benifallim, Castalla, Alfauir, Aiello de Rugat, Castelló de les Gerres, El Ràfol de Salem, Otos, Alcoi, Agres, Alfafara, Bocairent, Biar, Beneixama, Banyeres, Fontanars dels Alforins, La Font de la Figuera, Artana, Aín, ), cunillets ( Ares del Bosc, Alfafara, ), herbeta de conillets ( Beneixama ); també, conillets de pastor ( Tàrbena ), conillets de marge ( Castelló de les Gerres ), conillets sense ulls ( Castelló de les Gerres), conillets dels petets ( Benialfaquí ).

Orelleta de conill ( Xeresa, Xeraco, )

Trons ( Castells de la Serrella, ), tronets ( Potries ); petorretes ( Balones ), petets ( Benialfaquí ); xuplons ( Castelló de les Gerres), els inflats calzes de les flors, perquè semblen bombolles que en estampar-les sobre el front esclaten fent un esclafit o xicotet tro. Tronets, perquè les flors fan tronets ( *Silene vulgaris* )

Les campanetes dels conillets quan floreixen es diuen farolets de la Mare de Déu (Agres)

Dades ecològiques: Paleotemperada. Màrgens i frauds de bancals de l'horta de regadiu i del secà, herbats frescals subnitròfils del pla i de la muntanya baixa i alta. Fa peus a voltes de fulles molt amples.

Els cunillets es crien enmig del rostoll del blat ( Ares del Bosc )

Dades etnobotàniques:

En general, a tot el domini geogràfic, els conillets es consideren una verdura excel·lent, fina i deliciosa, una cosa a banda.

La millor verdura que n'hi ha ( Benissili ). Verdura ( Catamarruc )

Els conillets tots per a fer coques i pastissos ( La Font d'En Carròs )

Bullidet i en acabant fregidet, i divinament; i per a fer coquetes en verdura. Mare si m'agradava els conillets ! N'ha fet io poques mates aixina ! Aixina quan plou molt, en aquests temps, n'hi ha " puestos " que es fan uns conillets aixina de tendres ! Ma mare, en glòria estiga, li agradaven molt, i no li portava io pocs manolls de conillets ! ( Benimassot )

Els millors conillets són els que es cullen després del desgel de les darreres nevades, que es quan més tendrets i fullosos estan ( Famorca )

Els conillets es fan en màrgens. Abans com passàvem més fam que un sereno, ens matàvem a bacs per fer-ne i menjar-ne. Es preparen fregits com els espinacs ( Alcoi )

Es cullen, es llaven i es fan augegaets com els espinacs o fregits amb alls tendres o secs ( La Font de la Figuera )

Conillets tendres per a l'ensalà, per a fer " tortilles ", potatges, sofregits amb alls, ofegadets a la casola amb un rajolí d'oli i uns esguits de suc de llima, coquetes i, sobretot, per a aparellar arrossos, especialment, una senzilla i agrest paella ( Famorca )

Paella de bacallar i conillets. Què bo! ( Castells de la Serrella )

Un grapaet de conillets és molt bo damunt la paella ( Ebo ).

Posàvem en la paella d'arròs conillets quan no teníem verd ( Benialí-Benissivà ).

Bullit o fregit és boníssim això ( Forna )

Agarraven els brotets dels conillets per a fer arròs caldós ( Alfauir )

El conillet és mel, de verdura i en arròs caldós ( Albaida )

Això és una cosa molt bona. Molt fi, molt bo. Io tots els anys en faig. Una “tortilla” en conillets és mel. O arròs en conillets ( El Ràfol de Salem )

Sofregit de conillets per a fer arròs caldós o paella ( Beniatjar )

Arròs caldós en conillets, cama-roges i roselles ( Otos )

S’escalda, es frig en allets i estan boníssims ( Bocairent )

Molt bons els conillets bullits o afeugats i fregits en allets. Abans se’n criaven molts en la fondà entre la vega de la Canyada i la de Biar ( La Canyada )

L’orelleta de conill per a fer arròs caldós amb fesols secs, nap i penca ( Xeraco )

Es gastava molt per compte de bledes a l’arròs caldoset amb penca i nap i tot això; se’n posava un manollet i diu que donava més sabor que la bleada ( Potries )

Conillet per a fer paelles i “ tortilles “ ( Pedreguer )

Els conillets per a fer pastissets amb roselles i espinacs ( Otos )

Hi ha qui bull els conillets un poquet i després els sofrig en allets i son millors que els espinacs, més fins. Hi ha qui en fa arròs i tortilles ( Agres )

Els conillets per a l’olla i l’arròs caldós en fresols, penques i naps ( Biar ).

Igual que els espinacs. Es frigen com els espinacs amb allets. Arròs en fresols i conillets. L’olleta de conillets de Fontanars dels Alforins.

L’herbeta de conillets per a fer olleta ( Beneixama )

Conillets per a fer arròs i “ tortilla “ és molt bo ( Castelló de Rugat ).

Conillets per a l’arròs caldós d’hivern, les ” tortilles “ i els potatges de Quaresma o de Setmana Santa ( Castelló de les Gerres ).

Això ho posaven les dones en l’arròs “ caldós “ ( Aiolo de Rugat )

Aixó és per verdura, per fer arròs i fregits, i pots fer cocotets, igual com les roselles ( Alcoceret de Planes )

Els conillets fan un arròs caldós molt fi i saborós ( Oliva )

Ma uela, que en glòria estiga, els fea en l’arròs caldoset; i mesclats quan ixim a fer herbes, sobretot en l’hivern, en la temporà de les roselles ( Alfauir )

Conillets per a bullir i fregir i fer empanaes i cocots o cocotets ( Benifallim )

La verdura dels conillets és molt bona, riquíssima! ( Penàguila )

Conillets bullits primer i després fregits amb trossets de fetge, ara mateixa me’n faria un plat! ( Penàguila )

Ho mescles en espinacs i bledes i fas uns cocotets ( Millena )

Aixó és molt bo per a la verdura ( Alcalà de la Jovada )

Bullits i fregits per a fer pastissets de verdura i minxos ( Almudaina ).

Conillets en l’arròs ( Barx ). Per a l’arròs caldós ( Barx )

Acabats de collir són molt bons per a fer arròs caldós en unes favetes tendres amb vainetes i tot ( Benialfaquí )

Uns trossets de bacallà i conillets i feem una paella d’arròs ( Tàrbena )

Una verdura molt sabrosa. L’herba més sabrosa. Abans de l’herbicida n’hi havia una mar de conillets. Una paella de conillets és meravellós. Un manoll de conillets, una miqueta de costella de porc, cuixot, una cabeça d’alls, tot sofregit. No n’hi havia una paella com eixa ( Tàrbena )

Els conillets fregits igual que els espinacs però era millor ( La Font de la Figuera )

Els conillets per a menjar ( Artana )

Els conillets per a fer “ tortilletes “ ( Aín )

*Potatge de conillets per a la Quaresma o la Setmana Santa:*

Posar el dia abans els cigrons a remulla.

Sofregir un poquet de baejo i traure’l.

Sofregir els conillets amb tomaqueta, penques i 1 o 2 fulles de bleada.



Posar a bullir els cigrons i fesols, i coure-ho tot junt.

Afegir pasta de pa sec ratllat en ou, donant-li la forma d'un ou ( Castelló de les Gerres).

Arròs caldós en conillets i una tomaca del penjoll, una cabeça d'all picà i oli d'olives (Gata )

A Tibi es prepara una sort d'olleta que anomenen *Llegum* feta amb fresols, penques, nap, queraïlla i conillets.

Les tasses de flors i fulles de *collejas* s'han fet servir per a netejar la sang i en afeccions hepàtiques. A Lanjarón, Los Bérchules i Trevelez es recomanen per als cólics acompanyats de vòmits ( M.Reyes González-Tejero, 1989 )

#### 445.- *Silybum marianum* ( L.) Gaertner [= *Carduus marianus* L.]

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Card marià ( Gandia, Penàguila, ), card de la Llet de la Mare de Déu ( Xàtiva ), card blanc ( Pedreguer ), “cardo borriquero” ( Gandia )

Altres noms populars: Card de Maria, escardot de Nostra Senyora, card lleter, card clapat, card calapatós, card gros, card gallofer, cardot, cardassa, espinot i, abusivament, card d'ase, card bursal i carxofa de burro.

En farmacologia els fruits sense vilans s'anomenen: *Fructus o Semen Cardui Mariae*.

Els vilans, papus o llavors coronades de pèls plomosos i sedosos blancs, és a dir, les llavors emplomallades voladores, per tal de facilitar la seua disseminació per mitjà de l'aire, del card marià i d'altres cards i compostes com els llicsons, els morrets de porc ( *Urospermum picroides*, la dent de lleó o la penquera, com així també la favera borda ( *Centranthus ruber* ) i les valerianes, s'anomenen:

*Uelets* ( Bellreguard, Alqueria de la Comtesa. Rafelcofer, Miramar, Gandia, Barx, Cullera, Quatretonda de la Vall d'Albaida, Barxeta, Xàtiva, Pobla de Farnals, ), *aelets* ( Simat, Beniarrés, Otos ), *aelos* ( Ontinyent, Albaida, Castelló de Rugat, Algemesí, ), *uelos* ( Tavernes de la Valldigna ),

*Animetes* ( Cullera )

*Angelets* ( La Vilajoiosa, Elx, )

*Dimoniets* ( )

*Bruixetes* ( Xeresa, Xeraco, Alfondeguilla, )

*Molinets* ( Elx )

*Borriols* ( Cocentaina )

*Pinta-raïms* ( Petrer ): perquè assenyalen la maduració del raïm i en envolar-se'n s'apeguen als penjolls de raïm.

El borriol a la punteta té la llavoreta i quan grana l'aire se l'emporta al veí ( Cocentaina )

Quan érem menuts assolàvem els uelets i demanàvem un desig ( Xàtiva )

Les taques blanques com la llet que ornen les enormes fulles basals, han donat molts dels seus noms populars i han desvetlat la imaginació de les gents de totes les èpoques; la llegenda cristiana les atribueix al fet que un jorn mentre la Verge Maria alletava l'infant Jesús a la porta de casa, aquest va soltar, per uns instants, la turgent mamella, del diví mugró la qual es va escapar un rajolí de llet que va caure sobre les fulles d'un card que creixia a la vora, bo i restant-hi per sempre esguitat. Aquesta llegenda és la

reelaboració cristiana, com tantes altres voltes, d'una altra grega més antiga entre la nimfa-cabra Amaltea, dida de l'infant Zeus, que a partir d'una situació pareguda tractava d'explicar l'origen de la Via Làctia.

Dades ecològiques: Mediterrània-Iranoturaniana. Hemicriptòfit biennal de 4 a 15 dm d'altària. Planta vigorosa, de rubusta guia floral dreta i poc ramificada. És un dels cards més grans i bells per l'espectacular rosetó de fulles basals, d'un verd lluent i glabrescents i bellament tocades de blanc o com esguitades de llet a l'anvers, amb les vores lobulades i onejants, armades d'una imposant espinescència groguenca de 3-8 mm., i pels grossos capítols solitaris terminals, semblants a una carxofeta, de flors entre rosades i purpúries, voltats de bràctees, les mitjanes i inferiors acabades en una potent i llarga espina recta o corbada cap a fóra. Al càlid litoral del territori ve a fer la florida d'abril a mitjan maig i grana de mitjan juny a juliol, i a les comarques interiors floreix al juliol i grana d'agost a setembre. Els fruits, de 5 a 7 mm. són llisos i jaspiats. Es fa trobadís als solars i descampats, bancals perduts i camps abandonats, sopalmes de murs i caixers de riu i rambles, i en algunes vores de camins i carreteres, sempre sobre terres fondes no massa eixutes i més o menys nitrificades, formant cardassars on sovint es fa dominant.

Dades etnobotàniques:

Tota la planta és tònica de la circulació sanguínia, hipertensora, antihemorràgica, febrífuga i estimulante de la gana de menjar, i resulta útil en els estrenyiments crònics, afeccions respiratòries, asma, alèrgies, cefalees i menstruacions massa llargues. Medicinalment es pot fer ús de les fulles basals, de les arrels i sobretot de les llavors, el component més important de les quals és la *silimarina* o *silibina*, un flavonol responsable de l'acció protectora i regenerativa del fetge, en casos de congestió, hepatitis aguda, aliacrà i pedres biliars. Aquesta substància com la resta de components de la planta ( oli essencial, tanins, substàncies amargants i diverses amines com la tiramina i histamina ) és innocua i no té efectes secundaris i resulta extraordinàriament eficaç.

Les tisanes es preparen amb una cullerada de fruits mòlts o picats per got d'aigua bullent, tot deixant-ho reposar un quart d'hora. Cal beure-les calentes i a glopets, en dejú i mitja hora abans de dinar i d'anar-se'n a dormir; hi ha qui li afeg uns brins de menta per a millorar el sabor i l'eficàcia. Aquesta aigua també es pot gastar, internament, contra les varius i les morenes. El suc de les fulles fresques pot utilitzar-se per als mateixos propòsits.

A Marroc ( A. Sijelmassi ) es fa servir contra el mareig dels viatges l'aigua de les semences del *txúc lahmar*, a raó d'un gram per got d'aigua, bullides durant 5 o 10 minuts, bevent un got al dia durant la setmana anterior al viatge. També podria fer-se aquesta aigua deixant a remulla uns trossets de fulla i arrel i un pessic de llavors i endolcir-se amb mel.

Al territori les penques i les amples fulles, amb les vores retallades per tal d'eliminar les espines, són comestibles, tant crues i amanides com bullides i fregides.

Mon pare en fea a cabassaes i els conills s'ho bevien ! ( Potries )  
Les carganeres van a pasturar als cards blancs ( Pedreguer )

Dades antropològiques:

En el món cristià els cards, en general, són símbols del dolor i la sofrència dels màrtirs i de Crist, apareixent en algunes obres d'art com una alegoria de la redempció. A la Xina els cards són emblema de longevitat o llarga vida.

Al territori diànic el card de Maria, junt a la penquera ( *Cynara cardunculus L.* ), la carxofera ( *Cynara scolymus* ) i la raspallera ( *Centaurea salmantica* ) han jugat un paper endevinatori i amatori. Les carxofes de tots dos cards florides o a punt de florir collides la nit de Sant Joan s'han fet servir tradicionalment per a fer averanys sentimentals o com un oracle d'enamorats.

Després de collida la carxofeta florida del card marià la vespra de sant Joan, es cremaven les floretes i s'apagava i després es retallava la part cremada; finalment es posava la carxofeta baix del llit. Si a l'endemà havia reflorit o no, el xic amb qui havies estat pensant en el llit aqueixa nit et volia i et convenia, o no ( Maria Aznar Llinares de la venta Pinçano de Penàguila )

Aquest ús endevinatori o oracular, l'arplega també Francesc Martínez parlant de la prova de la carxofa del card burriquer que fan les fadrines, consistent a “ sofrimar en el foc la punta d'una carxofa de card i tirar-la baix del llit de la interessada; i si al matí següent la carxofa ha florit, açó és, ha seguit obrint-se per a formar la flor, la fadrina es casa aquell any. “

També al Principat, a moltes contrades, practicaven antany aquestes ordalies o judicis de caràcter amorós, que s'anomenaven *fer florir els escardots*, com arplega Joan Amades al *Costumari Català*. Al Vallés les donzelles el vespre de sant Joan cremaven les flors dels escardots i embolicaven les cendres en tres paperets, en què hi havien escrits els noms dels tres fadrins pels quals elles sentien certa simpatia. Tiraven els paperets sota del llit, i l'endemà, en llevar-se, els cullien. El nom escrit en el paperet que s'havia mig desclòs creien que seria el de qui rebrien per marit.

A voltes es collien dos o tres o més carxofes segons les mires i dubtes de la fadrina, un per cada possible futur nóvio. Les socremaven i les enrotllaven en un paperet per a cada card amb el nom del xicon o lligat a cintes de colors diferents, i al punt de mitja nit es posaven davall del llit tot dient:

*Sant Joan Baptista, apostol i evangelista,  
per la virtut que Déu t'ha donat,  
fes -me conèixer el meu enamorat.*

O altres cantarelles o invocacions. El nom o color del card que a l'endemà apareixia més florit seria el del futur nóvio o pretendent.

#### 446.- *Smilax aspera L.* [= *S. nigra Willd.*]

*Smilacaceae*

*Esmilacàcies*

Nom popular diànic: **Arítjol**, arítjol ( Castells de la Serrella, Pego, Jesús Pobre, Benimeli, Pedreguer, Benidoleig, Sagra, Orba, La vall de Laguar, Benirrama, Benialí,

Benitaia, Benissivà, Alpatró, Benissili, Ebo, Parcent, Beniaia, Xàbia, Benissa, Calp, L'Orxa, ), arinjol ( Forna, Adzúbia, ).

**Llengüeta de pardalet** ( La Font d'En Carròs, Vilallonga, Rafelcofer, Palma de Gandia, Real de Gandia, Ròtova, Forna, Barx, ), llengüeta de pardal ( Beniarjó, Palma de Gandia, Alfauir, Castellonet de la Conquesta ), llengua de pardalet ( Forna, Ròtova ), llengüeta de perdiu o de perdiueta ( ), llengüetera ( Almiserà )

Sarsa-parrella ( ), **sarsa-parrilla** ( Gata, Pedreguer, Gandia, Pla de Corral, Beniarrés, El Ràfol de Salem, Beniatjar, Otos, Banyeres, Xixona, Ain, ), parrilla ( Benimantell ), parrillera ( Canals )

**Fetgera** ( Carrícola ), fetgera de bou ( Ontinyent ), fetget ( Ontinyent )

Banyetes ( Ador ), banya de bou ( Ador )

Sabatetes ( Oliva )

Dades ecològiques: Mediterrània- Paleotropical. Mata lianoide amb circells i punxes, amant dels carrascars i matollars perennes ben entravats i amb una certa humitat; però també pobla marginals fondos i frescals encara que estiguen despullats. Allò que no li plau és el fred, per això només el trobarem en les muntanyes més costaneres i càlides, faltant a les més fredes de l'interior, on no la coneixen ni tan sols té nom, com la palma margallonera o la ceba porrina.

*La fetgera és més borda que l'hedra* ( Carrícola ), deia un llaurador de Carrícola per a remarcar el caràcter invasor de la planta.

L'arítjol s'emparrala i punxa com un ham ( Benirrama )

Molt mal de matar, té les arrels molt fondes ( Oliva )

La sarsa parrilla no es seca. No hi ha de moment cap herbicida, ninguna, que la mate ( Ràfol de Salem )

Dades etnobotàniques:

Usos medicinals. Depuratiu de la sang:

Arrails d'arítjol per a netejar i rebaixar la sang ( Castells de la Serrella )

Arrels bullides per a netejar la sang en les "fogonaes", grans, intoxicacions...( La Font d'En Carròs).

El millor depuratiu de la sang i de la pell. L'arrel blanca, no la de color. Arrel trossejà. 1 o 2 cullerades soperes per tassa o ¼ l. Arrel ben rebollida, a foc lent. Reposar llarg, 3 o 4 hores o fins l'endemà ( Banyeres )

Sarsaparrilla i ortiga per a depurar la sang. Especialment per a l'acné juvenil ( Gandia )

L'arrel de l'arítjol és molt bona per al mal de rinyons ( Pego )

La sarsaparrilla per a la inflamació de l'orina ( Xixona )

Si es tracta d'acné pot afegir-se timò, sàlvia i menta ( Banyeres ).

Raïls bullides per a curar-se la sang de "florncos" ( Beniarrés )

Bullir arítjol per a netejar la sang quan es té granets, barrets a la cara... ( Pego )

Per a la desinflamació de la sang ( Pedreguer )

Per a baixar-se el colesterol ( Benirrama )

Treballava en un pou i vaig baixar suat, i vaig agarrar un "catarro" molt gran; que em vaig curar prenent arrels bullides d'arítjol durant quasi vint dies ( Benissa )

Fulles bullides per al cor ( Vilallonga )

L'arraïl és molt bona per al cor ( Ain )

Arrel d'arítjol bullit per a glopejar en el mal de queixal ( Castells de la Serrella )

Es fan servir les arrels bullides ( Benirrama ).

Les arraïls de la sarsa-parrilla es gasten però no sé quin benefici tenen ( Otos )

Ús culinari:

L'arítjol punxa més que un dimoni. Els ullets estan boníssims ( Benirrama )

Els ulls o brots terminals són mengívols com els de l'esbarzer ( La Font d'En Carròs, Benissili, )

Quan érem xiquetes ens menjàvem les fulletes rogetes, les més tendretes i xicotiues, que estaven molt bones ( Forna )

Diem sabatetes per la forma de les fulletes. I nosaltres ens menjàvem els ullets com si foren d'albarzer, però la fruita, no ( Oliva )

El brot de l'arítjol és menjívol com el de l'albarzer ( Benissili )

Els trontxets de la llengüeta de pardal es mengen com els dels albarzer (Palma de Gandia)

“ S'usa d'ella especialment les arrels, típicament, eficaçment depuratives, per a combatre les erupcions cutànies: grans, furòncols, èccemes... Com és natural, esdevé ensems diürètica i combatix l'artrisme, reumatisme i gota...Arrels ben matxucades bullides una culleradeta per tassa, tres o quatre al dia “ ens diu Josep Mascarell i Gosp de la sarsaparrella al seu inoblidable *Amics de la Muntanya*.

L'arítjol és bo per al “ ganao “, la cabra s'ho menja molt això ( Benialí )

Dades antropològiques:

“ Prim com un arítjol “ ( Xàbia )

“ Més fort que l'arítjol “ ( Fleix )

*L'arítjol que lliga amb filferro salvatge el sagrat tresor del carrascar per a amagar-lo als estranys.*

*Mitologia:*

És abundosa la iconografia de l'arítjol en la ceràmica i l'art ibèric diànic i general.

Ovidi esmenta en el Llibre IV de les Metamorfosis, els amors del jove Crocos i la nimfa Esmíllax, la seua estimada, convertits, un en la flor del safrà i l'altra en la campaneta de l'arítjol o *smilax aspera*.

*L'arítjol filador a l'olm s'enarbra,  
braços d'esposa que a l'espòs se lliguen*  
diu Jacint Verdaguer a Canigó.

#### 447.- *Solanum melongena* L.

*Solanaceae*

*Solanàcies*

Noms populars diànics: Barginera ( Bellreguard, Miramar, Piles, La Font d'En Carròs, Beniarjó, Castells de la Serrella, Millena, Beniarrés, La Nucia, ), albarginera ( El Real de Gandia, Tavernes de la Valldigna, Benimaurell, Alcalà de la Jovada, Abdet, Alcoi, Agres, Otos, Albaida, Palomar, Ontinyent, Castelló de Rugat, Ailo de Malferit, La Llosa de Ranes, Castelló de la Ribera, ); barginier, barginiera ( Castells de la Serrella), bargingera ( Tàrbena, Callosa d'En Sarrià, ), basinier ( Gata ), basiniera ( Pego, Verger,

Setla, Pedreguer, ), bassiniera ( Calp ), asbarziniera ( Gata ), arbasiniera ( Gata ), la mata.

**Bargina** ( Bellreguard, Miramar, Piles, Beniarjó, La Font d'En Carròs, Castells de la Serrella, Millena, Beniarrés, La Nucia, ), **albargina** ( Benimaurell, Benimeli, Alcalà de la Jovada, Abdet, Sella, Benillup, Alcoi, Agres, Castelló de Rugat, Otos, Albaida, Palomar, Ontinyent, Ailo de Malferit, El Real de Gandia, Tavernes de la Vallidigna, Carcaixent, Canals, La Llosa de Ranes, Castelló de la Ribera, Benifaió, El Romaní, La Font de la Figuera, Vilamarxant, Lliria, ), **albergínia** ( Benimaurell, ), **albargenya** ( La Canyada ), **bargínia** ( Castells de la Serrella ), asbacínia ( Parcent ), **asbazínia** ( Benimeli, ), asbarzínia ( Ondara, Gata, Benissa, ), asbarzénia ( Xàbia ), **albarzínia** ( Ondara, Beniarbeig, Dénia ), barzínia ( Pedreguer, Calp, ), **basínia** ( Pego, L'Atzúbia, Pedreguer, Verger, Setla, Calp, Benissa, Fageca, ), bassínia ( Dénia, Fleix, Calp, ), arbasínia ( Gata ), **barginja** ( Callosa d'En Sarrià, Tàrbena, ), el fruit. Basinió diuen a Pedreguer al fruit de la varietat redona.

Del l'àrab *al-badingana*.

Altres noms populars: Aubergínia ( Menorca ), ubergènia ( Eivissa ), esbergínia ( Català oriental )

Dades ecològiques: Originària de l'Índia, sembla que a terra nostra i a la resta de la Península Ibèrica va ser portada pels àrabs. És una planta de flors i de fruits digna de figurar en el millor dels jardins. Les primeres i més antigues receptes europees documentades són de receptaris catalans del segle XIII; les albergínies apareixen al *Libre de Sent Soví* del segle XIV, considerat el primer receptari europeu. La planta prospera a tota la mediterrània: el Magrib, Tuníssia, Egipte, Líban, Síria, Turquia, Xipre, Grècia, Provença, als països catalans; en canvi, és pràcticament desconeguda popularment a Portugal, Galícia i Euskadi.

Dades etnobotàniques:

L'albargina passa per ser una bona aliada dels qui tenen aturada la bilis i alt el colesterol. Se sol fer una novena, un got en dejú, amb l'aigua resultant de posar a remulla l'hortalissa tallada a la redona durant una nit.

A la cuina nostra, a hores d'ara, li mancaria un sabor inimitable sense la l'albargina: Arròs al forn amb llenques de queradilles i d'albargina; fins i tot la truita d'albergínia o la confitura d'albergínia. És també un ingredient bàsic per a aparellar un dels plats rurals més sans i saborosos, més populars i preats, anomenat:

Espencat o **aspencat** ( Bellreguard, Piles, Gandia, Beniarjó, La Font d'En Carròs, El Real de Gandia, Gata, Alcalà de la Jovada, Calp, La Nucia, Callosa d'En Sarrià, Abdet, Sella, Benillup, Alcoi, Agres, Castelló de Rugat, Otos, Albaida, Llutxent, ).

Albargina per a fer espencat amb bajoca roja, bacallar, oli i sal ( Agres ) o amb primentó, tomaca, alls, abaejo, oli d'oliva i sal ( Otos )

Esgarrat, **asgarrat** ( Tavernes de la Vallidigna, La Font de la Figuera, Algemesí, ); asgarrat ( Carcaixent, Castelló de la Ribera, Algemesí, Vilamarxant, Lliria, ), asgarrat d'albargina amb abaejo ( La Font de la Figuera )

Asgarrat de baejo, pebre i albargina ( Tavernes de la Vallidigna ).

**Esgardat** ( Agres, Ontinyent, ), asgardaet ( Ailo de Malferit )

Asgardat, perquè asgardes el baejo ( Ontinyent ).

**Asguella** ( Canals, La Llosa de Ranes, ), asguella o esguella ( La Llosa de Ranes )

**Llescaet** ( Benifaió ). Llescaet d'albargina, baejo, allets, ou, oli i sal ( Benifaió )

**Tabollat** ( Gata )

**Torrat** ( Pedreguer, ), torraet ( Dénia ); rostit ( Pedreguer, )

**Escalivà** ( Gandia, Benirredrà, Alcoi, )

**Mullaor** ( Benissa, Gata, ), mullaor torrat ( Benissa ); mullaor, si es frig ( Pedreguer )

**Albargenya torrà** ( La Canyada )

A Xauen ens parlaren del *jàlwa al badinjàn* o dolç de bargina, fet amb bargines negres punxades amb una forquilla i bullides en una caçola de test amb molt aigua durant un quart d'hora, bo i afegint-li gíngebre; nou moscà, un got de llima i almíbar de sucre o mel calfada durant un minut.

Usos veterinaris:

Per als fics de les haques a resultes de quan crien, com en el pasterol en els porcs, es forma un fic com una magrana, sense pèl. Aleshores s'agarra una bargina i es penja en el pesebre, davant de la cara de l'haca però que ella no pugui pegar-li mos, i quan es consumeix la bargina es seca el fic i ja no en tindrà mai més en la vida ( Otos )

Dades antropològiques:

*... I la pagesa va i les cull,*

*provant-les amb la mà,*

*primer, fluixet, no fos que es malmatessin,*

*les albergínies que més tard, en el casull,*

*enfarinades, fregirà a foc lent.*

Joan Vinyoli. *A Hores Petites: Els Horts*

*M'agraden molt les albergínies*

*i tu les fas molt bé,*

*exactament les deixes en el seu punt sucós d'oli i de farina.*

*és una delícia de les dents,*

*com abans ho és de la mirada,*

*en llesques com palaies.*

*gustosament se'm desfan a la llengua.*

*demore el got de vi per fruir-lo més.*

*Per aquelles belles i molt agradables albergínies*

*que tu m'has enllestit*

*faria l'única cosa que no pensava fer:  
casar-me, casar-me, és clar, amb tu.*

*allarga'm el pitxer.*

*gràcies.*

Vicent Andrés Estellés. Horacianes L

#### **448.- Solanum nigrum L.**

*Solanaceae*

*Salonàcies*

Noms populars diànics: Tomaquera borda ( Bellreguard, Daimús, Beniopa, El Real de Gandia, Ròtova, Alfauir, Terrateig, Carrícola, Adzúbia, Ebo, Benialí, Beniaia, La vall de Laguar, Parcent, Altea, La Nucia, Alcoi, Beneixama, Carlet, ), tomaquera del diable ( Ebo ), tomatereta ( Silla )

Arsènic ( Bellreguard, Piles, La Font d'En Carròs, ), argènic ( Beniarjó, Potries, ).

Morella-en-gra ( Bellreguard, Sanet i Negrals, Benimeli, )

Ajoca- sapos ( Forna, Pego, ), joca-sapo o joca-sapos o enjoca-sapos ( Oliva, )

Brossa pudenta ( Simat )

Dades ecològiques: Cosmopolita. Herbats nitròfils de tota llei, camps de tarongers, vores de camins, bancals de secà...

Això no val per a res. Això fa una boleta negreta tota plena de vinces ( Silla )

Dades etnobotàniques:

En general la gent del camp la coneix i la té per una planta verinosa o si més no perillosa. Tot i i tot és una planta útil.

No s'ho menja cap animal ni conill ni cabra que sàpia io ( Simat )

Per al rinyó, per al reuma. Una tasseta en dejú ( Ebo ).

Això diu que pres és bo per a l'estòmac. Hi ha qui se l'ha pres ( Oliva )

Mon pare això s'ho ha bullit i s'ho ha begut per a la inflamació. No podia beure vi, acabava sentant-li mal a la panxa i bevia això, i després tornava a beure vi. Mon pare sabia molt d'herbes i va estar de jove a l'Argentina. Va viure vora 96 anys ( Bellreguard )

Bafs de les tomaquetes verdes o vermelles bullides en una cassoleta per al mal de queixal, tot tapant-se el cap amb una tovallola i aspirant el baf dins la boca ( Beniaia )

Xacar la tomaquera borda, tota la planta, fer un micapà i enrotllar amb ell la zona afectada per a l'herpes zòster ( Carlet )

La cabra s'ho menja, tot ( Alfauir )

Quan més granà, millor se la mengen les ovelles i les cabres ( Terrateig )



Els animals no la volen. Però a voltes peguen un mos mesclat en una altra herba ( Altea )

Les tomaquetes per a netejar les cadenes de ferro ( Adzúbia )

Teofrat en el capítol 7è del Llibre VII de *La Història de les Plantes*, el dedicat a les verdures silvestres, junt a la cama-roja dolça ( *Cichoryum intybus* ) i amarga ( *Chondrillajuncea* ), dent de lleó ( *Taraxacum sp.* ), les coletes ( *Hypochoeris radicata* ), agulletes ( *Scandix pecten-veneris* ) i altres herbes del tot conegudes a terra nostra com a comestibles, esmenta la tomaquera borda com una verdura que es menja cuita al foc com la malvera, la paradella, la bleada i l'ortiga, i també crua, i alguns, en temps antics, l'estimaren digna de ser cultivada en jardins.

#### 449.- *Solanum tuberosum* L.

*Solanaceae*

*Solanàcies*

Noms populars diànics: Caraïllera ( Bellreguard, Miramar, ), queradillera ( Penàguila, Ontinyent, ), creïllera, la mata; caraïlla ( Bellreguard, Miramar, ), queradilla ( Penàguila, Ontinyent, ), caredilla ( Gata ), creïlla, el tubercle.

Dades ecològiques: Originària de Centroamèrica. Cultivada, i, a voltes, asilvestrada. La queradillera ja cultivada en moltes varietats fou trobada a l'arribada dels espanyols als països andins, a Colòmbia, Equador, Perú i Xile; i l'antigor del seu conreu se suposa enorme; s'ha trobat el *chuño* ( preparat de queradilla deshidratada ) en tombes peruanes molt antigues. Hawkes i Salaman estableixen el centre de l'origen del cultiu de la queradillera en les vores del Llac Titicaca, o en les regions muntanyenques situades entre el Llac Titicaca i el Cuzco perquè allí ateny un alt índex de variació específica i varietal. Per a aquests mateixos autors aquesta regió hauria sigut alhora el bressol de l'agricultura peruana. Les diferents espècies i varietats que es cultiven als països andins han hagut d'originar-se de la domesticació de diverses espècies silvestres.

La caraïlla es planta a giner ( Miramar )

Dades etnobotàniques:

Encara que és conegut de tots, d'antuvi cal lloar el valor importantíssim de la creïlla en l'alimentació mundial, tant en la casa rica com, sobretot, en la humil.

És d'esment obligat la lloa a la creïllera tan encertada que feu el gran Knut Hamsun en la seua sempre fresca novel·la *La Benedicció de la Terra* : “ Oh! La creïlla és una cosa incomparable: resisteix l'eixut, resisteix la humitat i, a pesar de tot, prospera. Desafia els elements, ho suporta tot, i, per poca traça que l'home tinga en la manera de tractar-la, dóna sempre el quinze per u almenys. Les creïlles no tenen la sang del raïm, però sí, la polpa de la castanya; es poden guisar i fregir, i són bones de tota manera. Un hom pot quedar sense pa, però si pot arregar creïlles ja no es quedarà sense aliment. Les creïlles poden rostir-se al caliu, i ja teniu sopar; poden coure's amb aigua, i serveixen perfectament com a desdèjuni. Requereixen ben poc complement. N'hi ha ben bé prou amb una tassa de llet i una arengada per a acompanyar-les. Els rics les condimenten amb mantega, però els pobres en tenen prou tirant-hi per damunt un pessic de sal. “

Usos medicinals:

Brou de queradilla bullida per a la inflamació i l'úlcer d'estòmac. A tot beure. Millor si al brou s'afeg regalíssia, rabet de gat, coa de cavall, camamirla dolça, llavorettes d'anís i maria lluisa. Primer bullir la queradilla fins que traga tot el que porta dins, colar; i després bullir la mescla d'herbes en el brou, reposar i tornar a colar ( Gandia Micapà de queradilla ratllà per a llevar el mal de cap i la cansera dels ulls. Ulls tancats.

Portar-ho tota la nit amb una bena ( Alcoleja )

Per a les cremades: Posar damunt les cremaes queraïlla crua ratllada (Bellreguard, Oliva, Pego, Gandia, Benirrama, )

Emplastre de clara d'ou a punt de " biscotxo " amb queradilla ratllada, i posar damunt de la cremada.

Aplicar sobre les cremaes, a tall d'untura, queraïlla bullida.

Caredilla partida pel mig, en fresc, per a les cremades d'oli o d'auia calenta ( Gata )

Dades antropològiques:

Terral i elemental creïlla, gràvid grumoll, nutrici quall de la terra, manegívol i mengívol terròs, gleva feta providencial polpa i do dels solcs dels segles; plenitud de la boca i del ventrell, terral carícia de les nostres entranyes com pròvida filla que ets de les entranyes de Gaia.

*Una gran plàtera excitava l'apetit amb el succulent guisat de reixura amb creïlles. La negror pastosa de les botifarres contrastava amb la lluentor enoliosa de les anxoves casolanes, rodones i platejades. L'esgarradet, policrom de les viandes rostides, les olives trencades entre els brins d'herbes sentides i rodanxes de llima, la melva rogeta i fina, feen més saborós el vi claret del terreny que dona força al cos i llangor al cap.*

Maria Ibars i Ibars. Vides Planes.

#### 450.- *Sonchus asper* ( L. ) Hill [= *S. glaucescens* Jordan ]

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Llicsó d'ase punxonós ( Beniopa, Castells de la Serrella, ), llicsó

repunxonós ( Castells de la Serrella ), llicsó punxonoset ( Montitxelvo ), llicsó punxós ( Palma de Gandia, Terrateig, Pego, Els Poblets, Pamis, Sanet i Negrals, Benimeli, Pedreguer, Xaló, Confrides, ), llinsó punxós ( Almoines ); llicsó de cardo ( Castelló de les Gerres, ), llicsó aspre ( )

Serralla ( Alcalà de la Jovada )

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Herbats nitròfils, bancals de l'horta i del secà de la plana costanera i dels altiplans de muntanya. " La serralla és un llicsó que para ascamparraet i punxoset; o com el llicsó però asplanà i punxosa " ( Alcalà de la Jovada )

Dades etnobotàniques:

En general són considerats els millors llicsons ( Castelló de les Gerres ).

#### 451.- *Sonchus oleraceus* L.

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Llicsó ( Bellreguard, Oliva, Rafelcofer, La Font d'En Carròs, Potries, Beniflà, Palma de Gandia, Ador, El Real de Gandia, Terrateig, Castelló de Rugat, Salem, Ràfol de Salem, Beniatjar, Ontinyent, Beniarrés, Vilallonga, Pego, Verger, Els Poblets, Beniarbeig, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Jesús Pobre, Alcalà de la Jovada, Penàguila, Abdet, Xàtiva, La Llosa de Ranes, ), llicsó ver (

Beniopa, Xaló, ), llicsó verdader ( Alcalà de la Jovada ), llinsó ( Almoines, Alcoleja ), llicsió ( Beneixama, ), llissió ( La Canyada, ), llacsó ( Benirrama ), llecsó ( Benirrama ), llicsó gros ( Jesús Pobre ), llicsó pla ( Beniarbeig ); llicsó normal o natural ( Terrateig ), llicsó ( Aielo de Malferit ); llitxó ( Andratx )

La llissió o el llicsió, és “neutro“, ens digueren a Beneixama. A la Canyada diuen la llissió i les llissions.

**Llicsó d'ase** ( Castells de la Serrella, Calp, Benissa, Tàrbena, Callosa d'En Sarrià, Benimantell, Confrides, L'Abdet, Penàguila, Tollos, Fageca, Famorca, Benimassot, Millena, Gorga, Ares del Bosc, Xaló, Xàbia, Benissa, Altea, Fleix, Tormos, ), llinsó d'ase ( Alcoleja, Sella, ); llicsó de burro ( Pamis, Jesús Pobre, Pedreguer, Benirrama, Benialf, Benissili, Catamarruc, Almudaina, Planes, Benillup, Tollos, Benasau, Benidoleig, Montitxelvo, Beniaia, ), llacsó de burro ( Alpatró, ), llicsó burrero ( Benialfaquí, ).

Llicsó d'espasa ( Alcoleja ); llicsó de bancal ( Alcoleja, Pedreguer, ), llicsó llis ( Fleix, ), llicsó ample ( Fornà ), llicsó de fulla ampla ( Sagra, Alcalà de la Jovada, )

**Serralla** ( Castalla, Petrer, Tibi, Alcoleja, Penàguila, La Torre de les Maçanes, Benilloba - mas de Cantó - pares de La Torre de les Maçanes -, Xixona, )

Els vilans o papus o llavorettes emplomallades voladores dels llicsons tan freqüents de vore en el camp primaveral i estival els dies de vent reben distints noms segons comarques o pobles, com els de altres compostes, que hem arreplegat i transcrit dins de l'apartat dedicat al card marià (*Silybum marianum* ( L.) Gaertner [= *Carduus marianus* L.] )

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Herbats nitròfils, tarongerars, vores de camins i de bancals. Herba abundant a tot el territori i molt coneguda i apreciada en tots els pobles sense excepció. Especialment grans però que molt grans es crien els llicsons a tota la Retoria des dels marenys de vora mar als bancals de les muntanyes ponentines.

És el llicsó que creix dins dels bancals, i l'altre, el llicsó roquer, és el de marge ( Otos )

Dades etnobotàniques:

Ús culinari:

Bo per a menjar ( Planes ), frase que val com a model sobre l'ús i estima d'aquesta planta, perquè les fulles són molt preades a tot el territori com a verdura per a fer ensalaes, bullir i fregir.

Un falcat de llicsons i bledes per a bullir ( Adsúbia )

El llicsó d'ase antigament el feen bullit en verdura, també el frigen les dones ( Benimantell )

L'altre dia en vaig fer una pualà io, de llicsons d'ase, i ho vaig bullir i vaig canviar l'aigua perquè és molt amarg, i em vaig fer una platà de verdura. Boníssim ( Benimassot )

Boníssims per a bullir ( Salem )

Fa la fulla més ampla, es menja igual que l'altre ( Altea )

La serralla per a l'ensalà però és més dura que l'allissó ( Xixona )

Ací es fea antiuament quan n'hi havia fam. Es fea en vinagre, com si diguèrem una ensalà, i posaven llicsons ( Cocentaina )

Qui ens dóna una bona lliçó i ens fa una lloa justa de l'ús culinari dels llicsons és Bernat Capó, al seu saborós i substanciós Costumari Valencià, dins del capítol dedicat

als *Lletsons*, p: 139. “ Us convidem que féu una prova i amaniu una bona ensalada. Cal arreplegar un bon manoll de lletsons i anar arrancant-ne les branquetes, les quals, una volta separades del tronquet, rentareu i deixareu en aigua una estona perquè s'enduresquen una mica. Si en teniu a mà, hi podeu afegir ceba, ràvens, tomaca i olives verdes trencades i tota la mescla ben amanida - d'aquí el seu nom - amb abundància d'oli, un raget de vinagre i molt ensalgada. El refrany ho diu ben clar: *L'ensalada, salada i molt oliada*. I una recomanació final: si la mengeu a pessics li trobareu un sabor més plaent, ja que, per força, haureu d'anar xuplant-vos els dits. “

El llicsó tendre el gastaven per a ensalà ( Cocentaina )

El llicsó de burro para un poc amarg i no es gasta per a l'ensalà, com el de perdiu ( Benillup )

Usos medicinals.

Llet de llicsó per a llevar la cremor de panxa com les fulletes del raïm de pastor ( La Llosa de Ranes )

El llicsó és el “ carbonato “ de marge ( Pedreguer )

Els llicsons van molt bé per als que van estrenyits, en tres o quatre menjades note que ja te s'arregla un poc. Els faig bullits però també poden, després de bullir-los un poc, fer-se frigidets ( Daimús )

Vulnerari:

Llet de llicsó per a tancar els talls ( Castells de la Serrella )

Ús com a farratge: Els llicsons, tan aquest com el de marge o el punxonós, són considerats arreu del territori com una de les millors brosses o herbes per a donar de menjar els conills:

També el gastaven per a donar-los als conills ( Cocentaina )

Sa madrina em fea anar a buscar llitxons per als conills ( Andratx )

#### 452.- *Sonchus tenerrimus L.*

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Llicsó de perdiu** (Castells de la Serrella, Confrides, Abdet, Fornà, Pego, Adsúbia, Vilallonga, Ador, Benirrama, Ebo, Xàbia, Pedreguer, Parcent, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Catamarruc, Almudaina, Gorga, Benimarfull, Benillup, L'Orxa, Beniarrés, Castellonet de la Conquesta, Terrateig, Montitxelvo, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Llutxent, Quatretonda, Albaida, L'Abdet, Barx, Alfafara, La Llosa de Ranes, Vilamarxant, ); llinsó de perdiu ( Alcoleja ); llicsó de perdiueta ( Castells de la Serrella, ), llicsonet de perdiu ( Bocairent, ), llicsó de perdigot ( Pego, Benimassot ), llicsó perdiguer ( Jesús Pobre ), llicsó perdigotero ( Alcoleja ); llicsó d'ull de perdiu ( Fornà ), llicsó de llengua de perdiu ( Bellreguard )

Llicsó de perdigot, perquè el donaven als perdigots ( Benimassot )

**Llicsó de pardalet** ( Bellreguard, Oliva, La Font d'En Carròs, Rafelcofer, Potries, Beniflà, Beniarrjò, Almoines, Gandia, El Real de Gandia, Ròtova, Benimeli, Benirrama, Beniaia, Salem, Cocentaina, Muro, Penàguila, ); llecsó de pardalet ( Benirrama ), llinsó de pardalet ( Almoines ), llisció de pardalet ( Benifallim ); llicsó de llengua de pardalet o simplement, llengua o llengüeta de pardalet ( Grau de Gandia, Beniopa, Benirredrà, ),

llicsó de pardal ( Palma de Gandia, Alfauir ), llicsó de fulla de pic de pardal ( Daimús );  
**llicsó de cagarnera** ( Artana )

**Llicsó de penya** ( Pamis, Sagra, Benirrama, ); **llicsó de penyeta** ( Beniarbeig ); **llicsó de marge** ( Benirrama, Benissili, Beniaia, Castells de la Serrella, Pedreguer, Benidoleig, Tormos, Sagra, La vall de Laguar, Xaló, L'Abdet, ); llicsó de paret ( );

**Llicsó de muntanya** ( Sagra )

**Llicsó de pastor** ( Sanet i Negrals, Benimeli, )

**Llicsó de parreta** ( Els Poblets ); **llicsó rull o rullet** ( Bellreguard, Fleix, Ràfol de Salem, Benilloba, )

**Llicsó** ( Benialí, Benissivà, Fleix, Benissa, Calp, Altea, Tàrbena, Benimantell, Ares del Bosc, Famorca, Fageca, Tollos, Benimassot, Millena, Gorga, Alcoleja, ), **llinsó** ( Sella, Petrer, ), **llicsó ver** ( Benialfaquí ); **allissó** ( La Torre de les Maçanes, Xixona, Tibi, Castalla, ), **allicsó** ( Castalla, Tibi, ), **llicsó verdader** ( Benissa ), **llicsó ver** ( Benasau )

**Llicsó fi** ( Ràfol de Salem ), **llicsó finet** ( La Font de la Figuera ); **llicsó d'ensalà** ( Muro, Ares del Bosc )

**Llicsó roquer** ( Otos ), **roquer** ( Otos ), **roquero** ( Beniatjar ), **roqueret** ( Beniatjar, Ontinyent ), **ruqueret** ( Ontinyent, ), **roquera** ( Aiello de Malferit ), **ruquera** ( Aiello de Malferit )

**Llicsó bord** ( La Font de la Figuera )

Dades ecològiques: Mediterrània. Hemicriptòfit escapós. Herba molt, molt comuna, de copiosa i llarga florida, practicament es pot vore florint al llarg de tot l'any dels màrgens, parets i sospedrats del territori de l'horta de regadiu i del secà, com als herbats nitròfils, vores de camins i de bancals, murs de cantals, baranes de ponts, cingles i penyals. Una varietat d'aquest llicsó, bastant freqüent a les muntanyes valencianes costaneres, amant dels penya-segats calcaris marítics del litoral oriental de la península i illes veïnes com les Columbretes, Medes i Pitiüses, és el que podria dir-se llicsó de penya-segat ( *Sonchus tenerrimus var. diana*; *S. tenerrimus var. pectinatus* ), que alguns autors li confereixen rang taxonòmic perquè manifesta certes diferències morfològiques com la major lignificació de la base de la tija i la possessió de fulles amb segments més espessos i consistents; variacions que potser només responguen a les particulars condicions ecològiques en que viu.

El llicsó de pardalet es cria més pels màrgens i parets ( Oliva ).

El llicsó de perdiu es cria pels màrgens ( Llutxent )

Dades etnobotàniques:

És una herba molt coneguda i volguda, i el llicsó preferit a tot el territori per a menjar cru i tendre en ensalada. És també la planta que més piquen els pardalets i les perdius per a menjar, i l'escollida pel camperol per a criar perdiuetes i altres aucellets, d'on li vénen alguns dels seus noms populars, la millor herba per a alimentar les perdiuetes de niu i els pollets de perdiu que s'han quedat sense mare, òrfens, a causa de la caça, i que el camperol arreplega per a criar-los a casa, empapussant-los amb grills i llicsó de perdiu.

El llicsó de perdiu se'l mengen en ensalà. Els hòmens quan estan almorzant l'agarren i se'l mengen d'ensalà. També el pengen de les gabietes per a que el piquen els pardalets ( Ador )

El llicsó de penya és el llicsó típic per a l'ensalà ( Sagra )

El llicsó de pardalet és el que fan les ensalaes ( Benimeli )

El llicsó d'ull de perdiu té la fulleta finiu i fa una ensalaeta molt bona ( Fornà )

El llicsó de penyeta fa una encisamà molt bona. Encara recorde a ma uelo amb el pa i la sardina en una mà i en l'altra arrancant del marge un llicsó i posant-se'l a la boca, un mos d'ací i un altre d'allà ( Beniarbeig )

És el que fa l'ensalà ( Benimantell ). Açó és ensalà ( Beniatjar )

El llicsó de marge és més finet que el normal i el punxós i el més bo ( Benifato )

El llicsó de perdiu fa l'ensalà i és boníssima, és més finet i dels màrgens ( L'Abdet )

Per a l'ensalà aquest llicsó és meravellós, millor que les lletugues ( Ares del Bosc )

Res com el llicsó ver per a fer ensalà i fa bon menjar ( Benasau )

El llicsó de perdiu és més finet, és un llicsó dolç, el que es gasta per a l'ensalà ( Benillup )

L'allissó per a l'ensalà i és més tendre que la serralla ( Xixona )

El llicsó de pardalet és el més dolç ( La Font d'En Carròs )

El llicsó de perdiu és el millor per a menjar: en ensalà o bé te'l poses a la boca ( Beniarrés )

Es fan quan ve el mes de novembre per a fer unes ensalaes que et mors de gust ( Jesús Pobre )

Este, no el d'ase, és el llicsó, el llicsó de tota la vida, el més bo per a menjar en ensalà, i per al perdigots és millor que la lletuga ( Sella )

El llicsó es gasta més per a l'ensalà que el llicsó d'ase ( Fleix )

El llicsonet d'ensalà és molt finet i es cria per les màrgens ( Muro )

Els llicsons de pardalet tendres són molt bons, en ensalà i en cocotets de verdura (Muro)

Per a menjar cru en ensalà ( Ebo, La Font d'En Carròs, Beniarrés, )

Tendres i ben llavaets per a fer ensalaes ( Beniaia ).

Llicsó de perdiu per a ensalà ( Aiolo de Rugat, Castelló de Rugat )

En ensalà igual com la lletuga ( Tibi ).

Tendres en oli i vinagre ( Benifallim )

L'allissó té una ensalà molt bona ( La Torre de les Maçanes )

Quan està tendre es gasta per a menjar, però majorment es dóna als perdigots ( Alcoleja )

Dieta de llicsó de penya per als problemes digestius. És el millor i el més medicinal dels llicsons. Dieta a base de pa, ganyeta de baejo torrat a la brasa, oli cru d'oliva; i ensalà de llicsons de penya ( Benirrama )

Menjar llicsons de perdiu per a la gastritis i l'ardor ( Vilamarxant )

Fa la fulleta finiu, no ampla com el llicsó de ase, i es cull per als pardalets ( Gorga )

El llicsó el donen per a les cagarneres ( Millena )

Per a donar a menjar les perdius. Este matí n'ha fet io. Ací dalt ne tinc quatre perdius.

Els tire dos llicsonets i s'ho mengem ( Vilallonga )

Mon pare sempre ha tingut perdigots i els fea llicsons d'eixos per a que els picaren ( Ràfol de Salem )

El llicsó per als perdigots ( Benimassot )

Hi ha un llicsó primet que ix a les parets i és per als verderols i les cagarneres ( Bellreguard )

El llicsó de pardalet les cagarneres i les perdius el piquen molt ( Ròtova )

El llicsó de pardalet per a les cagarneres ( La Font d'En Carròs )

Lo millor que n'hi ha per als conills és el llicsó, i io ne tinc de criats molts de conills ( Oliva )

Usos medicinals:

El llicsó per a curar ferides. Llicsó picat i posat amb tot el suc damunt la ferida o del tall. El pica ben picat ( L'Abdet, Castells de la Serrella, )  
Eixos llicsons per a menjar no valen, per lo menos io no me'ls he menjat mai. Eixe el gastaven per als cremats, si es fa un cremat una persona o altra, es pica i es posa damunt del cremat ( La Font de la Figuera )

Dades antropològiques:

Jo,

*parent de les brosses*

*sempre anònimes dels margens,*

*comenci a saber triar*

*els llicsons mengívols*

*i bevia sense got*

*l'aigua de les séquies*

*d'entre els camps que no canvien.*

Xavier Casp.

Io he sentit això, que n'hi havia un llicsó d'estos en el campanar de Moixent ( La Font de la Figuera )

Tot i no ser aquest el llicsó d'ase o de burro, sino el de pardalet o de perdiueta, per la seua ubicació, és el que més li escau la contalla o anècdota popular i no poc comuna en les seues variants, del llicsó crescut i penjat d'un campanar, el llicsó del *ja el llep*, que a la Safor sol referir-se al vetust poble d'Oliva especialment pels de Fornà, en la Marina a la bellíssima Xàbia, en l'Horta de València a Catarroja, i en alguns altres pobles més com l'Alcora i Énguera, els quals solen batejar-se amb el mal nom de *poble del llicsó* o *del ja'l llep* o *dels lleps*. La contalla diu que fa molts anys, en temps molt reculats, va eixir un llicsó dalt del campanar, i la gent del poble comentava com llevar-lo d'allí, i es decidí lligar amb una corda un ase del coll, l'ase del tio Fartera, puix als ases els agrada molt els llicsons, i la passaren per una corriola que havien fermat dalt del campanar en el ferro de la penella, i es posaren a estirar, estirar i estirar per a enfilear l'ase cap amunt a fi que es menjara l'ardit i desvergonyit llicsó, però la corda escanyava cada volta més l'ase i l'ofegava, i quan estava aplegant al llicsó, amb les dents i dos pams de llengua fora, la gent deia *ja el llep, ja el llep, ja el llep*. Com a altres pobles deien *ja es riu*. O bé era el burro que en ple desesperat esforç llençava el crit.

També Enric Valor en una de les seues rondalles, *Joan- Antoni i els torpalls*, arreplegada a Castalla, ens dóna una versió particular de la contalla del llicsó, amb el nom de " la lletjor de la serralla ", referida a una vila, entre dos caps de mar, que s'estén a la vora de l'aigua, en el campanar de la qual, entre dos carreus, havia eixit una serrallota molt descompassada, negrosa i mig secallosa i deu voltes reverdida, perquè cada any anava assecant-se i tornant a brostar, prop de la campana grossa i juntament davall d'una cornisa. També ací es determinà lligar dalt del campanar una corriola i avall un ase, el de Batistet l'Alficós, per a ser hissat " com un peix maraix ". " L'ase anava enlairant-se arran de la paret del campanar. Ja era a déu brases alt; ja era a quinze;

ja s'acostava a la serralla! Però estava ofegant-se! La baga se li havia estret al coll, i el pobre animal començava a traure una llengua que feia por.

Ja havia arribat el cap de l'ase a la serralla! De la gentada que omplia la plaça, va eixir un crit de goig.

- Ja llepa! Ja llepa! Ja llepa!

Què havia de llepar! El que passava és que l'ase s'havia ofegat! I allí va estar amb un pam de llengua fora. “

Maria Ibars i Ibars també dona la seua versió del poble del lletsó a la seua amorosa i greu novel·leta *L'Últim Serv*, en boca d'una deniera roïna que li l'estampa en la cara a una xabiera “ En un poble va eixir al campanari un lletsó, i tot el poble se'l volia menjar. L'alcalde manà que el seu ase se'l menjara perquè era el pollí del qui manava. Amb cordes, des de dalt, anaren pujant-lo i tot el veïnat estava embadalit els ulls en amunt, fent-se-li aigua el paladar quan la boca de l'animal arribava al mur en que estava l'herba. ¡ Ja el llepa !, ¡ Ja el llepa !, cridava la gent. L'ase el llepava però encara no se l'ha menjat ara. En el teu poble t'espera. “

També, com no, el bo de Martí Gadea i En Lluís Cebrian Meçquita en les *Coses Curioses i Rares de la Terra de Gé*, ens reporta l'anècdota del burro del llicsó, del qual diu que s'aplica al burro que van pujar lligat en cordes al campanar per a que es menjara el llicsó que hi havia eixit, i al vore que s'havia ofegat quan ja anava a tocar-lo en el morro, exclamaren tots els de la plaça: *Ja el llep !*

#### 453.- *Sorbus domestica L.*

*Rosaceae*

*Rosàcies*

Noms populars diànics: Servera ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Oliva, Alcoleja, Penàguila, Benissa, i en general a tot el territori ), servall ( Alfafara ), l'arbre; serva ( Alcoleja, Benissa, ) el fruit.

*Toponímia*: Mas de la Servera de la Torre de les Maçanes amb el seu vetust i formidable pi solitari.

Dades ecològiques: Eurosiberiana meridional. La servera de cultiu és encara fàcil de trobar, relativament. És un frondós i formós arbre d'alegres fulles compostes de vores serrades que a terra nostra s'ha cultivat tradicionalment pels volts dels masos i a les vores dels bancals del secà més fred, on la podem trobar encara com una solitària i darrera relíquia de la vella ruralia. Recordar les serveres de la font de la Murta de Tàrbena, les de la font del Garrofer d'Oliva o les dels bancals del mas del Carbo de la Penyalgosa.

Esmentar la moixera ( *Sorbus aria ( L.) Crantz* ). Paleotemperada; boscs caducifolis de l'alta ombria tramuntanal diànica. Aquesta servera fa una fulla senzilla, nítida de vores serrades i una estampa molt sòbria i elegant; creix a les nostres muntanyes sempre dins les ombries tramuntanals més altes i fredes formant part del bosc caducifoli de fleixeres, gal·lers, aurons i pomerols. La vorem ple de vermelles serves a finals de l'estiu al Carrascar de la font Roja o en el cru cor del Cantalar d'Aitana, com així mateix en la serra de Salinas, la Penyalgosa o els Ports de Morella.

I la moixera de pastor ( *Sorbus torminalis ( L.) Crantz* ). Arbre de les regions paleotemperades com l'altra moixera. És una servera robusta de boniques fulles apampolades però menuda i poc abundant a les terres valencianes.. Es pot trobar al Carrascar de la font Roja i en alguns rodals caducifolis de les muntanyes humides de l'interior de Castelló.



Dades etnobotàniques:

Les serves, collides a la tardor, quan prenen un preciós color rogenc, passades i assaonades sobre un llit de palla, es mengen com a fruita astringent rica en vitamina C, i amb elles poden preparar-se melmelades, confitures i arrops que tenen, a més, virtuts pectorals i depuratives. Les serves com més verdes més aspres i més astringents.

Al personal no li agrada la serva, para massa aspra. La servera s'empelta d'espinal ( Penàguila )

Les arreplegàvem en cabassos. I les posàvem damunt la palla per a que acabaren de madurar; es feen marronetes. S'ho menjaven molt els porcs; els " jabalins " es fan " locos " per les serves ( Tàrbena )

Les serves i les serveres són els darrers tasts i les darreres llüissors dels nostres camps i boscos, el de les terres més altes i fredes, i són quasi un món a banda entre els fruits silvestres, un món d'antiga ruralitat alhora boscana i casolana, feresta i assenyada.

Dades antropològiques:

*És ben plaent el viure quan endegueu les serves*, diu Josep Carner a *Els Fruits Saborosos*, en un dels seus poemes més reixits, anomenat *Les serves endreçades*.

#### 454.- *Sorghum halepense* ( L. ) Pers.

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: Canyota, a tot el territori, sense excepció.

Dades ecològiques: Paleotropical ( i Mediterrània oriental ); introduïda. Contrades mediterrànies des del nivell de la mar a vora els mil metres. Comuna. Herba rizomatosa vigorosa, de fullatge llarg, relativament ample amb una línia blanca enmig, elegant, i de plomall polit i rojal, molt vistent. Herbassars subnitròfils, cultius, vores de camins i de braçals, llocs ruderals i frescals. És molt abundant i una de les herbes que es cria més brillosa i sana.

La canyota només aprofita per a embrutar els bancals ( Canals )

La canyota, això si que és roïn per als bancals ( Penàguila )

Dades etnobotàniques:

Usos medicinals: Mal de queixal: bullir menta i arraïls de canyota, i deixar entrar el baf dins la boca ( Penàguila )

Usos rurals: La canyota la segàvem per als animals, però poquet, era calenta, és molt pesà ( Pego )

La canyota fresca és bona; però calenta dóna mal de ventre ( Benimaurell )

Els matxos se la mengen però no té aliment, no val, no aprofita per a res ( L'Abdet )

Segà i calenta ( quan s'amuntona i li pega el sol ), mata, igual com si se la mengen al ple sol d'estiu; però pasturant, ara un mos o dos, ara un altre, no fa res ( Adzúbia )

És molt perillosa per als animals. Si se la mengen calenta pel sol fa com si s'emborraxaren, caminen malament. Després es recuperen ( Benimaurell )

Dóna mal de panxa als animals ( Tormos )

D'estiu quan brota i està poderosa, fa una polseta baix que pot matar els animals que se la mengen. Però a l'hivern, les arrels blanques i grosses que pareixen rosaris són bones de menjar ( Xeraco )

La fulla trossejà de la canyota se la mengen els perdigots i tota classe d'animals ( Penàguila )

Dades antropològiques:

*Eres més fals que la canyota* diuen a Pego i a tota la ruralia, perquè la canyota és una herba que es cria brillosa i ufanosa però és un menjar calent i perillós per als animals com la favera.

Més enllà del parer, justificat, del llaurador, la canyota, sovint ben alta i verda, i de generoses espigues de vius tints rojals, és una bona amiga dels aucells, que aprofiten la seua grana, i dels qui senten la màgia palpitant de la vida quotidiana de l'horta al llarg del rodar de les quatre estacions. És una brossa, entre les brosses de l'horta, comuna, que es fa de voler per l'humil vigor i llustre.

#### 455.- *Sparganium erectum* L.

*Sparganiaceae*

*Esparganiàcies*

Noms populars diànics: Bova de tres cantos ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Marells de Rafalcaid, Grau de Gandia, Gandia, Beniopa, Xeraco, Tavernes de la Valldigna, ); bova de tres cantons ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Grau de Gandia, Xeraco, Tavernes de la Valldigna, Sollana, Silla, ); bova de tres talls ( Piles ); bova borlera o de borles ( Pego )

Altres noms: Bova borda; platanària; espargani erecte.

Dades ecològiques: Holàrtica. Hidròfit radican. Herba aquàtica. Planta relativament rara, robusta, dreta, glabra de fulles llargues i rígides, les radicals triquetres i vaginants. És una habitant tranquil·la i elegant dels ullals, estanys, rierols i sequials d'aigües lentes de les nostres marjals. Més que les altres boves li plau l'aigua, i com a l'alisma o plantatge d'aigua sempre la trobaren amb els turmells dins del suau corrent. El tall triangular de la fulla i els glomèruls esfèrics o boles cantelludes dels fruits ens serviran de detall inequívoc per distingir-la de les altres boves i identificar-la. *Phragmitetalia*.

Hi ha la *subsp. neglectum* ( Beeby ) K. Richter [= *S. ramosum* Hudson; *S. neglectum* Beeby ], de fruits cònic-fusiforme, de 3 a 6 mm d'amplària, uniformement engroguits i brillants, que és més pròpia d'Alacant. I la *subsp. erectum*, de fruits piramidals, angulosos, de 5 a 10 mm d'amplària, de color terrós fosc devers llur àpex i brillants devers llur base, més habitual a València.

Dades etnobotàniques:

A diferència de les altres dos boves, la de pursos o d'embovar cadires ( *Thypha sp.* ) i la ganjolera o granotera ( *Iris pseudacorus* ), aquesta és una brossa bona per a donar de menjar als animals.

Molt bona per als bous i els animals; és dolça. ( Miramar )

Per als animals ( Miramar )

És bona per als animals. Parava tendra. No n'he segat io per als bous amb l'aigua al coll ! ( Piles ).

La bova de tres cantons era bona per als animals ( Daimús )

La segàvem per als animals ( Beniopa ).

La bova de tres cantons l'ha segà per als bous. És tendre com si fora cotó-en-pèl ( Tavernes de la Valldigna )

Eixa bova se la mengen els bous i les vaques i els animals ( Tavernes de la Valldigna )

La bova de tres cantons se la mengen un poc els animals i no tots ( Bellreguard )

#### 456.- *Spinacia oleracea* L.

*Chenopodiaceae*

*Quenopodiàcies*

Noms populars diànics: Espinacs, a tot el territori.

Dades ecològiques: Teròfit escapós / hemicriptòfit bienal. Planta cultivada i a voltes, assilvestrada.

Dades etnobotàniques:

Emplastre d'aspinacs per als tallets de l'anús que fan molt coentor.

Es fan cinc fulles d'espinacs ben picaes i quan ja estan ben picaes poses quatre cullerades d'oli d'olives i es fa ben menejaet. Això es fa una o dos hores abans de gitar-se, i es deixa reposar, i en anar a gitar-se, en unes gasses es posa això damunt de la zona afectada tota la nit. A l'endemà es leva i es llava ben net, i s'unta en oli d'olives a soles (Oliva)

#### 457.- *Stachis heraclea* All. [= *Stachis valentina* Lag.]

*Labietae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Santònica (Alcoi, Cocentaina, Agres, Banyeres, Beneixama, L'Abdet, Castelló de Rugat, Aiello de Malferit), herba santònica (Cocentaina); herba de Sant Blai (Cocentaina)

Dades ecològiques: Mediterrània nord-occidental. Matollars eixuts, terrenys xafigats, sendes de muntanya, carenes passejades, com la del cim del Montgó. Cal esmentar la betònica, una sort de panacea per als antics (*Stachys officinalis* (L.) *Tresvisant* [= *Betonica officinalis* L.]), herba de bon trobar en els pratells ben herbats de les altes ombries de les serres diàniques fent de mantell al bosc de gal.lers, fleixers, aurons, corners i moixeres.

Dades etnobotàniques:

Bullida per a la inflamació i digestiva com el poliol (Banyeres).

Tasses de santònica per a desinflamar. Per al mal de ventre. Per al constipat i la gola irrità. Dos tassetes per dia (Aiello de Malferit)

La santònica per a l'estómac és boníssim (L'Abdet)

La santònica contra la diarrea digestiva, i per a llevar els malestars de la ressaca de beure (Castelló de Rugat)

La santònica per a les males digestions (Castelló de Rugat)

Io gaste la santònica per a l'estómac i si vaig mal de cos també (Castelló de Rugat)

Novena de santònica per a la gana de menjar (Alcoi)

Per a la gola i les bronquitis (Banyeres).

La santònica per al rinyó, el fetge i la sang. És molt amarga i forta, prendre'n només una tassiua, sinó afluixa molt (Cocentaina)

La santònica per a rebaixar la sang (Cocentaina)

Banys calents, seguits de massatges, d'herba santònica per a regular o millorar la circulació de la sang rere accidents vasculars o infarts. Els massatges s'han de fer de dalt a baix, sense apretar massa, i mai circulars. Molts bons resultats (Cocentaina)

Per a les ferides de difícil curació. Via interna.(Alcoi).

#### 458.- *Stachis ocymastrum* (L.) Briq. [= *S. hirta*]

*Labietae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Ajoca - sapos ( Bellreguard, Daimús, ), joca-sapos ( Sagra )

Altres noms : espinadella, alfàbega borda.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Herba erecta, ramificada, pilosa, de fulles inferiors peciolades amb el limbe ovat, obtús i dentat i la nervadura ben marcada. Pastures efímeres sobre sols humids ombrejats i alterats, vores de camins, conreus de regadiu i de secà, molt típica del sotabosc del tarongerar.

Dades etnobotàniques:

Popularment s'ha gastat com a digestiva i carminativa.

**459.- *Stellaria media* (L.) Vill.**

*Caryophyllaceae*

*Cariofilliàcies*

Noms populars diànics: Borró ( Benissili, Alfafara, La Font de la Figuera, ).

Herba sabonera ( Tàrbena )

Pollet blanc ( Miramar )

Gorraüra ( Bocairent )

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Mollenca herbeta molt bona de vore dins dels molluts herbats nitròfils humitencs dels horts de tarongers i dels bancals de secà.

Dades etnobotàniques:

Herba per als porcs i gallines ( Benissili )

Ho piquen els coloms i les gallines ( Alfafara )

El borro per a les gallines ( Alfafara )

**460.- *Stipa offneri* Breistr. [= *S. juncea* auct.]**

*Gramineae o poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: Saima i saima fineta o “ menua “, per a distingir-la de la saima grossa ( Beneixama, Biar,)

Palla fina ( )

Serillo ( Forna, Benirrama, Alcalà de la Jovada, L'Orxa, ), serrello ( Beniarrés, )

Barbeta ( Pedreguer )

Jaç ( La Font d'En Carròs )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Matollars eixuts i solejats.

Dades etnobotàniques:

Per a fer jaços i eixuts.

En les saimetes es fan rovellons ( Beneixama )

La barbeta revinguda se la papen els animals que és un content ( Pedreguer )

*Toponímia:*

Tossal del Serillo o de les Coves Boniques de Planes al capdamunt de l'ombria de la serra de l'Albureca.

**461.- *Stipa tenacissima* L.**

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: Espartera o aspartera, la mata, en general a tot el territori; totxera ( Relleu, Tibi, Beneixama, Petrer, La Font de la Figuera, ), atotxera ( Beneixama ), la mata; espart o aspart ( Tibi, Petrer, en general a tot el territori ), totxa ( Relleu ), la fulla. Atotxons diuen a Beneixama a les espigues de la totxera encara inmadures o quan s'espiguen.

*Toponímia:*

El Racó de l'Espartal en la Solana d'Agres, baix de la Covalta.

L'Alt del Racó de l'Espartal del Despenyador de la serra del Maigmó.

La valleta de l'Espart, als vessants de Penyallarga de Cassana. *Sense la terra promesa:* p. 333

La partida de l'Atotxar de Beneixama, a ponent de la Replana de Rita, part esquerre de la carretera cap a Fontanars dels Alforins.

El Cau de la glapa de l'Atotxeret del riquíssim barranc de la Mollonera o de l'Esquerre de Beneixama.

Dades ecològiques: Mediterrània sud-occidental. Solanes eixutes, migrades, ossudes, escarnades, ressequides, de terra prima on es fa la mata dominant amb la seua tenaç i esponerosa presència.

Dades etnobotàniques:

Usos medicinals:

Aspart verd per a orinar. Lleva la inflamació. És molt fort. Dos gots per dia, no ben plens. Un de matí, i l'altre pel dia o a la nit. Se li pot posar maria-lluïsa ( Barx )

Aspart sec o tendre bullit per a glopejar en el mal de queixal ( Millena )

Dos o tres asperts picats o secs bullit; al minut la cabra ja ha tirat el xotet a terra ( Otos )

Per a les berrugues es fa una treneta o rutllaneta de nou voltes amb nou asperts crus o verts i es colga en algun lloc de la casa de qui té les berrugues, com pot ser el fem del corral. Quan va desfent-se o podrint-se l'aspart, van caent les berrugues ( Castells de Castells )

Io llevava barrugues, però ja no puc llevar-ne perquè ja ho he dit a un altre. S'agarra un aspart, es contenen les barrugues, i a cada barruga un nuguet en l'aspart. Totes que no en quede ni una, i ho colga en un clot, i conforme va podrint-se van desapareixen les barrugues. No queda senyal ni res ( Ontinyent )

Collar d'aspart en cinc nucs al coll per al moquillo dels gossos ( La Font de la Figuera )

Collar d'espart verd, acabat de collir, sense picar, per a la sarna dels gossos ( Otos )

En un aspart feen el sogall i feen nou nucs i ho posaven a les ovelles per als constipats, que els ploraven els ulls, posaves això i als quatre dies ja estaven bones. Molts no volen creure però io ho he fet i és aixina ( Altea )

Quan una ovella està malalta d'escorae, malalta per dins, es fa una cordeta d'aspart i li fas cinc nucs o set i la lligues per la vora de les potes de davant, per darrere, i es cura ( La Font de la Figuera )

Els atotxons de l'aspart i de la saima se'ls mengen les cabres a boca plena ( Beneixama )

Els mil i un usos de l'espart, de preparar-lo i de trenar-lo, des de per a ser enviscat i útil per a la caça fins per a fer cordell, sogalls, espardenyes, estores, fregalls, tacs per a la càrrega de l'escopeta, seients de cadires baixetes, etc.

Cordellar l'espart. Corda. Pleita o llata. Agulla de cosir i agulla de passar les cordes. Cordellot o millor estisores de podar, si són bones. Cabaç de veremar ( de posar raïm ),

estiba ( cabaç de posar nyenya ), cabaç terror ( o d'omplir enderrecs o sobres d'obra ), cabacet fruiter ( o de posar ametles, panses, figues seques... )  
Sogall o corda d'espert verd per a lligar o fer garbes ( Petrer )

*La brusa de pisana quadrejada i els cabassets del recapte dels que vivien lluny quedaven penjats de qualsevol clau de les parets mestres i les espardenyes de cànem i veta negra eren rellevades per les d'espert que resistien millor l'estrop del treball.*

Maria Ibars i Ibars. *L'Últim Serv.*

Fer l'espertà per al tord ( Llúria )

Dades antropològiques:

Tradicionalment els xicons de Petrer, els dies de Nadal i posteriors, pujaven a les serres veïnes del poble a collir els avells d'espert - espert ja sec dels voltants de la totxera o espartera - amb els quals fabricaven una sort d'atxes o torxes anomenades falles o fallons que després encenien i feien girar durant la processó de l'encisada Nit dels Reis Màgics d'Orient per tal d'assenyalar-los el camí. A Onil i altres pobles del Vinalopó mitjà les falles s'anomenen *fatxos*. Tenen gran popularitat el *fatxos gegants* d'Onil, gruixuts i de més de tres metres i mig de llargs, per a fer-los girar cal que s'agarren amb les dues mans, i formen part d'una arrelada tradició que passa de pares a fills.

Amb espert es feen torxes o atxes o aixames, allí on no creixia l'espígol. Foc d'aixama, aixames de foc ( Llúria )

*A les aixames de les matines*

*si no tireu nous, tireu-nos figues* ( Llúria )

*Si el Montdúver té ( o porta ) capa i el Montgó capell*

*pica espert i fes cordell* ( Bellreguard )

o

*Si el Bèrnia ( o quan el Bèrnia ) té ( o porta )*

*capell, pica aspert i fes cordell* ( Tàrbena )

o

*Segària i Montgó amb capell*

*pica espert i fes cordell* ( Benissa )

o

*Quan Mariola fa cassola,*

*i Benicadell capell,*

*pica espert i fes cordell.* ( Albaida )

o

*Boira en Pipa, boira al Castell*

*pica espert i fes cordell.*

Amb el contrapunt de

*Boira en Pipa, boira en el Garbí*

*vés a la taverna a beure vi* ( Alфондеguilla )

A la duresa de les condicions de treballar l'espert tradicionalment respon la lletra d'aquest cant xafat de Crevillent:

*Tot el dia estic fent pleita,  
sense menjar de calent,  
malaïda siga la pleita  
i l'espart de Crevillent.*

Trenar l'espart fent cordell: *Els preparatius per cordellar començaven picant l'espart que s'havia recollit a les muntanyes properes. El procés de batuda es realitzava damunt d'una pedra anomenada batedor i emprant la maça, una peça de fusta gruixuda i de mànec curt.*

Bernat Capó. Costumari Valencià I: Dies de moll.

*I l'Amerador, platja de pedra on es posava a amerar l'espart per a ablanir-lo, pas previ per a la seua transformació en fil matxucat dúctil i aprofitable per a la confecció d'estores, de cabaços, d'espardenyas, ...*

Encarnació Giner i Parodi: *A la Vora de la Mar*

*... va entrar i es va asseure vora el banquet dels cànthers, en una cadira baixa de cordatge d'espart, rústega, comodíssima.*

Enric Valor, *Sense la terra promesa*: p.290

*La casa ( de porta gruixuda i folrada de llanda i amb una entradeta de sòl d'algeps moreno ) estava molt llepada i endreçada, i era en bona part com moltes d'aquelles encontrades: a l'entrada mateixa, la llar; vora la llar la boca del forn; dos bancs d'obra a banda i banda, llarguíssims; al mig una taula per a les menjades, tres cadires baixes i dues altíssimes, les cinc de barres vigoroses i seients d'espart picat i cordellat, i dins es passava a una cambra on hi havia un llit també descompassadament llarg, i el rebost. Potser a la part-darrere tenia el corralet, amb llenya, joquer de gallines i les conilleres.*

*El rei Astoret*: p.315. Arreplegada a Bèlgida per Enric Valor.

*Ella calçava unes blanques espardenyas de careta, i igual anava don Joan. Allà a Cassana tothom usava espardenyas per a anar al camp i fins per dins el poble, fos senyor, burgés o camperol. La distinció no es marcava pel calcer, sinó pel vestit...*

Enric Valor. *Sense la terra promesa*: p. 341.

*Ella, fardellet en mà, seguia el caminet vora aquells tossals boscosos... Duia un senzill vestit blanc, mitges de cotó, vistoses espardenyas catalanes amb vetes encreuellades turmell amunt, i els cabells en dues castanyes, una a cada costat del cap.*

Enric Valor. *El rei Astoret* p. 314

*Llavors Rafelot duia també, penjada en bandolera, la bossa on hi havia el saquet de la pólvora, el dels projectils, la capseta dels pistons i un gros motroll de fregall d'espart de què es feien els tacs per a la càrrega de l'arma.*

Enric Valor. *Sense la terra promesa*: p. 251.

*Abans d'eixir del poble se'ls uní Benjamí el traginer que portava sota les botes unes astoretas d'espart per evitar enfonsar-se en la capa de neu i estirava del ramal un ase tapat amb una manta.*

Pepa Guardiola. *Collidors de Neu*. Pàg. 56

*Els homes començaren la faena. Les cavalleries foren protegides amb flassades per evitar la gelor de la càrrega. Uns arguenells de fusta i espart acollien els cabassos plens de neu sobre els llocs dels animals.*

Pepa Guardiola. Collidors de Neu. Pàg. 56

#### 462.- *Tamarix africana* Poiret

*Tamaricaceae*

*Tamaricàcies*

Noms populars diànics: Tamarit ( Tibi, Petrer, Poble Nou de Benitaxell, Gandia, Fornà, Vilallonga, ); tamarí, tamarins ( Miramar, Alquerieta de Guardamar, Els Pedregals, Piles, Oliva, La Font d'En Carròs, Gandia, Almiserà, Altea, Callosa d'En Sarrià, Benimarfull, Cocentaina, )

Altres noms: Tamariu, tamariua, tamarill, tamarell, tamarisc i tamaró. I tamarigar, tamariguer o tamarellar, les seues arbredes o bosquines.

El bell nom de tamarit de sonoritat vibrant, límpida i arcaica podria vindre de *tamarix*, un dels noms de l'arbre en llatí que ja apareix en Celsus i en Columel·la, amb la variant de *tamarice* que arreplega Plini o la de *tamariscus* de Pal·ladi d'influència hel·lenística. Totes aquestes formes podrien tindre origen en un nom pre-romà, possiblement líbic, germà del grec, *myrice*, proveït de l'article líbico- bereber *ta -* . Altres autors han opinat que el nom genèric *Tamarix* pot derivar del riu Tamaris de l'antiga Tarraco, que podria ésser l'actual Tambro, en les ribes del qual s'afirmava que creixia copiosament aquest adust i vaporós arbre.

El català és la llengua romànica on el mot *tamarix* ha deixat una prole més nombrosa i robusta, d'entre les quals les formes tamarit i tamariu són les més antigues i més extensament documentades, seguides en importància pels diminutius tamarí, tamarill i tamarell. De totes aquestes formes i variants, la de tamarit és la que més petja ha deixat en la nostra llengua i la nostra geografia donant nom a molts topònims, viles i pobles, i cognom a famílies i llinatges. Per posar alguns exemples esmentarem el Tamarit de la Fontana o de la Punta de l'Estanyol de Xàbia; el Morro Tamarit de Poble Nou de Benitaxell, entre la Punta de moraira, al sud, i el morro del Bou i la cala de llebeig, al nord; el barranc del Tamarit de Finestrat davall l'imponent Ponoig; l'estany del Tamarit de Moncofa; el barranc dels Tamarits de Beniarrés tributari del Serpis; la partida i el popular carrer Tamarit d'Oliva; l'antiga Alquerieta dels Tamarits, l'actual Guardamar de la Safor o la Torre de Tamarit, la torre de guaita que es dreça enmig de les salines de Santa Pola, i la platja del Tamarit de la mateixa localitat sobre l'arenal de la qual l'onatge de la mar va dipositar un bonancívol matí hivernenc de les darreries de 1370 una arca centellejant que contenia la imatge jacent de La Verge Maria amb la inscripció *sóc per a Elx* i el manuscrit original del Misteri segons conta la tradició popular. I encara que siga una altra variant, es fa obligat recordar l'incomparable racó, amb olor de resina i d'anxova salada literalment exquisida, del llogaret de míser pescadors i l'adorable cala remota de Tamariu de Palafrugell, sobre el verd fosc dels pins, paradisiac rodal que tantes vegades esmenta i visita amb agra volença Josep Pla i el rialler i molt caminador Gori. “ La concreció de la vida lliure era la platja de Tamariu. Encara la carretera nova no era feta. S'hi arribava pel camí vell, per Vila-Seca i la font d'En Gruanyes, camí que a l'hivern té redossos divins. I, en arribar-hi, la cala recòndita i verge era com una clova de nou resguardada d'inclemències, molt amagada i pacífica, allunyada deliciosament. “

Josep Pla: Un viatge frustrat.



Dades ecològiques: Mediterrània sud. Recolzes arenosos i goles de rius, país de rereduna, rambles, etc.

El tamarí es cria 'rrima arena, vora mar ( Oliva )

Al colp de la ona, on aguanta el llevant, normalment es fea una albardissa de tamarins ( Oliva )

En les arenoses, salabroses i ben nodrides goles dels nostres rius, rials, rieres i riuets; en la humida sopalma de les motes o dunes primitives i ben assentades; en els recolzes i raconades margoses o arenoses discretament salines dels cursos fluvials amb dret a algun embassament passatger; en els terrenys argilencs, humitencs i salats de les planes continentals voltant estanys i llacunes; o en els caixers de les rambles de la conca Mediterrània occidental més calurosa i eixuta, es formen els singulars bosquetons de tamarits, els tofuts i cabelluts tamarigars de clara i finament garbellada ombra, que és una comunitat de caixer de riu i de rambla que estima els terrenys rics en matèria orgànica i aigua com les salzeres, però que estiguen com a preferència personal discretament tocats de sal, bé a causa de la proximitat de la mar, per penetracions d'aigua marina, com és el cas de les goles o desembocadures, o per la salinitat alta de la mateixa aigua del riu, per rentat de capes geològiques riques en sals, com les margues triàsiques, per a gaudir i suportar la qual compta amb la capacitat d'excretar la sal sobrant a través de les fulles, com fan també la salsona (*Inula crithmoides*), el fenoll marí i les flors de paper (*Limonium sp.*) que es crien en els dunars i la roca de cara mar, o com sua les sobrances de calç la corona de rei (*Saxifraga longifolia var. aitanica*) que penja i agença el front de les més altes i ombrívols cingleres diàniques.

El tamarit o com li diu Cavanilles, tamarill, és un arbricell de 3 a 4 m. d'alçària, però que abasta de vegades una certa corpulència, de soca fosca i forta, brancatge obert i capriciós, rams llargs, prims i flexibles amb fullatge poc espés que grogueja i fins cau a la tardor, de fulles molt menudes, d'un verd molt viu i joliu, i esquamiformes, paregudes a les del xiprer i la savina amb els quals de jove pot confondre's. Dóna un tirat o port adust i esparracat quan se'l veu de lluny però mostra una gran suavesa i elegància de prop si es cria en bons terrenys o es conrea amb cura. Fa flors hermafrodites color rosa tendre o blanques, pentàmeres, és a dir, de cinc sèpals, cinc pètals i cinc estams units a un disc glandular de cinc lòbuls, agrupades en denses inflorescències o espiguetes estirades sobre les puntes de les elàstiques i fines rames, les gemmes dels quals grumen durant els sols i els rigors de febrer, i un fruit capsular d'una sola cavitat caramulla de llavors emplomallades o voltades de llargs pèls.

Al riu Serpis i restants rius diànics no es veuen els espessos i esponjosos tamarigars que fa el riu Vinalopó quan travessa les eixarreïdes terres azorinanes, embellides pertot d'escarits i aromats muntijols de colors, ni es crien ja els bells tamarigars d'antany. El tamarit sempre assedegat d'aigua, famolenc de fem i àvid de sal, tot i que és un dels arbres amb més nombre de peus creixent dins del caixer dels nostres rius i barrancs, especialment del Serpis, mai no arriba actualment a formar bosquetons ni arbreries espesses ni rodals on la seua presència s'impose sobre la resta de la vegetació, és a dir, veritables tamarigars, i es limita a sobreviure i a marcar el seu antic territori allà on encara li és possible, entremesclant-se, recolzant-se i barallant-se amb el canyar, els baladres i les sargues, fent-se notar en certs verals i recolzes més ben conservats i virginals, o a traure vares soltes i rellols enmig del codolar despullat entre joncs bovals, maticaveros (*Aster squamatus*), la segadissa (*Brachypodium*

*phoenicoides*), l'olivarda i el restant herbassar nitròfil, obert a les crescudes més o menys fortes i a les inundacions temporals. L'últim bell tamarigar del riu Serpis, del que només resten unes minses mostres però molt eloqüents i significatives, es feia sobre els purs i sorrencs llavis de la seua gola o desembocadura, en el salobrenc aiguabarreig de les aigües del riu i de la mar, de l'arena de la rera duna i del llot i tarquim de la marjal, entre boves, paraelles, pedrenques, senill i joncs bovals, barrelles i raves de mar, llepasses i cànems bords, i voltat del més espés i forçut canyar imaginat, ara ja del tot arrabassat pel sever i barroer darrer adobament.

En el territori diànic i a tot el litoral valencià el tamarit comú és l'africà, però al secà lucèntic prou més eixut que el diànic, es cria un tamarit especial, tota una veritable joia que fa unes inflorescències rosades prou més grosses que el comú i la resta dels tamarits, és l'anomenat tamarit valencià (*Tamarix boveana*), tot i que no és exclusiu de les nostres terres sinó de les contrades més àrides de la Mediterrània occidental i meridional, el qual fa les flors tetràmeres, és a dir amb quatre peces per verticil: quatre sèpals, quatre pètals i quatre estams, les fulles més primes i menys agrupades i proveïdes de glàndules.

La família de les Tamaricàcies comprén 4 gèneres i al voltant de 120 espècies escampades pels terrenys humitencs i salabrosos dels països temperats i càlids del Vell Món, però tot i ser només una petita tribu d'arbusts i arbricells, aquests són molt variables i han generat moltes races noves i sovint no gens fàcils d'identificar amb precisió.

A casa nostra es poden trobar també el tamarit gal·lic (*Tamarix gallica*) i el tamarit canari (*Tamarix canariensis*) d'inflorescències més fines i laxes i flors pentàmeres com l'africà però amb les fulletes glauques el canari; i en parcs, jardins i horts, el tamarit de flor menuda (*Tamarix parviflora*) de raïmets i inflorescències molt gràcils que li donen a l'arbre en l'època de florida una gràcia indicible.

Cal esmentar encara un arbre cèlebre d'aquesta família, el tamarit del Sinai (*Tamarix mannifera*) que segrega com a defensa a l'atac d'una cotxinilla (*Coccus maniparus*) un làtex dolç i blanc mengívol que segons alguns autors seria el miraculós manna bíblic, *blanc com una llavor de celiandre, i de tast com de coquetes de mel*.

#### Dades etnobotàniques:

Arbre ric en matèries tàniques, les seves rames senceres o la corfa s'han utilitzat en medicina popular com a astringent per a tallar les diarrees. A la Plana Baixa segons comunicació de Luis Mulet al seu minucios i increïble herbari castellonenc, tot un monument de l'etnobotànica valenciana, el decuit de les rametes s'usa per a desfer i arrancar les pedres del rinyó i calmar els dolors dels còlics renals.

També s'ha utilitzat la corfa del tamarit com a tònic, aperitiu, refrescant, diürètic, sudorífic, expectorant i carminatiu, i el suc com a hemostàtic per a tallar les hemorràgies.

Rames i fulles de tamarí per fer funcionar el rinyó. Per a eliminar líquids i netejar la sang. Dos o tres tassetes per dia ( Gandia )

Els tamarins per a fer bardisses o albardisses ( Miramar, Oliva, Gandia, )

Ho plantaven als muntanyars per a parar l'aire i per a fer bardissa en els horts ( Miramar)

Varettes primetes de tamarí per a "ambovar" caïres. Queda una caïra molt forta, i dura més que un cul de cànter dalt del terrat ( Oliva )

En agricultura, com els tamarits es reproduïxen fàcilment per vares i estaques, els nostres llauradors els han emprat molt per a fixar les motes o dunes del platjar i els

remàrgens del riu i dels sequials, però en altres contrades més àrides tenen l'inconvenient que busquen amb deler la saó del mantell freàtic i transpiren molta aigua, contribuint al descens de l'humit mantell.

Feem cistelles de tamarí; i cadires amb la fusta. Però ara no es poden ni tocar els tamarins de la mar perquè enseguida et denunciarien ( Piles )

Les gal·les o agalles produïdes per les picades de certs insectes del gènere *Coccus* i molt riques en matèries tàniques astringents, a més d'utilitzar-se per a adobar les pells i tenyir el cuir, en decuit i infusió a Tunis s'usen per a combatre les almorranes, i jugular la disenteria i les cagarruixes, i preparar col·liris astringents i dentrífics refrescants.

Andrés Laguna en els seus comentaris a la *Matèria Mèdica* de Dioscòrides el considerava un sobirà remei contra la hidropesia i bo per a les obstruccions del fetge i de la melsa per a les quals es fabricaven veixells de fusta de tamarit perquè el malalt en fera ús a l'hora de beure aigua i així guarir-se.

Dades antropològiques:

El tamarit, arbre que de vegades fa un semblant de vell barbut i fantasmal, sobretot quan creix solitari i l'esguardem de nit o entre dos llostres, i que en astrologia està sota el govern del pacient Saturn, ha entrat també a formar part de cultes i mites dels pobles antics com testimonien la Bíblia, i l'Alcorà i els versos dels més sublims poetes.

El taüt del déu egipci Osiris era fet de fusta de tamarit i al seu damunt, com fan palés nombrosos papirs i relleus decoratius antics, creix també un tamarit, al brancatge del qual nia l'aucell Benu o ànima d'Osiris.

Encara que l'*Odíssea*, el gran poema de la fabulosa mar i de l'atzarosa aventura, tot i estar embellida de colors i de fragàncies de tantes herbes i arbres, horts i boscatges, no porta cap notícia ni referència del tamarit, per contra la *Iliada*, el colossal poema de la terra i de la guerra, menys rica en escenografies i geografies paisatgístiques, ens dóna dos esments breus però il·lustratius del nostre arbre que en el llenguatge simbòlic de les flors significa crim. Un en el Cant VIè, en els versos 38 i 39, on el tamarit principia i desencadena una de les escenes més cruels i despiadades, descrita en tota la seua cruor, del molt violent i innocent primer poema homèric. És el tamarit que podriem anomenar d'Adrast, l'heroi troià, el tamarit plantat enmig de la plana, guaita i protagonista inesperat de la cruenta batalla, en una branca del qual van topar els cavalls esverats del dissortat guerrer Adrast i "anà a caure, bo i desplomant-se de cap per avall, de bocaterrosa", quedant a mercè del ros Menelau, el de fort crit de guerra, que el captura apuntant-li la llarga llança.

En l'altra referència al tamarit, aquest forma part d'una escena encara més terrible i cruel, és en el començ del Cant XXI, quan Homer entona les ferotges gestes del doblement irat Aquil·les als vorals del voraginós riu Escamandre, "el riu d'aigües llisquents i profundes amb remolins d'argent i fondos engolidors", en uns tamarits dels quals el divinal heroi va recolzar la seua llança per a llançar-se igual que un déu famolenc de carnatge dins les aigües, sols amb l'espasa, contra la cavalleria i les tropes troianes que fugint esbojarrades davant la seua irresistible i devastadora empenta al corrent del riu terrible es tiraven.

Virgili més moll i pacífic que no Homer però no menys sublim, en la Bucòlica IV, la de més volada i la més arravatadora, després d'invocar les Muses de Sicília, esmenta els humils tamarits, i en la VIII novament, "estil·lant de llur escorça l'ambre apegalós".

També en la Bíblia, en el Primer Llibre de Samuel, 20:6 i 31:13, trobem el tamarit a prop i en relació amb la mort violenta. En tots dos casos protagonitzats per Saül, prototipus de rei guerrer desprietat. Un és el tamarit del turó de Guibà, al davall del qual trobem Saül amb la llança a la mà, envoltat de tots els hòmens de la seua cort, als quals encoratja, ple de gelosia i de rancor per David, a dur a cap la matança dels sacerdots de Nob per haver-lo ajudat, i a passar a fil d'espasa tots els restants hòmens i dones, xiquets i criatures de pit del dissortat poble, sense oblidar els bous i ases, ovelles i cabres.

L'altre és el tamarit de Jabeix, on soterraren els ossos de Saül i dels seus fills després d'incinerar-los i d'haver rescatat abans, els hòmens més valents de Jabeix, els seus cossos en poder dels filisteus que els tenien clavats a la muralla de Betxean després de la gran derrota anunciada de la batalla de Guilboa, en les muntanyes de la qual moriren Saül i els seus tres fills.

Un perfil del tamarit, feliçment diferent, a tall de símbol tel·lúric, de religió tan primigènia, que ni coneix ni reconeix cap déu, ens el reporta Francesc Baixauli i Mena en la vigorosa i virolada novel·la, anomenada precisament, *L'Ombra del Tamarit*; la meitat de la qual discorre en l'estany de l'Albufera i l'altra en el desert nord africà. És el colossal tamarit de dimensions insòlites, que podríem anomenar de l'erg Xebbi, gran com un castell, dreçat en solitari enmig del desert més extrem: *Sota una copa atapeïda com un tendal, la ratlla de l'ombra sobre el terra era com el llindar d'un temple i una miriade de flors blanques i rosades exhalaven aromes de mel. Un microclima fresc i humit preservava les flors delicades, que brollaven irregularment, com estrelles, filles d'un firmanent vegetal, d'un para-sol viu de branques i fulles, verdes de pura alegria d'existir.*

*Les històries parlen de l'arbre, que ja era vell quan els meus arribaren a aquestes terres, diu l'home de gel·laba blanca assegut a la seua soca com l'esperit de l'ombra de l'arbre. El clima era distint i ací hi havia una selva. D'això fa vint-i-cinc mil anys, com diuen les pintures sobre eixa fauna que es conserven a coves i en roques abrigades. Ha canviat el clima, la selva donà pas a la sabana, la sabana al desert. El poble ha canviat de nom, de llengua i de vegades el color de la pell.. Però l'arbre, que era vell quan la sabana era jove, roman quiet i acollidor.*

*Entre els tamarins d'al-Naqà hi ha una niada de perdius,*

*la bellesa ha plantat la seua tenda sobre elles,*

*i en el cor dels deserts d'Idam*

*pasturen a tocar d'elles camells i gaseles.*

Mohidín ibn Arabi: *Qasides d'amor místic.*

*Platja del Tamarit, platja de l'alegria;*

*gola de l'albufera; Lloc de les Assutzenes.*

*Carrissars i marjals per l'estàtua d'Isis.*

*La llegenda de l'Arca, auri " Sóc per a Elx "*

*llegí Francesc Cantó. A l'alba. Esperonà*

*el cavall per donar al Consell d'Elx la nova.*

Gaspar Jaén i Urban. La Festa ( XIV )

*Vaig vore en el record joves espardenyers,  
llauradors serra amunt en les festes sonades,*

*la rambla que cercava els ravals i la vila,  
tamarits i baladres adornant el fil d'aigua.  
Més avall el salar travessant pels assarps.*

Gaspar Jaén i Urban: L'Antic Jardí d'Ítaca ( 4 )

*Ni un sol ocell, entendrint l'hora.  
Ni un moviment, pel meu esguard.  
La brisa no s'atura i va a la vora  
dels tamarius i de la mar.*  
Josep Sebastià Pons. *Cantilena: Tan lluny de mi*

*Creuaven el blau, ja pàl·lid, aucellics que tornaven a la volença dels seus arbres.  
Fumejava una boira castíssima. La llacuna era cel caigut, i els tamarits, fortaments  
abrandats pel sol d'ocàs, encenien bardisses de fogueres en el bell somni de l'aigua.  
Una moixeta engegà un crit de llàstima des del remot olivar d'una serra i palpitava  
en la quietud del crepuscle un cor d'insectes.*

Gabriel Miró. *Dia camperol.*

*Era el món transparent i primitiu.  
El daufi blau i negre capbussava.  
El perdigot seguia la perdiu;  
l'ocell entorn d'un altre ocell volava;  
tot l'univers embalsamava:  
la canya llargaruda, el tamariu,  
i la menta de riu,  
els bolets blancs, la molsa, l'herba fina,  
i la cera i la mel, i la reina.  
Del cel baixava una immensa claror,  
alleugerint el pas de les donzelles:  
alaplegada en la foscor,  
com els raïms de serva, en penjarelles,  
els rats-penats movien les orelles.*  
Josep Sebastià Pons. *L'Aire i la Fulla: Faula de Venus*

**463.- Taraxacum officinale** Weber in Wiggers [= *T. dens-leonis* auct.; *T. vulgare* ( Lam.) Schrank]

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Dent de lleó ( Castelló de les Gerres, ),

Dades ecològiques: Holàrtica. Herbats subnitròfils. Fulles profundament dividides quasi totes. Cal esmentar el *Taraxacum obovatum* (Willd.) DC. Noms populars diànics: Dent de lleó. Dades ecològiques: Mediterrània centroccidental. Herbats subnitròfils. Fulles més o menys ovades amb el limbe doble de llarg que ample i superficialment dentades. Al territori es veu molt en els herbats alts de les muntanyes, com al port del Rontonar o pujant mariola des d'Agres. I el *Taraxacum palustre* (Lyons) Symons. Noms populars diànics: Dent de lleó. Dades ecològiques: Eurosiberiana. Herbats humits. Fulles més o menys lanceolades, prou més llargues que amples.

Dades etnobotàniques:

Plantes molt conegudes al territori pels cercadors de verdura silvestre. Les fulles tendres es fan servir per a fer amanides o bullir-les, com una bona verdura silvestre.

**464.- *Taraxacum taraxacoides* (Koch) Willk [ = *T. erytrospermum* Andrzej. Ex Besser].**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Dent de lleó (Castelló de Rugat); cama-roja amarga.

Dades ecològiques: Paleotemperada. Herbats subnitròfils. Fulles profundament dividides en segments bastant estrets; fruits rojals.

Dades etnobotàniques:

Planta molt coneguda al territori pels cercadors de verdura silvestre. Les fulles tendres per a fer amanides o bullir-les, com una bona verdura silvestre.

**465.- *Taxus baccata* L.**

*Taxaceae*

*Taxàcies*

Noms populars diànics: Teix (Ares del Bosc, Confrides, L'Abdet, Penàguila, Alcoi, ), teixer (Ares del Bosc), teixera (Agres, Alfafara, L'Abdet, ); "varita de oro" (Xaló, Benissa, )

*Taxus*, el nom llatí de l'arbre probablement es relaciona amb *toxon*, el nom grec de l'arc, i amb *toxicon* nom grec del verí amb que s'untaven les fletxes. Alguns pocs el fan derivar de *taxis*, reng, per la disposició linear de les seues agudes i lluentes fulletes.

Dades ecològiques: Eurosiberiana. Arbre dioic, fort i fosc, dur i durador, amant de la neu i de la boira, que sol ocupar els obacs tramuntanals més gelats i recòndits o enfilarse per les ombriues i escarpades cingleres aferrat als badalls i carcalls de la roca; sovint solitari, a voltes s'agrupa i fa petits bosquetons molt ben aliat a l'auró i la fleixera. *Bacchus amat collis, Aquilonem et frigora taxi*, - Bacus, la vinya, estima els tossals esbarjosos; els teixos, l'Aquiló (la freda tramuntana, el vent del nord o Bòreas) i les gelades -, diu Virgili en la Geòrgica II, v:113.

A la serra de la Safor en la cara tramuntanal del Circ, creixen una dotzena de teixos esparsos, el més gran, una fembra solitària arraconada davall l'arrimall més ombriu del Circ, se li calcula una edat que ultrapassa el mig mil·lenari. Vorem alguns teixos en els recingles de la Canal de la Serrella i en l'ombria més alta de la Xortà, on troben la font dels Teixos. Més teixos vorem a Aitana, en el runar dels Teixos, en el Cantalar, en els obacs de la Moleta, en Forata, davall del Bardalet i als peus del Pas de la Rabosa, i en el barranc de la partida dels Camarells dels Basílios d'Ares del Bosc. A Mariola al barranc del Teix, fins on fa molt pocs anys creixia el bosc de teixos més meridional d'Europa. Un cas remarcable són els preciosos teixos del Carrascar de la font Roja, que sumaran vora el centenar, amb el mil·lenari teix del mas de Tetuan. Teixos també a Bèrnia en la

sopalma de la cinglera tramuntanal més ombrienca i alta, enmig dels runars i davall del recingle del penyal de l'Orenga, enmig també d'un runar.

La teixera del mas de la Basseta d'Alfafara.

El teix de la placeta dels Reis Màgics d'Alcoi.

El jove i esponerós teix dels portals de Benillup.

*Toponímia:*

El Barranc del Teix d'Agres i el Pic del Teix o de dalt del barranc del Teix.

El Pas de la Teixera del Circ de la Safor

La font dels Teixos de la serra de la Xortà

La serra de la Teixereta d'Ibi, solana del Carrascar de la Font Roja.

La Costera els Teixos del Pla de les Moletes, més a ponent del Castellet del Moro o de Confrides.

Dades etnobotàniques.

Hi ha el cas únic i especial del teix gran de Bèrnia, que és emprat d'anys per la bona gent de Xaló i de la contornada com a herba remeiera sense miraments ni recels, amb l'innocent nom de *varita de oro*. La indicació principal del teix és per a " la inflamació de la orina ", segons terminologia popular, on s'engloben un enfilall de malestars urinaris diversos, com ara, cistitis, prostatismes, uretritis i tota classe de dificultats de micció. Com la *Solidago virga aurea* i l'*Asperula aristata*, que porten també aquest curiós nom popular de *varita de oro*, sol prendre's tots els matins, en dejú, un tassó de fulles bullides.

La varita de oro per al mal de rinyons i poder orinar. S'ha gastat tota la vida fins que els farmacèutic va dir que això era molt verinós ( Xaló )

La varita de oro, abans s'ho prenien ( Xaló )

La polpa dels fruits, dolça i melosa, anomenada en botànica *aril*, és mengívola.

De jòvens anàvem al barranc del Teix per a menjar " boletes " de teixera. També les grives, que són pardals de vinguda, molt pareguts als tords però més grans, anaven per a menjar-ne, cosa que aprofitaven els caçadors per a caçar-les; a les quatre del matí ja se'n pujaven els caçadors, a voltes més de quinze, i era una barbaritat les grives que mataren; i les escopetades que han hagut de patir les teixeres!. Això era en la segona dena d'aquest segle, entre 1915 a 1920. N'hi havia teixeres que tenien una soca que no podien abraçar entre dos hòmens, amb rames de deu a quinze metres de llargària ( Agres )

Les grives es menjaven les boletes de les teixeres, i els caçadors pujaven de nit per a estar allí en fer-se de dia per a caçar-les ( Agres )

Les teixeres per a adornament en una festa molt gran, en les romeries i coses molt especials. Arcades de teixera a l'entrada del poble i a ca tros de carrer, tot el poble a arcades ( Agres )

Les teixeres per a adornament. Feiem càrregues per a fer arcs i enramar els carrers en les festes de setembre ( Agres )

El teix fa un verd molt bonico, molt bonico. Abans en colliem una branca per a fer d'arbre de Nadal ( Ares del Bosc )

El teixer és un arbre preciós, un arbre molt bonico, de categoria, verd, verd i espigós. Al terme només n'hi ha una trentena al Racó dels Basílios de la partida dels Camarells, dalt del port de Confrides a mà dreta. Ací el gastaven en Corpus per a enramar el poble, per a la provessó i tot això ( Ares del Bosc )

El teix ha estat molt utilitzat en jardineria on ocupa un lloc destacat. A terra nostra trobem dos bons exemples en l'antic Hort de Romero i actual jardí de Montfort de València, i en el jardí de Santos de Penàguila, on s'enlairen frondosos encara dos magnífics teixos anyencs i inclús un simbòlic laberint de teixos amb un cedre del Líban en el centre. O a l'hort de Batà de Muro. Als portals del poblet de Benillup hi ha un jove i robust teix. A Gandia hi ha un mascle fenomenal en el xalet de Gorrita, o més ben dit, hi havia, ja que al llarg de 1999 ha anant lentament assecant-se; i un altre en el jardinet de l'actual edifici de telesafor.

Dades antropològiques:

A Grècia el teix era consagrat a Hècate, la sàvia lluna vella de la mort i de l'endevinació, la cara més oculta i misteriosa de la Dea. Un dels cinc arbres màgics de la sempre verda Irlanda era el teix, descrit com una divinitat inflexible i recta. Tots els pobles caçadors i guerrers de l'antiga Europa enverinaven les seues fletxes amb el suc del teix; i amb la seua fusta dura, flexible i duradora es feien els millors arcs. *Ituraeos taxi torquentur in arcus* - els teixos es vinclen en arcs d'Iturea ( contrada palestina habitada per tribus de roders hàbils en el maneig de l'arc ) -, ens diu Virgili en la Geòrgica IV, v: 448.

El teix és encara l'arbre heràldic de Guipuzkoa i la llegenda conta que els antics guerrers bascons durant les lluites que sostenien contra les invasores legions romanes impregnaven llurs fletxes amb el suc verinós d'aquest arbre, i quan queien presoners abans de ser torturats s'engolien una certa quantitat de pinyols de teix que duïen sempre penjant del coll, tot afrontant la mort sense dolor entre càntics, malediccions i insults als enemics que esguardaven l'espectacle corpresos d'esbalaïment i de temor.

Shakespeare l'anomena *el teix doblement fatal*, i fa que l'oncle de Hamlet enverine el rei abocant-li en seu suc a l'orella. L'ús del teix en el cultes a les bruixes angleses és recordat en Macbeth on la caldera d'Hècate contenia *esqueixos de teix esguellats durant l'eclipsi de lluna*.

Era un dels *Cinc arbres màgics d'Irlanda*, el qual era descrit com una divinitat inflexible i dreturera; i també era *el taüt de la vinya* ja que els barricots de vi es feien amb llistons de fusta de teix.

Entre moltes boires i llegendes ha crescut el vetust teix en les muntanyes mediterrànies i europees però potser la llegenda més encisadora que s'ha escrit sobre aquest ancestral i reverenciat arbre és aquella que s'arplega en el romanç irlandés dels dissortats amants Deirdre i Naoise, una de les més tendres històries d'amor contingudes en els diferents cicles de l'èpica gaèlica. Deirdre, *la de les blanques mans*, tota tendresa, candor i vitalitat, és la filla del sever rei Conchobar O'Connor, i s'enamora de Naoise, el més menut dels tres fills d'Usna. La revenja del pare és brutal i insaciable, i hom diu que a la fi per tal de mantindre'ls separats després de morts, els clavaren unes estagues de teix, les quals brostaren més tard fins a esdevindre arbres, les altes i brancudes copes dels quals acabaren abraçant-se sobre la catedral d'Armagh.

\*

El rei de Connaught, Guaire mac Colmàin Aidne, segle VII, va a la cabana del seu germà Marbhàn i li pregunta per què ha deixat el món dels hòmens. Marbhàn li contesta descrivint-li la seua assossedada vida:

*Tinc en els boscos una cabana. Ningú,*



*tret de Déu, l'haurà vista.  
A cada vora una fleixera, rera els avellaners  
i un gran arbre damunt.*

*És una llar petita, però no massa,  
i abunden allí les senderoles;  
s'escolta en la volada el refil d'un aucell  
vestit com una merla.*

*Un gran teix, de verda escorça, amb les seues crineres,  
és columna del cel.  
Bell lloc ! El verd dilatat d'un roure  
mira allí la tempesta.*

*Allí tinc una pomera. Què generosa ! És vasta  
com un gran hostal;  
una bardissa, com un puny tancat, en la seua espessor,  
d'avellaners molt verds i xicotets.*

*Una font escollida i pura, aigua de prínceps,  
per a beguda tinc;  
allí créixens d'abril, baies de teix  
i unes hedres espesses com el cos d'un home.*

*En torn del meu cau mansuets porquerols descansen.  
Allí cabres, lletons,  
cèrvols que van pasturant, senglars;  
i un teixó viu allí amb la seua camada.*

El Rei i l'Ermità. Anònim irlandés ( fragment )

\*

*Vell teix arrapat a les lloses  
on hi ha el nom dels morts que a sota jeuen:  
la testa sense somnis entre les teues fibres  
és presa, i amb arrels els ossos embolcalles.*

*L'any roda i la flor torna  
i el temps porta al ramat altres primales,  
però en la teua pols el rellotge batega  
i va comptant la vida breu dels hòmens.*

*No t'escauen la llum i la florida,  
tu que no mudes mai en cap tempesta,  
i ni els sols de l'estiu, com ferro encés, no poden  
commoure els teus mil anys de melangia.*

*I si et mire, arbre rúfol,  
i em display ta duresa tossuda, semblaria*

*que la sang em decau i em senc crèixer  
fos en ta vida d'arbre.*

Alfred Tennyson: In memoriam II

\*

*Hi ha un teix, orgull de la vall de Lorton,  
que encara avui es dreça en el bell centre  
de la pròpia foscor, i ja fa temps que hi és.*

...

*Quina vasta capçada, quina pregona tristesa  
aquest arbre solitari !*

...

*Però encara més notables  
són els quatre teixos germans de Borrowdale  
units en una pinya solemne i generosa:  
troncs enormes ! i a cada un dels troncs  
una xàrcia de fibres contortes...  
Són columnes d'ombra  
que s'alcen en el coixí sec de color rogenic  
fet per la pinassada plorada...*

William Wordsworth: Teixos ( fragments )

*Els llargs caminals que petjava no semblaven acabar-se. Travessava deliciosíssims  
parquets d'arbres d'adornament, com til.leres, faigs, teixeres, xiprers, pinastres  
sucosos ,pinatells vers, ginebres tendres, tots ells enredats de verdíssimes i tentaculars  
mates de lligabosc... Allò era talment un paradís...*

Enric Valor. L'Hort Encantat. Esclafamuntanyes, p.28

*Venia el tren antic d'entre muntanyes  
portant abrils de la ciutat d'Alcoi.  
Era el tren del viatge en via estreta.*

*Jo sabia motius de lledoners,  
de teixos i de neus de Mariola.*

*Sent per primera volta la Safor...*

Joan Climent. Els Colors de l'Arc Iris: Oda a la Safor, 13.

#### **466.- *Teucrium buxifolium* Schreber**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Trenca-pedres ( Planes ), “Rompe-piedras”, “ rompe-penyas “,

Dades ecològiques: Ibero-levantina. Cingleres, penyes, cantals de roca calcària, des dels faldars de les muntanyes fins les altes cimeres, solanes i ombries.

Dades etnobotàniques:

Diurètic molt preat a tot el territori per a la inflamació de “ l’orina “ i per a desfer i foragitar les pedres i arenets del rinyó ( Gandia, Planes )

Es fa en el cor de les penyes i desfà les pedres del rinyó ( Terrateig )

Amb el mateix nom i ús creix també la:

**467.- *Teucrium capitatum* L. [ = *Teucrium polium* subsp. *capitatum* (L.) Arcangeli ]**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Timó mascle ( L’Atzúbia, Ebo, Benirrama, Benialí, Benissivà, Benissili, Planes, La vall de Laguar, Forna, Oliva, Gandia, Castelló de les Gerres, Quatretonda, La Pobla del Duc, Otos, Carrícola, Beniarrés, Albaida, Benilloba, Cocentaina, Agres, Beneixama, Ibi, Tibi, Petrer, La Font de la Figuera, ); tomello mascle ( Barx, Manuel, Vilamarxant ); timó ver ( L’Orxa, ); timó blanc ( Cocentaina )

Frígola vera ( Pedreguer, Jesús Pobre, Benissa, ), fríula vera ( Jesús Pobre, Sagra, Benidoleig, Murla, Benissa, Xaló, ), fríula blanca ( Benidoleig, ), frígola mascle ( Pego, Beniarbeig, Ràfol d’Almúnia ), frígula mascle ( Sanet i Negrals, Benimeli, ), fríula mascle ( Sagra, Parcent, Benimeli, )

Herbeta del mal-de-ventre ( Benirrama, La Font d’En Carròs, Potries, )

Dades ecològiques: Mediterrània. Matollars acarassolats, erms, vores de camins i de bancals de muntanya.

Dades etnobotàniques:

Es pren per a les indigestions amb retorçons i rampallades. Un ramellet per tassa en infusió ( Benirrama ).

Com el rabet de gat. Per a la inflamació del rinyó i de la panxa ( Benimaurell )

La fríula o fríula borda per a les olives i “ guisaos “ i la fríula vera o mascle per a fer “ til.la “ i coses d’eixes, infusions que diuen. Ho bullen com la camamirla ( Sagra )

És boníssima per al mal de ventre. A casa sempre en teníem una garba ( Calp )

El timó mascle és bo per a una persona que estiga aixina embotonà, fa rotar i es “ despeja ” la persona ( Quatretonda de la Vall d’Albaida )

El timonet mascle per a rebaixar la sang; i per al mal de panxa; i és millor que l’altre per a la inflamació ( Forna )

El timó mascle és més gris, i té un prendre molt amarg. Per a la inflamació com el rabet de gat ( Ibi )

El timó mascle és molt bo per a després de les menjades pesades ( La Pobla del Duc )

Timó mascle per a la inflamació del mal de ventre ( Beniarrés )

El timó mascle per al mal de ventre i coses d’eixes ( Carrícola )

El timó mascle per al mal de ventre amb rampallaes ( Agres )

Tasses de timó mascle amb suc de llima per a la *parà*.

Eixe timó és bo per al sucre perquè com és amarg; es pren en tassetes, sense sucre, quan vullga; i també és bo per a fer-te tasses per al mal de ventre ( La Font de la Figuera )

Tisana boníssima, digestiva i sana:

Timó mascle. / Camamirla. / Rabet de gat.

Timó mascle per al colesterol ( Benissili )

Això, en tasses, ho gasten més les dones a per tirar o porgar-se després del part ( La Font de la Figuera )

Frígola mascle per als mals i pelats dels animals, amb el rabet de gat i la camamirla ( Ràfol d'Almúnia )

#### 468.- *Teucrium chamaedrys* L.

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Brotònica ( Cocentaina, Muro, )

Escarlòpia ( La Vall d'Albaida ), escolòpia ( Agres )

Iva ( Parcent ),

Dades ecològiques: Mediterrània. Matollars alts, nodrits i ombrejats, a l'ombra dels coscolls i de les carrasques, runars, a tocar de la roja, del centrant i de la petita *Teucrium botrys* L.

Dades etnobotàniques:

Novenari d'iva per a curar les calentures, especialment les febres malteses, les de Malta.

Puix no mos vam curar amb l'iva ! *Iva que tot mal priva* ( Parcent ).

Per a inflamació del ventre i la diarrea.

Amarg convenient en les anorèxies ( Cocentaina )

Bona per al mal de ventre, molt bona. Io la rosegava ( Agres )

Molt bo per a la panxa ( Agres )

Dades antropològiques:

*Les fulles del camedri, xacades en oli d'oliva, són a propòsit per a les fractures, per a les ferides i úlceres rosegadores de la carn. Diuen que el fruit porga la bilis. És també bo per als ulls. Per a les taques de la còrnia es posa la fulla xacada en oli d'oliva i, després, s'hi aplica. Té les fulles com el roure però l'altària de la planta sencera és com d'un pam. Fa bona olor i té un gust agradable.*

Teofrast. Història de les Plantes. Llibre IX. Cap. 9è.

#### 469.- *Teucrium flavum* L. subsp. *glaucum* ( Jordan & Fourr. ) Ronninger [= *Chamaedrys glauca* Jordan & Fourr. ]

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Cordial** ( Dénia )

**Quina** ( Pego, Benirrama )

**Herba escurçonera**, ( Parcent, Benissa, Calp, ), escurçonera.

Herba gossera ( )

Altres noms: Teucrí groc; camedri groc; poliol negre.

Dades ecològiques: Planta mediterrània occidental, des de Grècia i Itàlia fins la Península Ibèrica i nord del continent africà. Mata dreta, ramosa, pubescent, d'un a tres pams però que pot assolir més d'un metre d'altària, de precioses i brillloses fulles

oposades, amples, aovades, peciolades, de marge festonejat o crenado-lobulat que recorden, en menut, les d'una alzineta. Les flors, de corol·la unilabiada de color grogrós, es disposen en verticil·lastres més o menys tapits en l'apex de les dretes rames, i despunten de maig a finals de juliol. La trobarem en cingleres, matollars alts i ombriencs de muntanyes properes a la mar com al Montgó, la serra de la Foradà de la vall de Gallinera o el Carrascar de Parcent. Al País Valencià és escassa i amb prou faenes s'aparta del litoral, amb una distribució restringida a algunes muntanyes diàniques i serrals propers. A les illes es cria en diversos punt de Mallorca, i es pot trobar amb facilitat a Eivissa en les serralades que miren a ponent, a Diània, com a Roques Altes, prop de Sant Josep.

Aquesta remarcable planta és un bell exemple de la via migratòria insular que han hagut d'utilitzar moltes plantes mediterrànies. Des de la Península Helena i la Itàlica, passant per les illes de Còrcega, Sardenya i les Balears, i deixant de banda el territori mediterrani continental francès, fins a l'ixent més oriental de la Península Ibèrica o Territori Diànic.

Dades etnobotàniques:

Salvador Soliva y Joaquín Rodríguez al volum III, p. 17, de les *Observaciones de las eficaces virtudes nuevamente descubiertas o comprobadas en varias plantas* (Madrid 1787-90 ), la consideren amarga i un poc acre, i la recomanaven com a tònica, balsàmica, febrífuga, resolvent, antipútrida, sudorífica i vermífuga, entre d'altres virtuts, molt útil en problemes de pell amb grans, picors, erupcions, crostes, etc. Font Quer apunta que per a aquests problemes podria utilitzar-se el decuit o infús, una unça d'herba per litre d'aigua, a raó de 4 tasses per dia.

Les tasses d'herba escurçonera són per a pixar ( Parcent ).

L'herba escurçonera per als cucs dels gossos, barrejant l'herba seca i feta pols amb el menjar ( Parcent ).

L'herba escurçonera, picat amb pernicall, quan li picava un escurçó al matxo o a la cabra ( Calp )

El cordial és per a quan tens ois o ganes de bossar ( Dénia)

És un dels component de la *bossa de les vint-i-cinc herbes* de Benissa per al constipat.

#### 470.- *Teucrium polium* L.

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Brotònica ( Alcoi ); samarrilla ( Gandia, Beneixama, Petrer )

Dades ecològiques: Mediterrània; mata més o menys pilosa, grisosa, amb els glomèruls en grups apicals i pedunculats, les dents del calze planes i la corol·la blanquinosa. Matollars secs calcaris. Rosmarinetàlia.

Dades etnobotàniques:

Planta digestiva i sedant del ventrell.

#### 471.- *Teucrium polium* subsp. *homotricum* ( Font Quer ) O. de Bolòs et J. Vig [ = *T. homotrichum* ( Font Quer ) Rivas-Martínez

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Herba cuquera ( Ebo, Famorca, )  
Brotònica ( Calp, Benissa ), bretònica ( Calp, ), botrònica ( Pinos de Benissa )  
Herba melera ( Calp ), perquè les abelles van molt.  
Guisoc ( Parcent )  
Samarrilla ( Beneixama )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental: Iberolevantina. Matollars alts, aclarits, ombriencs o no de les contrades mediterrànies eixutes. Summitat de la planta coberta d'un indument espès i uniforme, format per pèls curts, glomèruls ordinàriament solitaris.

Dades etnobotàniques:

És un dels components de *La bossa de les vint-i-cinc herbes* de Benissa per a curar el constipat.

Pal fetge i el dolor de vesícula. Bullida un o dos minuts. Tapar i deixar reposar. Prendre una o dos tassetes al dia ( Benissa )

En banys tibiets d'herba bullida per a les ferides dels animals i nostres, inclús ferides grans ( Beneixama )

De fregall va molt bé per a netejar la recaptera ( d'alumini o altre metal ), la neteja millor que l'estepa blanca ( Benissa )

El guisoc per a fer un coixí o jaç per a sestejar o acampar ( Parcent ).

**472.- *Teucrium pseudochamaepitys* L.**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Herba melera ( La Font de la Figuera )

Iva ( Pedreguer )

Xiva ( Biar )

Ull de bou ( Benimaurell )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Matollars i pasturatges eixuts.

Dades etnobotàniques:

Per a les colitis ( Biar ).

Fa molta mel per a les abelles ( La Font de la Figuera )

**473.- *Thapsia villosa* L. *subsp. villosa***

*Umbelliferae vel apiaceae*

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: Penquera o penca de moro ( Forna, Alcalà de la Jovada, Beniarrés, ), penca mora ( Cocentaina )

Matamoro ( Agres )

Canyafel ( Calp, Benissa )

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Herba robusta, de fullatge basal ample i tija gruixuda i dreta, pròpia de matollars i pasturatges eixuts, estepars. Herba afavorida pels incendis, que fa esplanades precioses al mes de maig en plena, esfèrica i alada florida, com als plans de la vall d'Alcalà.

Dades etnobotàniques:

S'ho menja molt el " ganao ", tot, ho pela tot ( Forna )

El matamoro no se'l menja el " ganao " ( Agres )

El " ganao " no ho toca; ni ho miren ( Alcalà de la Jovada )

#### 474.- *Thuja orientalis* L.

*Cupressaceae*

*Cupressàcies*

Noms populars diànics: Tuia ( ), cedro ( Bellreguard, Miramar, ), pi.

Altres noms populars: Arbre de la vida.

Dades ecològiques: Xinojaponesa. A iferències dels xiprers i dels ginebres i savines, fa les ramificacions disposades en un sol pla i les pinyes oblongues, més llargues que amples, amb les esquames acabades en un apèndix agut i recorbat. Abasta de de 2 a 10 metres d'altària.

El cedro és un ciprer de palmeta ( Miramar )

Dades etnobotàniques: Molt cultivat i utilitzat tradicionalment en el camp, com la canya, el baladre i el ciprer, per a fer tancats, rodats i bardisses protectores contra el vent; i també, a voltes, com a ornamental en jardins i parcs.

*La masada de la Casa dels Rojals resultava una possessió de gran bellesa amb el seu casalici desigual, amagat entre acàcies que cantaven amb la brisa, el seu caminal frondós i mediterrani de grans xiprers, pins blancs i tuies camforíferes, el seu petit pany d'hortes allà avall vora riu, els seus canyars en els braçals i les séquies, les bardisses de codonyers olorosos, i els vinyals desbordats, de boval vigorós uns, de dolcíssim monastrell altres, i en les marginades, com petites cascades de verdor, les parres de raïm de lleis.*

Enric Valor: *Temps de Batuda*

És l'arbre que el metge que va atendre Vincent van Gogh els darrers mesos de sa vida va plantar en la seua tomba, tria de cap manera involuntàriament patètica, no debades la tuia és la millor factoria per a elaborar la tuiona, el contituent principal de l'absenta.

#### 475.- *Thymelaea hirsuta* ( L.) Endlicher [ = *Passerina hirsuta* L.]

*Thymelaeaceae*

*Timeleàcies*

Noms populars diànics: **Bufalaga** ( Gandia, Xeraco, Barx, Terrateig, Petrer, Agost, )

**Palma marina** ( Benissa, Calp, Altea, Xixona, Bolulla, ), **palmerina** ( Castalla, Tibi, )

**Moc de gall** ( Beniopa, L'Alcúdia, ), **moc de polit** ( Manuel )

*Herba verderolera*, perquè els verderols es mengen els seus diminuts fruits, i s'usa per atraure'ls i caçar-los.

Altres noms populars: Passerina; barra; mogregall.

Dades ecològiques: Mediterrània-Iranoturaniana. Camèfit sufruticós, arbust de branques flexuoses i pèndules, de branquillons o tiges jòvens blanco-tomentoses, recobertes per un toment o borra blanca i cotonosa, que normalment també recobreix l'anvers de les fulles ovato-lanceolades, de revers glabre, curtes, amples i obtuses, gruixudes, còncaves i poc o molt imbricades o aplicades al voltant de les tiges. És la bufalaga més robusta de les terres valencianes, ja que pot abastar quasi dos metres d'altària, i un port, com de bonsai monstruós, gegantesc. Comença a florir amb la tardor, i allarga la florida, per tot l'hivern, fins acabada la nova primavera. Com les restants timeleàcies del territori, del país i d'Europa, té les flors sense pètals, formades per 4 sètals soldats d'aspecte petaloide, amb huit estams disposats en dos verticils, són flors hermafrodites o unisexuals, sense bràctees, formen grupets en les puntes de les rames, tenen el calze xicotet, vellós, de color groc amb quatre lòbuls obtusos. El és fruit ovoide i glabre. Creix a la vegetació litoral, en matollars secs, erms molt àrids, al llarg de tota la costa i, a voltes, a molts quilòmetres a l'interior.

Només pel seu singular i marginal posat, de petit gegant amb la vespa penjant, entre mata, arbust i arbre, la bufalaga té un lloc destacat dins del bosc de Diània.

Dades etnobotàniques:

La palma marina picà i feta pols per als cucs del gossos, com la sevina ( Calp )

Per a netejar la panxa. Qui tenia la solitària li donaven, en dejú, tasses d'aigua de palma marina i la trea. Que l'aigua esquera carregaeta ( Altea )

La palma marina per als cucs ( Bolulla )

La porga més forta. Qui la beu està quatre dies cagant a manta ( Barx )

La seua acció purgant dràstica ha estat aprofitada pel llaurador per a dissuadir els xiquets o escarmentar els lladres de fruites ( figues, albercocs, pomes, peres, raïm, cireres, ), i, a voltes, verdures i hortalisses, sobretot les de vora de camí, les més susceptibles de temptacions irresistibles. Ho feia, bé arruixant la fruita amb l'aigua bullida de la planta; - aquests fruits, si es llaven, només en aigua, o es pelen, perden tota toxicitat -. En el cas de les figues o altres fruites, es preparava l'oli de bufalaga, i amb ell s'untaven, les bacoques, figues o fruites triades. També, cal afegir, que en alguna ocasió, podia donar-se, que algun graciós, per a gastar una " broma ", de mal gust, n'afegia, d'amagat, uns polsims o un branquilló, a la paella.

Fa cagar, amb bufalaga untàvem les figues perquè no te'n deixaven una ( Xeraco )

Sap per a què gastaven la palma marina antigament, agarraven una mata i la penjaven a la quadra del matxo; i això atreïa molt les mosques i mosquetes; i per la nit clavaves un sac i les agarraves totes ( Xixona )

La palma marina per a escombrar el forn ( Calp )

La palma marina per a fer villorces ( Calp )



Per a fer villorces per a una corda, com de pi o de mata ( Benissa )  
Feen villorces de palma marina ( Benissa )  
Secàvem els canuts del moc de gall i d'ací feiem metxa per a encendre amb l'esclavó i la pedra de foc ( Beniopa )

**476.- *Thymelaea tinctoria* (Pourret) Endl.**

*Thymelaeaceae*

*Timeleàcies*

Noms populars diànics: **Merdacruix** ( Biar, Banyeres, Beneixama, )

*Merdacruix*, pels seus efectes purgants, que antany alguns camperols aprofitaven per a netejar-se o porgar-se, amb un pessic de pols de fulles seques, mesclat amb mel i engolit amb l'ajut d'una tassetta d'herbes.

*Tinctorea*, perquè en l'antigor es féu servir per a tintar la llana de color groc.

Dades ecològiques: Mediterrània Nord-occidental. Xicotet arbust, de soca i tija llenyosa i flexuosa, sovint, tortuosa, de color cendrenc, molt ramut, de rams terminals tendrals i fullosos, de tiges dretes o ascendents, gruixudes i recobertes de nombrosíssimes cicatrius foliars prominents, de 2 a 3 pams d'altària. Fulles gruixudes, oblongo-liniars, les novelles pubescents i finalment glabrescents. Floreix a la tardor, al llarg de tot l'hivern, i ben entrada la primavera. Fa flors verd-grogenques, glabres, netes, amb estams ataronjats, isolades, i amb el periant completament glabre, amb dues bràctees ovades, obtuses, bo i emergint de l'axil.la de les fulles, de corol.la d'una sola peça, tubular en la base i dividida en quatre lòbuls, que s'obrin en creu a la part superior. Fruit ovoide i glabre. Mata ordinàriament dioica: hi ha peus hermafrodites i peus mascles, de flors amb només estams i que no fan fruit. Creix en matollars i pasturatges eixuts, en terrenys més o menys margosos.

Dades etnobotàniques:

L'ús popular més estés, com indica el nom, és com a purgant, i verament ho és, un purgant dràstic, ja que irrita la mucosa intestinal, fins i tot a xicotetes quantitats.

L'ús popular més conegut a tota la vall de Biar és de planta porgant ( Biar )

**477.- *Thymelaea tartonraira* ( L. ) All. subsp. *valentina* ( Pau ) O. Bolòs & Vigo**

Dades ecològiques: Mediterrània. Mata molt llenyosa amb branques cobertes amb cicatrius foliars prominents. Matollars secs calcaris. Flors groguenques, piloses, amb nombroses bràctees a la base; fulles obtuses o subagudes, més o menys espatulades, superant els dos mm d'amplària, coriàcies, grises, cobertes de pèls curts, aplicats, o més o menys glabrescent. A.V.

Noms populars diànics: Bufalaga ( Villamarxant )

Dades etnobotàniques:

Untaven els raïms de les vinyes o els albercocs de vora camí amb bufalaga per a que no els furtaren ( Vilamarxant )

**478.- *Thymus capitatus* (L.) Hoffmanns. & Link [= *Thymbra capitata* (L.) Cav.; *Satureja capitata* L.; *Coridothymus capitatus* (L.) Rechb. fil. ]**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiaceae*

Noms populars diànics: Pebrella (Xàbia, Poble Nou de Benitatxell, Teulada, Gata, Benissa, Calp, )

Altres noms populars : Frígola de Sant Joan; timó de cap gros o de penya-segat; sajolida rosa.

Dades ecològiques: Mediterrània. Contrades mediterrànies eixutes marítimes. Mateta llenyosa, amb fort aroma a pebrella, molt ramificada, amb les tiges jóvens albotomentoses, de fulles linears fasciculades, i flors de corol.la rosada molt viva o més suau, aplegades en unes cabeçoles florals terminals espesses, esferoïdals o més o menys oblongues, d'un a dos cm. Fa la florida de juny a novembre sobre matollars secs litorals com a la badia de Xàbia, Poble Nou, Moraira o a la partida de Fanàdix o la Pedrera de la mar de Benissa, cap a l'interior l'hem vista encara en abundor i molt ben florida al ple de juny en Les Comes de Gata. Es cria al Territori Diànic, al Lucèntic, i a les Illes: Mallorca i Pitiüses.

Dades etnobotàniques:

Condimentària i per a adobar olives com l'autèntica pebrella ( Xàbia, Benissa, )

Per a les olives i guisats de carn ( Xàbia )

La pebrella per a les olives. Vaig a la Granadella i allí l'arranque ( Gata )

**479.- *Thymus moroderi* Pau ex Martínez [= *T. longiflorus* Boiss var. *ciliatus* Sandwith ex Lacaïta ]**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Cantueso ( Benissa, Xixona, Mutxamel, Petrer, ), cantahueso ( La Vilajoiosa, Petrer )

Altres noms populars: Timó de flor llarga ( neologisme ), timó capdellat, tomello de cabdell ( Cavanilles )

No confondre aquesta mateta amb el cantueso dels castellans, que és el nostre tomaní ( *Lavandula stoechas* )

Dades ecològiques: Iberollevantina; endemisme de la banda d'Alacant que penetra lleugerament en Múrcia. Mateta llenyosa, pubescent, molt ramificada, de fulles linears, senceres, oposades, amb els màrgens revoluts. D'abril a juny fa les flors, aplegades en una sort d'espigues terminals, d'esvelta i tubulosa corola d'un tendral rosat, a voltes, purpuri abraçades per unes bràctees membranoses ovades, amples i imbricades de color vinós-violaci. Es cria en sòls calcaris i algepsosos degradats i eixuts en el pis bioclimàtic termomediterrani d'ombroclima semiàrid, als clars matollars calcícoles i gipsícoles xèrics. Forma part, en els punts més eixarredits i degradats de les solanes, de la timoneda alacantina, de llarg inventari, compostat sobretot de labiades oloroses com el timó vulgar, el rabet de gat ( *S. leucantha* ), a més d'algunes cistàcies, papilionàcies i

d'altres. Comença a deixar-se vore en alguns pocs rodals de Benissa i Calp i es troba ja abundós als bells solells costers de la Vila.

És una planta legalment protegida al País des de 1986, bo i entenent aquesta protecció com una prohibició d'arrabassar o d'arrancar de socarrel la planta, i no tant de tallar-ne alguna rameta florida.

Dades etnobotàniques:

Planta estomacal i digestiva. Es pot fer ús de les rametes florida, però normalment es fan servir només les bràctees florals seques.

És una de les principals bases tradicionals per a aromatitzar licors estomacals a Elx, Crevillent, Novelda i altres poblacions del migjorn valencià, el més conegut dels quals és l'anomenat justament, *cantueso*, un licor anisat envellit en barricots de roure, de consum prou habitual als pobles del territori lucèntic.

És un costum recollir les rametes del cantueso per sant Pasqual o 17 de maig.

Tasses de cantueso per a prendre com a digestiu després dels menjars i per als constipats ( Petrer )

Tisana per als constipats: Flor de malva, timonet, cantueso i sàlvia ( Mutxamel )

El cantueso per a bullir és més dolç que la fríula ( Benissa )

Tassetes de cantueso de bon matí, està riquíssim ( Xixona )

Mon pare el gasta prou el cantueso. Tasses per a la panxa i els nyervis. Després de menjar ( La Vilajoiosa )

Dades antropològiques:

*Vine. Rondarem junts el silenci i la vida  
i a la pell tornarem a sentir com s'estén  
l'oratge fi del vespre per olivars i vinyes,  
pels horts de tarongers, per les files de palmes,*

*per pobles i comarques que el Vinalopó creua  
des de la Mariola al mar de Santa Pola  
per cims de trencaolla, raboigat i cantahueso,*

*assedegats barrancs, baladres i atzavares.*

Gaspar Jaén i Urban. Cants a la Memòria de Vicent Andrés Estellés ( 2 )

#### **480.- Thymus piperella L.**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Pebrella ( La Safor, La Vall d'Albaida, El Comtat, Agres, Alfafara, Bocairent, Silla, i en la major part del territori; pebrinella ( Biar, Beneixama, El Campet d'Almizra, La Canyada, ); febreilla ( Pego ); pebrilla ( Ènguera )

Timó bord ( Ador )

Altres noms populars: Pebrerola ( L. Pardo Garcia, Vocabulario de nombres vulgares valencianos, A.C.C.V, 1930, V, 151 )

El nom vibrant i feminal de pebrella, tot un encert del magí del poble, com el de pebrinella i pebrerola, li vénen, precisament del tast ardent i picant, com de pebre, que posa en la boca quan es mastega la fulla.

#### *Toponímia:*

El camí de La Pebrella de la Drova en la solana del Montdúver, continuació de l'antiga senda de Barx a Xeresa.

Dades ecològiques: Planta iberollevantina. Mateta petita de fins a 30 cm d'altària, amb nombroses tiges erectes que arranquen des de prop de la soqueta, amb fulletes amples de contorn el·líptic o oval, planes i amb nervadura ben marcada. Floreix des de finals de primavera, l'estiu i sobretot a la tardor. La seua àrea de distribució s'inclou en la seua majoria en la província de València i nord d'Alacant irradiant-se dèbilment cap a Albacete i Múrcia. Matollars secs i ombriencs. Especialment creix en abundància dins les criadores ombries del Circ i de la serra de la Safor, en la del tossal del castell de Fornà, en la de Mariola, terme d'Agres i, sobretot, en el d'Alfafara; l'hem vista molt abundant també en les ombries que baixen devers la font dels Gamellons d'Ontinyent, especialment ran de la senda dels Enginyers.

#### Dades etnobotàniques:

L'ús dilecte i general de la pebrella entre nosaltres ha sigut com a planta condimentària, especialment per a adobar olives, les olives verdes trencaes o xafaes, no les negres, madures o de l'any. Però es fa servir també per a aromar i potenciar el sabor i la digestibilitat de molts plats tradicionals com guisats o rostits de carn al forn o carn torrada a la brasa o a la paella, o botifarres farcides o gaspatxo o coca de ceba i de tomaca, ensalades, verdures i cruatges.

La pebrella per a les olives trencades; i la sejolida per a les olives negres ( Bocairent )

Amb corfes de llima per a adobar les olives del morret o morretes ( morrudeta i llarga );  
i

per a adobar l'oliva grossal que la xafen, canviant l'aigua i endolça, ben carregadeta de pebrella, sal i llima ( Bocairent )

Per al pollastre al forn amb xampinyó, ceba i tomaca ( Alfafara )

Per a adobar olives trencaes o xafaes amb sejolida, i el gaspatxo ( Biar )

Per a adobar la coca de tomaca, les ensalades, les olives salaes, els guisats i el gaspatxo ( Castelló de les Gerres ).

#### *Gaspatxo de pebrella :*

Carn de conill i de pollastre.

Sofregit de ceba i tomaqueta.

Garba d'all.

Garbeta de pebrella, de timonet i de julivert que es courà amb la carn ( Castelló de les Gerres ).

#### *Conill al forn amb pebrella ( La Font d'En Carròs ):*

Es posa la pebrella damunt a últim'hora.

Seca i desfeta amb timonet, només les fulletes, per al pollastre rostit i el guisat (Almiserà)

*La gaspatxada de perdius adobada amb pebrella* abocada damunt la coca grossa que

ens reporta Enric Valor, en un dinar de bona germanor en la gran taula de baix de la Casa Gran als *Temps de batuda* (p. 289) “ Les perdius, *vedettes* de la cinegètica, riquíssimes amb aquell guis que s’adoba amb pebrella i altres herbes... “  
Arròs caldós en pebrella: quan aboques l’arròs li poses pimentó verd trencat i una rameta de pebrella. Boníssim ( Alcúdia )

*...la pebrella serviria per a perfumar les olives que dormien sobre llits de sal dins de les gerres...*

Carmelina-Sánchez-Cutillas. *Matèria de Bretanya*; p:190

Dades antropològiques:

El crit i la cantarella que antany entonava el venedor d’herbes pels carrers de la tardor de la nostra ruralia:

*Porte serjolida i pebrella*

*per a la xica jove i la vella* ( Algemesí )

*Te, poleo i pebrella per a la xica jove i la vella i rabo de gat* ( Silla )

#### 481.- *Thymus vulgaris* L

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Timó**, **timonet** ( Bellreguard, Miramar, L’Alquerieta de Guardamar, Daimús, Gandia, Forna, La Vall de Gallinera, Beniarrés, La vall d’Alcalà, Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Tollos, Benimassot, La Nucia, Confrides, L’Abdet, Ares del Bosc, La Vila Joiosa, Benialfaquí, Planes, Benimarfull, Penella, Alcoi, Cocentaina, Albaida, Beniatjar, Agres, Alfafara, Bocairent, La Canyada, Castalla, Ibi, Tibi, Xixona, La Font de la Figuera, Canals, Castelló de la Ribera, Algemesí, Artana, ), timó femella ( Forna, ), **tomaní** ( Tavernes de la Vall digna ), **tomanil** ( Simat, Pla de Corral ), **tomello** ( Manuel, Benifaió, València, Alboraià, Vilamarxant, Benavites de les Valls, )

**Frigola** ( Rafelcofer, Piles, Oliva, La Font d’En Carròs, Potries, Beniarjó, Beniflà, Ador, Palma de Gandia, Alfauir, Ròtova, Benirredrà, El Real de Gandia, Beniopa, Barx, Xeresa, ), **frígola** ( Vilallonga, Pego, Ondara, Els Poblets, Pedreguer, La Xara, Dénia, Jesús Pobre, Xàbia, Gata, Benissa, Calp, Benimassot, ), **fríula** ( Jesús Pobre, Sagra, Tormos, Benidoleig, Pamis, Benimeli, Xaló, Parcent, Murla, Benigembla, La vall de Laguar, Senija, Benissa, Calp, Altea, ); **frígula** ( Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d’Almúnia, Pedreguer, ), frígola borda, a més de frígola ( Jesús Pobre, Pedreguer ), fríula borda, a més de fríula ( Benidoleig, Sagra, ) per a distingir-la de la frígola vera o fríula vera o mascle ( *Teucrium capitatum* ).

**Botja** ( Xàbia, Callosa d’En Sarrià, Oliva, )

Ontineta ( Callosa d’En Sarrià )

La frigola és la frigola i el timó ( *Satureja obovata* ) és el timó.

La frigola fa matallaetes xicotetes ( El Real de Gandia )

El timonet és timonet i la frigola és la frigola ( Oliva )

El timonet és bo per a les olives negres i la frigola és diferent, és per a fer tassetes ( Potries )

A Benimassot fan distinció entre dos tipus de timó vulgar un que diuen timó o timonet, que gasten com a medicinal i culinari, i un altre que anomenen frígola. Anomenen frígola a una variant del *Thymus vulgaris subsp. vulgaris*, que tenen per poc virtuós, i

timonet, al nostre endemisme el *Thymus vulgaris subsp. aestivus*, el qual reconeixen com l'autèntic timonet i en fan ús com a medicinal:

Diuen: el timó fa la flor més rogeta, i la rameta més sequeta, i es cria més en la serra. El timó és diferent de la frígola en l'olor, la floreta i en la fulleta també. La frígola és molt pareguda al timó, la persona que no ho sap l'arreplega com lo mateix, però fa la flor més blanca, fa més botja de rama, i sol criar-se pel bancalat.

També a Benirrama fan una distinció semblant entre el timó o timonet i la frígola que para més blaneta i floreix més tard.

### *Toponímia*

El Pla del Timonar o dels Timons de la Llacuna d'Alcoi.

La mallà dels Timons de Tollos.

El Morro dels Timons d'Aitana al terme de Benimantell.

El Racó dels Timons del barranc de Tagarina al terme de Sella.

La Partida del Timonar de Cullera.

Dades ecològiques: Latemediterrània occidental o mediterrània occidental europea: des de la meitat est de la Península Ibèrica, fent-se rara cap al sud, fins a Itàlia. El timonet el trobarem sobretot en els tombants solejats i pedregallosos, i en qualsevol paratge i terreny de la muntanya, des dels rugosos erms del serrat als plans bancals abandonats, formant deliciosos pratells amb el fenàs, i també floquejant clotals i ombrius, i encara escalant la roca alta, obrint-se pas entre els clavills i badalls de les penyes, i coronant cingles i carenes. Fa, si les pluges acompanyen unes precioses i grans florides primaverals, de març a juliol, principalment d'abril a juny; i una de nova re florida, no menys encisadora i copiosa, a la tardor.

És una herba molt polimorfa amb nombroses varietats descrites i per a descriure. És una planta de comportament ecològic i fitosociològic molt ample, trobant-se en gran part de les comunitats dominades pel romer, al qual a voltes avantatja, formant grans timonetars.

Característiques morfològiques diferenciadores més remarcables del *Thymus vulgaris* (L.) *subsp. vulgaris*:

Mata erecta de fins a 30 cm. d'altària, sovint intricada.

\* Olor timolada.

\* Fulles relativament amples, clarament discolors, amb l'anvers pubescent ( pèls curts i suaus, com el pèl moixí d'una adolescent ), i revers blanc tomentós ( pèls entrellaçats o ramificats, molt tapits, formant com una borra o feltre ). Quan la planta disposa d'aigua suficient, les fulles poden arribar a ser quasi planes; en aquest cas varia la pilositat general, fent-se menys espessa.

\* Bràctees o fulles florals, generalment o a voltes, un poc més amples que les fulles normals o caulinars. La presència de bràcties en el gènere *Thymus* va associada generalment amb l'escurçament dels entrenucs per a donar lloc a una inflorescència capituliforme.

\* Inflorescències amb verticilastres aproximats, acabeçolades, més o menys esfèriques, rarament allargades.

\* Pedicels florals d'1-2 mm. El calze és l'estructura que més caracteritza el gènere *Thymus*, la seua forma és prou constant, tret de *Thymbra capitata* que el té ben diferent. El calze és bilabiat i es compon d'un tub recorregut per deu nervis o costelles, que acaba en cinc dents. En aquest cas és acampanat d'3'5-4'5 mm; tub d'1'5-2 mm., glabre o pubescent amb pèls molt curts; dents superiors de fins 0'8 mm, generalment no ciliats.

\* Gran florida primaveral, de març a juliol, principalment d'abril a juny; pot florir esporàdicament a febrer i setembre.

Viu preferentment sobre substrats rics en bases, sobretot en calcàries i margues; també en terrenys algepsosos quan la seua influència no és molt acusada; rarament sobre sòls sorrencs. Es fa trobadís en sòls predregosos, esquerdes i clavills de penya o sobre penyasegats. És una planta de comportament ecològic i fitosociològic molt ample, trobant-se en gran part de les comunitats de la classe *Ononido-Rosmarinetea*, a voltes com a planta dominant, formant grans timonetars. Creix des del nivell de la mar fins a 2000 m. Es cultiva i s'asilvestra amb facilitat.

#### 482.- *Thymus vulgaris* subsp. *aestivus* (Reuter ex Willk.) A. & O. Bolòs

*Labiatae* vel *lamiaceae*

*Labiades* o *lamiàcies*

Noms populars diànics: Els mateixos que el timó vulgar.

Dades ecològiques: Endemisme de la regió lleuantina o iberollevantí amb una àrea de distribució majoritàriament centrada en el País Valencià, especialment en el territori diànic o comarques centrals, remuntant bo i amparant-se en les serres litorals fins Castelló, on al nord desapareix; pel migjorn es fa escàpola molt lleugerament devers Múrcia; també s'ha descrit a Eivissa, al voltant d'habitacions humanes, probablement introduït.

Mata d'1-5 dm d'altària o llargària, més alta o llarga que la subespècie tipus, i de port més irregular, a voltes decumbent, de branquillons molt erectes, de fulles més primes i no tan piloses al revers, quasi concolores; mata calcícola, abundant, que a voltes es cria sobre arenisques triàsiques, és molt freqüent en matollars heliòfils instal·lats sobre sòls generalment calcaris i freqüentment degradats, formant part de comunitats calcícoles xèriques, des del nivell de la mar fins els 900 m..

\* Olor més camforada.

\* Fulles més primes que la subespècie tipus, puberulentes o pubescents per l'anvers i, a voltes, glabres, verdoses, i no tan piloses al revers, sempre quasi concolores o de color paregut en anvers i revers.

\* Inflorescències de poques flors, disposades en falsos verticils o verticilastres, de tendència més laxa, oblonga o espiciforme.

\* Les bràctees o fulles florals no eixamplades, tan estretes com les fulles normals o caulinars.

Pedicel floral generalment de més de 2 mm, amb pèls glandulars.

Calze de major tamany, de 4-5'5 mm, amb el tub més llarg que les dents, generalment pubescent i amb pèls glandulars, més llarg que les dents inferiors; dents superiors més llargues i generalment més o menys ciliades.

\* Floració més tardana, de maig, final de primavera o començament d'estiu; esporàdicament en qualsevol mes de l'any; únicament no s'han vist testimonis de plantes florides en març. Fa una gran refflorida a la tardor.

*Essent les dues subespècies morfològicament molt pròximes i a voltes difícils de diferenciar, el fet d'haver-les considerat tàxons diferents es justifica pel seu distint nivell de ploidia i època de floració. Es troben exemplars difícils d'adscriure a una o altra subespècie, de possible origen híbridogen. Sota unes mateixes condicions ambientals de cultiu, la floració de la subespècie diploide es invariablement en primavera, mentre que la tetraploide floreix sempre en estiu i tardor ( Ramon Morales Valverde: Taxonomia Thymus en la Península Ibèrica )*

Cal fer esment, a més, de dues varietats locals de timó vulgar:

Un que podria dir-se *timó allimonat*, de fi olor i deliciós tast a melissa i herba-lluïsa, de nombrosos branquillons llargs i fullatge verd daurat, que es cria en el herbats de certes vessants i ombries com les de la Cuta, el barranc de la Falzia d'Almiserà, les Planes del cap Gros del Montgó o dins de la Canal de la Serrella. Es tracta possiblement d'una varietat de la *susp aestivus*, més o menys abundant.

L'altre el *timó de Sant Joan* de Castells de la Serrella i de La Marina, anomenat també timó i timonet verdader a la vall de Laguar. És, possiblement, una varietat rupícola de la *susp aestivus*, poc abundant, que té un color de fulla grisós, i fa una olor entre orenga i pebrella, que creix als ombrius i sempre agarrat a les penyes o la roca, que la gent estima especialment i fins a arriba a cultivar-lo a casa a fi de tindre'l a l'abast pels seus usos culinaris.

El timonet és més mal de trobar que la fríula, vol penyetes on fa ombria ( Fleix )

És un timó que ve a florir per Sant Joan. Es pot trobar al rocam ombrienc de la font del Matissal i a la Penya de l'Altar Gelat de Castells; o en la Penya del Flare de Catamaruc.

Dades etnobotàniques:

L'humil timonet és una de les herbes més conegudes i estimades. És menut de tamany però gegantesc en virtuts remeires; i és un dels regals més alts que ens fa la muntanya, a la qual ompli de boniquesa i sanitat i perfuma agradívolament amb variadíssims matisos i diferents intensitats. L'olor del timó és possiblement el perfum essencial de la muntanya diànica, l'olor més agrest i estimulante d'entre totes les herbes i arbres del nostre bosc tan pròdig en fustes, fulles i flors perfumades, en que descollen vegetals d'aromes tan excel·lents com el romer, la sàlvia, la sejolina, l'alfàbega de pastor, la menta, la tarongina, la murta, la mata, la ginebrera, el pi o l'espígol.

Estimulant i desintoxicant: Els caçadors solen bullir timó ( Castells ) o fríules ( Tormos ) per a prendre en dejú, a tall de café purificant, rere una nit de fartera i de beure; es poden afegir unes gotetes d'aiguarent a la tisana ( Benialí ). La frígola amb unes gotetes de cazalla és el café del caçador ( Vilallonga )

En lloc de fer café pel matí et fas un timó. Quan te'n vages a caçar fes-te un timonet i voràs com et cansaràs menys ( Ares del Bosc )

El timonet de matí a compte del café és boníssim ( Beniaia )

Tasses de timonet de matí per a compte de café. Hi ha qui es fa tasses de sopes de pa en timonet ( Alcalà de la Jovada )

Timó a compte de café. És molt bo, més bo que ens pensem ( Agres )

Ho feen quan anaven a la muntanya enlloc de fer café. Arrancaven una frígola i au!, a fer café ( Vilallonga )

Matí bullidet com un polioli ( Albaida )



El timó és especial, a compte de poliol és diví ( La Font de la Figuera )  
 Ma mare tots els matins es fa un got de timó ( Otos )  
 Posa dos brots de timó de matí en un casset d'aigua, ho bull, i tots els matins en pren un got, i al cap de 8 o 9 dies vorà com diu, xé, em prova ! ( Benimassot )  
 Diu que és molt bo el timó, de matí o pel dia, per a fer alguna tasseteta per a la sang, n'hi ha persones afectades ( Benimassot )  
 Ací mos ham acostumat a fer el timonet de matí. Hi ha qui es fa un timonet, qui es fa l'herbero, o un cantaueso o una salvieta ( Cocentaina )  
 El tomanil per a fer tasses. Les amigues, cada dilluns anem a una casa i n'hi ha que volen café i n'hi ha que volen tomanil, una tasseteta de tomanil i llima, un rallet o unes gotes de suc de llima ( Simat )  
 El tomaní és molt bo per fer tasses, per l'oloreta que fa. Això també és molt bo per a posar a les olives, si no trobes pebrella. Ací timonet, no es diu ( Tavernes de la Vallidigna )  
 Tots els matins em faig una tasseteta de timó, sàlvia i camamirla ( Agres )  
 El timó tan bo que és per a fer calentet ! Timó, un poquet de sucre i unes gotetes d'anís, no està poc bo ! ( Alfafara )  
 Ho bullen i és molt bo ( Beniatjar )  
 Si vols prendre una tassa de timonet tots els matins, va bé. També es pot gastar per a llavar els " mals " ( Terrateig )  
 Diu que és molt bo per a la circulació de la sang, ací n'hi ha molta gent que quan s'alça de matí, en dejú, se'n fa. Io també el gaste per a salar les olives i per a la carn torrà amb romer ( Benimassot )

#### Digestiu:

El timó per a l'estómag i pel gust de fer-me'l quan acabe de menjar en lloc de fer-te un café ( Beniatjar )  
 El timonet és boníssim després de dinar, amb un poquet de mel. És una meravella, relaxa i té moltes qualitats ( Benasau )  
 La frigola, unes cabotetes de camamirla i unes fulletes de maria-lluïsa amb mel per a quan acabes de menjar ( Potries )  
 La frigola és bona per a la persona, per a la panxa, si a vosté li fa mal l'estómac és bo bullir-se-la i beure-se'n una tasseteta ( Oliva )  
 La frigola per a la inflamació de la panxa ( Barx )  
 La frigola per a netejar el ventre ( La Font d'En Carròs )  
 El timonet per a la inflamació és molt bo. Per cert que la meua dona hui n'ha fet després de dinar ( Artana )  
 Bollidures de timonet quan acaben de dinar ( Benissivà )  
 Bullir-lo en una menjà forta ( Tibi )  
 El timó quan acabes de dinar, quan has menjat una menjà forta ( Penella )

Per a després de dinar per a fer millor la digestió i pel gust de beure. Molt bon prendre. Pot mesclar-se amb rabet de gat, timó mascle o altres herbes digestives, com per exemple aquest " *timonet digestiu* ", especial per a convidar, que ens recomana Maria Camps Massanet de Benissili: Timó. Timó mascle. Un brot d'estepera blanca. Una fulla de garrofer. Un brot de fenàs ( *Brachypodium retusum* ). Herba mentereta ( *Calamintha sylvatica subsp. ascendens* )

#### Antisèptic i pectoral:

El timó per a bullir si estàs constipat amb una bona cullerada de sucre ( Benitaia )

Timó per a la gola; i per a la tos amb llima i mel ( Agres )

La fríula per a la tos. Lleva els mocs i és antisèptica. Bullir un poquet, posar mel i mitja llima escorreguda. Beure ben calentet ( Tormos )

Timó begudet en mel per al constipat. Poses les herbes en aigua gelà i poses el casset al foc; i només alça el bull ho lledes, i poses un platet damunt ( Benissivà )

*Xarop de timonet i llima per als mals de gola ( Bolulla ):*

Bullir un manollet de timonet i colar. Sobre el bull colat tirar una llima partida en quatre trossos i quatre o cinc cullerades de sucre. Es pren el xarop a cullerades.

Timó per a la bronquitis: Timó. Fulla d'eucaliptus. Líquen d'Islàndia. Flors de palera. Flors de saüc. Plantatge. Tusílag. Regalíssia. Afegir mel i suc de llima. I anar bevent al llarg del dia, quan arriba la tos. ( Gandia )

Timó bullit amb corfa de llima i mel per als constipats i bronquitis a fi de reblanir les mucositats i ajudar l'expectoració ( Ademuz )

La frígola borda té més sabor que la vera ( Pedreguer )

Una tasseteta de timonet i ruda per a calmar els dolors de la regla de les dones ( Alcoleja )

La frígola per a baixar la tensió ( La Font d'En Carròs )

Timó per a refinar la sang ( Benimaurell )

Molt bona bullida per a fer ganes de menjar. És lo més gran del món. Bullir un minut o dos, tapar i deixar reposar com totes les plantes ( Benissa )

La fríula és bona per a tot, per a fer tasses i per a cuinar ( Altea )

La meua medicina és la frígula. La prenc tots els dies mesclà amb la urinària ( *Phlomis lichenitis* ), la camamirla, l'arnica ( *Jasonia glutinosa* ) i la saüllà ( *Globularia alypum* ).

Ho bullc tot. Pose primer les herbes, després tire l'aigua i ho bullc tres o quatre minuts fins que l'aigua es fa groga, i ho trac del foc. En bec tots els dies, de matí un got, a la nit un altre, i en deixe un damunt de la tauleta de nit. Des de fa més de deu anys que la prenc i m'han desaparegut els dolors del reuma, la tensió, els mals de cap, l'úlceres d'estómag i els ungleros infectats. La frígula, és la principal. Urinària, fa córrer la orina. Camamirla, sempre. Àrnica, una miqueta, no massa; a voltes si i a voltes no. Saüllà, és bona per fer córrer el ventre, per a porgar; poquiua cosa, a voltes si i a voltes no. ( Pedreguer )

El timó per als cucs ( Agres )

La frígola per a llavar-se els ulls ( Alfauir )

Timonet per a glopejar i curar la ferida de les dents i queixals arrancats ( Fleix )

Glopejar timonet bullit és bo per la inflamació dels queixals ( Tàrbena )

Usos com a condiment culinari:

La frígola és per a menjar quan fas pollastre. Bullida també m'agrà. Una tasseteta de frígola a mi m'encanta. La pots mesclar en el timonet. Les tisanes io les faig de tota la vida posant la frígola o les herbes en l'aigua gelà, i quan només bull, apague el foc, la trac i la tape, i de la calentoreta s'acaba de fer. Li pose sucre i ja està ( Oliva )

La frígola si fas una salsa ( Alfauir )

La frigola per a guisar ( Piles )

La frigola per a fer salsetes i carn ( Rafelcofer )

La frigoleta per als menjars ( Xeresa )

Timonet i romer. Ho seca, lleva la llenya i ho mol en un molinet. Per a rostits de carn, per damunt, abans de posar-la al forn ( Benialí )

Timó i romer per adobar les espatletes de corder al forn amb vi blanc, all, pebre roig coent i dolç, oli i mantega ( Castells de la Serrella )

Per a donar-li un bon gust de serra al conill, quan estàs fent-lo, mig fet, li poses un bon manoll de timonet i quan està doraet el traus ( Famorca )

Frigen la carn i li posen un brot de timó, i està boníssim ( La Font de la Figuera )

La fríula per a fer carn rustida ( Benidoleig )

Un brotiu de timó i de pebrinella per al gaspatxo ( La Canyada )

*Sopa de farigola.* Recepta de Josep Pla:

Posar en un tupí quatre cullerades d'oli d'oliva i coure-hi un all pelat fins que quedarà lleugerament rossejat. Després s'hi posaran dos-cents grams de pa tallat fi i una mica torrat. Donar dues voltes al que diem, s'hi posa un litre de brou lleuger, amb un bon brot de farigola, i amb la sal corresponent es deixa coure a poc a poc.

Com que la cocció és lenta, tot queda espesseït. Quan tot és cuit, s'hi tiren dos ous batuts, per lligar la totalitat, que s'ha de moure molt de pressa per alleugerir i fer-la més gustosa. Després, tot junt es passa per un sedàs ben fi, perquè quedi com una crema. S'ha de servir calenta.

Aquesta sopa és una de les més bones i saludables d'aquest rodal. El pa ha de ser bo. El millor que hi havia, el pa moreno, ja no es fa. El pa de les fleques actuals - salvant rares excepcions - és molt dolent, immenjable. *Escrits empordanesos*; p. 292

Sopa de farigola de Granollers:

Per a quatre persones: Un litre d'aigua. Com més herba millor. Seca i només la fulla.

Amb dues versions. Versió " Fam " : Tot bullit en pa dur sobrer desfet.

Versió " Gourmet " : Llescar el pa sec, llesques fines o pa torrat. Quatre o cinc llesquetes.

Bullir la farigola amb dues cullerades d'oli i sal.

*Sopa d'all i timó de Sant Joan* de Castells de la Serrella:

Sofregir en oli d'oliva, un o dos grums d'all pelats i sencers, fins rossejar; afegir una mica d'aigua i, després, un feixet de timó de Sant Joan, una fulla de llorer i julivert; calfar durant dos o tres minuts, i deixar caure unes llenques de pa torrat o fregit. Servir ben calent.

La fríula borda per a les olives i " guisaos " ( Sagra )

El timó de Sant Joan és per a les olives verdes, com la pebrella, els guisats de caragolets...( Castells de la Serrella )

Timó de Sant Joan per a les olives i la cuina ( Castell de Castells )

El timó verdader és per a posar en les olives i per a la cuina ( La vall de Laguar )

Per a adobar olives ( Tibi )

Timó per a salar i adobar olives negres ( madures i senceres ), sempre; com la pebrella les verdes ( Benissivà )

El timó és el número ú per a adobar olives negretes. També per a fer tassetes ( Beniarrés)

Timó per a salar les olives del cuquello ( Benissili ).

Ací més que timó diem fríula, i sempre l'hem gastà per a prendre com a tisana i per a salar olives verdes o trencaes. Ací no n'hi pebrella ( Murla )

A voltes fas un grapaet de timonet però més que tot per posar-lo en les olives negretes quan vas a adobar-les ( Planes )

El timó per a les olivetes negres ( La Font de la Figuera )

La pebrinella i la sejolia per a les olives xacaes, i el timó per a les olives senceres o del cuquillo ( Beneixama )

El timonet el gastaven per a l'adob de l'oliva i de les tomaques ( Alfafara )

El timó de Sant Joan floreix per Sant Joan i fa altre olor que l'altre. És bo per salar olives ( Castells de la Serrella )

Altres usos:

El timó és també una excel.lent planta mel.lífera:

... *at fessae multa referunt se nocte minores,*

*crura thymo plenae:* les ( abelles ) més jòvens tornen fatigades, a plena nit, amb les potes carregades de timó, diu Virgili al versos 180 i 181 de la IV *Geòrgica*.

Veja'm amb quina precisió i concisió defineix Virgili un rusc,

*Feruit opus, redolentque thymo fragantia mella*

Bull el treball, i la mel fragant exhala una olor de farigola.

Virgili Maró. *Geòrgiques*, IV; v:169

Usos domèstics.

Com a encenall: Lo millor que n'hi ha per a encendre el foc, més encara que l'angilaga i la rama de pi sequeta, és el timonet o la frígola. Te'n vas, en fas un sac i quan està sequet dins del sac, i en acabant agarres un manollet per a encendre i enseguida encés ( Benimassot )

Dades antropològiques:

El timó en el llenguatge de les flors és un símbol de força i valentia, sentit que ja arreplega el seu nom llatí *thymus*, derivat del grec *thymo*, un dels mots més freqüents a *La Iliada* d'Homer, que significa, precisament, coratge, empena, frèndol. *Thymos*, diu W.K.C. Guthrie, comentant l'obra de Plató, en termes generals, pot definir-se com la part fogosa del caràcter humà. En els conflictes entre la raó i els desitjos, la funció del *thymos* és posar-se del costat de la raó, i aleshores equival a la força de la voluntat. En l'ànima sana, organitzada per a realitzar de la millor manera possible la funció de viure, el *thymos* és qui li donarà valor a l'home per a portar avant allò que la raó li diu que és el millor. De fet l'olor del timó és un olor expansiu, que comunica energia i vigor. Durant l'Edat Mitjana, les dames, en els torneigs, ornaven els cavallers amb un ramellet de timó florit per a encoratjar-los.

En mitologia el timó està associat a la Muntanya Sagrada que conté ocult el Sant Graal, que tot ho guareix amb la seua subtil influència.

Deien els màgics i fetillers que el timonet beu la rosada de la nit i rep les irradiacions solars d'una faisó molt especial. La major part dels elixirs de llarga vida preparats pels bruixots antics i alquimistes contenien timó.

*- Els camperols hem de menjar una mica més fort que vostés de bon matí. Cal encendre el foc per fer, com ara, unes bones miques, o rostir-nos unes botifarres, i, darrere, si a mà vé, bullir-nos una tassa de timó o de camamirla...*

Enric Valor. Temps de batuda: p.127

*Després de l'esmorzar conversaren de temes de la muntanya. Isabel s'alçà i li dugué brots de diverses plantes. Àngel la informava: açó timó, per a fer aigües bullides que curen la tos; açó sàlvia reial, que lleva el mal de cap; açó poliol, per a prendre'n després de menjar...Els parlà del seu treball, de les llargues neus de l'Aitana, dels falcons, de les àguiles que se li havien endut algun cabrit.*

Enric Valor. La idea de l'emigrant: p. 95

*- Quina flaire ! - cridà la Mila, sorpresa.*

*- Sops de pastor, ermitana - contestà En Gaietà, anant a deixar l'olla -. Un gran d'ai, un brotet de farigola, quatre gotes d'oli i que bullin. Els homes sabem pas fere gaire belles trifulques, com vosatros...*

*Però, malgrat aquelles paraules, la Milà trobà que les sopes tenien tots els gustos: a cada cullerada se sentia retornar els esperits perduts, i quan no en quedà gota al plat, ella aixecà vers l'homenet remirgolat sos ulls humits d'agraïment i plens d'una gran admiració: quina sort haver trobat allà aquella ànima bona !*

Caterina Albert i Paradís: Solitud. II Fosca . Pàg: 36

\*

*...i beurem el timonet criat en serralades,  
endolcit amb la mel de les abelles sàvies,  
borratxes de romer, en ser que el sol s'enfila  
per les roques rosades del meu Benicadell.*

Salvador Jàfer: L'Oració a la Vall

\*

*Banda allà de la Canal, estesos pels pendissos i rampants, hi havia olivets de soques esparracades; bandà açà era un roqueter sembrat de claps de garrigues i timó florit, qual flaire esventada arribava fins a dalt com puríssim alè d'àngels.*

Caterina Albert i Paradís: Solitud. I La Pujada . Pàg: 24

*Jo quedo com embriagat per una olor meravellosa, inusitada. La llenya que aquest home utilitza per a torrar les castanyes conté troncs i arrels seques de farigola i romaní. La seua ignició produeix una olor forta i ampla que s'afina en l'aire del carrer. És un perfum sec i penetrant i té - com els grans perfums - una superfície d'absorció suau. En diluir-se en el ventet nocturn, el rodal urbà en queda impregnat; la seua presència se'm transforma en una reminiscència mental - en el record d'una olor captada anys enrera en el fons d'un sot de muntanya, en la vorera d'un olivar, en el marge d'un barranc, una tarda de tardor quieta i clara.*

Josep Pla. *Les Hores: La vida opaca*.

*Angle del vent.*

*Turons suaus.*

*A la garriga,*

*timó fragant.*

*Carena incerta.*

*I un viarany*

*per on s'enfila*

*l'últim ramat.*

Jordi Pàmias i Grau. *Terra cansada: Alta Segarra*

*Lo lit volia*

*llà hon dormia,*

*flux, moll e bla,*

*egual e pla:*

*ab flôs e rama,*

*ab timiama,*

*lo perfumava.*

Jaume Roig. *Spill*, 4100

Diu Jacint Verdaguer que quan ja de la terra Jesús s'envolava, dels seus peus va brotar una *herbeta eixerida* la qual de flors es van esmaltar, i

*Des d'aquell sant dia*

*de l'Ascensió*

*tapís de Maria*

*se diu lo timó.*

*Abelleta, vola*

*per la farigola,*

*abelleta, vola*

*pel farigolar.*

Més que entenedridora la comparança que fa Virgili sobre el timonet en la *Bucòlica VII* per boca de l'arcadi cabrer Coridó:

*Nerine Galatea, thymo mihi dulcior Hyblae,*

*candidior cygnis, hedera formosior alba...*

Que en improvisada versió casolana diria:

Filla de Nereu, Galatea, més dolça per a mi que el timó de Mariola,

més blanca que els cignes, més bella que l'hedra blanca...

**483.- *Thymus serpylloides* Bory subesp. *gadorensis* (Pau) Jalas**

*Labiatae vel lamiaceae*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: timó ver ( Confrides, Abdet, Ares del Bosc, ), timó mascle ( Confrides, L'Abdet, )

Dades ecològiques: mata generalment prostrada i amb tiges procumbents, amb fulles de revers curtament pubescent. Comunitats xeroacàntiques. Al País Valencià es cria només al Territeri Diànic: Ombries d'Aitana: Forata. 1500-1550 m. Mediterrani muntà sud-occidental.

El timó mascle és el que està en Forata, no es cria en altre lloc. Va pac avall ( L'Abdet )

Dades etnobotàniques:

El timó creix per onsevol però el timó ver es fa només en Aitana, als ombrius de la font de Forata. És pla, aspatarraet. Ol que tira molt a pebrella. Bo per a les olives ( L'Abdet, Confrides, )

El timó mascle per a la cuina i per a l'herbero ( L'Abdet )

#### **484.- *Tilia platyphyllos Scopoli. [= T. officinarum Crantz ]***

*Tiliaceae*

*Tiliàcies*

Noms populars diànics: Til.ler ( Ontinyent, Xaló, ), til.lera, l'arbre; til.la, les fulles i bràcties; tiló, el fruit.

Altres noms: Tell

Dades ecològiques: Arbre eurosiberià occidental que abasta la regió mediterrània en boscos de ribera. Arbre corpulent, de capçada ampla i frondosa, que pot abastar vora 30 m d'altària. Vol fondals i congosts fluvials, obacs i llocs frescals fent companyia als aurons, avellaners, bedolls i oms de muntanya, però no li plau el fred fort ni puja més amunt de 1500 m. Cultivat en horts i jardins, parcs i avingudes.

Els graciosos til.lers de la Casa del Balcó o de Torre Vellisca de Fontanars dels Alforins, encimbellant un altet i ombrejant una antiga sénia.

El til.ler gegant del Calibet, en el mas de Porcellanes, en la ratlla dels termes de Cocentaina i Benimarfull.

Dades etnobotàniques:

Planta diürètica, antiespasmòdica, colerètica i detoxicant. És un dels vegetals més utilitzats en el territori, potser el que més, per tal d'aprofitar les seues virtuts relaxants, tranquilitzants, digestives, i depuratives. S'usen normalment les inflorescències amb les bràctees, que se solen confondre amb les fulles, per a calmar l'excitació nerviosa i per a aparellar un bon son. Sedant i apaivagadora til.la. Hom diu que activa les forces defensives del cos, d'on que convinga en els primers símptomes de refredats acompanyats de calentura. Es recomana una tisana de til.la rera els menjars quan es pateix d'acidesa d'estómag. Hi ha qui es creu a recer de l'angina de pit perquè pren de tard en tard tisanes de til.la.

Comença a florir en juny i al llarg de l'estiu madura els seus fruits. És important recollir les flors poc després que esclaten, a tot tardar als 4 dies, quan més principis actius tenen.

Cal conservar-la a recer de la pols i de la llum.

Per als "sustos". Fulles i flors ( Biar, Gandia, )

Per al nerviós. Fulles i flors ( Gandia, )

Fusta de l'arbre de la til·la per a desfer i eliminar l'àcid úric, mesclada amb fulles de sen, coa de cavall, bruc o arenària ( Gandia )

Tisana de benestar: Til·la, una miqueta, i un pessic de timonet, rabo de gat, camamirla i romer. En general agarre i pose l'aigua al foc, rente les herbes, i a continuació quan alça el bull tire les herbes dins i apague el foc i tape per a que repose una miqueta, 7 o 10 minuts ( Albaida )

Dades antropològiques:

En una til·lera i un roure anyencs, de soques veïnes i copes abraçades - *tiliae contermina quercus* -, drecats entre els turons de Frígia, es van convertir els vells amants Baucis i Filemon, ja molt ancians i malbaratats pels anys, un jorn que enraonaven i evocaven els dolços temps passats davant de l'escalinata del temple en què Zeus transformà la modesta barraca de joncs i de canyes de la marjal on habitaven, testimonis vivents de l'amor més fidel, humil i casolà. L'encisadora, meravellosa i entranyable història dels quals ens reporta Ovidi amb singular grat i una sublim mestria en el Llibre 8è de Les Transformacions, entre els versos 618 i el 724.

La til·lera és un dels símbols de la feminitat i de la mort, com apareix a la saga dels Nibelungs, on l'heroi Sigfrid era invulnerable per haver-se banyat en la calenta sang del drag Fafner, al qual havia vençut, que va mullar i enfortir tot el seu cos, tret del lloc entre els múscles, sobre el qual havia caigut una fulla de til·lera mentre es banyava en la màgica sang. Per aqueix indret serà occit més tard per decisió de Brünhild, reina d'Islàndia, que sotmetia els seus pretenents a àrdues proves, i a mans de Hagen, que l'apunyala en vinclar-se Sigfrid a beure en un rierol rera una cacera en la qual havia matat un porc senglar, un lleó, un bisó, quatre braus i un orso. Sigfrid abans de morir tomba Hagen; després, *l'home de Kriemhild cau sobre les flors*.

*los tells que el bes de l'aire fa remoure*, diu Jacint Verdaguer a *Canigó*.

#### 485.- *Torilis arvensis subsp. neglecta* [ = *T. infesta* ( L. ) Clairv. ]

*Umbelliferae vel apiaceae*

*Umbel·líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: Gospinera, gospins ( Castells de la Serrella ), cospinera, cospins ( Alcalà de la Jovada ); ferrussó ( Tàrbena ), juliverd bord ( Pedreguer ), pastanaga borda ( Otos ), la mata; gospí, cospí, ferrussó, les petites i enganxadisses llavorettes.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Herbats subnitròfils, vores de camins, carreteres, camps abandonats.

Dades etnobotàniques:

Un esment molt adient amb la gospinera el trobem en la rondalla dels quatre germans del maset de les Nou Soques del cor de les muntanyes de Penàguila, vius i bellugadissos com la coa d'una sargantana, donadors de quefer i roïns de mena:

“ Esclafamuntanyes, amb la seua maça, que dos homes no podien manejar; Arrancapins, amb el seu perpal, que pesava deu arroves; Plegallana amb el rasclat a rossegons, que feia una polseguera del dimoni, i el seu sac ple de borrellons de llana a l'esquena, i Passaponts, tot cofoi, amb la seua barba negra, que li pegava dues voltes a la cintura per no dur-la per terra i que se li omplís de llavor de calcides i cospins. Enric Valor. *Esclafamuntanyes. O.L.C. vol. II; p. 27*



#### 486.- *Trachelium caeruleum* L.

*Campanulaceae*

*Campanulàcies*

Noms populars diànics: Orogal ( Benirrama, Alcalà de la Jovada, Castelló de Rugat, )

Flor de Sant Joan ( Planes, Alcoi, )

Pastanaga morà ( Salem )

Cirerets ( Beniaia, Catamarruc, )

Altres noms: Setge blau, “hermosilla” blava, campaneta d’ortiga, traqueli.

Eixa planta per a mon pare era la flor de Sant Joan ( Planes )

Dades ecològiques: Remarcable planta vivaç eurosiberiana, proveïda d’un cep d’on trau tiges dretes més o menys ramificades, de fulles alternes ovato-triangulars i dentades, d’un verd fosc i brillant Al capdamunt de les rames trau a finals de la primavera les seues flors blau porprenç o violaci agrupades en raïms en forma d’ombrel·la i amb els característics estils ixents. L’orogal és la nimfa fetillera de les nostres fonts i una gentil companya dels caminants assedegats d’aigua i de bellesa però li plau també créixer en totes les penyes mullades i cinglons que traspuen de les obagues i ombries, i el trobarem sempre allí on hi haja calç, ombra i aigua. Abunden els orogals en les feraces i bravenques ombries de Benirrama i en tota la magestuosa i maternal ombria de la vall de Gallinera, dins la qual la cova de Moragues ocupa un lloc descollant com a mostrari d’herbes fontinals i rupícoles. Es troben orogals en l’Estret del Serpis i es bo de vore en el barranc de la Falzia d’Almiserà on festoneja el frondós i sucós brossegal que volta la pintoresca sequioleta de teules que baixa l’aigua de la font de la Finestra o de Batlamala. Dos llocs excel·lents per a admirar els orogals prosperar plens d’ufana i en abundància són els Tolls d’Ebo i el barranc de l’Encantada, especialment pels volts del solstici d’estiu quan les frescals i virginals aigües esdevenen irresistibles i el blau púrpura i perfumat dels orogals arriba al seu esplendor. Recordem els orogals dels vessants ponentins de la Penyagolosa, especialment, els que agencen el paradisiac toll del Salt de Dalt del riu Carbo.

Dades etnobotàniques:

Els ullets, les fulles tendres i les arrels d’esta planta són una saborosa verdura que pot menjar-se crua en amanida.

Els cirerets són verdura ( Beniaia ).

Això s’ho mengen; hi ha qui el fa de verdura ( Alcalà de la Jovada ).

Es cria en marges de frescor. Bona per a menjar i bullir ( Benirrama ).

Verdura com la cama-roja i els llicsons; bullida o tendra en ensalà ( Benirrama ).

La fulla d’orogal aplicà damunt de tocats i ferides, i enrotllà, i cura ( Castelló de Rugat )

L’emplaste de fulles picades s’ha fet servir a Dúrcal - Granada -, com a emol·lients per a drenar floroncos ( M.Reyes González-Tejero, 1989 )

#### 487.- *Tribulus terrestris* L.

*Zigofillaceae*

*Zigofil·làcies*

Noms populars diànics: Revetó, revetons ( Oliva ).

Talons ( Murla ).

Queixals de uela ( Forna ).

Cigronera ( Pedreguer )

Revetons, perquè reveteja la vora de la senda o del camí.

Altres noms: Punxa-rodes, punxa-claus; obreüll, punxa-rabiosa, gata-rabiosa, gatets, espins, claus de gos, tríbol.

Andrés Laguna al text del tríbol de *La Matèria Mèdica* de Dioscòrides fa aquest comentari: *Prengueren nom del tríbol, segons diuen, les tribulacions humanes, i així, anomenem atribolats aquells hòmens que per totes parts són perseguits.*

Dades ecològiques: Cosmopolita. Teròfit reptant, heliòfil i nitròfil. Bonica herba anual repent, amb nombroses tiges escampades ran de terra que poden amidar de dos o tres pams de llargues, més o menys pilosa, fins a prendre de vegades un aspecte blanquinós, de precioses fulletes compostes i floretes grogues, pedunculades, naixent de les axil·les de fulles, i solitàries, que comencen a esclatar a les acaballes de la primavera per a granar al ple i sobretot a les darreries de l'estiu. Allò més remarcable d'esta joliva herbeta, a més dels preciosos encaixos i enjoiades sanefes que escampa ran de terra, són els fruits esquizocàrpics formats per cinc carpels endurits, rugosos, cadascú amb dues espines laterals llargues i altres més curtes. Herbeta pròpia de voreta camí o de senda, de bancals xafigats i calcigats, camps fressats o perduts, formant herbats ruderals i hipernitrofil, en les contrades marítimes i sobre l'estatge montà. *Ruderali-Secalieta*.

La família de les zigofilàcies està formada per unes 250 espècies esteses per països càlids ( tropicals, subtropicals i temperats ), les quals estan adaptades a terres eixutes i salines. Tenen les fulles oposades i compostes, amb estípules de vegades transformades en espines, i les flors, en general són tetràmeres o pentàmeres. A les terres diàniques només es crien quatre espècies: els talons; les tavelles ( *Zygophyllum fabago* L. ), que recordem pels volts de l'estació de trens de Sacs, ombrejada de moreres; el ramós i punxós, preciós i prostrat roser de camp ( *Fagonia cretica* ), que orna els penyals d'Ifach i del Benacantil: i la màgica ruda borda o hàrmala ( *Peganum harmala* L. ), que un dia de juny vam conèixer en els erms del castell de Biar.

La cigronera és herba d'ermetat, d'erm, de tros que no es treballa, també es fa als sequers o a les vores de la via del tren ( Pedreguer )

S'escampa per terra, fa unes floretes groguetes i unes " caparretes " que punxen molt, són molt perilloses per a les rodes, punxa les rodes de les bicicletes i amotos ( Forna )

Eixa brossa punxa les rodes de les bicicletes, forada les cobertes i tot. Les llavors ( Pedreguer )

Dades etnobotàniques:

Tassetes de quixals de uela per al rinyó, bona per a les pedres. A tot beure ( Forna )

Tot i els saponòsids esteroidics de la part aèria, sobretot de les summitats florides, que a certes dosificacions poden causar una perillosa fotosensibilitat i fins hemòlisis per via interna, aquesta planta, especialment les punxants llavors, s'ha fet servir popularment per via interna com a diürètica, analgèsica i antiespasmòdica en el tractament dels còlics nefrítics i hepàtics, a fi de desfer i facilitar l'expulsió de les pedres renals i biliars; i per via externa se n'ha fet ús com a detersiva i astringent.

Planta ja emprada en l'antiga Índia com tònic per al rejuveniment i molt utilitzada encara popularment a diversos països mediterranis. A Marroc i Egipte els fruits s'han gastat com a tònic en casos d'espermatorrea, neurastènia i vertígens, i a Xipre com a afrodisíac.

Actualment troben els tríbols en les modernes herboristeries recomanat per a augmentar l'espermatogènesi, la manca d'impuls sexual o de la massa muscular; assegurant que pot augmentar la producció de l'hormona testosterona gràcies a l'activació de la secreció d'estradiol. Se'n dona 750mg / dia preses durant el dinar. No s'han descrit efectes secundaris.

Caldria, doncs, fer les anàlisis i estudis farmacològics i mèdics adients per tal de trobar el marge terapèutic de les seues indicacions, a fi de potenciar els efectes beneficiosos i esquivar els efectes no desitjats.

#### **488.- *Trifolium pratense* L.**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Llegumonoses o fabàcies*

Noms populars diànics: trévol, trébol, en general, trebolera ( Beniopa, ) trévol roig.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Praderies humides, caixers de riu, prats marjalencs, joncars... del nivell de la mar fins als 2400 m. Des del Territori Diànic als Pirineus.

#### **489.- *Trifolium repens* L.**

Noms populars diànics: Trévol blanc, trevolera, trebolera ( Beniopa, ). Tots dos es tenen pel mateix trevol. A Piles diuen trébol escampat.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Praderies humides, caixers de riu, prats marjalencs, joncars... del nivell de la mar fins als 2400 m. Des del Territori Diànic als Pirineus.

Dades etnobotàniques:

Banys oculars.

Incloem aquestes espècies, per la seua abundància i bellesa, tot i la confusió que alguns llauradors tenen amb la *Medicago orbicularis* i altres germanes o amb alguns *Melilotus*. De fet pensem que els usos donats corresponen més a aquestes darreres espècies que als *Trifolium*. S'hi vol donar entenent, les moltes comprovacions que s'han de fer, a voltes, per tal de traure una poca d'aigua clara.

L'ús popular més comú és el de farratge:

Trebol. Mos barallàvem per a segar- lo per als animals ( Bellreguard )

El trébol verd se'l mengen els animals; i sec sec se'l beuen, els encanta ( Pedreguer )

Molt bo per als animals, el trébol escampat; l'altre, el trébol alt o del blat és més calent, i el donàvem als animals molt poquet ( Piles )

Dades antropològiques:

Olwen, la de la senda blanca, la filla del gegant Hawthorn, tenia el cabell ros com la flor de la ginesta, els dits pàl·lids com les anèmones del bosc, les galtes rosades i de les emprempes dels seus peus brotava el trèvol blanc. El trèvol blanc per a mostrar que era l'aspecte estival de l'antiga Dea Triple.

Homer l'anomenava loto i deia que era un bon pinso per als cavalls.

L'eguassera Esparta:

“ a Ítaca, de cavalls, no en duré: val més que te'ls deixe

ací per a ornament; car tu ets senyor d'una plana

vasta, en la qual hi ha trèbol en abundància...

Homer. Odissea. Cant IV: A Esparta; v: 600-603.

...després passà la llarga i fresca collada que separava el meu regne del regne que hi havia a migjorn; allà atipà cavall i be d'alfals silvestre i d'un trèvol bledà que entapissava el sòl de terra, i omplí dues cantimplores de l'aigua d'un rialler fontinyol.

Enric Valor. *L'amor de les tres taronges*. O.L.C. vol II. p. 135

#### 490.- *Triticum aestivum* L. [= *T. sativum* Lam.; *T. vulgare* Host ]

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: Blat; forment ( del llatí, *frumentum* ), la planta i el gra, a tot el territori; farina de blat o de forment, farina, el gra mòlt. Segó, el conjunt de pericarpis, embolcalls o corfes del gra.

A Agres entenen per forment només el blat guisat.

Regata és la línia de grans d'una espiga de blat o d'altra gramínia.

Una parva és una estesa de garbes de blat disposades a l'era per a batre-les.

Fer una parva de blat és escampar-lo en l'era i batre-ho en el ringlò o rungló per a que s'espolve el gra, i després en una forca d'esventar separar la palla del gra. També podien fer-se parves d'espígol o d'herba mora i aleshores s'utilitzava una forca ampla per a separar el fullam i les tiges de la flor i la grana. N'hi havien ringlons redons que deixaven la palla fineta i els ringlons de cantos per a trencar la palla i fer-la més mengívola per a l'animal.

La trilla era una post amb llengüetes de pedra de foc per a tallar la palla ( Agres )

Les diverses varietats de blat tenen noms propis, alguns compartits amb la resta de les parles del País i de vegades exclusius d'una rodalia. N'hi ha blats arestats, amb arestes curtes i, a voltes, molt llargues; i n'hi ha sense arestes.

“ Els tipus de blat més coneguts són aquells que s'anomenen *rojal*, que és el millor, però és més delicat; el *pelut*, que és el segon en qualitat; el *tartó* o *assolacambres*, el de gra més gros, i el *tarbener*, d'espiga curta, molt productiu, però que es desgrana fàcilment.”

Bernat Capó. *Costumari Valencià / Coses de poble*. Temps de sembra; p: 210

Beniflà:

*Ventana*: Altària normal. Tenia prou arista. Espiga i gra rogenquet.

*Notancantes*: Blat curtet. Gra més blanc. Poca arista o res. Si no el segaves a temps s'espolsava el gra.

*Candeal*: No tenia arista o molt xicotiua. El gra més blanquet.

*Solacambres*: El més gros i més fluix, tirant més a la dacsà. Blat alt, espiga curta i grossa, gra molt gros, el més cundidor. El *fartó* és el mateix.

*Royal*: Granet roig. Alt.

Com més blats mesclaves era millor la farina.

La Font d'En Carròs:

*Fartó o assolacambres*: Espiga gran. Feia molts quilos, però un pa tellós, dur.

*Notancantes*: Perquè s'espolsava tot si no el segaven a l'hora. El més primerenc. Gra menut, roget. Feia bon panet.

*Ventana*: Roget. Bon pa. Collita d'enmig, ni primerenc ni tardà.

Forna:

*Royal*: espigues llargues i negres. Molt bona farina.

'*Solacambres*: gra un poquet més grandet.

*Ventana* / " *Centeno* " .

Oliva:

*Blat roget*: Poca aresta i no tan alt. Blat de tota la vida. S'espolsava molt, l'havies de portar a casa de nit per a que no s'espolsara ( el gra ). Molt bona farina.

*Ventana*: Sempre l'he conegut.

*Solacambres*: Altíssim, espigues grosses i arestes llargues.

*Ordi*: Per als animals. També feien pa, un pa negre, en aquells anys de la guerra.

*Centeno*: Se'n feia poc. Farratge.

Pedreguer:

*Royal*: El millor blat que 'ha. S'empalla molt i fa les arestes més llargues.

*Solacambres*.

*Gateta*: Poqueta aresta i espigueta menudeta.

*Fartó*: fa uns grans que se n'ixen de l'espiga. *Candeal*

Benialí:

*Roig*: té aresta.

'*Solacambres*: gra més gros.

Alcalà de la Jovada:

'*Solacambres*: gra blanc i més gros. Més eixut i ressec. Fa més farina però és més roin. Es mesclava amb el rojal i ixia una farina millor.

*Royal o del terreno*: té més magre. Més humid. Gra de cor rojós. Bon pa.

*Ventana*: portat en guerra de l'estranger. No fa aresta. Gra blanet. Farina candeal, la millor.

*Blat russet*: xicotet i molt bo. No feia palla, que era tan necessària.

Almiserà:

*Llevant*: el més primerenc. / *Royal*: punxa o resta rogenqueta. Molt bo per a fer farina.

*Fartó*: feia quilos però no valia res la farina. / *Amorós*: espiga de punxa negra.

*Ventana*: Molt bona farina.

Castelló de Rugat:

*Fartó*: redonet i curt i més blanc, el de gra més gran, el que més farina feia. La majoria d'ací el feien. / *Candeal*

Quatretonda de la Vall d'Albaida:

*Fartó*: El de tota la vida. Espiga grossa, doble com una trena de dona. Aristes llargues i fosques.

*Americà*: Espigueta menuda i sense arista i poca pallorfa. Palla fineta. No tan alt.

Benillup:

Solacambres / Tresmesí. Més fi. / Candeal. Bo.

Ares del Bosc:

*Tremesí*: el més primerenc. Molt bo. El millor que hi havia. Molt poquiua aresta.

*Amorós*: Boníssim.

'*Solacambres*: més bord, més roïn. Espiga amb més aresta, més aspra i negra.

El Castell de Guadalest:

Solacambres / Trobat / Tresmesí

L'Abdet:

*Trobat*: Per a fer quilos. Té aresta.

*Xamorro*: No té aresta. No feia tanta farina però era millor.

Alcoi. Benimarfull:

*Solacambres*: Aresta. Molts quilos i qualitat poca. La mesclaven.

*Florència*: Nonés fea un espigonet sense aresta.

Agres:

*Fartó* o '*Solacambres*. Molta aresta. A soles el pa no valia res.

*Tremesí* o *ardito*. S'avançava molt. Sense arestes. Gra un poquet més xicotet.

Ontinyent:

*Fartó*: El més atractiu, alt i gran. Espiga més gran. Gra més gros. Més aresta. Arribava a bolcar-se del pes de l'espiga. Farina fluixa.

*Florència*

La Pobla del Duc:

Blanquet. Molt primerenc. Més baixet. No feia arista. Bo, el millor / Solacambres o fartó / Florence. Poca arista

Otos:

*Amorós*: mata baixoteta, xicoteta; gra gros; poquiua arista. És el més vell, el del terreny, un blat molt bo.

*Solacambres / Fartó*: és més gros encara que el solacambres, i com este fa una farina roïn, només per a fer quilos.

*Ardito*: Blat primerenc, xicotiu però boníssim. Fa la millor farina. El tenien que segar prompte perquè s'espolsava soles.

*Tremesí. Ventana.*

Lliria:

*Forment* o blat normal

*Xeixa* o candeal

*Blat de moro*, el més pobre.

Aín:

*Tresmesí*: El més primerenc i baixet. Farina de qualitat.

*Masseta*: No feia bona farina però en feia molta. Fartó.

*Xeixa*: Tardà. Bon blat.

*Xamorro*,

*Mare*: xaparret.

El *tissó* era el blat negre a causa . Eixe blat pesava menys que el normal. Per a descontaminar-lo es passava el blat abans de sembrar-lo per aigua de sulfat de coure en pedra. En un dibrell grandot, amb mig poal d'aigua verda i ho banyaves tot. Es secava i a l'endemà a sembrar ( Bellreguard, Beniflà )

Dades ecològiques: Eurasiàtica occidental. Cultivada des de molt antic, es tracta d'una de les primeres plantes ensinistrades i conreades pels hòmens; difosa per l'home per tot el planeta; naturalitzada.

El blat el sembràvem en un forcat. Fea una ratlla i per allí tiràvem el gra, i al tornar la mateixa terra que fea el forcat tapava el gra que havies sembrat. Quan ja t'havies sembrat tot el bancal aleshores pillaves una aplanadora, una taula de fusta en dos anelles i l'anganxaven a l'animal, i anava un darrere, damunt, i ho deixava tot planet; i tapaves tot el granet que havies tirat ( Cocentaina )

Dades etnobotàniques:

De primer, el pa és un aliment essencial, bàsic, fonamental.

*Qui té oli i blat, està ric i no ho sap.*

*Més bo o més bona que el pa de blat*, diu la saviesa popular.

*Oh, lluent gra de blat:*

*vida i força infon !*

*Ets la cosa més sagrada*

*que hi ha en lo món.*

Usos medicinals:

Pegats de farina escaldà amb vi. Bullir un poc de vi. Escaldar un grapaet de farina i afegir un xorret de vi sobre la farina escaldà. Pastar i posar sobre una unglà inflamà o en les bambolles (Alcalà de la Jovada).

Posar vi negre al foc en una cassola, només bullir afegir farina de blat per a escaldar, després afegir una miqueta d'oli; se'n fa una pasteta per a fer pegats per a ferides, ungles endanyades o blaüres (Beniaia).

Emplastres de blat bullit per a les llagues de mala circulació de les persones majors ( Gandia )

Per a fer baixar la regla s'agarrava pa arremullat en llet i un pessic de sucre i es posava com una cataplasma en la boca de l'estómac, de matí a migdia, fins que es quedava aixuta la molla, i de nit altra volta, i es repetia fins que li baixava, *hasta que va ser dona* ( Albaida )

*Grinyons* o *blat picat* amb la maça de picar espart, dins un morter amb dos passaes d'aigua, i cuit com un potatge ( Benimaurell ).

*Mentirons* o *blat picat*: ho posavem a remulla. Ho picavem un poquet amb un morter per a traure-li la pelleta ( Benimarfull )

Hom calfava segó i el posava dins d'una coixinera per a donar calor al cos, en cas de dolors articulars, migranyes o en els encatarraments ( Bellreguard, Pego, )

Amplastre de segó de blat o coixinera de segó, calent i estampat al pit en constipats ( Alfafara )

Empastre de segó amb una caboteta de cascall per al " cascata " ( Beniopa )

Bafs de segó de blat directes al cul, dos quilos segó amb una o dues cullerades d'oli d'oliva, per a l'almorrana.

El segó com a laxant, incorporant-lo al menjar diari, en la llet, en el iogurt, en l'ensalada o en sopes ( Gandia )

El segó, a més, era un pinso molt estimat per a nodrir l'aviram, porcs i cavalleries.

L'*escaldat* de segó per a les gallines o el *beuratge* dels porcs, eren un dels " plats " més nutritius, abellidors i selectes dels habitants del corral. També hi havia persones i hi ha encara que es posaven segó a la llet per a desdejunar o berenar.

La palla servia per a fer recers i barraques per a protegir del vent i les gelades els planters i els solcs de tomacar, pebrar i altres hortalisses; i també es donava als animals que se la menjaven de molt bon grat, sola o més sovint acompanyada de garrofes, alfals o d'altres herbes; i també es gastava molt per a tirar a la quadra com eixut del fem. Cal remarcar, a més, el color tan bonic de la palla.

La palla no es perdia gens, a aixabigons la portaven tots a casa. Palla se'n gastava molta, per a menjar els animals mesclà en herba alfals o herba mora, per a eixuts, i la palla sencera per a fer recers, encara que hi havia qui els feia de juncs ( Agres )



Ventalls de canya de blat, de ventar el carbó, del fogueret de carbó de tota la vida ( Cocentaina )

Dades antropològiques:

*Al juny la corbella al puny* ( La Pobla del Duc )

*Pel juliol les garbes al sol*, diu el refrany popular per a assenyalar el temps de la sega.

*A juliol, mules a l'era i bous al sol.*

*El que no bat a juliol no bat quan vol* ( La Pobla del Duc ), per les tronaes d'agost.

*Entre Sant Jaume i la Malena, no tires parva a l'era.*

*Multa adeo gelida melius se nocte dedere,*

*aut cum sole nouo terras inrorat Eous.*

*Nocte leues melius stipulae, nocte arida prata*

*tondentur; noctis lentus non deficit umor. [ ... ].*

*At rubicunda Ceres medio succiditur aestu*

*et medio tostas aestu terit area fruges.*

*Nudus ara, sere nudus.*

Molts treballs, a més, es fan millor a la frescor de la nit

o quan l'Estel del matí, a sol ixent, amera les terres de rosada.

De nit se seguen millor les tiges lleugeres; de nit, les praderes seques;

durant les nits no manca la humitat que estova les plantes. [...].

*Però la cabellera daurada de Ceres es talla al mig de les calors, al mig de les calors l'era bat les garbes torrades pel sol.* Nu llaura, sembra nu.

Virgili Maró. Geòrgiques I; v: 287- 290 / 297-9

No són poques, evidentment, les sentides i evocadores cançons de batre referides al blat:

*Trilla, trilla rossinet*

*que la parva ja està seca*

*i si no apreta la calor*

*a la nit no està seca*

Cançó de Batre de Llíria

\*

*Anem a batre,*

*arre que arre muletetes*

*anem a batre,*

*que les muletetes són meues*

*i el blat d'un altre.*

*Arre que arre muletetes*

*anem a batre.*

Cançó de Batre d'Alfafara

*Omplim el serró de pa*

*si vols que et guarde les cabres*

*que les figues ja s'acaben*

*i raïm ja no n'hi ha.*

Malaguenya de Barxeta

Per a nosaltres els mediterranis el pa és l'aliment per excel·lència; i per això, per l'ús secular i l'estima que se li ha professat, s'ha carregat de significacions i símbols.

*Com el pa, noble,*

*com el noble pa d'horta.*

*De ràpida farina*

*que ràpidament puja*

*amb una antiga pena.*

V.A. Estellés. Mural del País Valencià: Cançó del Dia i de les Muntanyes.

*El veritable pa té alegria. Té el tast de terra i la llum del sol. I és de tots !*

Miguel Torga: *Cant lliure de l'Orfeu rebel* ( 96 )

Dites i expressions tan populars com aquestes avalen l'estima:

*No digues blat que no estiga en el sac i ben lligat.*

*De forment ni un gra.*

*Anar al gra.*

Si enorme, excepcional és la seua dimensió gastronòmica, nomenys ho és la simbòlica. Símbol de divinitat. El pa ultrapassa de molt la seua realitat material.

Aquell pa que cada matí i cada vespre li portaven els corbs a Elies quan vivia amagat al torrent de Querit, a l'altra banda del Jordà.

Primer Llibre dels Reis. 17: 2-5

I aquell altre pa cuit al caliu que es va trobar Elies al seu capçal amb una gerreta d'aigua quan un àngel el va despertar mentre, en ple desert, davall d'una ginestera solitària dormia la gran cansera que va endurar fugint de l'ira de Jezabel. *I amb la força d'aquell nodriment caminà quaranta dies i quaranta nits fins a la muntanya de l'Horeb, a la cova on havia estat Moisès.*

Primer Llibre dels Reis. 19: 1-13

Com en qualsevol ofici o afició n'hi ha un lèxic, un món de paraules i girs, al voltant de la farina i el pa. Pel que fa a la parla del pastar el pa, cal esmentar: el *sedàs* o garbell per a cendre la farina; la *cernedora*, o parell de varetes o llistonets de fusta que es recolzaven sobre el llibrell per a facilitar el sacseig rítmic del sedàs i poder cendre la farina; el *llibrell* ( Almoines, Oliva, Gata, ) o “ dibrell “ ( Bellreguard ) de pastar, de test o fang, amb esmalt per dins, sense anses, exclusiu per a fer pa; la *post* de fusta; *el manil* o *mandil* de virolada pelfa; la *flassà* de cotó, si feia molt de fred; *el drap* de tela de llençol sobre el qual es posaven els pans acabats de fényer; *les tavelles* o plec o “ cavallons “ que es feien en la tela del drap entre els pans, a fi de mantindre'ls separats i que no s'apeguen o es *besen* en cuire'ls; i que en el forn li servien al forner per a traure

els pans de la post i posar-los en el forn, bo i fent un ràpid i hàbil estirament de la tela; *el senyal* que es posava en cada pa, particular per a cada dona o casa. Ocasionalment podia utilitzar-se *la capçana* per als transport del pa al forn; però era més utilitzada per al transport de la bugada i dels cànsters.

Una muntó de cases, pel regular, pastaven cada dos o tres dies per setmana. Els ingredients indispensables eren: la farina, el llevat o rent, l'aigua i la sal, aquesta molt poquet. El rent era per a que *trumfara* ( Bellreguard ) o *estufara* ( Gata ) la farina. Totes les cases tenien rent, i en cas de perdre'l, se l'ampraven. *El rent* ( Bellreguard, Gata, Altea, ), *llevat* ( Bellreguard, Almoines, ) o *lleudo* ( Biar ) es llevava al final de la massa de cada pastada, un tros o bocí, i es guardava en una casoleta de test tapà en un platet per a que es fera agre, per a que es fera bo i poder pastar un altre dia. Quan a l'endemà s'havia de pastar de nou, per la banda de nit, la mestressa de casa acudia a *refer el llevat*, és a dir, a observar-lo per si estava massa agre o clavillat, aleshores, hi afegia una mica de farina i ho repastava. *Pastar i fènyer*. Primer es pasta i després es feny. Pastar és amassar en el llibrell de test, amb els dos punys, la mescla de la farina, la sal, el rent desfet i l'aigua, girant i girant la massa fins a aconseguir una massa bona, fina. Fènyer és modelar els pans, donar-li forma a cada pa individualment, separant-ne un cantell o bocí de la massa pastada fins al punt òptim, amb el qual es farà un pa. Després que està ben pastaet, talles i ve la fenyuda, fènyer el pa per a posar-lo a la posteta.

Hi ha una picant endevinalla, que hem escoltat a Almoines i altres pobles saforencs, referent al fet de tapar o abrigallar la pasta del pa amb un llenç i el mandil, que diu: *Una cosa sense òs ni espina, que baix del llençol s'empina*.

Com abans la majoria de dones pastaven el pa aponades, tocant al temps que calia per pastar la massa de farina i aigua, solia dir-se: *Quan tingues el cul suat ja està bo el pastat* ( Almoines )

*Fer-se el pa oliva* o dir que *el pa ha fet oliva* o *que fa oliva* era quan posaven al forn el pa quan encara no estava bo, i es clavillava i feia bonyets en el forn perquè la pasta estava ( Bellreguard, Almoines, )

Pa aüllat o estovat ( Bellreguard ); tou i bo ( Benissivà ). Pa üllat o coca ullà (Benissivà )

Es diu *pa enllibit* a aquell pa que s'ha encollit, " apretat " o mollenc, semat, al pa passat sense arribar a fer-se malbé del tot, a florir-se o podrir-se.

El pa es fa *estantís* quan es té alçat massa dies, tant que floreix i està per a tirar.

*Pa correjonós*.

*Desengrunar* el pa es fer-lo engrunes, desfer-lo. El pa es desengruna quan té molts dies, si més no, el pa d'antany, el d'ara es fa ràpidament dur com una pedra, sense desengrunar-se ( Bellreguard ). *Desgrunar* ( Castelló de Rugat )

Pa de casa. Pa blanc. Pa negre o moreno o de segó.

Pa torrat: unes llesques de pa torrat.

Una llesca de pa. Una punteta de pa. Un cantell de pa. Un rosegó de pa. Un crostó de pa.

*Els dons treballats de Ceres ( VARIETATS de Pasta de Pa i de Farina ):*

Coca semiesfèrica, de molla molt tova, feta amb farina de blat, ous, oli d'olives, sucre, rent i aigua.

MONA ( Bellreguard, Miramar, Pego, Simat, Quatretonda de la Vall d'Albaida, Ontinyent, Benissa, Guardamar, L'Alcúdia, Massalavés, ). Pa-de-mona ( Pego )  
PANOU ( Gandia, El Real de Gandia, Xeraco, Algemesí, ). Contracció de pa-amb-ou.  
PA d'OU ( Sueca )  
MONA de PANCREMAT ( Xàbia ). PACREMAT ( Xàbia, Callosa d'En Sarrià, Vilamarxant, )  
PA-SOCARRAT ( Gata ), PA-SUCARRAT ( Callosa d'En Sarrià, La Font de la Figuera, Aiello de Malferit, )  
COCA BOVA ( Xeraco, Pego, Pedreguer, Benimeli, Parcent, Murla, Ebo, Planes, Alcoi, Cocentaina, )

TONYA ( Altea, La Vilajoiosa, Benidorm, Polop, Castalla, Bocairent, Beneixama, Tavernes de la Vallidigna, )  
A Ibi diuen tonya a la coca dolça que porta matafaluga o llavorettes d'anís.  
FOGASSA ( Biar, Bunyol, ). A Biar la fan afegint "creïlla bullia" desfeta a la massa de la farina. Fogasseta ( Elx, Santa Pola, Bunyol )  
FORNÀS ( Lliria )  
COCA d'AIRE ( Alzira )  
PA-d'AIRE ( Alberic )  
PANOET de Benimeli. Eren menuts, de la mateixa pasta i forma que la coca bova. Els feen a festes.

MONA o MONA de PASQUA ( Bellreguard, Pego, Quatretonda de la Vall d'Albaida, Bocairent, Ontinyent, ), mona ( Alcoi, Ebo, Pedreguer, Gandia, Planes, ): Mona, coca bova o tonya que porta ou. La MONA de PASQUA es fa amb la mateixa pasta que la tonya però amb l'ou ( Bocairent )  
A Callosa d'En Sarrià diuen *mona* a la que té forma planeta i redona i *berlina* a una allargada amb crema dins.  
MONA de PASQUA amb ou i anissets ( Vilamarxant )

Els dies de Pasqua que anàvem a berenar la mona, a l'hora de menjar-nos-la se solia recitar prèviament aquesta cantarella, prenent l'ou en la mà amb el gest de persignar-se:  
*Ací em pica, ací em cou,*  
*ací trenque la mona*  
*i ací em menje l'ou* ( Bellreguard )

REGANYÀ. La mateixa pasta que el panou, però xafà i afegint-li ametles, panses i anous per damunt ( Gandia ). La mateixa pasta que la mona amb pansetes, anmenles, nous, i para més plana ( Miramar )  
REGANYÀ de PANSES i ANOUS ( Vilamarxant )  
COFAFA. Pasta de pasucarrat més anous, panses, corfa de llima i canella.. Era el berenar de Tots Sants. Anavem a berenar la cofafa al cementeri ( Aiello de Malferit )  
FOGASSA, com la reganyà de Gandia amb anous i panses. Es cosa de Tots Sants però ara es fa durant tot l'any ( Ontinyent )  
FOGASSA de TOTS SANTS. Pasta de mona mesclada amb carabassa ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

TONYA: pa pla amb ametla crua damunt, cuita al forn. El dia que es menja la tonya és el de la festa de la Verge del Fonament. El 9 de setembre, el dia de les Verges Desaparegudes, se'n van a menjar la tonya a Benissanó ( Lliria )

FOGASSES de TOTS SANTS a Xàtiva fetes de farina, carabassa i anous.

ALMOIXÀVENES de Carnestoltes a Xàtiva fetes de farina, ous, sagí de porc. Oli, sucre i canella.

MONJÀVENA

Sort de bunyol fet amb pasta de farina, aigua, oli i ous, cuit al forn, i una volta cuit se li tira per damunt uns pessics de sucre en pols.

Coca dolça que es cou en una llanda rectangular i porta, a més de la farina de blat, ous, sucre, un gotet d'oli d'olives, llet, llimonades, corfa de llima, amb sucre i canella per damunt:

COCA de MIDA ( Bellreguard, Quatretonda de la Vall d'Albaida )

COCA MARIA ( Pedreguer, Gata, Benimeli, )

COCA MORENA ( Tavernes de la Vall d'Albaida, Simat ). Amb oli, farina, ou i canella.

COCA de LLANDA ( Xeraco, Bocairent, Quatretonda de la Vall d'Albaida )

COCA en LLANDA

COCA de CANONGE. Coca de llanda amb canella, sucre i corfa de llima ( Cocentaina )

COCA de MALENETA ( Ontinyent )

COCA ESCUPELLÀ ( Quatretonda de la Vall d'Albaida ), dolça.

COCA BOVA amb canella, sucre i corfa de llima ( Beneixama )

COCA d'herbes o tomaca al forn.

COCA de la MIDA ( Gata ) / COCA TAPÀ ( Gata ).

*En el barranc de l'Assut*

*a ta mare l'han vista*

*menjant-se una coca*

*que li xorrava el suc.*

PASTISSOS o PASTISSETS d'herbes ( Bellreguard, Simat, Quatretonda de la Vall d'Albaida, Ontinyent, ) o de verdura ( Xeraco, )

COCOT i sobretot COCOTET ( Alcoi, Cocentaina, Alcoceret de Planes, ). Cocotets o coquets de verdura, roselles, cama-roges, fenoll i llicsons ( Alcoceret de Planes, ).

COCOT ( Lliria ): pastisset salat amb tomaca, etc, empanadilla.

BOLLO o bollet ( Jesús Pobre, Pedreguer, Xaló, ). Els bollos de pésols de Xaló, de pasta de la mida, que solen fer-se amb farina, oli, aigua i ous, i ben farcits de pésols, ceba i una mica de sobrassada. Bollo a Murla és un minxo de dacsa.

AMPANADETA ( Bocairent ) al pastisset salat.

Pastisset de Nadal o de moniato. Coquetes escaldades. Coca de ceba o tomaca. Bollet de pasta escaldà. Redons com les coquetes de verdures, anxoves o salaüra ( Benimeli )

COCA de dacsa ( Bellreguard, Pedreguer, Gata, )

MINXOS. Minxos de farina escaldà amb melva, anxova o tomaca de casa en conserva ( Fageca )

COQUES de TALL: Coca salà redona amb sardina o botifarra o pernil ( Simat )

COCA de CREÏLLA. Poden posar una sardina salà damunt ( Beneixama )

PASTISSET - dolç - ( Pedreguer, ), únicament quan és dolç.  
PASTISSET de NADAL ( Bellreguard, Quatretonda de la Vall d'Albaida, )  
PASTISSET de MONIATO ( Bellreguard, Simat, Bocairent, )  
PASTISSET de MEL:LA o d'ANÍS o AUAIARDENT ( Gata )  
PASTISSET de les MONGES ( Bocairent )

MALLORCA ( Bellreguard, Xeraco, )  
ENSAIMÀ ( Bellreguard, Quatretonda de la Vall d'Albaida, Ontinyent, )  
BAMBA ( Pedreguer, Gata, Castells de la Serrella, Bocairent, Aiello de Malferit, )  
BAMBA és de pasta de pa-sucarrat, però llargueta (Aiello de Malferit, ); és de pasta de tonya però com un panet ( Beneixama )  
BAMBA: Sort de panet en forma de mallorca de pasta de coca bova o tonya, bo per a desdejunar ( Beneixama, Castells, )  
Bamba o panet de pasta de mona amb sucre per damunt ( L'Alcúdia, Carcaixent )

PANELLET. Panellet de Sant Blai: coqueta redona, salà amb llavorettes ( Bocairent )  
CASPELL, diuen a Benissa a una sort de coquetes redones com les de dacsà però fetes de pasta de rosquilleta mesclada amb llavorettes de botifaluga.

ROSEGÓ ( Bellreguard, Beniatjar, ); CARQUINYOL ( Bellreguard, València, ),  
CARCANYOL ( Planes, Cocentaina, ); RONYOSA ( Gata )

PAMBENET. La mateixa pasta que la mona o el pa-socarrat, posant-li llavorettes d'aniset per damunt ( Bellreguard ) i, a més, pinyonets ( Callosa d'En Sarrià, ).  
PAMBENET de Sant Antoni, amb pasta d'oli ( Xeraco )

PABENEÏT ( Ontinyent )

PA de SANT BLAI o de LLAVORETES ( Vilamarxant )

A Ibi diuen TONYA a la coca dolça que porta matafaluga o llavorettes d'anís.

El SERVATXO és un dolç de Tavernes de la Vall d'Albaida, propi de Pasqua, que es fa amb la mateixa pasta de la tonya donant-li la forma d'un servatxo, amb anissets per damunt i un ou a la boca.

La CORRIOLA, a Cocentaina, és una sort de pa redonet, obert pel mig, com una rosca, d'un pam i mig d'ample; és el pa especial que el dia de la Puríssima o Immaculada la gent del poble porta per a pujar en romiatge a l'ermita de Santa Bàrbara i berenar amb sobrassà o llonganissa roja.

La Tallà de Sant Antoni ( Bocairent )

La Fogassa de Bocairent: Feta amb pasta de tonya, però planeta, amb almeles, anous i sucre per damunt ( Bocairent )

ROTLLET d'anís o auaiardent i de taronja ( Gata )

BESCUIT / TORTÀ / BRAÇ de GITANO ( Gata, Bellreguard, )

PERUANA

Feta amb pasta de mel.la mòlta, cabell d'àngel i fruita confitè. És un dolç de Nadal (Gata)

*Quants ne cria la farina i ella fina que fina.*

*Ser més bo que el pa o ser un tros de pa.*

*Terra negra fa bon blat, i la blanca mig fallat.*

*Migjorn, el pa en el forn.*

*De l'aigua d'octubre i el sol de maig naix el blat.*

*Desembre nevat, bon any per al blat.*

*Any de peres, mal pa les eres.*

*Bon batre, mal hivern.*

*Any gelat, any de blat.*

*Any de blat, el riu eixut i el camí banyat.*

*( Al setembre ) Al novembre qui tinga blat que sembre o a sant Andreu si no heu sembrat sembreu diuen els refranys populars pel que fa a la sembra del blat o al període escaient per a llaurar i tirar la llavors de blat als solcs.*

El blat es sembra el primer dia de novembre, a Tots Sants, i pot fer-se també fins a primer de giner; i es segava de juny a juliol ( Agres )

S'escau esmentar la bella descripció que Enric Valor fa de les feines de la sembra del blat just en els bancals de Les Planisses, dins les corprenedores *Contalles de la Boira*:

*La terra del bancal era fina i fosca, de gran proporció d'humus fertilíssim; prèviament havia estat aplanada per la taula, i el bancal apareixia ras com un caminal arenat de parc. Davant, anava Vicent obrint el solc; la rella s'afonava sense esforç i quasi sense fressa. Darrere, amb singular perícia, Roseta hi deixava caure un raig uniforme de grans de blat, de la seua mà quasi closa; per fi unes passes darrere tots, llaurava Pere exactament per damunt les carenes que formaven els solcs oberts pel fill, i així hi colgava la llavor. Era una tasca humil, senzilla en aparença, però no em cansava de mirar-la. Allò era la veritat del treball sobre la veritat de la mare terra; una tècnica que es repetia amb èxit des dels romans en aquells mateixos paratges. "*

*Un aleteig de papallona  
als bancals, damunt tiges de blat tendre.  
I, d'un clap de garriga, que es vesteix  
amb la groga argelaga punxeguda,  
arriba el cant insomne d'un cucut.*

*Fresc llindar de la casa del bon temps.  
Jordi Pàmias i Grau. Terra cansada: Març*

*Com taques d'ombra,  
vells alzinars.  
I, a la planura,  
llenç de bancals.  
Claps de garriga.  
Terra de blat.*

Jordi Pàmias i Grau. *Terra cansada: Alta Segarra*

Hi ha el joc de paraules, que reproduïx el cant d'una au:

*Diu la guatla, diu el blat:*

*Què fas guatla, què fas blat ?*

*Aquesta joveneta dolçament*

*creixia entre les albes de la vida,*

*i ara, prima com és i alleugerida,*

*hom diria una espiga de froment,*

*i si per cas li acut el pensament*

*de penetrar en un món de meravella*

*al davant del mirall ve la donzella*

*i com per art d'encantament*

*una altra espiga hi veu, fina com ella.*

Josep Sebastià Pons. *Conversa: Espiga*

*Vestit de drap burell, hi ha Sant Galdric, portant*

*tres espigues de blat amb una mà pagesa, canta Josep Sebastià Pons en visitar la ben  
petita i ben quieta església de l'empobrit monestir de Marcèvol.*

*Isis va descobrir el blat i l'ordi, que creixien silvestres, i Osiris va introduir el cultiu  
d'aquests cereals entre les gents, que aviat es feren afeccionats a menjar-los, bo i  
abandonant el canibalisme immediatament.*

James George Frazer. *La Branca Daurada*. Cap. XXXVIII: El Mite d'Osiris

\*

*Els seus brots creixeran*

*i tindrà la ufana de l'olivera*

*i la fragància del Líban.*

*Es refaran els qui visquen*

*a la seua ombra,*

*seran fecunds com el blat,*

*promet Jahvé a Israel. ( Osees 14: 7,8 )*

\*

*Aigua plujana*

*arrega la vessana*

*i fes grillar el bon blat.*

*Blat grillat, blat granat,*

*blat granat, blat segat:*

*que Déu vetlli pel sembrat !*



De *En Pelifet* de Caterina Albert i Paradís

\*

*... i les dones cosien  
a la porta de casa, i trencaven el fil  
de cosir amb les dents, i el pa es coïa amb llenya,  
i hi havia pels pobles una olor de pinassa.*

Vicent Andrés Estellés. *Llibre d'exilis*. p: 290

*Entrar en el poble i trepitjar els seus carrerets humils i estimats, li produí una emoció pregoníssima. La seua olor característica, ara de colp recordada, feta dels fumets dels forns, que cremaven romaní, timó i brosta de pi, dels lleugers bafs dels sopars coent-se a la llar o en els foguers de les cuines... se li n'entrava pels sentits i li evocava fortíssimament, dolorosament i tot, la seua llunyana infantesa.*

Enric Valor. *El darrer consell*: O.L.C.II. p:382

*Casa tancada  
amb pany i clau.  
Placeta fosca,  
lluna d'aram.  
Pels carrerons,  
flaire de pa;  
òliba immòbil,  
al campanar.*

Jordi Pàmias i Grau. *Terra cansada: Alta Segarra*

*M'agradava gaire entrar al paster, sempre amb aqueixa foscoreta i aquell silenci, però sobretot sempre amb la mateixa olor de rent, que a mi em semblava com una certitud de renovació i de cosa viva. Perquè jo pensava que la terra després de la pluja també feia olor de rent; i també ho feia aquell nou-nat fill de la masovera; i les flors del cascall, que jo mastegava d'amagatons per veure quina cosa em passaria, però mai no em passava res. Sí, tot el que era vida feia olor de rent.*

Carmelina Sánchez- Cutillas: *Matèria de Bretanya*. P. 135

Que d'altres vindiquen les excel·lències de la colossal arquitectura moderna i els enormes avantatges dels espectaculars avanços de la informàtica, l'enginyeria i la tècnica, i reflen les lloances de la més refinada i exquisida cuina moderna i de la genialitat dels pots de melmelada d'Andy Warhol. Menys cridaners, més primaris i modestos, nosaltres vindiquem i alabem el pa elemental, el pa de casa, el pa d'antany, mollut i crostut, pastat i cuit al forn de llenya, el que sempre s'ha menjat en aquest País, en cada poble i en cada casa.

El pa que és fill del pare foc i de la mare farina. El foc que cou el pa i convoca converses, el foc, celeste pare del pa i de la paraula.

Ningú com Estellés, que pertanyia a una família de forners, i conservà a dins sempre la pruija de l'ofici, ha expressat i cantat les delícies i virtuts del pa, del pa d'antany, el que sempre s'ha fet en aquest País, en cada poble i en cada casa:

“ Enyore molt aquell pa que es menjava abans: tota relació amb el pa que es menja avui dia no és més que una aberració. Hi havia moltes classes de pa, i el pa d'horta era d'una solidesa assaborida perfectament inigualable. Hi havia pa d'elaboracions molt distintes i a més, en la presentació dels pans, hi havia una imaginació senzillament fastuosa: els

rotllos, les pataquetes, les vienes, els cardenalets... Tot això se n'ha anat a pacte. [ ]. Tot són "barres", insípides, cossos de pa com de goma.

Abans hi havia aquell pa cruixidor que queia a les paneres pràcticament queixant-se. Era un pa daurat, lluminós. Arribava a la nit en la plenitud de les seues facultats. Ara, el pa, que no cruix, que no té tampoc aquelles arestes que feien perillar delitosament les genives, rarament arriba a migdia; de banda de nit és un animal moll i infecte, un animal de bassa.

Comprenc, per això, que la gent menja cada dia menys pa. [ ].

D'aquesta manera sàvia i ancestral de fer el pa, se'n beneficiaven els pobles: els pobles olien a forn, a llenya cremada. Periòdicament arribaven els carros, que cruixien amb aquelles monumentals càrregues de garbons de pinassa. L'activitat de la xemeneia d'un forn era una cosa revolucionària, incendiària. "

Quadern de Bonaire. Pa amb oli i sal; p. 39 - 41

També trobarem un magistral cant a l'ofici de forner en el seu Llibre de Meravelles, en un dels seus millors poemes, titulat precisament, *L'Ofici*.

*Mentrestant, el pa, dins el forn, s'inflava i s'estovava com llavor dins bona terra. Poc després esdevenia de color d'or, i calia veure maniobrar en Daniel per muntar-lo a la pala i atraure-se'l enmig del riu de flames que li disputava la presa.*

Narcís Oller. El Transplantat.

*Lo pa deu ésser tostemp mijançerament levat e poch salat, e no deu ésser dessús salgat de farina, e per squivar constipació de ventre seria molt profitosa cosa si la sisena o la setena part era breny\*; e deu-se hom, emperò, guardar que no.l menuc calt ne dur, per tal que no enduga set.*

Arnau de Vilanova. *Regiment de Sanitat a Jaume II. Capítol VIII. De les coses qui donen nudriment, ço és, dels grans, axí con de forment, ordi, sèguel, miyl, avena, panis e arròs e de sos semblantz, de que hom fa pa.*

(\* ) Segó, bren, "furfur".

*Venint a les viandes, lo pa sia de forment net e ben pastat e quiti de segó e minjançerament cuyt, perquè si molt se cohia tindrà dispositió de engenrar humors cremades, e ques menje lo primer dia ques pastara o lo segon si serà possible.*

Lluís Alcanyis: *Regiment preservatiu e curatiu*

Bernat Metge en *Lo Somni* ens parla de la secreta virtut del *pa fresc de pura farina pastat*.

*Medul.la dels hòmens, anomena Homer la farina, i farina o pa de força deien antany els nostres camperols que d'ells sobretot es nodrien; i no debades un dels herois més forts de la rondallística valoriana, Joanet, el fill dels forners de Finestrat, aquell jove espigat i deseixit, magnífic cadell de la terra dels cingles i dels barrancs, es va criar menjant pa blanc i bla alternat amb el nodriment de pit d'una mare bona i sana, mentre creixia, més que un verdanc de xop, i es feia fort, caminant a culades per entre magnífiques fogasses de farina de blat i de farina de dacsa...*

*Mana als aqueus que es busquen pa i vi devora els navilis, ja que en ells es troben frèndol i força. Cap home*

*no és capaç, dejú de pa, d'afrontar la batalla*

*tot un dia sencer fins que el sol s'haja post.*

Homer. La Ilíada. Cant XIX; v: 160- 164

El gra per les ones covat, el blat del naufragi salvat, en les set naus troianes reunides als ribatges dels tiris, que Eneas i els seus companys sans i estalvis però famolencs i esgotats, amb els cossos encara mullats de salobre, rera improvisar una foguera, al foc van torrar per moldre'l amb pedres.

Eneida. Cant I; v:170-179

Coques de flor de farina serviren d'aliment per a esmorzar a Eneas i Iulus, estesos per la gespa, davall el brancam d'un altívol arbre, en arribar al desitjats ribatges itàlics, la terra que els fets el devia, els camps que els llatins ferèstecs ocupaven en una llarga i delitosa pau.

Eneida. Cant VII; v:107-110

*Pensaments i fantasies lleugers, lliures, plens de força espiritual. Els atribuesc a l'aire de muntanya i a la força nectària de la mel, l'antic nodriment no tan sols dels déus, sinó també dels ermitans i els solitaris, i de la qual he viscut principalment aquests dies. Si hom ne tingués sempre a bastament, a més de pa blanc i vi negre, estendria les ales de l'esperit com un papalló.*

Erns Jünger. Diaris de París: Voroxilovsk, 6 de gener de 1943

A remarcar el testimoni que ens aporta Margueritte Yourcenar que es feia ella mateixa el pa a casa. Testimoni, a més, força alligador, tant des del vessant artístic com en el domèstic i artesanal, i més encara, en l'humà:

“ No es rellegeixen mai les receptes. Només els mals cuiners consulten el llibre cada cinc minuts. Cal variar, segons l'humor, cal canviar, segons les substàncies que es tenen a mà. *El pa mai no es igual.* I també n'hi ha de fallits. A l'hivern, per exemple, hi fa massa fred, ací; costa molt de fer trumfar el pa, si no s'escalfa la cuina com un forn. Mai no s'està segur d'aconseguir-ho. Hi ha estadis que recorden molt els de l'escriptura. Primer de tot una cosa informe, que s'enganxa als dits: una pasterada. I després aquesta pasterada es fa cada volta més ferma. Més tard, hi ha un moment en què esdevé elàstica. Finalment, arriba l'instant en què sentim que el rent s'ha posat a treballar: *la massa està viva.* Només s'ha de deixar reposar. “

Un pa i tres boníssims consells va donar-li el vell seid de la vall d'Alcalà, *reclot muntanyenc i amagat amb aspecte de paradís*, Guillem el Renegat a Andreu el pastor, el millor de la vall d'Albaida, abans d'alliberar-lo, en la rondalla arplegada a Bèlgida per Enric Valor “ El darrer consell “. Tres consells per a saber capténir-se i no perdre's en el camí de tornada a casa; i un pa redó, com un garbell, que pesava molt, i que dins la crosta, amb gran sorpresa *el trobaren ple de monedes d'or com a sols, que eren prou per a fer-los, com els feren, juntament amb el seu treball, un bon passament per a tota la seua vida.*

El pa primaverall de Ronsard assaborit a la vora de la font Bellerie:

*Quant à moi, j'aime mieux ne manger que du pain  
et boire d'un ruisseau puisé dedans la main,  
sauter ou m'endormir sur la belle verdure,*

*ou composer des vers près d'une eau qui murmure...*

També Joan Vinyoli al seu poemari *Tot és ara i res* ( p. 11 ), ens parla de l'alt do del pa elemental compartit:

*Què no daria per la mareselva,  
pels girasols del vell carrer del Camp.  
Què no daria per un tros de pa  
menjat amb tu,  
sols vora el foc,  
mentre el vent xiula  
i l'òbila xiula.*

I encara en el millor Ausiàs March trobem un sublim esment del pa quan amb l'enginy doblat per contemplar amor, s'adreça finalment, famolenc d'amor, a la seua estimada amb aquests senzills i supremes vers:

*Plena de seny, donau-me una crosta  
del vostre pa, qui em lleve l'amargor*  
Poesia 2, v. 41-42

#### **491.- Typha latifolia L.**

*Typhaceae*

*Tifàcies*

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Vores banyades de rius, estanys, sequials, canyars, senillars... Fulles amples, d'un a tres cm, de color verd fosc; inflorescència masculina a tocar de la femenina.

#### **492.- Typha angustifolia L.**

Dades ecològiques: Holàrtica. Fulles estretes, de ½ a 1cm, de color verd clar; inflorescència masculina separada de la femenina.

La boga es fa en els auiamolls ( Agres )

Noms populars diànics: **Bova** (Bellreguard, Daimús, Piles, Miramar, Gandia, Oliva, Pego, Xeraco, Xeresa, Alfauir, Xàbia, Beniarrés; ), bova vera ( Oliva , ), bova d'embovar cadires o bova d'embovar ( Oliva, Marells de Rafalcaid, i en general ), bova de cadires, bova caïrera ( Grau de Gandia, Beniopa, ), bova de puro o de puros ( Miramar, Bellreguard, ); **boga** ( Calp, Tàrbena, Fageca, Benillup, Millena, Benimassot, Benilloba, Benasau, Confrides, Benifato, Alcoleja, Planes, Penàguila, Tibi, Sella, Relleu, Alcoi, Cocentina, Agres, Palomar, Otos, Ontinyent, Vilamarxant, )  
Puro, en general a tot el territori; cuetó ( Vilamarxant ), la inflorescència

#### *Toponímia*

La Partida del Bovetar, a l'horta marjalenca de l'Alquerieta de Guardamar o antiga Alqueria dels Tamarit ( La Safor ).

La Partida del Bovetar de Miramar.

La partida, el vall i les marjals del Bovar d'Oliva.

El Bovar de Banyeres.

La fenomenal séquia de la Bova de Tavernes de la Valldigna.

La Bassa de la Bova de Quatretonda, dins del cru de la Rambla, entre els seus afluents el gran barranc dels Còssins i el barranc de l'Aigua.

El Bogar de Tibi.

Dades etnobotàniques:

Ús medicinal. Vulnerari:

La bova per a les quebraces o talls en les mans i els dits. La fulla de bova cremà i matxacà, la cendra mesclada en oli per a fer una pasteta i aplicar-la damunt ( Xàbia )

L'ús popular més important d'aquesta esvelta i elegant planta amant del fang i de l'aigua dolça és la derivada de les seues fulles, les quals són posades a secar per a després embovar o trenar seients de cadires i sillons; i per a fer rastres per a guardar els alls i altres usos agrícoles. Se solia tallar abans de l'estiu i després es secava al sol.

Per a embovar o embogar caïres ( Bellreguard, Oliva, Otos, Planes, Penàguila, Tibi, i a tot el territori )

Per a embovar cadires, fer lligasses per a nugar alls, bledes i altres verdures i hortalisses. Es segava, s'estenia al sol a secar damunt la terra, i li pegaven alguna volta. Plegar a garbes i alçar a la pallissa. La bova de riu és més alta ( Marells de Rafalcaid )

Per a fer forcs d'all, per a lligar les carlotes, les bledes o l'encisam. S'ha de secar bé, si li pega la rosà a la bova la picoteja i es fa negrellosa ( Tavernes de la Valldigna )

La boga per a lligar tomaqueres i canyes ( Fageca )

Per a embogar caïres, nugar el tomatar i lligar garbes d'hortalisses ( Vilamarxant )

Ús com a farratge:

La fulla per als animals. Teníem a casa bous i no en segàvem ! ( Miramar )

Quan està tendra per als animals ( Grau de Gandia )

Repelent dels mosquits:

Encenim els cuetons per als mosquits ( Vilamarxant )

A casa a l'estiu sempre hem posat en un jarró dos canyetes de bova i enceníem les puntes i va cremant pac avall i és per a espantar els mosquits ( Sollana )

Al Pla d'arròs els puros de bova els cremaven per als mosquits ( Oliva )

Per a fer les varetes dels coets. Es fan a giner quan estan ja quasi del tot secs, i després s'acaben de secar al sol ( Xeraco )

La canyeta de la boga per a fer coets ( Benifato )

Els puros per a fer ramells ( Bellreguard, L'Alquerieta de Guardamar, Miramar, Piles, Oliva )

Dades antropològiques:

*Fum de bogues*, diuen a Calp a la cosa de poca consistència i d'escassa durada.

De l'entendridor article dedicat al noble ofici dels cadirers del costumari de Bernat Capó:

“ El cadirer pobletà ho sabia tot al voltant de la boga - anomenada també bova o balca - des dels mesos de la sega, fins al petit secret del blanqueig, que no era un altre que

saber-la segar i secar a temps. A les acaballes de juny i fins mitjan agost havia d'anar a les marjals i aiguamolls on la trobaven a balquena. Aleshores, i després de segada, es posava a secar a un lloc on el vent fóra col.laborador del sol. Fet tot d'aquesta manera la boga esdevenia blanca. Si la sega es feia més tard, si hom s'havia descurat una mica, la planta marjalenca es tornava morena, la qual cosa sempre suposava un entrebanc a l'hora de la seua venda. “

Dades antropològiques:

*Aquest amor tan gentil de la bova,*

...

*¿ com l'he de dir, flor antiga del fang ?*

*El teu destí solemne de cadires,*

*¿ qui el podria dir, més que siga en veu baixa ?*

*Lànguida flor, alta habitant del llac*

*que des del llim, el teu origen fèrtil,*

*toques, febril, l'estatura de l'aigua...*

Vicent Andrés Estellés. Ram Diürn.

#### 493.- *Ulex parviflorus* Pourret

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: **Argelaga** ( Banyeres, Castalla, ), **argelaga vera** ( Banyeres ), **argilaga** ( Alcalà de la Jovada, Cocentaina, Beneixama, La Canyada, Bocairent, Ontinyent, La Nucia, Carcaixent, Vilamarxant, ), **argilaga vera** ( Castalla, Alfafara, ); **angilaga** ( Bellreguard, Oliva, El Real de Gandia, Alfauir, Almiserà, Castellonet de la Conquesta, Jesús Pobre, Banyeres, Beniaia, Planes, Almudaina, Alcossetet de Planes, Benillup, Cocentaina, Castells de la Serrella, Calp, Tàrbena, Penàguila, Agres, Quatretonda, La Font de la Figuera, Alzira, Artana, Alфонdeguilla, Ain, ), **angelaga** ( Sanet i Negrals, Benimeli, Terrateig, Benicolet, Beniatjar, Carrícola, Quatretonda, Llutxent, ), **angilaga vera** ( Beniarrés, Agres, Alfafara, Bocairent, Banyeres, Castalla, ), **angelaga vera** ( Salem ), per a distingir-la de la borda ( *Genista scorpius* ), **argilaga roja** ( Beneixama ) per distingirla de la parda ( *Genista scorpius* ); **angilaga blanca** ( Benimassot, La Torre de les Maçanes, Castalla, ); **angilaga roja** ( Benifallim ); **angilaga de forn** o de forner ( Gorga, Ares del Bosc, ), **angilaga de foc** ( Ares del Bosc ); **angilaga de rostir porcs** ( Cocentaina ); **gilaga** ( L'Orxa, Petrer, ); **angedala** ( Beniatjar, ), **angigala** ( Benirrama, Benialí, Benissa, Benimantell, Castells de la Serrella, Alcalà de la Jovada, Benilloba, ), **angigala roja** o borda ( Penàguila ); **angingala** ( Llutxent, )

**Punxa** ( Tàrbena )

Altres noms: Al Principat sol anomenar-se argelaga a la *Genista scorpius* i gatosa a l'*Ulex parviflorus*, i argilaga negra a la cambronera ( *Calicotome spinosa* ). Cal esmentar, a més l'argilagueta, argilaga menuda, argelagó o cascaula ( *Genista hispanica* ), i dir que totes aquestes plantes són papilionàcies, lleguminoses o fabàcies.

El mot argelaga, segons Coromines, és d'origen incert, possiblement de l'ibèric o protobasc o pre-romà pirinenc, *AIEL-AGA* o *AGELAGA*, canviat primer en *argelaga*, amb la intrusió de l'article aràbic; i aquest per dissimilació va passar després a *argelaga*, o bé, a l'alternativa *angelaga* i a la lleu variant *angilaga*.

L'arrel del mot AIEL fa al·lusió a nom de plantes punxents; i és ben sabut que - *aga* és un sufix col·lectiu de noms de planta: sufix d'origen obscur, però en tot cas europeu, generalment hispànic, del qual un origen ibèric ha estat postulat i se n'ha assenyalat repetidament moltes afinitats basques ( *arteaga* " alzar " , *arte* " alzina " ).

#### *Toponímia:*

El Cau de l'Argilageret de la partida de la forçada i acollidora font de Patiràs de Biar.

L'Argilagar de la Rambla de la vall de Beneixama, a la part ponentina de la preciosa loma que separa el barranc del Toll del barranc del Toll Vell.

La font de l'Argilaga del Rodesnar de la Penyagolosa.

La Partida de l'Argilagar del Rullo, al nord de les Rodanes de la Vilamarxant.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental, des del sud de Portugal, vorejant el mediterrani peninsular fins a la Provença. Abundant a Eivissa, falta a Formentera i a les Balears. Mata subarbustiva, heliòfila o amant de la llum del sol i molt espinosa, de ramificació molt densa, que creix des de vora mar fins els 1250 m. Quan es cria bé pot arribar a assolir l'altària d'un home, i el seu verd és glabrescent i polit, amb les fulles transformades en espines - filodis - rígides i vulnerants. Floreix des de novembre a març. Les nombroses flors de corol·la papilionàcia i calze grocs, tenen vora 1 cm de llarg i estan sostingudes a les espines per un breu peçó. Els fruits, de 7-8 mm, són uns llegums peluts de color marronenc i quasi ocults pel calze ja sec. Evita les terres interiors d'hivern fred, i es fa abundant a les comarques litorals sobre diverses brolles i matollars secs de solana i ombria, amb preferència pels llocs oberts i assolellats, especialment en els vessants i costers cremats o deforestat, on el bosc primitiu ha estat destruït per l'home, en els quals arriba a voltes a fer-se dominant, abastant extencions considerables, magnífiques, que es fan notar molt quan a l'hivern guanyen la seua lluminosa florida o quan a l'estiu hem d'acabar-les durant una excursió.

És una planta xeromorfa, i la seua adaptació a l'ariditat la fa per mitjà de la reducció de la superfície foliar per tal de disminuir la transpiració a través dels estomes de les fulles, convertint aquestes en punxes, que alhora faràn de mecanisme defensiu davant dels voraçs herbívors, i adquirint per part de la tija i dels branquillons la funció fotosintetitzadora.

Cal, a més, comptar amb l'interès ecològic de l'austera argelaga que adoba i enriqueix en compostos nitrogenats, sempre escassos, la terra que ocupa, preparant-la per a una més ràpida i eficaç recuperació del bosc, gràcies a la relació simbiòtica que manté, com les restants lleguminoses, amb unes bactèries fixadores de nitrogen atmosfèric que colonitzen les seues arrels, formant-ne uns xicotets nòduls. Tot plegat fa que l'argelaga tinga una gran capacitat de poblar, indiferent a la natura del substrate, els terrers més crus i empobrits i els costers i vessants despullats, on el bosc primitiu ha estat cremat o arrasat per la mà de l'home. De fet està demostrat que la carrasca germina i creix amb més abundor i força al caliu d'un argilagar que sobre un sòl despullat.

L'angelaga vera és la dels porcs. És més tapida, més botja que la borda. Quan es crema s'escampa la llavor, i després ix tot un pa d'angelagues.

L'angilaga vera si es crema, es seca, i la borda remou amb més força ( Beniarrés )

Dades etnobotàniques:

*Pareix que estigues pixat de l'angigala*, es diu a Benimantell quan algú està de mal humor.

Dir que ningú no vol l'argelaga fóra fer-ne un gra massa, però fet i fet no ens allunyariem massa de la veritat. Hi ha herbes o arbres que s'imposen per la seua sobrega estampa com el pi donzell i el roure; d'altres que sorprenen per l'esplendor dels seus colors com l'arbocer i l'auró al cor de la tardor i l'espinal i la valeriana roja a la primavera; que corprenen per la seua delicadesa i humil tendresa com les violetes i les fritil·làries; que ens meravellen per la imaginació de les seues formes i coloracions com les orquídiies i les margalides d'estepa; que excel·leixen pel seu exquisit perfum com l'espígol, la tarongina o l'alfàbega; que ressalten per la seua esveltesa i airositat com la fleixera i l'àlber; que es fan preades per les seues indubtables virtuts medicinals com la sàlvia, el romer, el timó o la camamirla, o pel seu valor culinari com la cama-roja, els llicsons i les cosconelles; que fascinen per la màgia dels seus potents components químics com el jusquiam, o del seu simple contacte físic com el panical; que es fan respectables pels seus letals verins com la cicuta, l'emborratxcabres i el baladre; que enlluernen pel seu rutilant i perenne llustre com la murta i la mata; que es posen de relleu pel seu pregon significat o càrrega simbòlica com el visc, *la branca daurada*; o que inspiren reverència per la seua venerable vellúria com l'olivera, la carrasca i el teix. Però de l'argelaga no se'n recorda ningú, o quasi ningú, a l'hora d'enaltir les meravelles botàniques del bosc, si de cas només se la recorda per les molèsties que comporten les seues punyents punxes, i passa per ser la inútil i enutjosa brivalla de la muntanya. Tanmateix de l'argelaga se'n deriven no pocs avantatges i utilitats rurals; i, a més, el groc primerenc de les seues petites i pletòriques flors, té el privilegi de ser la llum més llampant i exuberant de la nostra flora i el color que broda la rude vesta que a l'hivern es posa la nostra muntanya.

Abans era pràctica comuna en tots els pobles la matança del porc. I amb argelagues seques socarraven o soflimaven la pell dels porcs després de degollar-los, entre grunys, gemecs i esgüells aguts, estridents, terribles, enmig del carrer. *L'olor del porc socarrimat, emplenava l'aire picant del matí d'hivern d'efluvis d'hecatombe antiga*, diu el mestre Pla en l'article *La Matança* dins *Les Hores*.

L'argilaga és l'encenall escollit i més a l'abast del ritual tradicional d'armar o fer un foc, de l'art de botar foc i mantindre'l viu i tranquil, tot embotint-li llenya.

Fer uns angilagonets per a encendre el foc ( Beniaia )

L'angilaga per a escaldar, i per encendre el foc de casa com la frígola ( Jesús Pobre )

Per a fer llenya, fer foc ( La Torre de les Maçanes )

Per a fer d'encenall ( Alfauir )

*...i Tilda encengué unes argelagues i dues cuetes de sarments en la llar.*

Enric Valor: *Temps de Batuda*

*A l'Amèlia li havia curtejat el pa aquella setmana i feia forn un dia abans, per a ella i per a nosaltres. Els xicons ja li havien dut les argelagues seques per a fer bona i ràpida flama quan calgués enllunenar la fornada coent-se. Per a daurar l'escorça de la cuita, tenia també algunes cuetes de sarments sequíssims de l'hivern, és clar.*

Enric Valor: *Temps de Batuda*

L'angilaga vera per a encendre el foc, i per a sucarrar el porc ( Agres )



Eixa angilaga punxa molt i fa una pepiteta que es seca de la calor i s'obri. És la que sucarren els porcs, i la gastàvem per al foc, per a encendre el foc i el forn i tot ( La Font de la Figuera )

Per a fer feixos de “ nyenya “ per als “ taulars “, i per a socarrar els porcs ( Castellonet de la Conquesta )

Les angilagues per al forn; i quan mataven els porcs els feen ben netets amb l'angilaga ( Oliva )

L'angelaga encesa per a pelar els porcs, quan els mataven ( Terrateig )

L'angilaga vera per a cremar els porcs ( Beniarrés )

És l'angilaga de socarrimar els porcs. Ací n'hi ha poca ( Gorga )

Per a calfar els forns per a fer pa. Embotien els forns amb estes angilagues. També per a sucarrar o sofrimar els porcs ( Ares del Bosc )

L'angilaga blanca la que cremen per a sucarrar els porcs i per a encendre. Més espessa, més punxosa, i no creix ni trau tants ulls com la negra ( Benimassot )

Sucaraven els porcs amb angilaga vera ( Alfafara )

L'argelaga es feia servir també per a netejar les ximeneres, bo i lligant-ne un feix, espés i arrodonit, a dues cordes igual de llargues, per tal que un poguera estirar de dalt i després un altre de baix i fer caure tota la sutja del fumeral:

L'angilaga per a netejar les ximeneres. Posaven una corda lligà i per amunt i per avall, i anaven netejant la sutja. ( Oliva )

Per a netejar la ximenera, lligà en dos cordes igual de llargues; un estira de dalt i un altre de baix i cau tota la sutja ( Alfauir )

Per a netejar les aixemeneres. Posaven una corda de dalt a baix i feen una bola grossa d'angelaga, i de dalt un estirava i l'altre de baix i aixina la netejaven ( Terrateig )

Les argilagues per a netejar la ximenera. Quan cau la sutja, neva ( Cocentina )

Aprofitant la seua vulnerant espinescència l'argelaga es posava damunt de les parets dels corrals, per tal que no hi entraren les raboses i d'altres salvatgines(Castells de la Serrella)

Amb argelagues i altres plantes punyidores tapa el llaurador la porta del seus bancals i vinyals, per a que “ no li entren “ lladres de dos o de quatre potes; i al.ludint a aquest humilíssim i rústeg costum compara el Dant, en el Cant IV de La Comèdia, l'estretor i la dificultat del senderol de començament de la muntanya del Purgatori: *Aquesta és la vostra sendera ! Deixa un espai més ample el camperol si amb argelagues i aranyoners tapa la porta de la vinya perquè no li roben els raïms que verolen.*

Un manoll d'argelagues posa el camperol a la boquera de l'entrada d'aigua a la cisterna o aljub per tal que faça de filtre; com així mateix en el premsat del raïm.

Una angilaga gran es posa en l'ambelló de l'aljub per si vénen busques ( Calp )

*...vaig passar vora la capella de l'aljub i em vaig entretenir una mica a veure'n la contrabassa i el filtre de l'aigua de pluja, que era un simple caduf atapeït de timons, romanins, argelagues negres de muntanya, ben pitjats i olorosos, que donava entrada per la part superior de la contrabassa al gran dipòsit subterrani de l'aljub. Eren formes de tècnica i vida rural, antiga i provada.*

Enric Valor: *Temps de Batuda*

Ma uelo rodava la soca de la figuera d'angilagues per a que no pujaren les rates ( La Font d'En Carròs )

Tinguts per fortíssims i bellíssims són els guiatos i garrots d'angilaga.  
Feen garrots i guiatos d'angilaga molt bons, l'angilaga dels porcs; és una fusta que no es trenca. Els que portaven guiatos d'eixos és que tenien dinés. Això només ho portaven els senyors ( La Font de la Figuera )

Amb el nèctar de les seues flors elaboren les abelles una mel finíssima. Les primeres abelles i la primera mel de l'any.

Florida és el millor menjar dels conills ( Benissili ).  
El "ganao" també se la menja l'angilaga blanca ( Benimassot )  
Eixa angilaga la segaven per als conills quan està florida, la floreta eixa se la mengen els conills ( La Font de la Figuera )

Per a fer " formiguers " de fer cendra per a escampar en els bancals com a adob. Es fa un muntó d'angilagues i d'altres mates en el soler del bancal, es tira damunt terra a cabasset i terrossos, i es cala foc, sense que faça flama; quan la llenya s'ha reduït a cendra s'escampa amb la terra cremada ( Castells de la Serrella )

*El corriol que seguïem s'encaixonava entre ginebres terrers i argelagues espesses, i ens calia obrir-nos pas amb compte de no esqueixar-nos la roba.*

Enric Valor: *Temps de Batuda*

Encara caldria afegir que l'argelaga és, actualment, la prova inicial que posa la muntanya al personal de tota llei que la visita, propiciant així una prudent autoselecció. La veritat és que hi ha argelagues tan formidables i tan eriçades que topades de trasantó no saps si volen traure't a ballar o trencar-te la cara, i que haver de travessar un matollar ben entravat d'argelagues pot esdevindre una tortura sobretot si es fa al pic de l'estiu quan se sol portar pantaló curt i la secor fa més punyents les punxes. Però normalment el seu ràpid refrec, ran de senda, és més aviat un esperonador de l'ànim del caminant i un bon estimulador de la circulació sanguínia de les cames.

Dades antropològiques:

- Si tens zels mira que el penjarem una angilaga, ens dien abans als xiquets, però io no he conegut mai arribar a penjar-la ( Alcossetet de Planes )

*Com fum d'argelaga*, diu el poble de les coses efímeres i fugisseres, que el temps esborra o esvaeix ràpidament.

*Foc d'argelaga, foc de rialla*, canta la dita popular a causa de la seua ràpida, crepitant i fugaç combustió; o com diria Prudenci Bartrana per *aquella gaia resplendor i aquell repetellejar de festa que fa el foc de les gatoses*.

*Lit, més que marbre, / dur, fret, banyat, / acompanyat d'escorpions...; / tot l'aparell / és ginjoler, / garaüller / e gavarra, / de romaguera / e d'argilaga /*

Jaume Roig: *Spill*, 8475

*les fosques argelagues, per un sobtat caprici,  
com un floc de Jasó se'ns fan daurades*

Coventry Patmore. Hivern

*L'ànima de les persones la construeixen les aromes de la infància, les primeres visions de la llum, els sabors que abans de l'ús de raó ja havien nidificat al cel del paladar. [...] M'agradava el perfum de rent en el forn de Ballester, on m'entretenia veient rodar la pastadora, les dents de la qual anaven lentament donant successives formes a la gran massa de farina esgarrant-la, també l'aroma de muntanya que en el forn s'establia quan cremaven les argelagues.*

Manuel Vicent. Contra Paradís: pàg. 108-109

*En sentir-nos reclamats corriem rabents serra avall, saltant, sortejant les argelagues que ens rasquinyaven les cames nues, diu el mestre Cucarella als Ametlers Perduts de les joioses corribandes, a tot estrop, de la infantesa.*

*Entre gatoes un camí s'esmuny,  
arreberat del sol a mitja tarda.  
Mena al serrat on us trobí pel juny,  
entre fonolls parada i olivarda.  
Un ginebre llampat no gaire lluny  
com un senglar felló feia basarda.*  
Grau de Liost: Ofrena Rural ( fragment )

*Esguarda la figuera, l'aigua dòcil,  
el fum dels formiguers en el crepuscle;  
contempla el pas dels camins sense fita,  
mentre fendeix l'arada temps i somni.*  
Josep Maria Llopart: Cementiri en el Camp ( fragment )

*Ai ! caminet, caminet,  
ai ! caminet de muntanya  
tot carregat de sentors,  
dret per la costa solana  
no tens més ombra que els pins  
ni més flor que l'argelaga.*

Joan Maragall

#### 494.- **Ulmus minor** Miller [= *U. campestris* auct.]

*Ulmaceae / Ulmàcies*

Noms populars diànics: **om** ( Bellreguard, Miramar, Alquerieta, Daimús, Oliva, Gandia, Beniarjó, Vilallonga, Palma de Gandia, Ròtova, Alfauir, Almiserà, Salem, Otos, Quatretonda, Barx, Simat, Forna, Xàbia, Sagra, Ràfol d'Almúnia, Benimeli, Sanet i Negrals, El Verger, Els Poblets, Benissa, Fleix, Benirrama, Ebo, Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Castelló de Rugat, Salem, Quatretonda de la Vall d'Albaida, La Pobla del Duc, Castelló de la Ribera, Vilamarxant, Vistabella, ), **orm** ( Beniarrés, Cocentina, Quatretondeta de la Serrella, Catamarruc, Planes, Margarida, Benimarfull, Almudaina, Millena, Benilloba, Palomar, Albaida, Agres, Alfafara, Ontinyent, Biar, Beneixama, La Canyada, La Font de la Figuera, Alcoleja, Ares del Bosc, Benasau, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Tibi, L'Abdet, ); **olm** ( Alfafara, Bocarent, Petrer,

Millena, Benasau, Sella, Relleu, ); **omer** ( Miramar ), **omera** ( Palma de Gandia ); **orm negre** ( Alcosseret de Planes, Beniarrés, Muro, ) per a diferenciar-lo de l'álber dit orm blanc; **mosquiter** ( Miramar, Daimús, ): És l'om però ací diem mosquiter, perquè fa unes boles plenes de mosquits ( Miramar )

**Ormà**, ormaes ( La Canyada, La Font de la Figuera, ), el col·lectiu.

Altres noms: Om campestre; ormeda, olmeda, omar i omer, el col·lectiu.

El nom om i les seues variants més antigues orm i olm, tan vives encara en el nostre territori deriven del nom llatí de l'arbre *Ulmus*, que al seu torn es creu que prové del nom celta *Elm*.

Els apelatius específics botànics de l'om, *campestris* i *minor*, li vénen per tal de distingir-lo de l'om de muntanya, altrament dit oma (*Ulmus montana*), que a diferència del nostre om que creix en els camps de la ruralia, es cria a les muntanyes altes i húmides dels Pirineus i del nord de la Península, té més alçada puix pot assolir els 40 m, una copa més arrodonida però menys espessa que el nostre; i també per a diferenciar-lo de l'om nan o púmila, de poc port i fulla més menuda i allargadeta, el qual com l'om de muntanya és també feliçment resistent a la grafiosi, d'ací que darrerament es conree i es plante molt en parcs, jardins i avingudes, i s'asilvestre a voltes.

*Toponímia:*

La Font de l'Om de la Drova, a les ombries

El camí, el corral, l'Oratori i la font de l'Om, voltada d'oms blancs o àlbers ( *Populus alba* L. ), una de les més belles i conegudes de les moltes fonts del terme d'Oliva, als ubèrrims peus de la muntanya que ella dóna nom, també coneguda per la muntanya de l'Elca o Lloma de Peapa.

L'antic barrancó dels Oms de la vila de Benigànim, ara ja esdevingut carrer.

La placeta dels Olmets de Bocairent.

El Pla de l'Omet de Quatretonda.

La partida dels Omets d'Oliva.

L'Ombria, fonteta, costera i barranquet dels Oms de Castells de la Serrella, continuació del barranc de la " Sarrella " que naix en les altes ombries tramuntanals de la serra en la font de la Figuera, i té la gola a la vora dreta del barranc de Famorca després de fer la revolta pel racó del Forat de santa Maira, rebre el barranc de Retura i a punt d'entrar en la rambla de Castells de la Serrella.

La plaça de l'Omet de Benilloba.

A La Pobla del Duc hi ha una antiga plaça anomenada de l'Om, i ha Pego, Simat i Xàtiva el carrer de l'Om

La font de l'Omet de Picassent.

El Barranc dels Oms de la Vilamarxant, volta les Rodanes pel ponent i nord.

Dades ecològiques: Eurasiàtica. Vores humides de rius, normalment dalt de les ribes, volts de font.

Aliniats i enlairats al capdamunt dels alts ribatges del gran caixer dels rius, on esbossen a voltes algun retall de bosquina, o caramullant i afermant els remàrgens dels seus barrancs, afluents i les fondalades humides, i voltant la majoria de les fonts dels faldars i d'alguns dels alts vessants de les nostres muntanyes, sobre terrenys frescs, molluts, profunds i ben desenvolupats, fugint sempre del contacte directe de l'aigua i dels entollaments, a voltes acompanyat del llidoner, el magraner i la cabrafiguera, fent

pont i frontera entre el carrascar de l'aspra muntanya i el tendral bosc fluvial, trobarem drets, forts i foscs els nostres oms i el que resta de les antigues omedes, que són de totes les arbredes o boscatges fluvials les menys freturoses quant a humitat de terreny. L'om i el llidoner, l'om camperol i el llidoner austral són els dos magnífics i únics representants a terra nostra de l'arbòria i boreal família de les Ulmàcies, integrada per 16 gèneres i prop de 2000 espècies distribuïdes pels països tropicals, subtropicals i temperats.

El nostre om es fa en Àsia occidental, en la majoria de països d'Europa i en el nord d'Àfrica, però com és un arbre que s'ha cultivat molt des d'antic, el seu límit real és força difícil de precisar. A terra nostra és molt possible que siga silvestre però alguns autors pensen que el portaren els romans i d'altres que tant ell com les seues varietats ibèriques provenen de França i foren introduïdes a la Península Ibèrica pels celtes, on almenys a la cornisa cantàbrica no és autòcton.

Siga como siga l'om ha crescut bé, molt bé i ha poblat grans extensions del nostre territori i ha jugat una funció en la vida i la cultura tradicional del nostre País molt important, i encara ara el trobem, malgrat tot, fent ombra bona en solitari en moltes places i entrades dels nostres pobles com a Millena, Planes, Fageca o Albaida ( l'orm del mestre d'aixa ), o en fonts i alqueries com el vell i fenomenal om que ombreja el bon repòs dels caminants que visiten la font del Mas dels Arbres de Mariola, possiblement el més gran i elegant de tota la conca del Serpis, o l'esvelt i robust om de l'alqueria de l'Olivero dels marenys de Rafalcaid de Gandia; o formant belles i frondoses arbredes i petits boscatges com als entorns de la beneïda Font Roja del Carrascar d'Alcoi; els banys de Benimarfull, convivint amb els elegants plataners d'ombra i altres vetusts i nobles arbres; el barranc del Condoig de la Criola, el del Racó Vedat del castell d'Agres o als peus de la font de la Cova d'Alfafara; o alçant precioses i esponeroses avingudes als volts de la font i del barranc com a Alcoleja, Benifallim o Penàguila, *en aquella costera de vora el poble que davalla vorejada d'oms gegantins i frondosos, i al capdavant hi ha una font abundantíssima, que trona pels seus vint-i-tants canonets de bronze*, davall l'esguard de l'arc del Pont de Santa Llúcia, o el barranc de la Font de Gaianes, on es forma una de les omedes més conspícues del territori.

A plànyer el robustos oms del bell llogaret del Salze de Beneixama, assecats en els darrers anys.

Assenyalant a un vell pastor l'om del santuari de Sant Joan de la Font Cuberta de la Penyalgosa, ens comentava: Eixe om que s'ha secat no sé quants anys té, tota la vida l'he conegut igual des que era xicotet.

Fa el nostre om un tronc dret, robust, corfut i rugós amb tot de reffillols als peus i una capçada que s'alça, a voltes, fins als 30 metres, més o menys oval, frondosa, de fulles simples, alternes, de revers verd fosc, rugoset i més o menys brillant, i anvers més clar i un poc peludet, d'un perfil oval de punta breu i aguda, i vores ben asserrades i asimètriques en la base, amb un peçó curt i pelut, típic de la varietat ibèrica *vulgaris* d'alguns autors i no llarg i glabrescent com la varietat tipus, i estípules precoçment caduques.

A les darrerries o en ple hivern, fins i tot amb neus i rigorosos freds, fa l'om la seua primerenca, minúscula i sorprenent florida sobre les branques encara despullades, molt abans que broten les fulles. Són unes floriues hermafrodites, agrupades en petits cabdelllets o glomèruls mostrant els seus ixents i encisadors estams d'antera vermellosa o púrpura, que confien el seu pol·len al buf i l'atzar del vent, i es perfilen

contra el cel com una boirina carmesí, les quals més tard es convertiran, en madurar la grana, en fruits secs i alats, anomenats fruits en sàmara, amb la llavor recoberta i voltada per una expansió foliar de textura papiràcia lleugeríssima, talment una vela o una ala llesta per a volar i viatjar.

Porta tristor ara considerar l'om, aquesta estampa vivent de la frondositat i de la robustesa, aquest emblema de la longevitat, aquest arbre tòtem de la vida pública de tants pobles de les nostres muntanyes i de tants altres de la península, on cimalleja i presideix les places principals, donant el seu recer i la seua fresca i fonda ombra als veïns i les seues converses i contalles, una generació rera l'altra.

Es fa difícil parlar de l'om perquè, senzillament, ferits i secallosos els nostres oms se'n van i no sap ningú com evitar-ho. Lentament, any per any, un a un o a poblacions senceres els oms se'n van dels nostres camps i muntanyes com ahir els llops, les llúdries, el linx, el cèrvol o la fenomenal albereda originària. Els oms de fronda fosca, els nostres oms ara, després dels seus germans d'Europa i de la Península. Els oms de les altes ribes del riu, dels barrancs i de les fonts, dels prats i pasturatges, dels camins i avingudes, de les masies i alqueries, de les places i ermites. Se'n van els oms perquè damunt d'aquest antic arbre nostre, d'aquest príncep dels nostres camps i de la nostra pulcra ruralia, ha caigut, a més dels incendis, de les tales, dels aterraments i de les restants calamitats compartides amb els altres arbres i bestioles del bosc, una pertinaç malura, una devastadora plaga anomenada pels experts grafiosi\*, que potser s'inicià en algú racó d'Àsia i s'estengué primer per tota Europa i avançant del nord i del centre de la península s'estén als territoris restants any rera any, particularment aquests darrers anys pels efectes afegits per la dura sequera.

\* La grafiosi està produïda per un fong, l'ascomicet *Ceratocystis Ulmi*, que s'instal·la dins els vasos conductors d'aigua del leny de l'arbre als quals ataca mitjançant un tòxic i acaba obstruint-los per la secreció d'una substància gomosa provocant de primer un esgroguelment precoç del fullatge, després el mustigament i l'assecament de la branca, i, a poc a poc, la mort de l'arbre en cosa d'un a quatre anys.

Aquest fong es transmet d'un arbre a l'altre mitjançant uns escarabats del gènere *Scolytus* que barrinen i crien dins la crostada i rugosa corfa dels oms, inoculant així en atacar els jòvens branquillons, les espores del fong.

S'han assecat tots. N'hi havien uns orms ací tremendos, en la plaça de l'església i unes ormaes precioses pac allà i no en queda cap, tots, tots s'han assecat ( Alcosseret de Planes )

Els orms estan secs, abans els barranquets estaven tots plens, no se n'ha salvat ni un ( Alfafara )

Al poble només queda un om gran baix del pont que va a Alcoi ( Salem )

*Un om, alguns oms  
alçaven  
morts brancatges  
al carrer sense nom,  
gairebé sense cases,  
cor enllà de cançons  
esborrades.*

Salvador Espriu. *Record de Palma: In memoriam R.-P.*

Dades etnobotàniques:

El nostre om com quasi tots els oms produeix molta i molt bona fusta, marronca, dura, tenaç, de gran robustesa i durabilitat, fàcil de treballar i difícil de foradar i molt

resistent a la putrefacció si es manté humida, d'ací que antigament s'haja utilitzat molt per a la conducció d'aigua i que fóra una de les fustes més preades per a la construcció naval.

Ha segut també escollida la fusta de l'om per a peces de grans dimensions i altres usos molt diversos, des dels rústecs i encisadors esbeuradors de fonts rurals, discs marins, suports de ponts i de mines, jàssines de casa, cadires, mobles, entarimats, peces de maquinària, premses, bolos, pilons de carnisser i fins i tot taüts.

Teofrast, el deixeble dilecte d'Aristòtil, nat en una petita ciutat de l'illa de Lesbos a l'any 372 a.C., en el llibre V de la seua ben ordenada i curiosa descripció o *Història de les Plantes*, on tracta extensament les qüestions relatives a la fusta, esmenta repetidament la fusta d'om, considerant-la, junt a la del fleix de flor i la de la morera, les millors i les més utilitzades en la construcció de naus, per la llisor i la fortalesa que tenen. També creu que és la fusta ideal per a fer les pollegueres de les portes per ser la menys propensa a garsar-se o torcejar-se, i encara per a fer martells, trepants i barrines.

“ Basteix treballant a casa dos forcats distints, un d'una sola peça i l'altre articulat; puix així serà molt millor, i si en trenques un, podràs enganxar l'altre als bous. Els timons de llorer o d'olm són més segurs; la rella d'alzina i el dental de carrasca. “

Hesíode. Els Treballs i els Dies. Treballs de la Tardor; v. 433-436

“ Tot seguit, es pren dins els boscos un om que es força amb violència a vinclar-se per fer-ne una cameta i se li imprimeix la forma d'una arada corba; se li ajusta, pel costat de l'arrel, un timó que ateny huit peus de llargària, dues orelles i un dental de doble esquena. “

Virgili. Geòrgica I, v:169-172

L'orm es talla en la minva d'agost ( La Font de la Figuera )

Fusta per a fer puntals, tascons i timons del forcat ( La Font d'En Carròs, Barx, )

Per a fer garrots de pastor, raquetes per a la caça del tord ( Quatretonda d'Albaida )

Fusta d'om per fer les bigues de les cases, i per a fer la barra d'apretar l'oli en l'almàssera ( Castells de la Serrella ).

Per a fer garrots, ventadores o forques per a aventar el blat, bigues i galgues o frens de carro ( La Torre de les Maçanes )

L'orm per a fer gaiatos, i per a netejar el forcat quan el treem de la terra i s'embossava ( Alcoleja )

L'om cria molts mosquits en les fulles. Feen sevilles i guiatos ( Vilallonga )

Per a fer timons del forcat ( Planes, Xàbia, )

S'ha assecat molt l'orm negre en este terreny. La fusta la gastaven per fer els timons dels forcats, i l'eix i les barres de carro ( Muro )

Els fusters la buscaven la fusta d'orm per a fer mobles. Les barres del carros les feen d'orm i els timons del forcat ( Planes )

L'orm per a fer barres de carro ( Sagra )

L'orm per fer la barra de l'almàrcera ( Beniatjar )

Per a fer gaiatos i mànecs d'aixà, timons dels forcats i bigues per a les cases ( Salem )

Per a fer mànecs d'aixà ( Benissa )

Astraleta de mànec d'orm, perquè és un arbre que no pesa ( Famorca )

Mànec d'omera ( Palma de Gandia )

Per a fer guiatos, forques, sevilletes i mànecs de llegó ( Marells de Rafalcàid - Gandia )

Fusta molt forta per a fer cametes i esteves de forcat ( Alquerieta de Guardamar )

Fusta ideal per a fer perxes de sènia; si es tallava en bona lluna, en minvant, durava més de deu anys. Tallaven el tronc a mida i revetxinaven després una punta. Una perxa valia quan io era jove de dos o quatre duros; ara no queda cap sènia però aleshores n'hi havien més de 60 sènies a Daimús i 25 a l'Alquerieta ( Alquerieta de Guardamar )

Per a fer mànecs i les barres, els mossos, la travessanya i les galgues dels carros. L'om dóna ( La Pobla del Duc )

Per a fer timons del forcat, gaiatos, galgues del carro - lo que va baix del cup de la roda ( Benilloba )

Per fer timonets per llaurar, jàssines per obrar, mànecs d'aixà, de fes, de masses d'asclar pedra o d'astraltes. Per fer mànecs és millor que el llidoner, que fa la fusta més dura i pesa més i retronà la mà quan li pegues; l'om, no ( Tàrbena )

Per a fer tubos de carro ( allò que roda la roda ); aros de carro; els mossos ( els pilarets que aguanten el carro a soles sense l'animal )

L'om per a fer barres de carro ( Orba, Forna, )

L'om per a fer barres de carro, l'om fa la fusta cordellà, no té les malles rectes ( Fleix )

L'om per a fer rodes i barres de carro i per a fer aladres ( Otos )

És lo que feen sevilles i sevilletes, i guiatos. Lo millor, lo més fort. Ho calfàvem a la calor del foc i ho doblàvem conforme volíem ( Beniarjó )

Fan sevilletes de mosquiter ( Miramar )

L'arbre d'om per a fer perxes de sènia, barres de carro, timons de forcat i mànecs. L'om es més fort que el llidoner ( Daimús )

Guiatos d'om o de llidoner, però l'om és més fort, té el cor més negre i és més forta. Timons d'om. L'om té més fibra i es dobla, dóna més i no es bona per a fer mànecs d'aixà. Perxes de sènia d'om, si els fees de xop quasi sempre es trencava ( Daimús )

L'orm per a fer bigues ( L'Abdet )

Fusta dilecta per fer birles o tascons grossos i de més de mig metre d'altària del popular joc de birles o bolos del poble de Quatretonda d'Albaida.

Per a fer garrots com la fletxera i el ginebre però és més fals ( Almiserà )

Per a fer caixes o bucs d'abelles ( Castellonet de la Conquesta )

L'orm, la fusta més roïn ( Penàguila )

Fusta fluixa per a tot, ni per al foc val ( Benilloba )

Però l'om, a més de la seua noble i resistent fusta i de la seua ampla i espessa ombra, ens ofereixen també els favors de la medicinal corfa de les seues branques jóvens rica en tanins, mucíl·lags i un principi amarg, la qual collida en qualsevol de les dues primaveres ens serà útil en bany per a tractar èczemes, picors i dermatosis, i beguda en tisana per a tallar les diarrees i enteritis. El licor mucilaginos que raja de la corfa d'aquestes branques jóvens, batut amb aigua, era considerat com un dels millors remeis contra les cremades.

Dioscòrides recomanava el decuit de les fulles i de la corfa de les arrels, aplicat a manera de foment, per a soldar ràpidament els ossos trencats, i aquestes fulles quan estan tendres com a mengívoles, cuites com qualsevol hortalissa.

Tasses d'escorfa d'orm per als tumors ( Balones, Benimassot )

Arraïl d'orm que és porosa per a fumar-la desfeta, com la fulla de l'estepera, la de queredilla o queraïlla o la cabellera de dacsà ( Gorga )

Collíem arraïls seques d'orm i fumàvem quan érem xicons, sense paper, directament ( Benilloba )

La raïl de l'olm, això ho he fumat io. Escabàvem i treem l'arraïl seca ( Benasau )



Les arraiïls d'orm que tenen per dins un foraet, les secava i a fumar ( La Font de la Figuera )

La brosta de l'om és molt bona per als animals ( Barx )

El fullatge de l'om, com el de la fleixera i el de la carrasca fa un bon farratge hivernal, és un fullam que se'l menja molt bé el bou, l'ovella i la cabra, que esbrotonen l'arbre sovint quan escassegen els pasturatges.

Sobre les virtuts dels olms Fra Francesc Eiximenis en la dessetena de *Les Especials Belleses de la Ciutat de València* dins *Lo Proemi del Regiment de la cosa pública: ...los olms en especial han eficàcia de conservar lo vi qui per ells passa o que en ells està o en què ha alguna poca de cendra del dit olm mateix; e açò seria bo en especial a vosaltres per los vins que no es mudassen ni tornassen agres.*

Pàg. 29

Dades antropològiques:

L'om, estampa vivent de la frondositat i de la robustesa i emblema de la longevitat, és un arbre tòtem de la vida pública dels pobles de les nostres muntanyes i de tants altres de la península, on cimalleja i presideix les places principals, donant recer i fresca i fonda ombra als veïns i les seues converses i contalles, una generació rera l'altra. L'om era el lloc que donava força a la paraula.

Les enramades de fulles d'orm i hedrera i cabotetes de camamirla del Corpus de la vila de Penàguila.

Les enramades de fulles i arcs de branques d'orm del Corpus de Benifallim.

Les enramaes de rames i branques d'orm per a ornar les cases i carrers el dia de Corpus a Almudaina.

Les enramades d'orm i camamirla del Corpus d'Albaida.

L'orm per al Corpus, a rames plantades per les parets de les cases ( Agres )

Fulles d'orm i flors de camamirla per a enramar els carrers pel Corpus ( Benilloba )

Fulles d'orm i de llorer per a enramar els carrers en Corpus ( Palomar )

Rames i fulles i camamirla per a enramar en Corpus, i a les façanes i parets plantaven orm i xop ( Alcosseret de Planes )

L'om està associat principalment al culte de Dionís, pel costum dels grecs i més tard dels romans d'enllaçar i enfilear els ceps i parres als oms, costum que encara s'observa a Itàlia, i al qual tantes voltes fa esment Virgili en el llibre II de les seues *Geòrgiques*, el dedicat a cantar les excel·lències de Bacus, el déu del cup i de tots els arbres fruiters. *Una terra que exhala un buf lleuger i una calitja voladissa que beu la humitat i, quan vol, la rebutja, que no rosega el ferro amb un corrosiu i salabrós rovell, aquesta enllaçarà per a tu els oms amb les vinyes fecundes.*

Els oms es plantaven en les tombes per tal com les fulles i la corfa actuen com a vulneraris, i ho són més si provenen d'un om que ombreja la tomba o les tombes de prínceps morts a conseqüència de moltes ferides.

L'aspecte més tenebrós de l'om ens el reporta Virgili en el cant sisè de L'Eneida en la seua davallada al Regne de Plutó, l'Inflexible. És aquell om gran, solitari i ombrívol alçat al mig de les goles de l'Orc, entre el Dol i el Remordiment, les grogues Malalties, la trista Vellúria, la Fam, la Sofrença, la mortífera Guerra, la folla

Discòrdia, les Escil·les biformes, la serp salvatge de Lerna, la flamejant Quimera, les Gòrgones, les Arpies i molts animals ferestres i monstres. L'om en els brancs seculars del qual nien els somnis vans:

*Gran, al mig, i ombrívol, estén un om els seus braços  
seculars i els seus rams: és brama que hi nien els Somnis  
vans, una mica pertot, aferrats a totes les fulles. ( v. 282-284 )*

En el llenguatge de les flors l'om simbolitza la bellesa divina.

*A la terra on vaig nàixer hi ha un poeta.  
Eixe poeta ets tu, mestre de la inquietud  
serena !  
Miguel Torga: A un olm*

*Dispars de caçadors sobtant la tarda clara!  
Vet aquí que l'estiu - un altre estiu - és mort.  
Floriren lli i espígol; el bruc és rosa encara.  
S'han esgroguit els oms de cara al nord.  
Màrius Torres. Poesies. Llibre Vè, 72.*

*Tenia el riu margenals de misteri  
tapits de jovenívols xops i oms vells...  
La palma rompuda.*

*El riu-rau està encalat. Prop grinyola una sènia. Un om puja torçat, i entre el negre  
encaix del seu fullatge sembla més blau el cel.  
Gabriel Miró. Del viure.*

*I anà mitja hora avall, fins que trobà un rústeg pont de troncs d'om i gleves de  
segadissa que travessava el riu davant per davant d'un molí.  
Enric Valor. Home roig, gos pelut i pedra redona. O.L.C. VII, p.259*

*L'arítjol filador a l'olm s'enabra  
braços d'esposa que a l'espòs se lliguen  
i entre ses branques lo colom dels boscos  
parrupejant a sa coloma crida...  
Jacint Verdaguer. Camigó: Cant desè. Guisla.*

*És aquí que he viscut l'amor del meu país,  
del carrer esgraonant un seguit de teulades,  
de la plaça de l'om, del portal ombradís  
que enclou en la paret ses pedres arquejades.  
Josep Sebastià Pons. Primeres Poesies L'Estel de l'Escamot: L'alè de la mar*

*I els oms de negra cima entre estrelles gelades...  
John Keats: A Reynolds*

*La llum del vespre s'atura*

a la carena dels oms.

*Quan l'estelada fulgura,  
tremola l'aigua d'un pou.*

Jordi Pàmias i Grau. *Terra cansada: El buit*

#### 495.- *Umbilicus rupestris* (Salisbury) Dandy

*Crassulaceae*

*Crassulàcies*

Noms populars diànics: Sombreret, sombrerets ( Pego, Castells de la Serrella, Castelló de Rugat, )

Cura-mal ( Bolulla, )

Campanillos ( Alcalà de la Jovada )

Altres noms populars: Herba de melic, melic o llombrígol de Venus, orella de monjo, barrets de capellà, capellets de teulada, coques de paret, capadella, tassa de jueu, herba llombriguera.

Dades ecològiques: Eurasiàtica. Roquissars, màrgens de pedra seca. Desplegant el redó fullam o dreçant l'espigó floral d'entre els cantals d'una sospedrà o dels forats de la penya, el melic de Venus, sembla una fantasia o somni tranquil de la pedra.

Dades etnobotàniques:

Per a les ferides i grans posant la fulla crua i amb tel llevat damunt ( Bolulla )

Oli per a curar talls i ferides. El dia de l'Ascensió a les 11 del matí omplies una botella d'oli i posaves dins els campanillos, tot, fulles i espigó ( Alcalà de la Jovada )

Oli de sombrerets per a curar mals. Fulla sencera ( Castelló de Rugat )

Llevar el tel de la fulla i posar directe sobre la ferida ( Pego )

Passar una fulla per damunt de les berrugues per a que se'n vagen ( Gandia )

#### 496.- *Urginea maritima* (L.) Baker

*Liliaceae*

*Liliàcies*

Noms populars diànics: **Ceba porrera**, en general a tot el territori ( Rafelcofer, Pego, L'Atzúbia, Beniarbeig, Pedreguer, Xàbia, Gata, Jesús Pobre, Benissa, Benimeli, Parcent, Famorca, ), **ceba porrina** ( Potries, La Font d'En Carròs, Oliva, Forna, Alcalà de la Jovada, Benissili, Castellonet de la Conquesta, Llutxent, Castelló de Rugat, Beniarrés, Sella, l'Abdet, ), **ceba porra** ( Benissili, Beniopa, Almiserà ); **ceba borda** ( Alfauir )

Altres noms: Ceba marina.

Dades ecològiques: Mediterrània. Herba notable, molt abundant a les càlides muntanyes costaneres, pròpia de matollars eixuts litorals, no massa lluny del càlid hàlid de la mar. De la serra de Penàguila cap a ponent ja no creix ni la coneixen, com l'aríjol o el margalló. Al llarg de l'any es fa ben visible el seu forçut rosetó de fulles basals esclatant com a amples flames verdes ran de terra; i quan ja tomba l'estiu, en ple setembre, sense esperar les primeres pluges tardorals, ens sorprendrà vore en plena serra, descollant devanida i humil sobre el ressequit matollar, l'esvelta i fresca espiga de la ceba marina florida de blanc com un lliri salvatge de muntanya.

Dades etnobotàniques:

És una planta molt coneguda i tinguda per tòxica a tots els pobles de les muntanyes termomediterrànies del territori on creix.

*Usos antiparasitaris:*

Una, tres o cinc cebes dins d'una caixa de sabates i posades baix del llit a tall de vacuna contra les gripes, bronquitis i encatarraments de l'hivern ( Gandia )

Tres cebes baix del llit dins d'una caixeta és bo per als constipats i gripes. També penjades al corral o en la caixeta per al poll de les gallines ( Benissili ).

Es penja una ceba en el corral per a que no crien els polls de les gallines. Penjada i creixent en l'aire ( Parcent )

Dos o tres cebes porreres penjant al corral per al poll de les gallines ( Parcent )

Per a penjar als corrals i fer fugir els polls i els insectes ( La Font d'En Carròs )

Les cebes eixes les posaven als galliners per al poll de la gallina ( Oliva )

Ma mare la partia per la meitat i la deixava en el corral de les gallines per al poll ( Pego )

Mon pare xacava un parell de cebes porreres ben grosses dins d'un sac i les posava en un racó del corral per al poll ( Pego )

La ceba porrera la penjaven on hi havia animals ( Benimeli )

Penjaven cebes porreres en el corral i tot el poll de la gallina se n'anava. Mon pare tenia el gust d'escarbar els cantals per a traure alacrans, i despés en una aixà partia una ceba porrera i li la posava a l'alacrà que picava però despés ja no volia picar més ( Gata )

Anaven al Montgó a per dos o tres cebes i les tiraven dins el galliner per a que els animals no tingueren poll ( Jesús Pobre )

Penjà, una, dos o tres, en el galliner i se'n van els polls ( Alfauir )

Penjaves set o huit cebes dins del galliner i no tenies polls ( Xàbia )

La ceba porrera per al poll de les gallines ( L'Atzúbia )

Això ho gastaven, abans, en les quadres per a les puces i caparres, i ara encara ho posen per als coloms ( Beniarbeig )

Ho gastaven abans, ho penjaven als llocs on estaven les gallines o els coloms per llevar el poll ( Jesús Pobre )

Ho penjaven al galliner per al poll de les gallines i del matxo ( Famorca )

L'arrancaven i la penjaven de l'escaleta que tenien les gallines per a ajocar-se, i ma mare dia que això anaven els polls allí, i a les gallines i animallets no ( Potries )

La ceba de baix per a penjar-la per a que no vagen les mosques ( Forna )

Quatre cebes penjades en el corral per als mosquits ( Alcalà de la Jovada )

La ceba porrera per a les almorranes posant-la baix del llit ( Xàbia )

*Usos veterinaris:*

Per a curar els tocats de les haques. Ho bullien i partien i enratllà en un drap la posaven damunt dels tocats. Trau la inflamació com la caraïlla que es més fina ( Beniopa )

*Usos agrícoles:*

Els uelos d'abans ho plantàven al costat de les oliveres per a que no agarraren malea; si hi creixia prop no la tocaven i si no la plantaven ( Almiserà )

Abans plantaven la ceba porrina a les soques de les oliveres per a la “ malea “ ( Castellonet de la Conquesta )

Ho plantaven a la soca de l'olivera per a que no agarrara el cuc, la barrineta, i quasi totes les oliveres de la serra tenien una ceba porrina plantà, arribà a la soca ( Llutxent )

Plantaven cebes porreres baix de les pomeres per al poll ( Gata )

Li plantaven això al costat de l'olivera per a que no acudira tant la formiga ( Benissa )

Abans quan encara treballaven la terra amb ferramentes plantaven cebes baix dels tarongers a postes, al costat de la mateixa soca ( Palma de Gandia )

Tocant a aquest ús diu fra Miquel Agustín que per a fer la figuera bona i fètil cal plantarli prop de la soca una ceba porrina.

Usos rurals:

La canya o tija, buida per dins a diferència del gamó, els pastors i caçadors d'abans la gastaven per a traure i beure l'aigua de les codolles, introduïnt-hi la canya i xuplant ( Ebo, Castells de la Serrella ).

“ Els jovençots posaven una ceba davant de l'alacrà, i si picava la ceba amb la seua esteva de picar, moria “ ( Alcalà de la Jovada )

Feiem una càrrega de cebes porrines i li les portàvem a l'amo de la pelaora vella i que després en treia l'essència ( Oliva )

Dades antropològiques:

Penjà a la biga de casa per als zels dels xiquets ( Xàbia )

Les cebes porrines contenen un verí irritant - valuós contra els ratolins i les rates - i se les utilitzava com un porgant i diürètic abans d'intervindre en un acte ritual; d'ací que arribaren a simbolitzar l'eliminació de les males influències ( Plini, el Vell: Història Natural xx39 ), i la imatge de Pan era fuetejada amb cebes porreres si la caça era escassa. Robert Graves: Los Mitos Griegos, Naturalesa i Fets de Pan; nota 3ra.

“ Totes les plantes bulboses, però sobretot l'escilla, s'aferren a la vida. En efecte, penjada, continua vivint i resisteix així per moltíssim temps. Es fa servir inclús per a conservar altres fruits emmagatzemats com la magrana, si s'hi introdueix el peçó. Les plantes ingerides en ella, germinen abans. Hom diu també que, si es planta a l'entrada de casa, es preservatiu contra la desgràcia que l'amenaça.”

Teofrast. Història de les Plantes. Llibre VII; cap.13, frag.4.

#### **497.- *Urospermum dalechampi* (L.) Scop. ex. F.W. Schmidt**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Cama-roja de porc ( Potries )

Dades ecològiques: Mediterrània Centro-occidental. Hemicriptòfit escapós. Herba més aviat menuda però amb molta presència pel gruix de les fulles vellutades i de les flors

d'un groc clar però molt lluminós, pròpia dels herbats mesofítics subnitròfils, com en algunes vores de camins.

Dades etnobotàniques:

Verdura però has de canviar-li l'aigua dos o tres voltes i se'n va l'amargor; i com és fulloseta i encarnaeta són bones igual ( Potries )

Quan és tendre es fa en companyia de les altres herbes ( Alfauir )

#### 498.- *Urospermum picroides* (L.) Scop. ex. F.W. Schmidt

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Morro de porc** ( Benimaurell, Ondara, Pedreguer, Gata, Jesús Pobre, Ondara, ), morret de porc ( Beniaia, ).

**Coleta de porc** ( Benimeli )

**Coleta** ( Vilallonga, Palma de Gandia, Benirrama, Benialí, Benissivà, Benitaia, Benissili, Beniaia, Tàrbena, )

**Citró** ( Bellreguard, Beniarjó, Potries, La Font d'En Carròs, Benipeixcar, Almiserà, )

**Cap-roig** ( Xaló, )

**Borró** ( L'Abdet )

**Borratxa** ( Salem, Ràfol de Salem, Albaida, ), borratxa borda ( Albaida )

**Pastanaga** ( Simat )

Llicsó d'ase (Tormos ), col borda ( ),

Dades ecològiques: Mediterrània. Teròfit escapós. Herba tendral semblant al llicsó d'ase pròpia d'herbassars eixuts subnitròfils com els que es fan a les vores dels camins i dels bancals, i en alguns vessants de muntanya xafigats i aclarits.

La coleta de porc fa la fulla ampla i redona i es cria molt per baix dels garrofers ( Benimeli )

Dades etnobotàniques:

Verdura de les bones ( Potries, Vilallonga, Palma, Benipeixcar, Bellreguard, Simat, Tavernes de la Vallidigna, Benimaurell, Castells de la Serrella, Xaló, Beniaia, Tormos, Tàrbena, Jesús Pobre, Benimeli, L'Abdet, )

És molt bona verdura ( Almiserà )

La coleta és molt bo com a verdura ( Benialí )

Això és mel ( Albaida )

Aixó ho faig io per a verdura ( Benirrama )

La fem per a verdura, són més gruixets que els llicsons ( Benissivà )

El morro de porc, això és boníssim bullit ( Pedreguer )

La borratxa, la més bona de totes. Boníssima. Li diem borratxa pel color tirant a marró quan es soleja i si es fa a l'ombria es fa blanca ( Salem )

La borratxa no és una verdura dolça però mesclant-ne una poca va bé, però si carregues d'això, no. Fas quatre borratxes per a mesclar-ho ( Ràfol de Salem )

#### 499.- *Urtica urens* L.

*Urticaceae*

*Urticàcies*

Noms populars diànics: Ortiga ( Pego, Beniaia, La Font d'En Carròs, Daimús, Gandia, Xeraco, Xeresa, Simat, Beniarjó, Potries, Alfauir, Castelló de Rugat, Beniarrés, Beniatjar, Otos, Palomar, Tàrbena, Ares del Bosc, Alcoleja, Alcúdia de Crespins ), ortiguera ( Daimús )

Gordianes ( Alcalà de la Jovada ), guardians ( Alcoi, Cocentaina, Alcoceret de Planes, Petrer, )

Serenator ( Tavernes de la Vall Digna )

Serna ( Sella ). Amb l'è, oberta.

Pica-cames ( Gorga ), pica-mato ( Gandia, Castelló de les Gerres, Pego, ), mara-gato ( Bellreguard ), pica-sapos ( Xàtiva ), pica-patos ( Cocentaina, Beniarrés, Gorga, Benidoleig, ), pato ( Pedreguer, )

Els més vells no hem dit mai pica-mato sinó ortiga ( Castelló de Rugat )

Ací sempre hem dit ortiga, en un atre poble no ho sé. Pica com un dimoni ( Benimantell )

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Herba coberta de pèls urticants, rígids i trencadissos, de fulles oposades amb el marge asserrat, de flors verdoses unisexuals. És molt abundant al sotabosc dels camps de tarongers, les engires de corrals, sesters de muntanya sempre en ecòtops ruderals, formant part de pastures i herbats frescs, ben nodrits i adobats o nitrificats. La base dels pèls urticants té una vesícula amb suc irritant que conté àcids orgànics, histamina, serotonina i acetilcolina, el qual és el responsable de la reacció cutània de tipus no immunològic o acció revulsiva amb ardent coïssor que causa el seu contacte amb la pell, el qual pot produir en alguns individus més sensibles una " fava " que pot ser transitòria o durar més d'un dia.

Les espècies congènere, *Urtica dioica* L. ( Subcosmopolita. ), *Urtica membranacea* Pouret ( Paleosubtropical ) i *Urtica pilulifera* L. ( Mediterrània. ), tenen els mateixos usos medicinals populars, les mateixes qualitats alimentàries i causen els mateixos símptomes tòxics.

Dades etnobotàniques:

En tisana neteja i fa la sang clareta ( Beniaia )

Les ortigues per a la circulació de la sang ( La Font d'En Carròs )

Molt bona per a la circulació de la sang, fins en cames que cal amputar ( Cocentaina )

Purifica i rebaixa molt la sang ( Almudaina )

Ma uelo per a rebaixar la tensió es fea ortigues bullides ( Alcúdia de Crespins )

El pica-sapos per a la circulació ( Xàtiva )

L'ortiga per a la tensió de la sang. Bollida, i prendre-la en dejú ( Alfauir )

Els guardians per a la sang ( Cocentaina )

Lo millor per a circulació de la sang són les tasses d'ortigues. Bullit ( Beniatjar )

Tasses d'ortiga contra l'ansietat. Mon pare se'n fa una botella de dos litres i va bevent ( Palomar )

Per al reuma ( Beniaia )

Per al constipat bullida amb dos figues seques i una cullerà de mel ( Beniarrés )

Per a desinflamar derrames, blaüres i moradures produïdes per colps o contusions. Picar

un bon falcat d'ortigues i aplicar sobre la part afectada, cobrint-ho amb un llenç, drap o bena. En pocs dies ho desinflama i ho fa desaparèixer tot ( Gandia )  
El serenator bullit es beu per a certes enfermetats ( Tavernes de la Valldigna )

El serenator per a rascar-se l'esquena i les cames pal mal d'ossos i rauma ( Tavernes de la Valldigna )

Per a ortigar-se o flagelar-se els braços, les cames o les zones afeblides o paralizades per

un accident vascular ( Benimaurell )

Per a ortigar-se o refregar-se , com un massatge, les cames o els braços cansats per excés de treball amb un pilot d'herba fresca a tall de liniment ( Cocentaina )

Això que pica tant abans ho usaven per al dolor. Agarraven un manollets d'ortiga, i vinga pegar-li i diu que donava " alvío " ( Benasau )

Per a refregar damunt dels dolors del reuma ( Pego )

Per als prunyons: Posar els peus afectats en aigua calenta d'ortigues bullides ( Ador )

Picar ortigues i amb el suc fer fregues sobre els prunyons ( Almisserà )

La xacaven i ho posaven, en un drap de llenç, com a un ampastre per a madurar els grans ( Xeraco )

Les bollien per a rentar i curar " la roja " dels porcs ( La Font d'En Carròs )

Excitant: ma mare les tirava a les gallines per a que pongueren més ous ( Pego )

Ús culinari:

Ortigues per a l'ensalà i bollides. Les dones les collien en companyia de les roselles, les cama-roges i els llicsons ( Beniarjó )

Verdura. Es fan " tortilles " ( Beniaia ). Verdura ( Pego )

La tia Maria Rosa els fea per compte de verdura, ho bollia ben bollidet ( Benidoleig )

Només que faça un reixiu ja està ple de gordianes. Ací no s'han menjat mai ( Alcalà de la Jovada )

Hi ha qui se la menja també ( Xeraco )

Les ortigues, hi ha qui ho gasta per a llavar-se el cap ( Beniarrés )

A la província de Castelló ( Luis Mulet ) ha estat utilitzada com a diürètica, hipotensora, detoxicant, antiptetòrica o hipoviscositzant sanguini, hipocolesteremiant, anti-reumàtiques i tònic venós.

Nelly Arnold a la seua *Contribution a la connaissance ethnobotanique et medicinale de la flore de Chypre.* ( Paris: Universitat René Descartes 1985. ) tracta extensament les ortigues a les quals reconeix virtuts diürètiques, hipoglucemiants, antidiarrèiques, tòniques, antianèmiques, galactagogues, emmenagogues, antiescorbútiques, hemostàtiques i cicatritzant.

*En cas de blessures par projectile, application du suc de la plante fraîche en usage externe, puis cataplasme d'orties écrasées appliqué pendant douze heures, pour faire sortir le projectile.*

*La plante entière cuite est efficace comme nourriture des convalescents après la typhoïde, en cas d'anémie et de tuberculose.*

També reporta que tant l'*urtica urens*, com la *pilulifera* o qualsevol de les altres, ha estat utilitzada per a desvetlar els desigs carnals, augmentar la puixança sexual i reputada afrodisíaca: grans mòlts amb el suc de l'arrel o barrejats amb mel i absorbits;



o consumits com un aliment; o prenent la infusió aquosa de la planta. Popularment hi ha la creença que aquests grans també ajuden les dones estèrils a esdevindre fèrtils, a estar en preny. Aquests grans mesclats amb fulles són un excel·lent aliment per a les gallines i aucells; i hom diu que afavoreixen la posta precoç d'ous.

Diu Hildegardis von Bingen : “ L’ortiga acabada de brotar de la terra i cuita és útil per a la digestió de l’home perquè depura l’estómac eliminant les mucositats. Una persona que siga involuntàriament desmemoriada, que pique ortiga per extraure’n el suc i afegesca un poc d’oli i quan se’n vaja a dormir que s’unte el pit i les temples. Que ho faça amb freqüència i la seua memòria augmentarà. “

L’ortiga. Eixa vosté no sap per a què és bona ? Lo que dona molta faena, vosté agarra un grapaet d’ortiga, la bull en aigua, i quan l’aigua està gelà, arruixa i ja pot haver poll de fresols, d’arbre o de tot, que el mata. N’hi ha prou amb dos matetes per 4 o 5 litres d’aigua ( Ares del Bosc ).

Les fulles del plantatge, la malva, la menta i el raïm de pastor s’han fet servir popularment per a assuavir la irritació cutània refregant-les sobre la pell afectada.

Les llavors que han estat usades com a febrífugues és consideren tòxiques ja que poden provocar una acció purgant dràstica.

L’ús de les ortigues en infusió era molt freqüent entre els romans com a remei per a la tos, igual que les malves. Aquest ús ve ben arreplegat per Catul en la seua Poesia 44, on refereix molt agraïdament la seua grata estada en la seua heretat als afores de Tíbur ( Tívoli ), - ciutat que era llavors una de les estacions d’estiueg de la societat romana més distingida -, on es refugià per tal de traure’s del pit una maleïda tos que la seua golafreteria

li havia fet agafar:

“ Llavors, un fred encatarrament i una tos persistent em sacsaren fins que em vaig refugiar al teu recer i em vaig curar amb repòs i ortigues “ ( *et me recuravi otioque et urtica.* )

També Celso, 4, 10, 4 : *Vtilis etiam in omni tussi est...cibus interdum mollis ut malua et urtica.*

Dades antropològiques:

Abans els xiquets cantaven, davant de les ortigues, bo i senyant-se cada volta:

*Ortiga, ortiga,  
si em punxes et lleve la vida.*

o

*Ortiga maleïda,  
si em piques et llevaré la vida.*

i

*Ortiga, ortiga si em punxes  
i el capellà ho sap ( o, si Sant Sebastià ho sap )  
et llevarà el cap.*

*Mitologia:*

Les ortigues juguen un paper penitencial i alliberador, iniciàtic, en la bella rondalla popular d'*Els set germans encantats*, arreplegada a Agost per Joaquim Gonzàlez i Caturla, on l'única forma de vèncer l'encantament sobre els set fills del rei obrat per les males arts de la reina-bruixa dels ulls de color de maragda és que totes les nits, a mitjanit,

la princesa-germana-heroïna, sense dir-li-ho a ningú, ha d'anar al cementeri a collir ortigues, amb les quals haurà de teixir set túniques, una per a cadascun dels germans...

Precisa i preciosa aquesta aparició de les ortigues en aquestes dues memorables línies de Valor:

“ ...l'abaixaven dins el taüt per la carretera del port, camí de la vila silenciosa, camí del cementeri humil i aromàtic d'herbes flairoses i bordons d'ortigues... “

*La idea de l'emigrant: p.52*

### **500.- *Verbascum sinuatum* L.**

*Scrophulariaceae*

*Escrofulariàcies*

Noms populars diànics: Tarponera ( Planes ), talponera ( Manuel ), trapó ( Pedreguer ); salponera ( Planes )

Orella de burro ( Beniarrés, Tàrbena, )

Animetes santes ( Catamarruc ), per la caiguda lenta de les flors en colpejar la soca.

Panets de formatge ( Otos ), per la forma dels capolls florals.

Altres noms populars: Ploranera, també per la caiguda lenta de les flors en colpejar la soca.

Dades ecològiques: Mediterrània-Iranoturànica. Herbats subnitrofil, vores de camins i de carreteres, camps deixats.

L'orella de burro fa sa flor com el matalobo ( Tàrbena )

Dades etnobotàniques:

“ Anem a vore les animetes santes “. “ Animetes santes caieu “, joc infantil a Catamarruc.

### **501.- *Verbascum thapsus* L.**

*Scrophulariaceae*

*Escrofulariàcies*

Noms populars diànics: Treponera ( Xaló, Callosa d'En Sarrià, ), traçonera ( Benirrama, Fleix, Benimaurell), herba traçonera ( Jesús Pobre ), taponera ( Ontinyent ), talponera ( Otos )

Col de moro ( Ebo )

Guardalobo ( Castells de la Serrella, Famorca, Beniaia, Catamarruc, Alcoi, Benimarfull, Benimassot, Balones, Alcoleja, Sella, Beniarrés, Tibi, La Torre de les Maçanes, Agres, Gata ), guardalobo ( Sella ), guadalobo ( Castells de la Serrella, Beniaia, Catamarruc, Benimassot, ), gordolobo ( L'Orxa, ), gordollobo ( L'Abdet ), bordellobo ( Parcent ); mata-lobo ( Tàrbena )

Orellot ( Alcalà de la Jovada ), orella de burro ( Catamarruc, Albaida, ), orella de llop ( Benimassot )

Torçudera ( Orba )

Sabatera ( La Torre de les Maçanes )

Altres noms populars: Ciri de Nostre Senyor ( La Vall del Tenes )

Dades ecològiques: Eurosiberiana. Ermots i matollars xafigats, volts de masos, corrals i barrancs, vores de camins de muntanya.

Dades etnobotàniques:

Fulles molt bones per als constipats ( Beniaia )

Per als constipats no n'hi ha altra cosa millor. Bullir en aigua una fulla d'orella de burro, dos o tres figues seques i un trosset d'espigó de dacsà. Beure ben calentet. Millor amb mel. Dos o tres tasses al dia ( Catamarruc )

El guardalobo és molt bo per a la tos, per al constipat ( Famorca )

Traponera per als constipats. L'espigó és lo bo, la fulla no ( Benirrama )

Guardalobo per als costipats ( Alcoi )

Fulles d'orellot per al constipat ( Alcalà de la Jovada )

Fulles bullides de traponera per a la tos i per als constipats. Afegir sucre o mel ( Fleix )

Per a la tos ( Alcoleja )

La fulla de guardalobo per al constipat ( Sella )

Mata-lobo per als costipats. Boníssim. La fulla; es pot posar corfa de llima i mel ( Tàrbena )

L'herba traponera és bona per al constipat. L'he bullida moltes voltes ( Jesús Pobre )

Fórmula popular de Benialí per a guarir un refredat: un ramet de timó, dues figues seques, dues fulles de traponera ( *Verbascum thapsus* ), bullit tot en dos gots d'aigua i mig gotet de vi. S'ha de deixar bullir més de cinc minuts i menys de deu, i s'ha de pendre un got en dejú i un altre cara al llit.

*Xarop de guardalobo per a la tos ferina:*

Tres fulles de guardalobo

Tres ulls de romer

Tres ulls de pi

Tres fulles de nesprer

Tres ullets de timó

Bullir en un litre d'aigua i un quilo de mel o de sucre; bullir a foc lent i llarg, que prenga el color de totes les herbes.

Prendre una cullerà sopera en dejú, i una altra de nit ( Castells de la Serrella )

El guardalobo per als constipats. A soles o mesclat amb l'estepa. Hi ha qui posa timó. El guardalobo i l'estepa tenen un beure dolç ( Agres )

Pegats de fulles de traponera en el ventre per a la " diarrera " ( Benirrama )

Contra les febres tifoïdes: Es pica ben picat, fulles de traçonera, grans de raïm verds i ulls d'herba alfals, i s'esguita la barreja amb vinagre. Pegats en baix ventre ( Benirrama )

Fulles bones per a fer banys i bafs per a les almorranes ( Castells de la Serrella )

Lo millor del món per al pit, el fetge i les almorranes. Tasses de fulles i flors; si no n'hi han flors es posen només fulles ( L'Orxa )

Banys de fulla bullida de guardalobo per la inflamació interior, colps... Tovallons o la mateixa fulla ( Tibi )

Per a curar ferides posant-ne una fulla al damunt ( Ebo ).

Quan segàvem, si algú es feia un tall s'enrotllava el dit en una fulla de guardalobo ( Benimassot )

Enmig del raspall es posava l'espigó de la talponera i durava més, feia de puntal ( Otos )

Dades antropològiques:

*L'Elvira era llesta com una guineu, havia après a pescar a mans i noi se li n'escapaven gaires. Això sense males arts, que si es picava l'aigua amb blanera, al cap d'una estona les truites anaven borratxes i s'abandonaven a les mans encara que fossin inexpertes. Però aquesta lluita no és lleial i no et deixa satisfet, deis l'Elvira. És una trampa.*

Maria Barbal: Pedra de tartera. Pàg: 73-4

## 502.- *Verbena officinalis* L.

*Verbenaceae*

*Verbenàcies*

Noms populars diànics: Verbena ( Bellreguard, Palma de Gandia, Beniaia, Tormos, Tàrbena, ), berbena ( Pego, La Xara, Jesús Pobre, Benirrama, La vall de Laguar, Castells de la Serrella, Alcalà de la Jovada, Planes, Tàrbena, Terrateig, Carrícola, Quatretonda de la Vall d'Albaida, ), berbena borba ( Planes, Catamarruc, Beniarrés, Cocentaina, ); cuquets ( Cocentaina )

Dades ecològiques: Cosmopolita. Herba de pratells humits i ben nodrits de marjal, volts de fonts i de sequials, sempre sobre terrenys frescals. Té davall i arran de terra un guixut rizoma del capdamunt del qual tots els anys rebrota a tiges quadrades ben dreçades, altes i ramificades en canelobre, en les puntes del qual trau les seues floretes blavenques i porprenques, que podem vore en tot el seu esplendor al ple solstici d'estiu, i al llarg de l'estiu i bona part de la tardor. Fa unes fulles amples, de vores retallades d'una manera singular i inconfusible com el seu color verd brillós i intens.

Dades etnobotàniques:

Per a reblanir i netejar grans endanyats, forúncols, mamelles endurides per llet entumida ( mastitis ) i fisures de mugró infectades. Unes quantes rames fulloses i llustroses, picades i trossegades. Posar en una cassola a remollir amb segí ranci o un bon oli d'oliva, a poquet foc. En acabant es batussarà una clara d'ou al punt de bescuit i mesclat amb l'herba s'aplica tot sobre el gra a rebentar o la zona afectada amb una gassa i un drapet ben net. Canviar a l'endemà. Xupla, desinflama i cicatritza.

“ Al mes de donar de mamar me se van fer tallets, i no podia donar llet, i al entumir-se la llet i dir *ací estic io*, allò es va fer dur com una pedra, que si no pesava mig quilo, una quarta segur; i la inflamació pujava i pujava, i hasta em va arribar un poquet al coll.

Maria, la mare d'Alfredo Caudeli, que era cosina germana de Teresa que teniem moltíssima amistat, em va dir que Candideta tenia un cercadits que negre li pujava hasta dalt de la munyica, i que se'l va curar en berbena, que és una herba que creix en les séquies.

A mi me la portava Sauret, el de les Nanetes, de la marjal de Pego, que anava carrejant bous pac ací pac allà.

Primer la rentava en aigua neta, i la tallava ben menudeta amb les tisores netes en alcohol. Després, la posava al foc en una cullereta de segí ranci, per a tibiari-la un poquet, en un casset de porcel.lana dedicat només per a això. I en acabant la mescla de l'herba i el segí la posava damunt d'un drapet net i una gasseta, i en seguida damunt posava la clara d'un ou batussat a punt de bescuit; i per a tapar- ho, posava damunt de tot una altra gasseta, que es la que toca la pell en aplicar l'emplastre sobre la inflamació. L'emplast es pot sostindre amb una faixa, o en el sosté com portava io. Si se n'eixia una miqueta de berbena i tocava la pell no passava res. La gasseta és més per sostindre millor l'herba damunt del mal.

Això cada 12 hores a primeries i després quan estava més bo, cada 24 hores; sempre segons mal.

A poquet a poquet anava desinflat-se però el mal , lo dur i inflammat, allò anava fent-se com una llagueta que obria els poros i anava traient-ho. Com anava una bona bona bola dins, vaig fer-ho molt de temps, un mes i mig potser, hasta que el pit s'ablania, i la llagueta quan va traure-ho tot, anava tancant-se, posant-me lo mateix. La berbena igual com va obrir va tancar. Es va eliminar tot, total, total ( Bellreguard ).

La que és la fulla la picàvem, i ben matxucà i amb una clara d'ou, l'aplicàvem, en una gasseta o drapet net, damunt d'un gra ( Bellreguard )

Pegats de berbena pals colps, genollaes i moraes, per traure la sang: Tres o quatre fulles de berbena. Un blanc d'ou batut. Nou faves crues picaes ( fetes farina ). Nou draps o un doblat en nou plecs. Nou dies. Canviar cada dia ( Tàrbena )

La picàvem verda i ho posàvem damunt per a les moraüres i xuplava ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Aquest ús de la berbena i les faves ha sigut enregistrat per Maria Ibars i Ibars com a propi de Dénia tradicional a la seua bella novel.leta *L'últim serv*: “ Com el peu se li fea negre, una experimentada li féu promesa d'un micapà que “ no marrava “. Uns brinets de berbena borda, ben picats i pastats amb una clara d'ou i al damunt la pols de nou faves seques. Escampar-ho per tot el rogle alterat i tapar-ho amb un drap fet amb nou plecs. A les vint-i-quatre hores l'empastre s'hauria xuplat tota la sang roïna. “

Per als colps, bacs o mals de gola forts. Es pica bé la planta i es batussa amb clara d'ou i s'aplica sobre la part a tractar, tot sobreposant-li nou drapets damunt ( Benirrama ).

“ Això em va salvar la vida. Tenia aliacrà i una parà al pit, un colp de sang pel disgust i la costalà que em vaig pegar fent una carrera darrere d'una cabra golosa. La berbena m'ho va traure i netejar. Picat de fulles i tronxo en un morter. Afegir un blanc d'ou. Fer una pisma d'ou amb l'herba, i escampar una miqueta de cànem, estopa de corda. Que l'herba no toque la carn que se la menjaria. Renovar tots els dies. ( Benimaurell )

La berbena ben picà en un morter, i es posa damunt d'un pedacet amb una clara d'ou en lo punt, i es tapa en una gassetta, i posar sobre el colp o la lesió, i finalment part de fora o damunt de tot, set plecs de roba, que són els que es xuplaran tot ( Jesús Pobre )

Picada en vinagre o segó per a fer pegats per als colps i morats ( Benissili ).

Micapanet de fulletes picaes de berbena borda per a les buanyes endenyaes. Neteja, destrúix i trau ( Cocentaina )

Ampastre de berbena borda i cera verge damunt una gasa i damunt un drap, posat damunt de l'estómac amb "úrsula" ( Cocentaina )

En pegats per a les blaüres ( Beniaia ).

Pegats de verbena borda per als colps de sang i blaüres ( Catamarruc )

Per als colps de sang i blaüres. Trau la sang. Falcat de fulles picades. Trenques un ou i li poses la clara a les fulles i ho fas tot ben batut. Ho poses damunt d'una tela i s'aplica sobre la ferida o la blaüra i damunt poses huit draps, teles o gases més. L'herba no toca directament la pell ni la ferida. La sang puja. L'hedra igual però és millor la berbena ( Pego )

Això es pica. Si et pegues un colp, agarres un manoll de berbena borda i en fas un pegat, l'esguites de vinagre, i ho poses damunt com un emplastre ( Planes )

Picà i esguità de vinagre per als colps, bacs, cascats i moraüres; xupla la sang ( Planes )

Posat sobre els colps i la sang " truida " ho xupla ( Beniarrés )

Pegats de berbena per als colps amb fulles de penquera i d'herba alfals, picat amb farina d'ordi ( Alcalà de la Jovada )

Pegat de berbena, clara d'ou i faves seques picades, tot mesclat, per a traure la sang dels colps. No convé posar mai aquests pegats sobre ferides obertes ( La Xara )

La verbena per a fer pegats ( Tàrbena )

Tassetes de berbena per a curar les tercianes ( Alcalà de la Jovada )

*Mixtura per a l'enuresi ( Banyeres ):*

Verbena

Sejolidà

Anís

Una tasseteta en anar a gitar-se.

Bona per als conills, es fa prop de séquies, d'auia ( Cocentaina )

Dades antropològiques:

*Ab fin amor vos am, senyora bella,*

*tan liamén com requer amor franca;*

*per ço us present de berbena una branca*

*e us do el bon jorn per ventura novella...*

Joan Basset ( s XIV-XV )

### 503.- *Viburnum tinus* L.

*Caprifoliaceae*

*Caprifoliàcies*

Noms populars diànics: Llorer bord ( Benirrama, Benialí, Penàguila, Benidoleig, Benimaurell, Alcalà de la Jovada, ), lloreret ( Castell de la Serrella, ); marfull ( Banyeres, Callosa d'En Sarrià, Penàguila, )

Altres noms populars: Santjoanera ( Alt Camp )

### *Toponímia:*

El Mas i el paratge del Marfullar, en el terme de Banyeres, dalt de la font de l'Extremera, en la cresta mateixa de la serra de la Fontanella.

El poble de Benimarfull, a la ribera dreta del riu Serpis.

A diversos indrets de l'Horta d'Alacant, apunta Daniel Climent, s'aplica el nom de marfull a un insecte llarg i prim que, en picar, produeix ronxes molt marcades i doloroses.

Dades ecològiques: Mediterrània. Arbust fosc, verd tot l'any, de dos a tres metres d'altària, de branques adultes grisenques i les jòvens vermelloses i pubescents, de fulles que recorden les del llorer, persistents, oposades, coriàcies, enteres, amb el limbe ovat, agut o subagut, glabre i de color verd lluent i intens en l'anvers i més pàl·lid i més o menys pubescent al revers, especialment en el peçó i en les venetes. Comença a florir només tombar l'any, en ple hivern, i trau les flors en la punta de les rames, en ramellets aparasolats espessos, són blanques o vernissades lleument de color rosat, i inodores. Els fruits, estiuencs o tardorals, són el·lipsoïdals, primer vermellosos i finalment d'un color blavenc molt fosc, quasi metàl·lic, els quals poden continuar dalt de l'arbre molt de temps, a no ser que se'ls mengen les merles. El marfull, més o menys sensible a les gelades, és fill de les ombries tramuntanals de les contrades mediterrànies marítimes i de tendència muntanyenca, de clima humit o subhumit, on forma part de boscams i matollars perennes sobre terrers humitencs.

Es troba el marfull florit, al cor de l'hivern, en els obacs i barrancs més tancats i frescals de les ferestes ombries de la muntanya diànica, amb els seus enlairats i aparasolats pomells blancs, enjoiant i enllumenant l'aspra fosca del bosc i dels penyals.

El marfull, que estima l'ombra frescal i diàfana dels ferestes barrancs, és l'arbust més noble i senyorial de tots els que poblen la nostra muntanya, el de bellesa més sòbria i serena, un autèntic representant de l'alta aristocràcia vegetal, i una valuosa relíquia d'èpoques remotes més càlides i fecundes, quan amb el llorer, l'arboçer i d'altres arbres de fulla ampla i persistent formava frondosos boscos coneguts ara amb l'agradívol nom de *laurisilva*.

### Dades etnobotàniques:

Les verdes i amargues fulles de marfull s'han utilitzat com a febrífugues; i els foscos fruits com a porgants.

El marfull com a flor mel·lífera apareix en el llibre IV de les Geòrgiques de Virgili:

*ipse thymum tinosque ferens de montibus altis*

*tecta serat late circum:* que ell mateix duga timó i marfull des de les altes muntanyes, per a plantar-ne en abundància a l'entorn dels bucs. Però el marfull no figura en la llista d'arbres mel·lífers donada pel seu deixeble Columel·la.

### Dades antropològiques:

Era el temps que l'argelaga groguejava les solanes i el marfull blanquejava els ombrius, fóra una escueta i certera manera de referir-se als nostres temperats hiverns muntanyencs.

**504.-** *Vicia ervilia* (L.) Willd. [= *Ervum ervilia* L.]

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Nom popular diànic: Edro; erb.

Dades ecològiques: Irano-turaniana. Origen possiblement oriental. Herba anual, erecta, ramificada, glabrescent, de fulles amb foliols mucronats, sense circell o poc desenvolupat, de flors blanquinoses, amb estries violàcies i de llegum glabre, molt turulós, amb 2-4 granes. Cultivada a xicoteta escala i subespontània poc estable en vinyes, camps, camins, etc.

L'evo és paregut a la versa vera però amb més potència, i l'hedo fa les fulles més menudes, es queda més menut i fa la bajoqueta més menuda ( Parcent )

Dades antropològiques:

Eixa és més calenta que els edros, hem sentit que diuen a Bellreguard.

Dades etnobotàniques:

Farratge a tot el territori.

Els tudons s'aceven allí on es crien edros ( Pedreguer )

#### **505.- *Vicia faba* L [= *Faba vulgaris* Moench ].**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Favera, la mata; fava, el llegum sencer i el fruit individual; favar, el camp, a tot el territori. Es diu, fava de cella negra, a la més granà, la que es gasta per a bullir i per a secar per a l'hivern. *Cotes*, s'anomenen a la Safor les faves molt tendres senceres amb corfa, beina o tavella. A Alcoi anomenen *casagues* a les tavelles de les faves tendres.

Dades ecològiques: Mata herbàcia, de tronquet sempre dret i quadrat, de coloració verda molt especial tocada de blanc llunar i blau d'aigua. Cultivada; alguna volta naturalitzada o subespontània en herbats subnitrofilis. Herba introduïda, des de molt antic; oriünda possiblement del nord d'Àfrica o Àsia.

*S'apropava Pasqua i en totes les casetes se notaven preparatius. Fins les dels estiujants s'obrien per refer l'emblanquinat. Vora d'elles els favars, regal per a les berenes festívoles, mostraven les beines primeres entre les mates en flor i la vinya s'adorava amb tendres brots.*

Maria Ibars i Ibars. Vides Planes.

*Sorts de faveres i faves:*

La fava es sembra o planta a Tots Sants. A Adsúbia es diu que les faves plantades en Tots Sants són tardanes però no agarren cap malea i són més bones.

La Safor : Faves panesques o de Xàtiva. Més tardanes i més llargues.

Faves calentes o de Mutxamel. Més primerenques, més curtes però fan menys collita.

Faves moraes. Vénen a Nadal, són faves calentes. Eixa llavor io l'he perduda, l'ha deixà perdre, perquè m'estime més l'atra ( Tavernes de la Vallidigna )



Bellreguard:

Fava agostenca. La llavor ve de Mutxamel. Li diem agostenca perquè es sembra a l'agost. Fa més faves que la del terreny si es planta en agost i pot començar a collir-se per la Puríssima. No és tan gran com la del terreny, que té més temps per a fer-se, però fa molt bona fava.

Fava del terreny o de Tots Sants, perquè es planta en Tots Sants.

Pedreguer: Favar morú o del terreny. Més curteta que la fava calenta, de 8 o 9 gallons; i més farinosa. Favar de faves de Mutxamel o calentes. Més primerenca i més llarga.

Tàrbena: Faves del terreny, de 4-5 gallons. Les millors. / Faves de Mutxamel, de 10-12 gallons, més llarga.

Per als bous, tota la mata, i es feien aixina de grossos ( Miramar )

Dades etnobotàniques:

Ulls de la favera per a fer pegats per al "paradís" o mal de dits ( Jesús Pobre )

Portar una fava damunt com una castanya borda per al mal de queixal.

Hi ha la creença arreu el terrotori que les faves fan sang, que fan la sang nova, que la renovellen.

*La fava fa molta sang* he sentit dir tota la vida a casa i al poble, Bellreguard, i per tota la comarca de la Safor.

Les faves en la cuina diànica:

*Faves sacsaes:*

Primer es posa a sofregir el companatge, - costelletes de porc o uns trossets de llangonisseta tallats a la redona -, en una cassola de test, i quan està quasi sofregit del tot es tira una miqueta de cebeta i es remeneja tot, i quan ja està frigideta o rossejaeta la ceba, es tiren les faves tendres pelaes amb l'herba-sana estrossejaeta; i sagnar sovintet per a que es coguen les faves i no s'agarren a la cassola; hi ha qui afig una miqueta d'aigua si les faves estan un poc massa madures o dures per a que s'acaben de coure; i hi ha qui li plau sentir el tast cru de les faves. Quan està tot cuit hi ha qui deixa caure un ou.

A primeries de la temporà, se solen cuinar també les tindrívols cotes, partides com els fesols de trencar, i en companyia de les faves tendres soltes més granades. ( Bellreguard )

Al poble del Castell de Guadalest un vell i amable llaurador ens va mostrar una bella i vella cançó popular que ell havia sentit cantar tota la vida:

*L'andivia és bona tendreta,  
la lletuga ben copada,  
les favetes en vaineta  
i una xica ben templada.*

*Faves bullides.* Es un plat de final de temporà, quan les faves ja tenen la cella negra. Es bullen en aigua amb un poquet de sal, i herbassana. A l'hivern, com estan seques, es posen abans, almenys, un dia a remulla.

Les faves són l'ingredient selecte i imprescindible de molts plats tradicionals com és ara l'exquisida *paella negra o de faves*, o el nodridor i saborós *arròs al forn en faves*, plat peculiar durant la quaresma.

*Moraga de faves*, diuen a Gata, a les faves tendres torraes, i es trau el galló, i ho poses en un platet en oli i sal.

A Jesús Pobre diuen *fer moraga* a una festa popular que celebren per Pasqua, en la qual cullien les faves, i les sacsaven i sacsaven amb herba-sana, butifarra i cansalà, oli, pebre-roig i sal; i un bon vi.

*La Moraga*, a L'Abdet, són els cigrons torrats després de posar la mata o cigronera tendra damunt de la brasilà de la foguera de Sant Joan; i després s'engruna i es menja.

La farina de faves.

*L'home del mediterrani és un devorador de faves*. Així de clar i contundent ens ho diu el mestre Pla. Tot i que el cultiu i l'ús de les faves en la cuina és antic i general, no és freqüent vore grans camps de faveres, favars espectaculars, en les nostres contrades. Les faves s'hi fan, habitualment i puntualment, a la menuda i amb la màxima cura. Com qui fa un bordó en un jardí. El nostre llaurador sol plantar les faves a solcs curts i comptats a les vores i fraus del bancals de tarongers o d'oliveres i ametlers. *Sota els ametlers florits, formen un dels paisatges millors que es puguen vore*, confirma Pla en el seu certer article sobre les faves inclòs en *Les Illes*.

Dades antropològiques:

*L'alegria de l'abril resplendia en el cel sense núvols i sobre les terres conreades. En l'horitzó es retallaven les muntanyes clares, com primes llaunes d'argent, i les esteses de faverars en flor embaumaven els aires amb una flaire suau i exquisida.*

Caterina Albert i Paradís: Ombres.

*L'aire és transparència*

*i la llum és or;*

*l'aire beu l'essència*

*dels favars en flor.*

Oliver de les Illes.

Les faves han donat motiu a moltes dites i locucions populars:

“ Això són faves comptades “: Dit d'una cosa certa. Això és un tracte clar, i no vingues en històries ( Bellreguard ).

“ Ser faves comptaes una cosa és que s'ha comptat moltes vegades, i no deu ja posar-se en ducte per estar massa i tot asseguraes “, remata el bo d'En Lluís Cebrian Meçquita en les seues *Coses rares i curioses de la terra del gé*.

“ Estar fava “. Que està bovo, que li falta un regonet, que no té prou capacitat una persona. ( Bellreguard )

“ Traure ja faves de l'olla “ . Quan una xicona o un xicon ja fa alguna mostra de fadrinatge, de sagala, coses de l'adolescència, es diu: “ Mira eixa ja va traent faves de l'olla “ ( Bellreguard )

Equival a fer-se fadrí o fadrina un xic o una xica, a saber guisar, treballar, llegir, escriure i fer tota classe de faenes, igual que a festejar, espavilar-se, vestir-se de més moda o vanitat, etc., que vol dir principiar a altre gènere de vida, a mudar un altra etapa de la vida:

*Traure ja faves de l'olla  
ho solen dir molt els pares,  
quan veuen que els fills i filles  
es lliguen les lligacames.*

I en general quan noten que van espigant-se molt i que es mengen un rotllo sancer cada menjà ens diu el bo i jocós Martí Gadea en *Coses rares i curioses de la terra del gé*.

“ Les faves, o donades o furtades. “

“ Any bixest, la fava al revés. “

Hi ha el joc infantil de *Fava munta i clava*:

“ Fava munta i clava,  
el burro que s'escagaixa  
eixe la paga. “ ( Bellreguard )

Sembla que la plantació de faves i el cultiu de la figuera eren al començ un misteri limitat a les dones. La prohibició que els hòmens sembraren faves sembla haver sobreviscut a la del cereal, a causa de l'íntima relació de les faves amb els espírits. A Roma tiraven faves als espírits en el Festival dels Difunts i si una planta brotava d'un dels grans i una dona en menjava, quedava prenyada per l'esperit. La ingestió de faves, i la de fesols, per part dels hòmens pareix que estava prohibida en l'època prehelènica; els pitagòrics seguien abstenint-se de menjar-ne, alegant que les faves contenien sang, i les ànimes dels seus avantpassats bé podrien residir en elles, i si un home, no una dona, menjava una fava podia privar a un avantpassat seu de renàixer.

La fava ha estat preada de manera ambivalent, tant culinàriament, simbòlicament com sexualment. Els antics atribuïen qualitats afrodisíaques a la fava. Segons Plutarc ( *Qüestions romanes* ) aquest efecte es deuria a la seua tendència a generar gasos intestinals; i per aquesta mateixa raó es vinculava la fava a l'ànima o *psyche* i al vent i, també als Tritopators, aqueixos déus que sembla que tenien lligams amb el vent i l'engendrament. Els antics grecs, al vent li atribuïen la capacitat de fecundar les egües, si giraven les seues anques al vent tramuntanal, o les voltors i les gallines; fins i tot, la dea Hera.

Aristòtil comparava la fava amb els òrgans sexuals. Llucià, com el llaurador valencià, amb el penis o òrgan sexual masculí - fava o punta la fava o gland del penis -. Altres amb els testicles. Segons Ioannes Lydus ( *De mensibus* 4.42 ), la fava és un afrodisíac i també estaria vinculada a l'esperma i la sang menstrual de les dones, que mantenen un vincle latent.

Anna Caterina Emmerich va tindre la visió en la qual l'Esperit Sant en forma de fava penetrava en els flancs de la Verge.

Però Galè diu que una cataplasma de faves sobre el pubis d'un minyó fa que es retarde la pubertat; i Artemidors, diu que somniar amb faves o altre llegum significa avortament.

Fertilitat, engendrament, esperma, sang menstrual, sang que brolla de les ferides, però també, inclús, sang bruta o impura i, encara, tot allò que es llòbreg, els carnatges i la mort. En moltes cultures antigues, l'origen de la vulva és una ferida, feta que la seua sang periòdica recorda.

Segons Varró les faves tenen afinitats amb els Lèmurs, espectres romans que entronquen amb els espectres grecs femella que formaven el seguici infernal d'Hècate. El sentit funerari de les faves en els antics. Menja dilecta dels difunts. En algunes part d'Itàlia es mengen faves el dia de Difunts.

Els autors antics deien per un costat que les faves eren tabú per als pitagòrics i per un altre cantó que era un plat favorit de Pitàgoras.

Llucià, en les *Històries Verídiques*, aqueixa mena de petita enciclopèdia de la ficció, paròdia i exageració dels prodigis i de les meravelles, fa un esment de les faves i del diví Pitàgoras:

*A continuació van coure faves, com tenen costum de fer quan ixen triomfants d'una guerra, van celebrar la victòria amb un convit i van fer una gran festa. L'únic que no hi va participar va ser Pitàgoras, que va seure tot sol, sense menjar res, a causa de la seua aversió a ingerir faves.* Llibre 2n. Cap. 24

La fava es portadora de sort i abundància com palesa el tortell de Reis o el de Sant Antoni. Trobar una tavella amb set faves dins porta sort.

Ritus adivinatori. La nit de sant Joan per a conèixer el cabal econòmic o la fortuna del futur promés les xiques fadrines tiraven tres faves baix del llit. Una pelà, l'altra a mig pelar i la tercera sencera; i després a palpes n'agarrava una i segons quina ixira seria el promés ( Xàtiva )

Es pot trobar una molt encertada i bella evocació d'aquest ús ritual de les faves durant la màgica Nit de Sant Joan als *Ametlers Perduts* de Toni Cucarella: *I les xiques fadrines, que dies abans podien haver anat a demanar promès a sant Antoni de Pàdua, a la parròquia del carrer Caputxins, aquesta nit tiraven les tres faves sota el llit per conèixer els havers econòmics dels futurs marits: abundants si collien la fava sencera, regulars si era la fava mig pelada, i un matrimoni d'estretors i misèries si el palp per sota el llit les havia guiades fins a la fava descorfada.*

També aquest ús l'arplega Antoni Barber i Vallés a la costa de la Marina Alta:

“ S'agarran tres faves, una amb pell, una a mig pelar i l'altra peladeta del tot, i es tiren sota el llit, caiguen on caiguen. L'endemà s'agarrà una fava, sempre sense mirar: si la fava que s'ha agarrat és aquella que té tota la pell sencera, aqueix any serà ric; si és la fava mig pelada serà mig ric; i si és la pelada del tot, serà any pobre.”

La favera i la fava tenen un lloc preeminent en la bella rondalla *Les Faves del Cel* magníficament arreplegada a Mutxamel per Joaquim González i Caturla, i per Glòria Mahiques Vidal a Quatretonda amb el nom d'*El Conte de la Favereta* i amb una versió més complexa; on la mata juga el prodigiós paper simbòlic d'*Scala Dei* o *Arbre Còsmic*,

que posa en comunicació el Cel amb la Terra i l'Infern de la ignorància humana; el Cel no solament com a espai paradisiac sinó com a consciència; i la fava hi juga tota la seua rica i picant polisèmia popular, i apareix com a redemptora de la pobresa física i també anímica o espiritual.

Troben també la favera i les abel·lidores faves en la rondalla “ La raboseta i les faves “ arreplegada a la Safor per Josep Bataller.

Encara trobem les faves jugant un paper miraculós en la ingènua llegenda *Les Faves de Sant Medir*, acuradament arreplegada per la barcelonina Carme Garriga i Vilaresau en el seu petit i preadíssim recull de llegendes nostres, on ens ennova que a aquest sant o *diví sembrador de faves*, que visquè amb suavitat en el seu dolç i gemmat retir *lluny del buf de la ciutat*, se'l venera en una ermiteta situada en una vall de Collserola. La seua festa se celebra el 3 de març i és una de les poques d'arrel camperola que resten en la rogalia de Barcelona. Els pelegrins porten com a símbol del sant una fava amb la seua medalla penjant.

#### **506.- *Vicia narbonensis* L.**

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Favera borda ( Alcalà de la Jovada), favar bord ( Benirrama ), pesolar bord ( Teulada ), la mata; favó ( Pego, Alcalà de la Jovada, Calp, ), favonet ( Gandia, Pego, ), favollí ( Benirrama ), faveta negra ( Pego ); pesolina ( Cullera, ), el llegum.

Altres noms populars: Moreu.

Dades ecològiques: es veu sovint a les vores dels bancals, creixent, molt dreta i sana, especialment, en les ombries de la vall de Gallinera.

Dades etnobotàniques:

Farratge, a tot el territori.

#### **507.- *Vicia sativa* L. *subsp. sativa***

*Leguminosae vel fabaceae*

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Veça ( Tàrbena ), versa vera ( Parcent, ); edros ( Bellreguard, Pedreguer, ), evo ( Bellreguard, Benirrama, Calp, Benissa, Tàrbena, )

Guixes de burro ( València ), les llavors.

Altres noms populars: Vecera

Dades ecològiques: Holàrtica. Planta anual, més o menys pubescent, herba enfiladissa, sovint més o menys erecta, de fulles amb folíols mucronats, les superiors amb circell ramificat, d'estípules dentades, sovint maculades, i flors purpúries o més o menys violades; llegum negre, glabre o pubescent, de 5-12 granes.

Planta robusta, sense flors cleistògames, de folíols obcordats i llegum turulós. Cultivada i sovint silvestre com a arvense o ruderal i també als herbassars terofítics.

Herba cultivada, i sovint espontània com a arvense o ruderal en els herbats nitròfils, llocs herbosos, bancals de tarongers i terres cultivades, i també als herbassars terofítics; de fruits d'uns 6 a 9 mm d'amples, contrets entre les llavors, i sovint pelosos en les vores.

És una espècia polimorfa, amb una divisió convencional de tres espècies, no del tot satisfactòria, dins de les quals es poden distingir diverses varietats i formes locals.

S'hi fa, en el herbats subnitròfils, la variant mediterrània, menys alta, de 2 a 5 dm, de fruits més amples, de 9 a 11 mm, no contrets entre les llavors i glabres, i molt rara ( *Vicia sativa* L. subsp. *macrocarpa* ( Morris ) Arcang. )

*Vicia angustifolia* ( L. ) Reich [ = *V. sativa* subsp. *nigra* ( L. ) Ehrh; *V. cuneata* Guss. ]

Vecera borda. Paleotemperada. Planta sense flors cleistògames; folíols estretament oblongs o linears, dents del calze ordinàriament més curtes que el tub. Herba cultivada, i sovint espontània en els herbats subnitròfils, llocs herbosos, bancals de tarongers i camps de cultius. General en una gran part del paísos de llengua catalana. Farratge a tot el territori.

Dades etnobotàniques:

Herba verinosa per a l'home i bona per a farratge i pinso dels animals. Les granes redonetes i fosques s'han fet servir com a nodriment de coloms.

Dades etnobotàniques:

*Ser més roïn que la veça*, es diu d'algú molt dolent.

*Guanyar-se les veces* és un popular equivalent de *guanyar-se les garrofes*.

## 508.- *Vinca difformis* Pouret

Apocynaceae

Apocinàcies

Noms populars diànics: Flor o floreta de la serpassa ( Bolulla, El Castell de Guadalest, L'Abdet, Benirrama, Alcalà de la Jovada, ), vareta de la serpassa ( Alcalà de la Jovada )

Flor o floreta de Pasqua ( Benialí, Benissivà, Benissili, )

Flor del sol post ( Planes )

Gesmil bord ( Castelló de Rugat )

Altres noms populars: Herba donzella, vincapervinca, viola de bruixa, pruença, herba queixalera.

El nom científic de vinca deriva de *vincire*, lligar, d'on ve el nostre vencill o lligassa, o la vinça de les carns i hortalisses; possiblement per la facilitat amb que la vinca esten els seus rams i entrelliga allò que l'envolta o li ix pel camí.

Herba queixalera perquè l'aigua de pruença és bona per al mal de queixal.

Dades ecològiques: Mediterrània occidental. Camèfit reptant. Planta herbàcia de soca llenyosa, de tiges estèrils decumbents o ascendents radicants, de fàcil arrelament, i tiges floríferes ascendents o dretes. Fa les fulles ovades, sovint cordades a la base, i sempre verdes, fosques i llustroses, i flors pentàmeres de corol·la color blau celeste o malva molt esvaïts, obrint-se en cinc lòbuls regirats en forma d'hèlix, talment estiguessen dotats d'un enigmàtic moviment giratori, com aquells molinets de paper clavats al capdamunt d'un tros de canya, que tots els xiquets més menuts feien volar a les fires i porrats d'antany. Herba invasora, escampadissa i entravadissa, amant de l'ombra i la humitat, es cria als herbats de terres frescals, riberals i remàrgens ombrius i tancats de riu, de la terra baixa mediterrània, com a restes del mantell herbaci de la trossejada i saquejada albereda antiga litoral. És una de les flors que anuncien de lluny, amb els seus ulls esparpellats, la primavera. Magnífiques les formidables escampadisses i els tapissos espessos de vinca brillosa i florida de l'Estret de Gallinera en plena navegació del mes de febrer; o les esmaltades flocades de vinca que es fan al bellíssim Estret de les Aigües de Bellús acompanyades del rosat viu i primerenc dels conillets del Buixcarró ( *Silene diclinis* )

La flor de la serpassa fa la floreta de color moraet i s'escampa per terra com una "alfombreta" ( L'Abdet )

Dades etnobotàniques:

L'ús medicinal de les fulles de la vinca és molt antic. Dioscòrides recomanava fer-ne pegats per a posar-los sobre les mossegades de les serps; i mastegar-les en cas de mal de queixal. L'aigua de fulla de vinca és vulnerària, hemostàtica, antiinflamatòria intestinal i pulmonar, regeneradora de la sang i un bon tònic amarg convenient als diabètics, anèmics i temperaments melangiosos; i també talla la llet de les mares que no poden donar de mamar.

Planta ornamental, sobretot, la germana gran ( *Vinca major L.* ), de flors de color blau fosc intens, que rarament vorem als nostres rius però que sovint es pot trobar, encara, formant part dels vorals ombrius dels vells casalicis i dels antics horts de flors de les cases valencianes tradicionals, siguen humils o senyorials. Les vinques de l'ombradiu de l'albereda del riu o de l'hort de casa. Les vinques sempre escampant-se o despenjant-se en la banda de tramuntana, la de més ombriu de la casa, del pati, de l'ermita o de la font. Es podrien evocar les vinques domèstiques de la casa de Peapa de les Fontanelles de la Font d'En Carròs o les tenaces vinques de la caseta de Burillo, un dels darrers testimonis del paradís perdut de l'horta marjalenca de Miramar de la Safor.

Dades antropològiques:

Eixes flors són per a adornar quan paraven la taula de la *Serpassa* amb el saleret, el got d'aigua i el platet dels ous, tot rodant ( Bolulla, El Castell de Guadalest, L'Abdet, Benirrama, Alcalà de la Jovada )

*Mai encara no m'havia semblat tan bella, amb el menut capellet...que li aombrava l'or del cabell i la blancor del rostre, mentre els seus ulls de pervinca lluien dolçament darrere la teranyina del vel.*

Agustí Calvet " Gaziell "

La vinca és la primera llum de la fosca hivernenca; l'estrela de color violeta que gira i clareja en la darrera ombra de l'hivern que se'n va; la primera calor titil·lant de la

primavera, la nimfa de foc blau més primerenca del riu, seductora, manyaga i amb el jaç sempre moll i llest. La vinca comunica fantasies d'amors furtius, vedats, encesos, passionals.

La vinca arriba de l'antigor enllaçada a la medicina i la jardineria però també a la poesia, la màgia i l'amor. Flor de fetillers, mai no faltà com a ingredient dels filtres màgics i amatoris, ni en cap aventura d'amor ni aquellarre.

Referit a la germana gran de flors molt fosques ( *Vinca major L.*), no sabem estar-nos d'esmentar aquests bells versos de William Wordsworth amerats d'estima a la Natura:

*Through primrose tufts, in that green bower,*

*The periwinkle trailed its wreaths;*

*And 'tis my faith that every flower*

*Enjoys the air it breathes.*

*The birds around me hopped and played.*

*Their thoughts I cannot measure: -*

*But the least motion which they made,*

*It semmed a thrill of pleasure.*

( A través de manats de primules, en la verda enramada,

La pervinca trenà les seues garlandes:

i io crec que cada flor

s'adelita en l'aire que respira.

Els aucells al meu volt saltaven i jugaven,

llurs pensaments no puc amidar: -

però el més menut dels moviments que feien,

semblava un estremiment de plaer.

William Wordsworth : *Lines Written in Early Spring / Línies escrites en primavera primerenca*

### **509.- Viola alba Besser [= *V. dehnhardtii* Ten. ]**

*Violaceae*

*Violàcies*

Noms populars diànics: Violeta, a tot el territori; violera borda ( Alfafara )

Altres noms populars: Violeta de bosc, violeta salvatge, viola silvestre.

*Toponímia:*

L'Avenc de les Violetes de Barx.

Dades ecològiques: Mediterrània. Hemicriptòfit rosulat. Herba vivaç amb una arrel o cep del qual ix directament la brosta i el grum, és a dir, les fulles i les flors, i uns estolons o brots repents que arrenen a trams, bo i multiplicant i estenen la planta. Es cria en vorals i pratells de les ombries més fresques del territori, sobretot en les de les serres



més altes com el Benicadell, la Safor, Mariola, Aitana, Serrella, Bèrnia, o la Penyagolosa; però també pot trobar-se en els faldars ombrius, fins i tot en els margens tramuntanals dels bancals. Particularment el lloc on més ens han sorprès l'abundància de violetes ha estat en la solitària ombria de la serra de la Mançanera de la vall de Laguar, a llevant del laberíntic barranc de l'Infern d'Ebo. És una de les flors més primerenques de l'any, la filla gentil del primer alé càlid de l'any, a començament d'hivern poden ja vore-la florida en l'ombriu de qualsevol remarge tramuntanal, i guanya l'esplendor al llarg de febrer anunciant humilment la proximitat de la nova primavera.

La violeta d'olor (*Viola odorata L.*) de distribució silvestre euroasiàtica, és la violeta que tradicionalment es cultiva, a rodals i escampalls, en un cantó de l'hort o a la vora de les casetes de camp, masos i alqueries, i en parcs i jardins, si bé més al nord del País és fa silvestre.

A la primavera d'hivern, en els llocs més càlids de la serra, entre cantals i matolls, és fàcil de trobar, ran de senda, una altra violeta (*Viola arborescens*) de flor més menuda i clareta, distinta pel port arborescent i l'estretor de les fulles. És una violeta molt desconeguda, popularment, tot i ser molt bonica i trobadissa. És la violeta de tardor.

*Trobí violes...*

*en lo meu hort !,*

*e morritort,*

*donzell, ab malva.*

Jaume Roig. *Spill*, 2290

*Com diuen alguns jardiniers, les roses i les violetes naixen més oloroses a prop dels alls i de les cebes, per tal com aquests atrauen cap a ells i xuplen tota la mala olor que hi ha en la terra.*

Michel de Montaigne. *Assaig*. Llibre III

Dades etnobotàniques:

La violeta en primer lloc és una flor molt estimada al territori, pel perfum exquisit i pel valor ornamental i sentimental; una planta que sempre ha tingut un racó dilecte en la jardineria casolana.

Medicinalment les tasses de flors de violeta s'han utilitzat per a reblanir el pit o com a expectorants, antitusígenes, antiinflamatòries, sudorífiques, cordials i sedants.

La flor de la violera borda per als constipats ( Alfafara )

*Aixarop de les tres flors per a la tos - encatarraments, constipats, bronquitis- :*

Bullir bé flors de violeta, de malva i de palera amb els grans d'una magrana agra. Afegir sucre al líquid resultant fins al punt d'aixarop. Guardar en una botella i prendre a cullerades ( Benirrama ).

Feem colònia de violetes amb alcohol ( L'Abdet )

*Si algú, diu Hildegardis von Bingen, té l'esperit oprimat per la melangia i el tedi, cosa que perjudica els pulmons, que bullga violeta en vi i ho filtre a través d'un drap de tela*

*i que s'ho bega i això farà fugir la melangia i el tornarà alegre i els seus pulmons sanaran.*

Les violetes per a fer ramells, pel gust de tindre un ramell de violetes perquè això és molt bonic ( Cocentaina )

Dades antropològiques:

En l'art cristià tradicional, sobretot en la literatura i la pintura, la violeta apareix com un símbol marià. Un símbol de l'amor fidel i la veritat encarnada en la Verge Maria. Bernat de Claravall l'anomena *violeta de la humilitat*, no debades és una planta menuda i fosca i creix ran de terra i a l'ombra, i, a més, fa les flors torçades cap avall, com no volent-se fer notar, tot i la llum i el perfum, tot i la bellesa i la noblesa.

Per a Josep Pla l'olor de la Quaresma, del temps de la Quaresma, és l'olor dolça i deliciosa de les violetes silvestres. En aquest temps, diu Pla, pròleg de la primavera, es produeix la floració i la intensificació màxima de la fragància exquisida i lleugerament ensucrada de les violetes salvatges, lligada per una relació misteriosa però certa amb el vent humit i insidiós de garbí: *Les violetes han estat elogiades per la seua humilitat, per la seua modèstia, per la tendència a amagar-se dels ulls de la gent, i les persones que estimen la discreció de les seues esposes i aspiren a passar desapercebudes han trobat en aquestes flors un punt de referència. Les virtuts de la modèstia de les violetes davant de la petulància de les roses, dels clavell, de les orquídiess.*

Josep Pla. *Les Hores: L'olor de la Quaresma*

*Fes com la violeta*

*que s'amaga en la gespa, modesta i pura.*

*No sigues com la rosa,*

*que de lloes i honors només té cura.*

Diuen uns versos anònims.

*El fullam de la violetera és abundós, dens, atapeït. I les fulles, amples, ertes, bledanes, dominants. Les petites flors quasi no gosen guaitar, com mongetes de clausura darrere del verdíssim locutori...*

Martí Domínguez i Barberà: *L'Ullal*

*Per nostre amor*

*eren les nostres penes amorettes*

*roses e violetes,*

*les quals aor.*

Ramon Llull. *Li. De Home*

Els grecs antics tenien la violeta com una flor sagrada dedicada al déu Pan, un déu bosquerol i ancestral que es plaïa bo i tocant la flauta o sestejant davall les alzines d'Arcàdia. En honor seu se celebraven anualment festivals de fertilitat durant els quals els participants es coronaven amb garlandes de violetes, entre d'altres raons perquè l'olor de violeta té la virtut de dissipar els mals humors i aclarir les terboleses de les embriagueses.

Memorable l'entrada d'Alcibiades, completament ebri, coronat amb una garlanda d'hedra i de violetes, sostingut per una dona flautista i alguns acompanyants, demarant amb grans crits per Agató, a les acaballes del *Banquet* de Plató, rera el discurs o encòmni pronunciat per Sòcrates en honor de la puixança i valentia d'Eros, segons les ensenyances de Diotima de Mantinea.

A l'entorn de la gran cova de la ben rutllada Nimfa Calipso, verdejaven uns prats mollencs de violetes, on un déu s'hi hauria embadalit mirant i hi hauria esbargit el seu ànim ( Homer: Odissea. Les Aventures d'Ulisses. La Cova de Calipso: Cant V )

*Et nigra uiolae sunt et uaccinia nigra*, diu Virgili en la Bucòlica X, en defensa de la bellesa de la negror o brunor de la pell.

La mar violeta d'Homer, la mar de color violeta solcada per naus de galta pintada de mangre.

Perfumades violetes i lliris càndids collia, joganera, la verge Prosèrpina, i n'omplia la falda i el cistell, - diu Ovidi en el llibre V de *Les Metamorfosis*, v: 391-3 -, en el boscatge d'Henna, que abraçava un llac, i on sempre era primavera, quan per Dis, el rei de la llar tenebrosa i senyor de la mort silenciosa, traspassat el cor per la fletxa nés afilada i obedient de Cupido, va ser sorpresa, desitjada i raptada de dalt estant del seu carro de negres cavalls, en un rabent rapte amorós, que fins a tal punt l'amor, inclús en els déus, no té espera.

*Blue! -gentle cousin to the forest green,*

*Married to green in all the sweetest flowers -*

*Forget-me-not - the blue-bell - and, that queen*

*Of secrecy, the violet.*

[ *El blau! Gentil cosí de la verdor dels boscos,*

*maridat amb el verd en totes les flors dolces:*

*miosotis, campànula i la reina*

*de tot el que és secret: la violeta. ]*

John Keats: Answer to a sonnet by J.H. Reynolds

*Sovint, en el recés de les falagueres,*

*com un a qui trencassen el primer son, la primula*

*o la viola miren, desvetlant-se*

*astorades, si és temps de la florida;*

Conventry Patmore. Hivern

*La primavera s'alça a l'hort festiu*

*com el Seny de l'Amor arreu sentit;*

*i totes les herbes i flors de la fosca sina de la terra*

*despertaren del somni del repós hivernal.*

*El lliri de neu i després la violeta,  
es dreçaren amb el mullim de la pluja càlida;  
i llur alé es mesclà amb el dolç aroma  
de la gespa, com el so amb l'instrument.*

Percy Bysshe Shelley

*...i un escampall  
de violetes es desmaia  
entre les herbes de la vall.*

Tomàs Garcés: Irem a collir violetes

*Sota la neu de l'ametller  
va s'allunyar la primavera,  
nina que arrega un violer  
en l'hort de vora la ribera.*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: Croquis rossellonencs*

*I les violes, tan cantades pels poetes,  
pels més joves i humils, qui les oblidarà ?  
Feliç qui al senderol, bosc endins, pot lligar  
d'una herba un ramellet, violes , violetes !*

*Sota el cobert dels brancs, ardides o discretes,  
s'estan en un ribàs, a qui més flaire fa.  
A la font que, a la nit, trepitja el singlar,  
al temps de la vidaula obren les caputxetes.*

*Des que rebrota el salze en tot ram gronxolat,  
un matí de febrer gaiment assolellat,  
la viola és la flor més preuada i més dolça.*

*Amb sa fina blavor engalana ta mà.  
Minyona, bosc endins, de genolls en la molsa,  
cull violes, que encara és prou lluny el singlar.*

Josep Sebastià Pons. *Primeres poesies. L'Estel de l'Escamot: I les violes.*

*Vora els brolls del Dove ella vivia,  
en terres solitàries,  
una donzella que no lloà ningú  
i ben pocs estimaven:*

*violeta ran d'alguna pedra amb molsa,  
que cap ull no veuria,  
gentil com una estrella quan al cel  
una, només, en brilla.*

*Ignorada visqué i ben pocs saberen  
quan es clogué sa vida;  
però a la tomba és ella i ai! per mi  
tot, ara, com canvia !*

William Wordsworth. *Llúcia*

*Culliren a faldades les donzelles  
pèsols d'olor, violes i roselles,  
i al veure dins lo temple lo cavaller Gentil,  
entre ell i Sant Martí les comparteixen.*

...

*Al centre de la roda harmoniosa,  
de les nines somriu la més hermosa,  
coronat de violes de bosc son front serè.  
Gentil prou la coneix, puix se somriuen  
com dues flors que al mateix arbre viuen  
de la mateixa saba d'amor que les sosté.  
Jacint Verdaguer. *Canigó: L'Aplec**

*Sure thou didst flourish once! and many Springs,  
Many bright mornings, much dew, many showers  
Past ore thy head: many ligh Hearts and Wings  
Which now are dead, lodg'd in thy living bowers*

*And still a new succession sings and flies;  
Fresh Groves grow up, and their green branches shoot  
Towards the old and still enduring skies,  
While the low Violet thrives at their root.*

[ Ferm un jorn flories ! i moltes primaveres,  
Molts clars matins, moltes rosades i xàfeces  
Caigueren sobre el teu cap: molts cors encesos i ales  
Que ja estan morts, reposaren en els teus vius brancatges.

I encara una nova niuada de cants i vols;  
Tendres arbredes creixen, i els seus verds rebrots  
Es disparen cap al vell i pacient cel,  
Mentre baixos matolls de Violetes creixen en les teues arrels. ]

Henry Vaughan: *The Timber* ( fragment )

*A l'entrant: sobre coixins,  
d'on remiren, les donzelles;  
d'or...llurs vestedures belles  
són de diverses colors;  
de violes e de flors  
al cap porten garlandelles.*

Anselm Turmeda. *Div. Mall.*

*La bruixa ha sortit aquesta nit  
i ha enredat els meus cabells  
amb violetes i papallones grogues.*

*Al bell mig de la plaça  
la lluna plena em declara el seu amor etern  
i a poc a poc  
desenreda els meus cabells  
fent-me una trena d'estels emblanquits.*

Montserrat Anfruns.

## **510.- *Vitex agnus-castus* L.**

*Verbenaceae*

*Verbenàcies*

Noms populars: Salze ver ( Cavanilles ). Aloc ( Menorca, Baix Empordà, Maresme ). Agnocast. Pebreboner, pebre de frare. Mata de riu. Arbre de Sant Josep. Herba de la castedat. La bosquina d'alocs s'anomena alocar ( Oriol deBolòs )

Dades ecològiques: Mediterrània. Arbricell ramut, de fulles palmejades i flors d'un color blau suauíssim, que pot abastar amb el temps els quatre metres. Al territori es fa trobadís rarament als vorals de camps perduts i de carreteres.

No tenim la fortuna de comptar amb una bona pujada de Cavanilles al Montgó, com les que féu al Montcabrer, al Maigmó, al Benicadell o al cim d'Aitana o de la Penyagolosa. Cavanilles va passar per Les Planes camí de Xàbia i del seu riu i de les seues costes on en una de les seues hortes o *sénies*, la pertanyent a Clara Maria Trelles va vore *una palma margallonera l'àstil de la qual tenia quasi 20 peus d'altària, i d'altres dos més*

*jóvens que passaven de 7 peus; i en el fons del barranc de la Granadella a mig quart de la cala, va trobar l'alog o vitex agnus-castus de Linneu, arbust rar en el regne de València.*

Dades etnobotàniques:

Arbre ornamental. No és fàcil però tampoc rar trobar-lo formant part dels antics horts de flors tradicionals, com hem vist a la partida del Murtatell de Lloc Nou de Sant Jeroni, o en jardins més o menys actuals com a Quatretonda de la Vall d'Albaida. A voltes pot vore's assilvestrat com vora l'antic Moli de Vent de la Carretera de Gandia a Oliva, on des de fa molts anys hi ha un exemplar solitari que rebrota i refloreix amb vigoria totes les primaveres malgrat les feixugues agressions que ha d'endurar.

Dades antropològiques:

*El pastor no respongué, perquè va veure a quatre passes un jovenet que s'enfilava pel pendís escarpat, tot capbaix, amb una verga d'alog a la mà dreta i balancejant l'esquerra com una pèndola. Darrere seu un escamot de cabres, la carota avespada i la barbeta inquieta, diablejaven esgarriades pel pedreny.*

Caterina Albert i Paradís. *Solitud*. Cap.XIII: El Cimalt

*...vaig reparar en el fons d'un passadís la figura esvelta, greu i melangiosa de la meua mare. Tota traspostada i esblanqueïda, la simpàtica dama vingué cap a mi, m'abraçà i estampà en mon front un llarguíssim petó. Sos llavis eren freds com una flor d'alog mullada per l'aigua-ros de novembre. Sos ulls grossos i serens expressaven una tristesa incomprendible [ ... ] No podem entretenir-nos més - va dir-me a mitja veu. I ambdós sortírem de la casa i, caminàrem... caminàrem... Recordo que no feia un alè de vent. Les fulles seques dels polls i carolines, al rompre's de les branques, queien a plom com ocells morts. ¿ A on ens encaminàvem, per la ribera d'aquells torrents solitaris ?*

Joaquim Ruyra. *Avís misteriós*.

*Estareu vós d'alabaust en figura,  
treta del viu; imatge de Helena  
en lo quart dit tenint un esmaragde,  
i, en l'altra mà, un ram de agnus castus,  
sobre lo qual planyerà una tortra.*

Joan Roís de Corella. *La Sepultura*

## 511.- *Vitis vinifera* L.

*Vitaceae*

*Vitàcies*

Noms populars diànics: Cep, parra, la mata; vinyal, parral, el col.lectiu; sarment ( Agres, La Pobla del Duc, Xàbia, Jesús Pobre, Beneixama, Ontinyent, ), el sarment ( La Font de la Figuera ), la sarment ( Benimassot ), el sarment ( La Canyada, Petrer, ), serment ( Otos, Alcoceret de Planes, Xàbia, Pedreguer, Gata, Benissa, Famorca, El Castell de Guadalest, ), aixarment ( Castelló de Rugat, Ràfol de Salem, Salem, Beniarres, ),

aixerment ( Alcoceret de Planes, ), xarment ( Pedreguer ), la rama. L'aixerment és la defensa del cep ( Beniarres ). En masculí ( Alcoceret de Planes ), en femení ( )  
Paloma ( Otos ), gatimell ( Xàbia, Poble Nou, Teulada, ), el brot o ull que ix del serment o rebrotí que cal eliminar; i desgatimellar ( Xàbia ), desmondar ( Pedreguer, Famorca, ) o desbrostar ( Gata ), l'operació d'eliminar els gatimells sobrants

Ullera ( Otos ), astisores o astisoretas ( La Pobla del Duc, Cocentaina, Benissa, ), astenalles ( Pedreguer, Jesús Pobre, ), els circells.

Broçà ( Otos, Famorca, ), els brotadors de dalt del cep, els que produeixen; la puça és el brotet xicotiu o serment que només trau dos o tres fulletes i ix del tronc del cep ( Otos )

Raïm, el fruit, a tot el territori, o rim ( Gata ). Raïm o penjoll, un penjoll de fruits ( Ràfol de Ralem, Otos, Ontinyent, ), penjoll de raïm ( Beneixama, Petrer, Alcoceret de Planes, ), raïm ( Calp, Otos, La Canyada, La Font de la Figuera, ); xinglot ( Bellreguard, La Pobla del Duc, Otos, Famorca, i en general a tot el territori ), xanglot ( La Pobla del Duc, ), el penjoll de fruits sencer.

Xinglot ( Calp, Beniarres, Alcoceret de Planes, Ràfol de Salem, Ontinyent, ), xanglot ( La Font de la Figuera ), sangló i sanglonet ( La Canyada ), aixangló ( Beneixama ), sengló ( Petrer ), una part d'un penjoll o raïm. Bagot de raïm ( Artana )

*..fugisser com els bagots del raïm, després de la verema*, diu el grauer castellanenc, criat a Simat, Joan Baptista Campos Cruanyes, sota el llençol al seu poemari La Sang.

Cabrerot, raïmet xicotet tardà de punta de rama ( Otos ), raïm més xicotet, deu o dotze granets, de cap de rama o arriats a la bessa ( Pedreguer, Gata ). El cabrerot és: quan brota la vinya trau, prop del cep, dos, tres, quatre, cinc o huit raïms, els que siguen, i després més tardà torna a traure raïmets més xicotets. Això són els cabrerots. Estan en la punta. Quan despunten la vinya, allí trau altra volta la flor i són els cabrerots. Un raïm de la primera flor encara que siga xicotet és un raïm. El que ha nascut en el temps de raïm encara que siga xicotet és raïm. I un de la segon flor o de la punta encara que siga grandot és un cabrerot ( Ràfol de Salem ). Cabrerot és el penjoll tardà ( Beneixama ). Cabrerot és lo que trau darrere, en la punta de l'aixerment, al tallar el raïm ( Beniarres )

Cabrerot de bessa, el primer; i cabrerot de cap de rama o de rebrot, el més tardà ( Calp )  
*Ja no quedarà raïm. Algun cabrerot de fi de rama encara es veu*, contesta Beatriu l'heroïna de *L'Últim Serv* de Maria Ibars i Ibars, allargant-li'n dos al mendicant que s'apropà a la seua solitària caseta del Montgó per demanar aigua.

Granulla és els grans solts de raïm. ( Calp ) o de pansa ( Dénia )

Pàmpol, la fulla, a tot el territori.

Arújol, diuen al gra o pinyolet del raïm ( Ontinyent ); orujol ( Fontanars dels Alforins ), arujo ( La Font de la Figuera ); vinceta del raïm o pinyolet ( Petrer )

Raspa, les tiges carnudes del raïm que aguanten els grans.

Brisa ( Xàbia, Jesús Pobre, Calp, Beniarres, Alcoceret de Planes, La Font de la Figuera, ), granilló ( Famorca, Beniarres, Alcoceret de Planes, ), la part sòlida del premsat del raïm, pell, raspa i pinyols. La *brisa* és lo que n'hi ha després de xafat el raïm separat del suc: raspa, pinyolets i pells. Lo que no és caldo és brisa ( Ràfol de Salem ). La brisa és la vinça del raïm quan ja està fet el premsat ( Beneixama ). La brisa és la pell del raïm i l'arújol ( Ontinyent ). La pell és la brisa ( Beniarres ). El granilló o la brisa ( raspa, pinyol... ) de moment, quan estava tendre, els primers dies, el " gano " s'ho menjava,



però una vegà que es seca no ho volen. Les gallines si ho tiraves al corral sempre anavén picant, sec i tot ( Benimassot )

Vinya és el bancal de ceps ( Benissa )

S'anomena mallol el cep del primer o segon any, quan encara és bord, abans d'empeltarlo ( Otos )

Una vinya jove és un *mallol* ( Ràfol de Salem ). Un mallol és una vinya abans d'empeltar.

Mallol és la plantonà de vinya ( Castells de la Serrella )

Mallol és la vinya quan està fent-se ( Beneixama )

Mallol o vinya jove ( La Font de la Figuera, Petrer, )

La vessa és la soca on es parteix en les grans branques ( Calp ).

S'anomena una cueta a un garbonet de sarments d'uns 30 cm, lligat en el mateix sarment per a llenya de cremar en la llar o per a fregir, sobretot cuinar a la nit ( La Font de la Figuera )

La ripària és la primera sarment que poses a terra, la que al mes de giner li talles les riparietes per a transplantar-les després, i lo que ve és el barbat ( Jesús Pobre )

El barbat és el bord abans d'empeltar, la vara quan fa arrel ( Ràfol de Salem )

Es diu que el raïm està bragant quan està creixent, quan està posant ( Otos )

Estar cernent es diu, a la Canyada, al raïm xicotiu volent-se fer gra de raïm, això es diu que el raïm està cernent i cernut quan té el gra fet.

Raïm. Cabrerot. Raspa ( Famorca )

A Banyeres anomenen *vi d'espardenya*, al vi xafigat; amb raïm monastrell.

*Varietats de ceps o de vinya diàniques o varietats viníferes.*

*Empèdocles diu que els fruits són l'excedent de foc i aigua de les plantes. Les diferències de sabor provenen de la varietat de la composició de la terra i es deu a que les plantes prenen diferents elements del sòl que les nodreix, com ocorre amb les vinyes, que són les diferències dels sòls les que fan els vins bons sense que dependesca del cep.*

Aeci V 26,4

Vi negre:

Boval. Requení. Tinto de Requena. Considerat autòcton de la zona de Requena. Boval segons Alcover i Moll pot derivar del llatí *bovis*, en referència a la forma del gra que pareix un cap de bou. Definida per primera volta per l'eminent ampelògraf valencià Simon de Rojas Clemente i Rubio com a *Vis vinifera austerissima*. La seua antiguitat es remunta almenys fins l'edat mitjana, perquè ja és esmentada per Jaume Roig al seu *Spill* com un de les més representatives de València, juntament amb la monastrell, la negrella, la montalbana i la ferrandella.

Monastrell. Ros ( Sagunt ). Garrut ( Tarragona ). Es té també com a pròpia del litoral catalanovalencià, d'on es va difondre cap a l'interior de la península i el sud de França. La seua principal zona de conreu en l'actualitat es troba en la comarca del Vinalopó i en els veïnatsges com Fontanars dels Alforins, Almansa, Yecla i Jumilla. Resisteix molt bé el clima àrid i produeix vins molt negres i forts, aptes per a l'envelliment, base de vins

dolços de gran anomenada i “ rancis “ com ara el d’Alacant o *fondellol*, que ja s’elaborava al segle XIV, tenint com a base una collita del raïm deixat al cep per a que madure al màxim fins i tot que es pansisca un poc. Antany va ser la varietat reina de les vinyes de Sagunt, que li va donar el seu nom medieval de *morvedre*. Segons Alcover i Moll, el nom de monastrell deriva del llatí *monasteriellu*, per la possible intervenció dels frares en la seua difusió per Catalunya i València.

“ Posà en un gotet un poc de fondellol, el vi reanimador “, diu Maria Ibars i Ibars a L’Últim Serv.

Garnatxa negra. Tinto aragonés. Negrella ( Valencia ). Giró ( Xaló, Mallorca ).

Ull de perdiu. Tempranillo. El noble cep de la Rioja.

Varietats franceses d’introducció recent:

Cabernet sauvignon.

Merlot.

Vi blanc:

MoscateLL. Muscat pel seu tast a mesc. Li cal la companyia de la mar del baf humit i càlid de la mar.

Malvasies. Procedeix del sud de Grècia. Destinat a fer vins dolços de postres. A valencia només se’n fa a Torís.

Macabeu. Cep català. Una de les millors varietats de la península. Molt productiu, dona vins aromàtics i vigorosos.

Parellada. Montònc. Els seus ceps fan alomon de raïm, baixa graduació alcohòlica i poc resistent al pas del temps. Vins jòvens.

\* Parcent:

Per a fer vi:

Giró (= garnatxa )

Trapat

Boqueta de dent

Marseguera

Per a fer pansa:

MoscateLL

Per a menjar:

De-per-cos. El més primerenc, per sant Joan. Molt fluix.

Roget

Valencí negre

Valencí blanc. Primerenc.

Planta nova. Tardà.

Cardinali. Nou. Primerenc.

\* Xàbia:

MoscateLL. La gran majoria per no dir tot, els altres eren per a casa.

Giró. Negre. Gironella. / Monastrell. Se'n feia molt poquet. Madura abans que les altres varietats. Es gastava més per a tintar. Ha arribat a fer 17°./ Merseguera o marseguera. Blanc.

**\*Jesús Pobre**

De vi: Giró: negre / Pampolot: negre, de gra gros / Monastrell: negre. Tempranillo: negre / Marseguera: blanc, fa el vi fluix. / Tintorera: per donar-li tint, per fer-lo negre; té encara menys graduació que la marseguera.

De menjar:

Moscatell / De parra: Valenci blanc i negre. / Mamella de vaca. / Planta Nova.

**\*Benissa:**

De fer vi:

Giró o gironet. Negre, negre. / Tintorer. Molt negre.

Monastrell. / Marseguera. Blanca. Lleva graus.

**\*Calp:**

*Raïm trapadell.* Blanc. Com la planta però no tan fi. Gra gros i raïm gran.

*Marseguera / Gironet.*

*Boval.* Gros i negre, per donar color.

*Mamella de parra.* És de parral. Roig, gran, per a menjar.

**\*El Castell de Guadalest**

*Vencill negre / Vencill blanc.*

*Botó de gall.* De taula. N'hi havia poquet, ara no n'hi han. Grans llargs.

*Monastrell.* Mesclat en vencill.

*Gironet.* Que és granet xicotet.

*Marseguera.* Blanc.

*Moscatell.* Ací se'n fa poquet però de quan en quan algú té una parra.

**\* La Pobla del Duc**

De vi:

Messeguera. Blanc / Malvesia. Blanc / Pedro Jimeno. Blanc / Tortosí. Redonet, blanc / Garnatxa. Negre / Boval o tintorera. Negre. En temps antic / Planta Nova. Blanc / Ros. Blanc / Arcos. Roig / Tempranillo. Negre de molla blanca. Gra allargaet com el rosseti. / Roget de Vinya. Gra menut i roig / Perpol. Gra xicotet i blanc.

De taula:

Rosseti / Planta Nova / Grumer blanc i grumer negre de raïms grans / Moscatell italià, l'altre ací no prova / Mamella de vaca / Raïms antics per a casa: Franceset. Primerenc, blanc xicotet / Albillo. Molt primerenc / Gateta. Xicotet, primerenc.

Otos

De vi:

*Ros:* negre. El millor vi que es feia aleshores. Un vi molt bo.

*Boval:* negre.

*Tintorera o garnatxa:* el que tinta, negre. Va fent-se'n més.

*Tempranillo.* Modern.

*Planta Nova / Planta Fina*

*Malvesia. Verdil tortosí. Franceset. Pedro Jimenez.*

De taula:

*Rosseti / Cor d'àngel*: roig cirera i allargat / *Grumer blanc i negre / Planta Nova*: blanc / *Forcallà / Moscatell romà o del terreno*: només algun cep per a casa però no prova. / *Roget de vi*.

\* Agres:

De menjar

*Forcallà*. Gra negre, llarguet, i claret, no apretat i així s'aireja i és més bo per a menjar.

Pell un poc bronca, tenia aguant i el penjaven per a l'hivern

*Grumer roig i grumer blanc*. Gra paregut al moscatell, més gros que el forcallà.

*Planta Nova*. És més tardà, i aguanta més, el de la Nit de Nadal. / *Rosseti /*

*Verdil o verdilet*. El més primerenc. Granet menut i groguet.

*Mamella de vaca*. Gra gros, color rogenc morat.

*Moscatell*. Poc, ací no prova, vol brisa de mar. Feia bones parres però raïm poquet, no rendia. Se'n feia només per al "gasto de casa, quatre cistelles. El penjaves i en menjaves tot l'any.

De fer vi. Vi només en feien al mas de Sirvent, al del Batle, al de Verdejo, anant a Alfafara, i al mas del Bancal Redó.

Vinya n'hi havia poca, ací se'n feia poc de vi. Nosaltres només feiem vi blanc (Manolo Valor del mas del Batle)

*Boval*. Raïm de pell molt grossa. Vi negre.

X. Vi negre, el que més es feia a Agres.

*Txasèla*. Gra menudet i apinyat. Molt dolcet. Vi blanc.

*Pedro Jiménez*. Grans xicotets, molt apinyonats. Vi blanc.

\*Foia de Castalla:

*Monastrell. / Garnatxa. / Messeguera. / Forcallat.*

\*Benimassot

Vi de gironet. El millor que hi ha.

Boval / Garnatxa / Cardador / Planta blanca

\* Sella

El raïm més antic que n'hi havia ací era el Clotet i el Sarró, tots dos negres.

El forcallat es feia per a penjar-lo. Ara quasi tot és Gironet.

Marseguera.

*Toponímia:*

El bell i vermell Pla de la Vinya Vella de Pinet.

La Lloma de la Vinya del Caregol de la serra de la Carrasca d'Ebo, la novena lloma de les deu de la serra de nord a migdia.

La Vinyeta d'Agres, a començ de la senda d'Agres al refugi i la cava Gran, a la vora del Pinar de dalt del santuari de la Mare de Déu del Castell.

La font de la Vinyeta de Quatretondeta de Serrella, voltada per una bellíssima xopada, baix del camí dels Carrascars i dels Flares.

El Racó de les Parres d'Ebo, va des del barranc de les Sargues a la Solana.

La Font del Parral de la Llacuna d'Alcoi.

La Casella de les Parres o de l'assut de l'Infern, la del tio Blai, cap de via i d'obres, de l'antiga via del tren d'Alcoi-Gandia en l'Estret de L'Orxa o del riu Serpis.

La Font del Vi d'Alfafara.

La plaça de la Vinya d'Alacant.

Dades ecològiques: Mediterrània. Cultivada tradicionalment a gran escala a tot el territori i, sovint, subespontània; a voltes apareix amb aspecte silvestre en els boscs de ribera, en l'albereda litoral mediterrània. No es pot entendre el paisatge valencià i mediterrani sense les vinyes ni les oliveres.

*Setembre. Vinyes costaneres. Les pomposes raïmades groguegen amb llustre de mel entre el flamareig dels verds pàmpols. En Bonosi Ramoneda, assegut sota una figuera amb la seua dona i els seus fills, sona un flabiol que acaba de fer-se amb una branca de saüquer desmollada. La xicalla salta i aplaudeix, i la dona i els dos nois grans somriuen. L'ermita de Santa Cristina blanqueja entre les capçades d'un frondós pinar que davalla fins emmirallar-se en les aigües xarolades d'un mar adormit a redòs de la costa, blau i oratjat de dolces brises més enfora. Cap a llevant i cap a ponent, penyals grisos i daurats fins allà d'enllà. Al peu mateix de la vinya, una platja ideal, d'un to tan delicadament rosat, que les nimfes, en eixir del bany, podrien ajeure-s'hi nues sense temor d'ésser descobertes per cap ull indiscret, perquè la color de llurs cossos gentils es confondria amb el de les fines arenes.*

Joaquim Ruyra. L'Idili d'En Temme

*Les vinyes són l'element que dona color al paisatge - una cançó canviant i diversa. Ara són d'un gris daurat elegantíssim. Solen ésser posades sobre les ondulacions, ben deixades com el pit d'una adolescent d'aquest país. A cada vinya hi ha un pou per a fer el sulfat i una barraqueta. Aquesta escampadissa d'elements urbans en la terra humanitza el paisatge i el fa ésser de molta companyia. Tot és petit, ordenat, endreçat, amable.*

Josep Pla. Quadern Gris. 18 de setembre.

*Ja ben lluny del poble, les ondulacions de la vall es feien més marcades; la ruta remuntava llavors una lloma de camps d'oliverar i vinya associada, tan característics de l'agricultura de les altes valls. " L'oli diu al vi: vine ací, cosí ", deien els llauradors experimentats.*

Enric Valor. Temps de Batuda.

*I s'està en els penyals on mostra l'atzavara com llança medieval el seu pal enflocat; s'assolella i s'acata el parral de moscat, al damunt de les gorgues de la ribera clara.*

Josep Sebastià Pons. Divertiment: El poble

*Les vinyes de David creixien en un terreny ben llaurat, en pols, sense una calcida, sense un aranyó, sense ni tan sols una inofensiva mata de corretjola. Davall de cada cep hi havia el seu clot fet a pala d'aixada per tal que el raïm, en fer-se gros, no tocàs en terra i es fes malbé de les humitats; al llarg de les camades, un solc fondo prevenia la distribució uniforme de les aigües de tempesta; els marges, escotats a consciència, es veien sense la més mínima ermura que pogués furta saó o aliment a les plantes conreades; aprofitant les carenes dels marges, de tant en tant hi havia una noguera, una perera o un ametler... Tot bledà i pulcre i, com sol dir-se, " a ús i costum de bon llaurador ".*

Dades etnobotàniques:

Els ulls trencats de la vinya per a menjar són divins ( Llutxent )

Per als cucs: un tarronet de sucre en dejú i prendre en seguida mig gotet de vinagre. El meu fill, ens digué Adelaida Mengual Alemany, veïna de Benialí, va traure aixina un cuc per la boca.

Vi calent en sucre per al constipat ( Beniaia )

El vi calent és molt bo per als constipats ( Beniarjó )

Vi bullit per als constipats. Quan bull li apliques un misto i quan s'apaga la flama ja està bo. Després deixar que es gele un poc. Fa suar una animalà. Quan el meu home està constipat la millor medecina és eixa. Cal tindre a mà una mudà ( Alfauir )

Mon pare quan estava molt constipat es prenia una tassa calenta de vi, es gitava, pegava una bona suà i a l'endemà ja estava bo ( Ibi )

Quan érem xicotets ma mare mos donava vi negre quan estàvem constipats. Un gotet. Agarrava un casso tirava el vi i una bona xorrà de sucre, i al foc i remenejava calfant i quan començava a bullir apagava el foc, i ho deixava fins que no et cremares, i mos ho preniem calent allí al llit. Io recorde que suava molt ( La Font de la Figuera )

Vi bullit en canella en rama per a que la cabra traga el llit després de parir. Es bull durant cinc minuts mig litro de vi amb una branqueta de canella. Deixar reposar i que es gele un poquet, i donar-li-ho a beure a la cabra en una botella ( Alfauir )

Vi bullit per al constipat. És molt mal de prendre però te'l pren et poses bo ( Otos )

Un gotet de vi calent i al llit a suar per als constipats ( Beneixama )

A Djebala preparen el *Sàmet* o dolç alimentari molt energètic, estimulant i afrodisíac. Es fa amb 10 litres de suc de raïm posats al foc fins a rebaixar-se a 1 litre. Es pren quan fa molt de fred. També com un aditament culinari.

A l'hospitalari poble d'Otos ens donaren aquesta saludable *tisana per a tot*, composta de: Dos trossos de serment. Dos o tres raïletes de gram i dos raïletes de canyota. Es pren en una novena, en dejú. Bullir dos o tres minuts. Afegir sucre.

A Beneixama per a rebaixar el sucre, a més de fer ús de la centaurea, la sàlvia, l'ortiga i la ruda, prenen tassetes de sarments bullits.

Un remei contra la gota recomanat a Quatretondeta de Serrella és el del vinagre i la sal. Primer es fan fregues amb vinagre, i per a acabar amb sal i vinagre.

Quan teniem molta calentura ma mare posava a calfar vinagre i un grapaet de sal i mos fea fregues i en seguida la calentura mos deixava ( Fontanars dels Alforins )

Pere Joan Porcar, esmenta al seu dietari de les *Coses avengudes en la ciutat i regne de València* un remei per al mal de queixal, que fóra bo reproduir-lo ací: *Remei provat per a dolor de queixal: pendre dos parts de aigua i una de vinagre i mitja onça o una cullerada de mel rossa, colar-ho i mesclar-ho, i glopejar de rato en rato, i és bo.*

*És mester menge poch e sovent e les viandes de fàcil digestió e de molt nodriment com són polles, perdius, francolíns, capons tendres e algun rovell de ou fresch e cabrit bullit*

*e rostit, e açó alterat ab such de agràs\*, viagre, such de magranes, albars e semblants coses.*

Lluís Alcanyis: *Regiment preservatiu e curatiu.*

*Salses ab les quals les carns se preparen o per corregir alguna malícia d'elles, o perquè a l'apetit sien més agradables, car tant com són més acceptes a l'apetit, lo ventrell pus fàcilment les digereix. Hi poden se preparar ab such de magrana, de taronja, de ponsir o de agràs, ab una poqua de canyella o çucre, squivant pebre, gingibre, clauells, per la gran calor que tenen.*

Lluís Alcanyis: *Regiment preservatiu e curatiu.*

( \* ) Agresta o suc agre extret de raïms verds. És més suau que el vinagre. Per extensió pot referir-se a qualsevol altre fruit.

Arnau de Vilanova en el *Regiment de Sanitat a Jaume II*, al capítol *de les sabors e dels condiments*, parlant de les agrors que convenen per tal d'augmentar la savorositat de les viandes i *confortar los membres qui són de dins*, diu que l'agror més saludable, per damunt de la magrana, la taronja, la naronja i la llima, és *l'agraç de tenrums o brotz de sarments; e com hom troba d'aquela, de totes les altres se deu hom lexar.*

Cal esmentar els *grans de raïm en aiguarent* que solen consumir-se amb delectança per les festes nadalenques. A Aielo de Rugat se'n feia una variant amb granets de raïm de moscatell aromats amb alfàbiga de pastor, bo i posant de començament una mata d'aquesta herba en companyia dels grans dins la botella de cazalla.

Abans quan algun pollet del corral de casa es desmaiava per un colp de calor o de fatiga, l'empapussaven amb una molla de pa amerada de vi negre, i reviscolava en un punt; també li donaven pa en vi a les gallines per a reanimarles després de la maniobra de traure la " pepita " de baix la llengua.

La brisa per al corral, per a fer aixuts junt a la corfa de pi i l'alga, i per a donar de menjar a les gallines; a les tortugues les encanta ( Calp )

La brisa, anys arrere això ho deixaven a secar i ho donaven als coloms ( Jesús Pobre )

El granilló: ho treien de l'esportí, ho secaven i ho donaven al " ganao "; si estava sucós a voltes eixien borratxes les cabres ( Famorca )

Carbó de xarment de cep de vi per a fer pólvora ( Pedreguer )

Al Principat anomenen postre de música ( Granollers ) o grana de capellà o nyoca ( Vic ) a les panses, figues, pinyons, ametlles, avellanes... més el purró de mistela o moscatell.

Vinyes, moreres, blat, olius, garroferes, Cavanilles referint-se als cultius i les collites de l'horta de Benigànim fa un elogiós esment d'uns codonys quasi esfèrics -codonya en diguem a la Safor- d'un tast deliciós i sense l'aspror tan comuna dels altres, i tot seguit ens parla dels setanta mil càneters de bon vi que es feien a Benigànim tots els anys i dels trenta mil d'arrop, *el més estimat del Regne, per a elaborar el qual trien el raïm assaonat, que no estiga massa madur, i n'espremen el suc amb netedat: a aquest licor abans que fermente li afegeixen marga blanca sumament calissa, el pes de la qual ha de ser la dotzena part del líquid, i amb aquesta barreja el posen al foc en una caldera, on bullirà mitja hora, passada la qual el trauen, i es precipita al fons la femta i la terra, restant damunt el licor sumament net. Així defecat el passen a una altra caldera, i el fan bullir com dos o tres hores fins que prenga la consistència que es reputa necessària. Hom coneix que ha arribat al punt escaient, quan deixant caure una gota d'arrop en un*

*got d'aigua es precipita al fons, i torna a pujar a la superfície sense mesclar-se amb l'aigua. En aquest estat posen en cànsters l'arrop, i el conserven o l'empren en confitar codonys i d'altres fruites.*

Dades antropològiques:

*En la Pobla de Rugat  
ja no planten moscatell,  
que diuen que el monastrell  
dóna millor resultat.*

Canten a la Pobla del Duc o de Rugat

*El pa fa carn  
i el vi fa sang, canta la dita popular.*

o *El vi fa sang i l'auia fang* ( Xàtiva )

*Als trenta vinya i al quaranta mallol.* Es diu a la Costera dels vells verds.

*...i en la parra de l'hort, que pujava arrimada a la finestra, les caderneres refileaven alegrement.*

Caterina Albert i Paradís. Parricidi

*Un galà parral l'entornejaria,  
a la tardor rossejant,  
un parral a on brunzinejaria  
de les abelles l'eixam.*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: El cant endaurat*

*Damunt el marbre blanc de la taula, a la cuina,  
hi ha un botijó d'aigua i un plat de raïm blanc.*

Gaspar Jaén i Urban. *L'Antic Jardí d'Ítaca: Paisatge*

*Cada bago de uva sabe de cor  
o nome dos dias todos do verao.*

*Cada gra de raïm sap de cor  
el nom de tots els dies d'estiu.*

Eugènio de Andrade. *Ostinato Rigore: Natureza-Morta com Frutos - 4.*

*A l'àuria clastra penges d'Afrodita,  
penjoll tapit del suc de Dionís;  
ja ta mare, la vinya, no t'abraçarà amb l'amable  
sarment, ni et cobrirà amb pàmpols de nèctar.*

Mero de Bizanci: *Ofrena d'un penjoll de raïm ( entorn de l'any 300 aC )*

*Una gran plàtera excitava l'apetit amb el succulent guisat de reixura amb creïlles. La negror pastosa de les botifarres contrastava amb la lluentor enoliosa de les anxoves casolanes, rodones i platejades. L'esgarradet, policrom de les viandes rostides, les olives trencades entre els brins d'herbes sentides i rodanxes de llima, la melva rogeta i fina, feen més saborós el vi claret del terreny que dóna força al cos i llangor al cap.*



Maria Ibars i Ibars. Vides Planes.

*Qui té pansa  
balla la dansa ( Pedreguer )*

*Tot per damunt del Castell de Corbera  
planeja l'esperver dins l'aire llis.  
Verds cirerers agrelencs de Sant Pere,  
que oferiu vostra fruita en el pendís,*

*aquí altre temps els avis hi venien;  
vinya perduda, els puc oir parlar  
sense els conèixer i respirar  
la mel de les branquetes que hi collien  
Josep Sebastià Pons. Cantilena: Vinya Perduda*

*A la vall fosca on vós heu trastejat  
tot per damunt del castell de Corbera,  
amb el bastó a la mà jo m'he aturat.  
Era el temps que verdeja la cirera  
i sospira el cucut en el serrat.  
La vinya de l'aljub, ¿ on és, padrina,  
si han rodolat les feixes pels ermots,  
i aquella burriqueta que camina,  
balancejant la sàrria amb els picots,  
i el cistellet i la blanqueta fina ?  
Josep Sebastià Pons. Canta Perdiu: La Vinya de l'Aljub*

*I els esquellots de la tragineria  
i els cants de la verema, ara, on seran ?  
Sols dins ma pietosa poesia,  
com un ressó de somni, reviuran.  
Josep Sebastià Pons. Canta Perdiu: Camí Vell*

*Oh fosca  
dels horts a l'hora en què s'acosta  
la nit humida, xofogosa,  
d'estiu i passen les parelles  
ardents, que no tothora saben  
com podran fer-s'ho per caçar plaer  
dins el vinyar.*

Joan Vinyoli. *A Hores Petites: Els Horts*

Hi ha la lluminosa i enlluernadora comparança de Maragall entre les formes vegetals en granada fructificació, - els ceps plens de raïms -, i les formes de la humana maternitat:

*La flor de l'abraçada ja ha granat  
i ets com el cep que duu la dolça carga:  
tota tu t'has estès i reposat,  
com ple de pàmpols el serment s'allarga.*

Hi ha les dites populars: *Any de fred tardà, la vinya poc raïm farà.*

*Lluna de gener, lluna raïmera.*

*Al juliol la cistella al mallol ( La Pobla del Duc ). El mallol és la vinya jove de menys de tres anys.*

*En agost, figues i most.*

*Parra foradà, raïm agre.*

A Xàbia hem sentit aquesta deliciosa Nadala:

*Els Tres Reis s'acosten per la costereta*

*i a Jesús li porten una samarreta.*

*Els Tres Reis s'acosten per la porta falsa*

*i a Jesús li porten un carro de pansa.*

Hi ha *La Festa del Cabrerot* de Jesús Pobre.

Els antics nodriments de la terra, amiga del Montgó i del Clot de la Mota, les delícies que lleva la vella gleva nutricia: aquells regalats cabrerots nadalencs de Carrícola, aquelles exquisides i tendrals perles que esclataven en la boca i regalimaven pel paladar. Aquells daurats i turgents mugrons que portaven tota la llum i la mel de l'estiu i de la primavera d'hivern en el seu suc. Aquell senzill matí esmorzant com dos germans, com dos antics veremadors dels vinyals de Diània, asseguts al bon sol de la riba d'un bancal dels faldars de les ombries de la Peña del Benicadell.

Hi ha les inoblidables *vinyes verdes vora el mar* de Sagarra, vinyes verdes del coster que diuen adéu *al llagut i la gavina*; i aquell *pujol fet a graons, vestit de vinya retallada i neta*.

*De vegades hi crec. Llavors el món és una parra clara  
que deixa passar el sol de principis de juny.*

*Raïms petits i forts com nens de parvulari enjogassats.*

*Llavors tot és igual: si tindrem una casa amb un sostre  
de canyes o una barqueta de pinassa per a jugar-hi, al riu, o  
un petó, simplement, com una flor de neu.*

Anna Aguilar-Amat. Trànsit ente dos vols: Estacions

I encara hi ha:

*Aquells raïms negres i grans cruixien  
entre les dents com mugrons de delícia.*

*Regalimava ja lliure el seu sucre  
per un cantó de la boca, arribava  
als pèls del pit en fils de negra mel.*

Vicent Andrés Estellés. D'Ora marítima

*Lentament, per entre les tires, en Tomàs Llevaneres resseguia la vinya amb el cap baix, el cistell de canyes en una mà i la viurella en l'altra. Davant de cada cepada s'aturava un moment, a fi d'anar escollint els penjolls més sans i madurs, els penjolls de servir, que lligats a parell per un fil i penjats en les restelleres de claus del graner, havien d'alegrar les festes d'hivern, evocant records de sol i de bonança, en escampar la seua dolçor, essència concentrada de llum, per la boca de joves i vells, d'amos i mossos, aplegats entorn de la llargaruda taula en aquella retornadora tebior de la cuina.*

Josep Pous i Pages. La Gropada.

\*

*Optuma uinetis satio, cum uere rubenti  
candida uenit auis longis inuisa colubris,  
prima uel autumnus sub frigora...*

*El temps millor per a plantar les vinyes és la primavera acolorida,  
quan retorna l'ocell blanc, odiat de les llargues colobres,  
o bé cap als primers freds de la tardor...*

[ ]

*La primavera que guarneix els boscos de fullatge; a la primavera, s'inflen les terres i reclamen les sements vivificants. Aleshores l'Èter davalla en pluges fecundes al si de la seua muller prolífica i, unit en una poderosa estreta amb el seu cos poderós, anima tots els gèrmens. Aleshores els melodiosos ocells fan ressonar les espessors impenetrables i les ramades reclamen Venus: partereja el camp nutrici i la terra desnua el cinzell; pertot esclata una saba tendra; els borrons gosen confiar-se sense por als raigs del sol novell i la sarment no tem l'alçament dels Austres ni el xàfec precipitat del cel per la força dels Aquilons, sinó que trau gemes i desplega totes les fulles.*

Virgili Maró. Les Geòrgiques, II; v: 319-321- 335

*Isis va descobrir el blat i l'ordi, que creixien silvestres, i Osiris va introduir el cultiu d'aquests cereals entre les gents, que aviat es feren afeccionats a menjar-los, bo i abandonant el canibalisme immediatament. Per un altre cantó, es conta que Osiris va ser el primer a recol·lectar els fruits dels arbres, emparrar les vinyes i xafar el raïm.*

James George Frazer. La Branca Daurada. Cap. XXXVIII: El Mite d'Osiris

*Els cent raïms de panses, els dos-cents panfigols, les mesures de gra torrat, els pans de forment, els corders adobats i els dos bots de vi que portava, muntada en un ase, la bella i assenyada Abigail, tot davallant amatent, al clar de l'alba, per un replec de la muntanya a l'encontre de David, per tal d'apaciar la seua justa ira pel ronyós capteniment de l'enze del seu marit.*

Primer Llibre de Samuel. 25:18-20

*Sempre he defensat el vi. Aquell que serveix per animar les converses, que ens apropa als amics, que ens atorga el do de la paraula àgil, lleugera. Qui s'imagina un bon sopar sense vi, un dinar de veritat sense la seva presència? Els menjars que es converteixen en ritual, en trobada amb algú, en espai per a la conversa, sempre van acompanyats d'un bon vi. A la nostra cultura, fa anys i panys que el vi ha acompanyat la celebració, la trobada entre les persones, el joc de seduir. La capacitat d'estimular els somnis, la puixança transformadora del vi no té límits.*

Maria de la Pau Janer. Des del Mollí: El Vi

El vi no fou inventat a Grècia; pareix que hi va ser importat per primera volta en cànters de Creta. El vi procediria de les costes meridionals de la mar Negra on es crien vinyes silvestres, i des d'allí el cultiu s'estendria per Palestina al mont Nisa de Líbia, i així fins a Creta.

*El vi joiós que és fruit de la terra ( Ilíada. Cant III; v: 246 )*

El vi dolç com mel que Ulisses i Diomedes, els més braus de les tropes argives, libaren en honra d'Atena, en retornar a les naus corredores del camp dels aqueus, rera la ruta nocturna per espigar els troians, coronant els beneficis dels catàrtics i purificadors banys de mar i de les uncions relaxants amb oli d'oliva, descrits en una forçada estampa, en una escena memorable, a la fi del Cant X de *La Ilíada*:

*Van entrar après dins de la mar per traure's la copiosa suor  
que els recobria del cap a les cuixes i cames.  
Quan l'ona de la mar els hagué rentat la grossa suada,  
neta la pell i més tranquil·la l'entranya,  
dins de brunyides banyeres es ficaren i un bany hi prengueren.  
I quan s'hagueren banyat i untat amb un oli d'oliva  
van seure per a sopar i, un crater ple fins dalt tot buidant,  
oferiren libacions d'un vi dolç com mel en honra d'Atena.*

*Quan de vi s'hi begué ! I els moltons que en aquella ribera  
van escorxar-se, i les vaques redones, de peus giradissos !  
S'exclama Ulisses en el començ del relat del seu camí des de Troia en la cort de la reina  
Arete, recordant l'arribada a les terres dels cícons rera sortir d'Ílion, i prendre a sac la  
ciutat de l'Ísmar.  
Així llavors tot el dia sencer, fins que el sol es va pondre,  
vam estar, regalant-nos amb carn a desdir i amb vi dolç;  
i quan el sol es pongué i damunt ens venia la fosca,  
vàrem llavors adormir-nos tocant al rompent de l'onada.  
Cant IX, El Cíclop. V: 546-500*

Impressionant la presència i el consum del vi al llarg de tota l'Odissea, del vi que té un cor de mel, del vi ple de flama, del vi roig, del vi que dóna un cor d'home ( Cant IV, v: 623 ), començant pel sublim vi de Maró de l'Ísmar, el vi negre dolç que a Ulisses li va donar aquest sacerdot d'Apol·lo, quan dels cícons prengueren la vila sagrada, per tal que li estalviara la vida amb el fill i l'esposa; un vinet que abocà en una bona dotzena de gerres, dolç i sense barreja, per beure'n els déus, que a la casa no hi havia ningú que el sabés fóra d'ell i l'esposa estimada i una intendentia.

*I quan volien beure d'aquell vi roig, que era un sucre,  
n'abocava una copa per vint mesures d'aigua,  
i era tan dolça llavors la flaire que de la cratera  
pujava, tan divinal, que estar-se'n, ben cert, no plaïa.*

El vi ple de flama que després, Ulisses, portaria en una bóta de pell de cabra com a provissió en endinsar-se a explorar l'illa dels Cíclops i que farà servir per embriagar i adormir Polifem. I el vi que es feia a la illa dels Cíclops, d'uns grossos carrols que són rajolins d'ambrosia i de nèctar.

La copa d'or de vi delectable, del vi que és un sucre, que a l'arribada a Pilos, sorrenca, Pisístrat, el fill de Nèstor, va fer-li a mans a Atenea i Telèmac, rera instal·lar-los, en unes llanes flonges, damunt la sorra marina, per a ser libat com un prec als eterns, *que dels déus tots els hòmens en tenen fretura.* ( Odissea. Cant II: A Pilos )

El vi de Calipso, la solitària Nimfa amb bell rínxols; el bot de vi negre que Calipso li va posar en el recapte a Ulisses, abans de donar-li comiat de l'illa d'Ogígia i desfermar-li una brisa innocent i tébia en popa.

Aquell vi dolç de Circe, l'opulenta filla del Sol, que tenia cor de mel, amb el qual amerant un gran vas d'argent, va obsequiar Ulisses, abans de mesclar-se tots dos en el jaç i en l'amor a fi de poder fiar-se un de l'altre.

Aquell vi de Circe, que més tard, durant un any sencer en braços de l'opulència, regaria les goles d'Ulisses i dels seus companys:

*Dia per dia llavors, fins al cercle perfet d'una anyada,  
vam estar, regalant-nos amb carn a desdir i amb vi dolç.*

El vi de Nausica, l'ardida princesa de braços blancs:

*Ella m'ha dat el pa que em calia, i un vi ple de flama,  
[ i m'ha banyat al riu i m'ha dat les robes aquestes. ]*

contesta Ulisses, referint-se a Nausica, a requeriment de sa mare, la reina Arete, durant la seua entrada al palau d'Alcínous.

El vi d'Alcínous. El vi que el magnànim Alcínous, assegut al seu setial, d'esquena al foc, bevia com un immortal.

I el vi de Demòdoc, el digne cantor, que la Musa va estimar i li ensenyà els secrets viaranys del cant. El cantaire per la Musa inspirat, a qui va entenebrir els dos ulls però li donava el cant dolç i inefable:

*Per ell Pontònous posà una cadira clavada de plata  
enmig dels convidats, adossada a l'alta columna,  
i a la clavilla penjà la seua lira sonora,  
sobre el seu cap mateix, i li ensenyà d'assolir-la  
amb les mans, i a l'abast li posà un canastró i una bella  
taula i la copa del vi, per beure si el cor li ho manava.*

El vi ple de flama dels ancians que bevien els feacis al palau de la reina Arete bo i escoltant la veu del diví aede cantaire recitant les gestes troianes dins la sala ombradissa on l'encís els tenia a tots presos.

El vi de cor de mel de Pontònous, el vi del bon comiat que els feacis libaren en honor als déus venturosos per demanar un camí sense dany per a Ulisses, en el darrer tram de mar, devers el terror pairal d'Ítaca.

El vi d'Ítaca. De l'illa que tan es pareix a Diània:

*Cert que, d'aspriva, ho és, i poc feta per cavalcar-hi;  
ara, no és massa pobra, si bé tampoc és vasta;  
car el forment s'hi fa en abundor, que ni un déu ho diria,  
com el vi; i en tot temps té pluja, i rosada ufanosa;*

*bon país de cabrall, i tant, i de porcs; amb boscúria  
de tota mena; i abeuradors de tot l'any que s'hi troben.*

Homer. L'Odíssea. Cant XIII. L'arribada a Ítaca. Atenea.

El vi d'acollida, el vi d'hostatgia, ple de foc, que Eumeos, el diví porquerol, fa a mans d'Ulisses, “ a honor d'aquest hoste que és de lluny “. El vi que “ per molt sensat que un siga, l'engega a cantar i a ballar i a riure amb amable rialla, i li fa dir paraules que més valien secretes. “ ( Cant XIV: Al Camp ).

I els gots que li van caure dels dits en que faenejava Eumeos barrejant un vi ple de foc, preparant l'esmorzar per Ulisses i ell, dins la barraca després d'encendre el foc i aviar la turba dels porcs amb els hòmens, quan, esbalaït i fent un bot, va descobrir aturat al llindar, Telèmac, dolcíssima llum !

*Llet d'Afrodita anomena el vi Aristòfanes; i sang de la Terra també ha estat anomenat.*

*Aquella oda, aquella lloa d'Horaci a l'àmfora pia d'un vi sublim: consta, fins i tot, que l'austeritat del vell Cató sovint s'havia escalfat amb un vi pur. Tu estimules amb una dolça tortura un caràcter habitualment sorrut, tu, per obra del plasent Lieu, reveles les preocupacions dels hòmens assenyats i els designis ocults, tu tornes l'esperança als esperits angoixats i dones força i ardiment al pobre, el qual, rera teu, no tem ni les tiares irades dels reis ni les armes dels soldats.*

El vi de la Bíblia: el vi que alegra el cor de l'home. Aquell vi novell que embriagà d'innocència Noé, que va ser el primer a treballar la terra i va plantar una vinya.

*Florirà com el lliri i la seua soca arrelarà com la dels àlbers.*

*Els seus rebrots creixeran i tindrà la ufana de l'olivera i la fragància del Líban.*

*Es refaran els qui visquen a la seua ombra, seran fecunds com el blat,*

*creixeran com una parra i es parlarà d'ells com del vi del Líban.*

Promet Jahvé a Israel. ( Osees 14: 6,7,8 )

En l'Eclesiàstic, Jesús, l'assenyat fill de Sira, 200 a C, en la seua Lloa de la Saviesa, per a significar que aquesta s'ha estés per tot el Poble, es val d'una dansa sublim d'imatges del món vegetal, on la vinya apareix com a símbol de l'esplendor final:

*Hi he crescut com un cedre del Líban,*

*com un xiprer de les muntanyes de l'Hermon.*

*M'hi he fet gran com la palmera d'Enguedí,*

*com el roser que brota a Jericó,*

*com la bella olivera de la plana;*

*com un plàtan hi he crescut.*

*He escampat el meu perfum com el cinnamom i la ginesta,*

*com una planta de mirra finíssima,*

*com la resina perfumada del gálban, ònix i estorac,*

*i com el fum de l'encens de la tenda santa.*

*He eixamplat les meues branques com una carrasca,*

*branques esplèndides i boniques.*

*Sóc com una vinya que trau brots plens de bellesa,*

*i els meus fruits són esplèndids i abundants.  
Jo sóc la mare del bell amor...*

El vi dels Evangelis. El màgic vi de les noces de Canà de Galilea, aquella aigua convertida en el millor vi, amb el qual el jove i bon Jesús va començar els seus senyals prodigiosos per tal de manifestar la seua glòria. I el vi de la darrera cena esdevingut sang vivent del Crist.

*Jo sóc el cep veritable i el meu Pare és el vinyater. Les sarments que no donen fruit, el Pare les talla, però les que donen fruit, les neteja perquè encara en donen més.  
Jo sóc el cep i vosaltres les sarments. Aquell qui està en mi i jo en ell, dóna molt de fruit, perquè sense mi no podeu fer res. Si algú se separa de mi, es llançat fora i s'asseca com les sarments. Les sarments, una vegada seques, les recullen i les tiren al foc, i cremen.*

Evangelis segons Sant Joan. 15:1-2 i 15:5-6

El vi de Li Po. El vi tan dolç que una nit Li Po bevia passejant en un llagut per un estany, quan es vinculà per a abraçar la lluna reflectida en les aigües.

*Abans de l'albada*

*la claror del vi*

*fa de llantiol.*

Abu - Nuwàs

El vi de la rosa, de la lluna i del robí. El vi de Khaiam:

*Una copa  
caramulla de vi daurat,  
a la vora del caliu d'una dolça amiga,  
en un racó de la serra,  
escoltant el murmuri d'una font,*

*tot això trie  
al paradís  
promés als mortals.*

El vi de l'amor diví del sufi:

*Pren-lo pur, sense barreja:  
El suprem bé es troba en el vi  
dels llavis de l'Estimada.*

Fenomenal el cant al vi, rera tants bells cants que se li han fet al llarg dels segles, de Vicent Andrés Estellés al seu inoblidable poemari, Llibre de Meravelles, dit " El Vi ", el

vi que no podia faltar damunt la taula, el vi que " una vella litúrgia el posava a la taula " el vi que " encenia la taula, encenia la casa, encenia la vida:

*El vi begut, en casa, a l'hora de menjar.  
S'oficiava el vi, lentament i greument.  
Parle del vi dels pobres. El vi que ens feia forts.  
Un tros de ceba crua, un rosegó de pa.*

*I un got de vi, solemne. Parle del vi dels pobres,  
begut solemnement...*

La vinya s'associa a tot arreu amb la inspiració poètica, com a arbre principal de Dionís. El vi, comenta Robert Graves, és la beguda adient dels poetes, com sabia molt bé Ben Johnson quan va demanar que li pagaren amb vi blanc generós els seus honoraris com a poeta llorerat.

*Mira els brots nous que trauen tarongers i llimeres,  
els xiquets que, amb nous llibres, tornen a anar a escola  
sota un cel que travessen colors de desfets núvols.*

*Mira aquests llargs capvespres de finals de setembre  
i la lluna que creix en la nit i el paisatge.  
Han eixit ja les Plèiades i els vells mariners grecs*

*regressaran a casa. Mira la pluja nova  
que, abundant, caigué ahir i ha fet vius i lluents  
els colors i les vetes dels marbres, els xanglots*

*de raïm blanc que resten als emparrats encara,  
les manises i els ferros dels palaus modernistes,  
i ha enfosquit, colors d'aigua, els troncs de les palmeres.*  
Gaspar Jaén i Urban. Cants a la Memòria de Vicent Andrés Estellés ( 3 )

*Brindarem junts, si véns, amb vins de fondellol  
i malvasia dolça; et collirem un ram  
de flors de la paloma, que són rosa, tirant*

*més aïna a morades, del gerani que creix  
en un racó del vell jardí de l'hort de Motxo.  
Aviat hi haurà mangranes i les podràs tastar*

*i més endavant, dàtils. I un agost tornaràs  
amb els teus a la Festa: de nou entre palmeres,  
nocturns de nard i d'Elx que en carn viva estimaves.*  
Gaspar Jaén i Urban. Cants a la Memòria de Vicent Andrés Estellés ( 5 )

*Per sempre i per molts anys vull recordar  
aquell vi de Maury que tu triaves;  
com si haguessis volgut m'amanyagar,  
un xic més del compte me'n vessaves.*

*Oi! Quin perfum d'espígol dins la nit!  
Quina sentor de borratxa i de pega!  
Escapçant el garnatxa mig pansit,  
feliç el vinyater qui l'arreplega!*

*A cada tast fa aclucar l'ull un xic;*



*a tot moment demana una alabança.  
Oh Margarida, ho creuràs si t'ho dic  
que senyoreja en els cellers de França.*

*Que és amorós nostre vi català,  
davant del mas, sota de la figuera,  
quan redreçant el cap n'hom veu allà  
l'acatament delicat de l'Albera!*

*Qui no es creuria allavors rei del món,  
mirant com tota cosa és tan perfecta!  
La inspiració sagrada puja al front.  
Margarida, el bon vi fa el bon poeta.*

*La paraula hi retroba l'abundor,  
al mig de les converses amistoses,  
i sentim en la cara la tebior  
esfulladissa i tendra de les roses.*

Josep Sebastià Pons. *Divertiment: Per sempre i per molt anys*

#### **512.- Xanthium italicum Moretti**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics : Pega-monyos ( Potries ), arranca-monyos ( Pego ), ranca-monyo ( Pego ), rasca-monyo ( Parcent ), rasca - monyos bord ( Vilamarxant ), enganxamonyos ( Albaida )

Caparra ( Xeraco )

Dades ecològiques: Herbats nitròfils humits. Fruits coberts de grosses espines ganxudes per llur superfície, i acabats en dues grosses puntes corbades convergents. Hi creix també

el *Xanthium strumarium* L., amb els fruits coberts en llur superfície de pèls rígids, a voltes un poc corbats però no ganxuts, acabats en dues puntes erectes i divergents.

#### **513.- Xanthium spinosum L.**

*Compositae vel asteraceae*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Arranca-monyos ( Pego ), ranca-monyo ( Pego ), rasca-monyo ( Parcent ), enganxa-gossos ( ); enganxa-monyos ( Albaida ), rasca - monyos ( Vilamarxant )

Gospinets ( Margarida, Planes, ), gospins ( Cocentaina )

Dades ecològiques: Neotropical. Teròfit escapós. Fulles d'un verd lluent provistes en la base de tres fortes espines. Herbats nitròfils.

Dades etnobotàniques:

Bullitori de les cabeçoles punxoses per a les pedres del rinyó ( El Real de Gandia )

Per a l'aliacà. Bullir mig quilo de carn de vedella; picar-la amb enganxa-monyos i fer dos

pilotes o mandonguilles, que si es donen a un gos - un que no vullgues, m'entens -, quan

el gos mor, l'aliacà se n'ha anat ( Albaida, remei del tio Conill de Benissoda )

#### 514.- *Zea mays* L.

*Gramineae vel poaceae*

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: **Dacsera**, la mata; **dacsa**, el gra; **dacsar**, el camp ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Piles, Oliva, Forna, Xeresa, Gandia, Real de Gandia, Simat, Almiserà, Setla, el Verger, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, La vall de Laguar, Benissa, Calp, Castell de la Serrella, Famorca, Tàrbena, Cullera, Benidoleig, Benialí, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Margarida, Catamarruc, Planes, Alcoceret de Planes, Benialfaquí, Almudaina, Benimarfull, Benillup, Benilloba, Penàguila, Alcoi, Beniarrés, Benimassot, Balones, Llutxent, Atzeneta d'Albaida, Albaida, Alzira, Castelló de la Ribera, Sollana, Silla, Castellar, Pinedo, ).

**Panissera**, mata de panís ( Agres ), la mata; **panís**, el gra; i **panissar**, el camp ( Biar, Beneixama, Monòver, Onil, Alcoi, Muro, Agres, Bocairent, Ontinyent, Benifallim, Penàguila, ara, Alcoleja, Benilloba, i ara diuen, dacsa, Sella, Xixona, Castalla, Tibi, La Torre de les Maçanes, Crevillent, Vallada, Benicarló, Sant Carles de la Ràpita, Amposta, ).

Altres noms: Moresc, blat de moro. *Ens acostem a l'Estartit. Veiem les parets blanques del poble i les panotxes de blat de moro posades a assecar a les finestres.* Josep Pla: Un viatge frustrat.

A Sollana ens van parlar del *dacsó*, com una varietat però més baixet, de panolla de gra molt xicotet. Es criava de farratge per als animals.

*Lapotra* és un bony negre que ix a la soca del panís ( Ontinyent )

La tija o tronc:

**Canyot**, en general a tot el territori; **clarí** ( Alfafara ):

La plomera o inflorescència masculina o l'ampla panícula terminal on s'agrupen les nombroses flors masculines:

**Cap** ( Bellreguard, Gandia, Forna, La Font d'En Carròs, Vilallonga, Xeresa, Xeraco, Barx, Ròtova, Almiserà, L'Atzúbia, Beniarbeig, Aiello de Rugat, La Pobla del Duc, Llutxent, Alcosseret de Planes, Murla, Benissivà, Catamarruc, Benilloba, L'Abdet, Sollana, Silla, Castellar, Pinedo, Alboraià, en general a tot el territori ); **plomall** ( Miramar, Daimús, Oliva, Relleu, ), **plomell** ( Petrer, ); **espigó** ( Cocentaina, Muro, Agres, Alfafara, Atzeneta, Ontinyent, La Canyada, Altea, Sella, Benimantell, ); **floc** ( Beniarjó, Beniarrés, Almudaina, Agres, Alfafara, Bocairent, Benasau, El Castell de Guadalest, Benimantell, ); **txim** i **gim** ( Real de Gandia ).

Cap del canyot ( Xeraco )

El cap al final trau el txim o gim ( Real de Gandia )

Floc i també espigó, però espigó és més lo que hi ha dins l'espiga quan l'angrunes ( Benimantell )

Despigonar ( La Canyada )

Descabar o tallar els caps ( Benissivà )

Soca és la part que es queda a terra després de tallar el canyot ( El Grau de Gandia )

**Espiga**, en general a tot el territori. **Panolla** ( Sollana, Silla, Alboraia, Horta de València, )

*El raquis o espiga desengrunada o sense grans* ( Allò que resta d'una espiga o panolla després de desgranar-la o desengrunar-la ):

**Espigó** ( en general a tot el territori, Bellreguard, Miramar, Piles, Gandia, Beniarbeig, Alcalà de la Jovada, Catamarruc, Xixona, Tibi, Castalla, La Torre de les Maçanes, Benasau, Onil, Llutxent, Beniatjar, Ontinyent, La Canyada, Alfafara, Muro, Alcoceret de Planes, Agres, Alfafara, Altea, Sella,). **Espigó de dins** ( Altea ). **Panolla** ( Atzeneta ). **Palloc** de dins ( Ontinyent ). **Cor** ( Cocentaina ). **Suro** ( Silla, Alboraia ). **Espigot**. **Barrusca**. **Tabissot**.

L'espigó, a més de les flors de dalt, és allò blanc que queda quan engrunes una espiga ( Sella ). L'espigó és més lo que hi ha dins l'espiga quan l'angrunes ( Benimantell ). **Desengrunar dacsca** ( Beniarbeig ) o **engrunar dacsca** ( Altea ), **despigonar dacsca** ( Alfafara ): llevar el gra de l'espigó.

**Cabellera de dacsca**, en general a tot el territori, també **pèl de dacsca** o **de panís** o **de panolla** ( Castellar, Pinedo, ), **monera de la dacsca** ( Xeraco ), **monyera** ( Atzeneta ), **bigotis** ( Granollers ) els llarguíssims estils de les flors femenines que sobreixen a l'apex de les espigues.

*Les fulles, bràctees foliàcies o membranes exteriors que embolcallen l'espiga o panotxa:*

**Pallorfa** - de pellofa a pellarfa, per influència, potser, de corfa ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Piles, La Font d'En Carròs, Oliva, Fornà, Gandia, Beniopa, Beniarjó, Beniflà, Ador, Ròtova, Almiserà, Xeresa, Xeraco, Tavernes de la Vallidigna, Simat, Barx, El Verger, Ondara, Beniarbeig, Setla, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Cullera, Alcalà de la Jovada, Sueca, Alzira, Castelló de la Ribera, Sollana, Silla, Vilamarxant, )

**Pellarfa** ( Altea )

**Palleroc** ( La vall de Laguar, Orba, Murla, Parcent, Castells de la Serrella, Tàrbena, Abdet, )

**Pallerot** ( Castells de la Serrella, Tàrbena, )

**Palloc** (Xixona, Castalla, Tibi, La Torre de les Maçanes, Onil, Benifallim, Alcoleja, Penàguila, Benasau, Relleu, El Castell de Guadalest, Benimantell, L'Abdet, Ebo, Benirrama, Benissivà, Alpatró, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Pedreguer, Senija, Benissa, La Vila Joiosa, Beniarrés, Catamarruc, Planes, Alcoceret de Planes, Benimarfull, Almudaina, Benimassot, Benilloba, Gorga, Tollos, Benimassot, Fageca, Famorca, Benialfaquí, Alcosseret de Planes, Alcoi, Cocentaina, Muro, Agres, Alfafara, Bocairent, Petrer, Beniatjar, La Pobla del Duc, Quatretonda d'Albaida, Llutxent, Castelló de Rugat, Aiello de Rugat, Atzeneta, Ontinyent, Canals, La Canyada, )

**Pallot** ( L'Adzúbia, Jesús Pobre, Pedreguer, Gata, Benissa, Calp, ).

**Fullola** ( Callosa d'En Sarrià, ).

**Pallarofa** ( Artana, Ain, )

**Pellarfa** ( Castellar, Pinedo, Alboraia ). A Cocentaina diuen palloc d'espiga de dacsca i pellarfa de l'ammel.la.

Pelar dacsca.

Pelar panolles ( Sollana ). No en tenien pelaes abans les dones ! ( Sollana )

Despallorfar ( Beniarbeig )

\*

**Espiga de dacs**a ( Miramar, Bellreguard, )

**Panolla** de dacs ( Beniopa, Alcalà de la Jovada, Benissa, Beniatjar, Castellar, Sollana, Silla, Pinedo, Alboraia, Ain, Sant Carles de la Ràpita, Amposta, )

**Panotxa** ( Agres, Alcoi, Petrer, )

**Penjoll** ( Miramar, Beniatjar, ), **flare** ( Alcoi ), **pom** ( Ain ), el manoll de panolles o penjoll d'espigues amb les bràcties alçades i lligades per tal de penjar-les a les amulaes per a guardar-les i propiciar el seu secat.

Un flare de panís o rastre d'espigues és una variant del penjoll fet amb un filferro al qual de dos en dos es lligaven les espigues amb una cordeta de baga escorredora ( Agres )

Per a fer els penjolls de panís o panís penjat, deixaven de cada espiga dos palloquets. I es penjaven de les bigues, damunt les amulaes ( Agres )

Quan despallorfàvem el panís, se'n deixaven dos pallarofes en cada panolla per a lligar-les amb les altres i fer el pom, que penjàvem dels claus dels cabirons ( bigues de fusta ) de dalt de les voltes ( Ain )

*Els noms dels grans de dacs esclafits o torrats per acció del foc:*

**Monges** o **mongetes** i **flares** o **flarets**, els fallats ( Bellreguard, Palmera, Piles, Almoines, Beniarjó, Beniflà, Potries, Rafelcofer, La Font d'En Carròs, Ador, Ròtova, Xeraco, Benirredrà, Real de Gandia, Gandia, Almiserà, Aiello de Rugat, Barx, Simat, Fornà, Adsúbia, Benirrama, Ebo, Xaló, Ondara, Ràfol d'Almúnia, Llíber, Muria, Benidoleig, Dénia, Pego, La vall de Laguar, );

**Monges** i **torrats** ( Miramar )

**Monges** i **matxos** ( Xeresa )

**Monges** i **esclafitons** ( Benialí, Alpatró, Muria, Benissa, )

**Monges** o **mongetes** i **uelos** ( Grau de Gandia, Beniatjar, ), **monges** i **uelets** ( Simat de la Vallidigna ), **monges** i **ueles** ( Ondara )

**Monges** o **mongetes** ( Potries, Benissivà, Beniarbeig, Pedreguer, Verger, Setla, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Orba, Calp, Benimarfull, Benicarló, ).

**Roses** ( Benifallim, Fageca, Castalla, Xixona, Rellu, Sella, Parcent, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Margarida, La Carroja, Balones, Aiello de Rugat, Ontinyent, Carcaixent, Vallada, Osona, );

**Roses** i **flares** ( Ador, Beniopa, )

**Roses** i **quicos** ( Benimarfull, Gata, )

**Roses** i **tostons** ( Alcoi, Benilloba, Benillup, Gorga, Ibi, Onil, Tibi, La Canyada, Petrer, Alcalà de la Jovada, Almudaina, Benialfaquí, Benimarfull, Alcoleja, ), roses i tostonets ( Alfafara )

**Roses** i **uelos** ( Gandia, Beniopa, Montitxelvo, Castelló de les Gerres, Quatretonda, La Pobla del Duc, Fageca, Planes, Cocentaina, Bocairent, Alboraia, ); **roses** i **auelos** ( Agres, Ontinyent, Rellu, Canals, Castelló de la Ribera, Vilamarxant, ), roses i uelets ( Salem, ), roses i auelets ( Cocentaina, Sollana, Silla, )

**Roses** i **vellets** ( Atzeneta ).

**Roses** i **esclafitons** ( Alpatró, Alcalà de la Jovada, Catamarruc, Planes, Almudaina, Bocairent, Agres, Alfafara, Fageca, Tollos, Llutxent, Castelló de la Ribera ); Anem a fer esclafitons ( Fageca )

**Roses** i **gallòfols** ( Alcoleja, Penàguila ).

**Roses** i **flamons** ( La Torre de les Maçanes ).

**Roses** i **mufllons** ( Albaida )

**Roses i dimoniets** ( Cocentaina )  
**Roses i txoflos** ( Beniarrés )  
**Roses i torronets** ( Muro, Alcosseret de Planes )  
**Roses i coixos** ( Aielo de Malferit )  
**Boles i vellets o uelos** ( Atzeneta d'Albaida )  
**Borles i esclafitons** ( Oliva, ); **borles i uelos o uelets** ( Oliva, Alzira, ); **borles i flares** ( Oliva ), **borles i cegos** ( Oliva ), **borles** ( Polinyà ). Els flares són les borles quan no esclaten ni boten ( Oliva )  
**Bombetes** ( Gandia )  
**Cotufes i flares** (Gandia, ). Cotufes ( Sueca, Catarroja, Sant Carles de la Ràpita, Amposta, ), catufes ( Catarroja )  
**Esclafidetes o esclafites** ( Vilallonga ), esclafites i quicos ( Vilallonga )  
**Xofes - o oberta -** ( Castells de la Serrella, Callosa d'En Sarrià, Tàrbena, ). **Xofes i esclafitons** ( Famorca ). **Xofes i fallanques** ( Callosa d'En Sarrià ), **xofes i uelets** ( El Castell de Guadalest ), **xofes i torrons** ( Benimantell )  
**Màrfega de pallocs** ( Alfafara ). **Màrfiga de pallocs** ( Benimantell )

**Bombes** ( Xàbia )  
**Bombes o coixos** ( Xeresa )  
**Gallets** ( Xaló, Llíber, )  
**Clotxes** ( Benissa, La Vila Joiosa, Altea, Polop, La Nucia, Beniardà, Benifato, Confrides, L'Abdet, ). **Clotxes i clotxons** ( L'Abdet )  
**Bufes i uelos** ( Tavernes de la Valldigna, Cullera )  
**Bufetes** ( Castelló de la Plana )  
**Bufes i pets** ( Artana )  
**Tostons** ( Benimassot, Cocentaina), **xoflos** ( Salem ), **esclafitons** ( Bocairent): els grans de dacsa blanca tendra, fregits en oli d'oliva del terreno i sal en una paella, remonent fins que es dauren.  
 Els **xoflos** són els “ quicos “ que diuen ara, i es fan en dacsa blanca fregida ( Salem )  
 Els xoflos són grans de dacsa blanca fregits amb sal i un poquet d'oli ( Salem, Benigànim, )  
**Crispetes** ( Granollers )

\*

#### **Dacsa o espiga:**

**Dacsa mongera** (Potries, Miramar, Real de Gandia, Beniopa, Barx, Xeraco, Ebo, Benirrama, Benialí, Benissivà, Ondara, Beniarbeig, El Verger, Setla, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Pedreguer, Jesús Pobre, Senija, Orba, Murla, Calp, Benimarfull,)

**Dacsa torratera** ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Gandia, Rafelcofer, Beniarjó, Beniflà, Potries, Alqueria de la Comtesa, ). **Dacsa torronera** ( Piles )

**Dacsa tostonera** ( Atzeneta )

**Dacsa rosera** ( Alcoi, Benilloba, Gorga, Benasau, Alcoleja, Fageca, Benimassot, Parcent, Alpatró, Alcalà de la Jovada, Catamarruc, Margarida, Almudaina, Benillup, Benimarfull, Alcosseret de Planes, Beniarrés, Cocentaina, Montitxelvo, Canals, Castelló de la Ribera, Castellar, Pinedo, Sollana, Alboraià, ). N'he sembrat tota la vida de dacsa rosera; mosatros en teníem una que es dia *dacsa de la maneta*, i era d'allò més bo però

tenia la forma d'una maneta. Ara ha vingut tot lo híbrid o estranger o d'on siga, que la qüestió és que ja no traem trellat ( Cocentaina )

**Dacsa de rostir** ( Tibi ).

**Dacsa de fer boles** ( Atzeneta )

**Dacsa borlera** (Oliva )

**Dacsa esclafitosa** ( Vilallonga ); **dacsa esclafitona** ( La Font d'En Carròs, Ador, Xeresa, Aiello de Rugat, Castelló de les Gerres, Beniatjar, ); **dacsa clafitona** ( Aiello de Rugat, Llutxent, ); **dacsa esclafidora** (Almiserà, Castelló de Rugat, La Pobla del Duc, Carcaixent, ); **dacsa esclafidora** ( Forna, Ròtova, Salem, Quatretonda, Silla, ) Albaida, Cullera, Carcaixent ); **dacsa esclafitona** ( Real de Gandia )

**Dacsa xofera** ( Castells de la Serrella, Famorca, Callosa d'En Sarrià, El Castell de Guadalest, Benimantell, ); **dacsa xofidora** ( Tàrbena )

**Dacsa clotxera** ( La Vila Joiosa, Benissa, Altea, La Nucia, L'Abdet, ). Tota dacsa fa clotxes però esta és la millor. No ne fallen la meitat com les altres ( Altea )

**Dacsa de bombes** ( Xàbia )

**Dacsa tostonera** ( Vilamarxant )

**Panís roser** ( Xixona, La Torre de les Maçanes, Tibi, Castalla, Onil, Alfafara, Bocarent, Ontinyent, Aiello de Malferit, La Canyada, Petrer, Penàguila, Benifallim, Benilloba, Muro, ), **panís rosero** ( Sella, Relleu, ); **Espiga rosera** ( Muro )

\*

**Dacsa farinera** ( Daimús ), o blanca, per a fer farina.

**Dacsa tendra** ( Piles ) per a menjar. ( Piles ). Dacsa tendra fregideta o torrà ( Beniarrés )

**Dacsa de mala cara**. Fa unes carreres molt llargues i el granet el fa esclafat de dalt. És molt condidora i fa més bona farina que l'altra, la groga que veritablement fa els grans molt lluent ( Benimassot )

La dacsa blanca tendra per a fer tostons ( Cocentaina )

**Dacsa del queixalet**. La donaven als coloms ( Castellar, Pinedo, )

**Dacsa perleta** ( Castellar, Pinedo, )

\*

**Torrans de gat** ( Bellreguard, Vilallonga, ): fet amb monges, ( gallons de cacaus ) i mel cuita.

Desgranar ( Silla )

### *Toponímia*

Tossal del Pa de Dacsa, després del Passet de dalt de la penya i font Blanca de Benigembla.

El pic del Pa de Dacsa de Murla.

L'evocador i enardidor Tossalet Alt o Panet de Dacsa de Castells de la Serrella, a orient del poble, en les estribacions tramuntanals de la Xortà que baixen cap al Pla d'Aialt.

Dades ecològiques: Neotropical o originària de l'Amèrica tropical, on ja era cultivada 4000 anys enrere. Gegantesc gram anual de creixement espectacular que pot assolir fàcilment els 2 metres d'altària i en condicions molt favorables pot arribar als 6 m. Fa la tija massissa, simple i sense ramificar i les fulles amples i molt llargues de vores onejants són aspres al tacte. Les flors masculines, més primerenques, les trau aplegades en una panícula al capdamunt de la planta i les femenines en les axil·les de les fulles en

forma de panolla, la qual conté gran nombre de flors femenines sobre un eix arrodonit i gros, anomenat espigó, sobre el qual més tard s'insertaran els grans de la dacsa ja secs i disposats en nombrosos rengs. De cada flor femenina ix un llarguerut estil i tots junts trauen el cap per la punta superior del revestiment de la pallorfa, formant en el seu conjunt, la cabellera de la dacsa.

La dacsera prospera a tota sort de sòls i climes, sempre que no li falte suficient aigua, però especialment als països tropicals, on s'arriben a produir fins a tres collites l'any. Molt cultivada al nostre territori a partir dels segles posteriors a la descoberta espanyola d'Amèrica, en bancals de regadiu i de secà, on és un cereal d'estiu, cultivat des de la terra baixa i l'horta marjalenca fins a zones muntanyoses. Per la forma i la grandària de les panolles i dels grans i pel color i la natura del contingut d'aquests, es coneixen vora trescentes varietats de dacsa.

Vol terra molluda, solta i fresca però es cria en tota sort de sòls, tan en l'horta marjalenca com en el secà, vora mar fins més amunt dels 2000 m. La dacsa a terra nostra és una filla de l'estiu, una collita d'estiu, que es sembra a la primavera i es cull a les acaballes de l'estiu.

*Terreno albarís molt bo per al panís*, diuen els vells d'Agres, els quals distingeixen entre *terra rufenca*, roja i amb moltes pedretes, i la *terra albarissa*, que és blanca, sense pedres i fresca, ja que aguanta més la saó i suporta més la sequetat, i fa el doble de collita de panís i de blat encara que ploga o es regue menys. Sense regar fa les espigues de panís i de blat més grans que la terra rufenca, la qual és més calenta i fa més moguda, inicialment creix més la mata de panís però aguanta menys la saó i es seca més prompte; per un altra banda, els cigrons, les lletilles, les faves i llegums sembrats en terra rufenca es couen més prompte en el perol que les d'albarissa, el doble de bé, en no res es coïen. L'hortalissa de terra albarissa para més telloseta. No tota la terra blanca és albarissa, ni ha terra blanca que no val res i això no és albarissa. La terra albarissa fas un clot fondo i tot és terra bona. Té més aguant, aguanta més la calo, i a l'últim fa més collita que la rufenca.

A Alfafara anomenen *flare* a la mata de panís que ix estèril enmig de les altres, *que no fa flor ni espiga ni res; només el canyot i les fulles, i com més flares, menys panís. Per això no es pot saber quan de panís farà un camp, dependrà del flares que isquen. N'hi ha voltes que tot s'ha tornat flares.*

No hi ha hagut cap civilització que s'haja alçat sense el concurs del blat, l'arròs o la dacsa, els tres cereals essencials o aliments bàsics que permeteren el desenvolupament de totes les cultures conegudes a Àsia, la Mediterrània, Àfrica i Amèrica. Abans de la Conquesta Espanyola, no hi havia a Amèrica sino dacsa, el conreu del qual va permetre el desenvolupament de cultures tan avançades com la Maya, Azteca i Inca. El seu cultiu és molt més estés que el del blat o el de l'arròs, i segons algun autoritzat estudiós, que el de qualsevol altra planta cultivada en el Món; prospera molt bé la dacsa des del nivell de la mar fins els vora quatre mil metres d'altària. Àdhuc en l'actualitat, hi ha països com Mèxic, Guatemala o Nicaragua que consumeixen quantitats considerables de dacsa, essent

per als seus habitants l'aliment bàsic de preferència. A Mèxic és impressionant la producció i el consum de dacsa que fins en la taula de gent ben acomodada apareix sota la forma de les populars coquetes o *tortillas* en lloc del pa de forment occidental.

Ninguna planta cultivada ha sigut tan estudiada des de el punt de vista etnobotànic com la dacsa, que en molts aspectes ha cridat l'atenció dels botànics, genetistes, fitotecnistes, antropòlegs i economistes de tots els temps. No s'ha investigat la citogenètica de cap altra planta amb la minuciositat dedicada a la dacsa. Tanmateix, a pesar que han

transcorregut més de quatre segles de la introducció de la dacsa a altres continents seguim ignorant el seu origen i l'enigma de la seua morfologia en relació a la seua reproducció natural. Està comprovat que la dacsa no era coneguda fora d'Amèrica abans de l'arribada de Colón a l'Amèrica Insular en 1492, encara que botànics de prestigi com Edgar Anderson han sostingut la hipòtesi que aquest cereal s'haguera originat en la Vall d'Assam del continent asiàtic on s'ha trobat una gran variació de formes d'aquest misteriós i curiós gra.

La dacsera tal com la coneixem hui, és incapaç de reproduir-se en la natura sense la intervenció de l'home perquè la seua espiga que porta les llavors està massa protegida per bràcties com per a que els grans en caure la planta a terra puguen germinar. En conseqüència, la dacsa actual prové d'un avantpassat de morfologia diferent que teòricament ha sigut descrit de diversa manera. El problema relatiu a l'origen filogenètic de la dacsa encara continua en el terreny de les hipòtesis però no així el lloc geogràfic on haguera pogut ser domesticat; no es coneix fins ara cap forma silvestre de dacsa.

Pel que fa al centre geogràfic d'origen de la dacsa domesticada es va pensar ( F.G. Brieger, 1944 ) que estaria en la regió que hui correspon al Chaco Boliviano-Paraguayó i la part oriental de l'Estat de Matto Grosso, però durant els anys seixanta es feren a Mèxic descobertes arqueològiques molt importants que fixen aquest origen allí, donant per cert que entre els anys 3.400 i 2.300 a J.C. ja era la dacsa una de les plantes establertes junt a les cucurbites, els amarants, els vitets i els avocats. Els caràcters botànics fonamentals de la dacsa, un dels cereals més nutritius, de més fàcil cultiu i de més alt rendiment i que fon abans de Colón i encara ara un producte alimentari bàsic, no han sofert modificacions substancials en els 7.000 anys que se suposa que va durar la seua evolució des de l'estat silvestre a l'actual de planta cultivada. Sobre la dispersió de la dacsa resta encara molt que investigar tot i acceptant el seu origen mexicà. Hi ha clàries que certifiquen que va haver comunicació entre Sud Amèrica i Mèxic; i la dacsa andina del Perú i de Bolívia pogué haver sigut duta de Mèxic en una època molt remota; amb tot, aquest és encara un enigma etnobotànic.

Dades etnobotàniques:

Cabellera de dacsa per a orinar ( Beniaia ); molt bo per a l'orina ( Alcalà de la Jovada ), millor mesclà amb santangrano ( Parcent ); cabellera bullida per a la inflamació de la orina, és boníssim i cura en uns pocs dies ( Parcent, Forna, ). Cabellera de dacsa per a orinar, per a la inflamació de la orina; i desfer les pedres del rinyó ( Forna )

Cabellera de dacsa bullida i beguda per a la inflamació de l'orina ( Gandia ); molt bona fins per als " matxos " ( Benissa )

Cabellera de panís per a orinar i la inflamació ( Agres )

La cabellera de dacsa per a la inflamació de l'orina ( Benimarfull, Cocentaina, )

Quan pelàvem dacsa sempre arreplegàvem la cabellera. És lo millor per la inflamació de l'orina ( Cocentaina )

Cabellera de dacsa per a orinar, sola o mesclà amb gram i una herba que creix en el riu que li diuen coa de cavall ( Penella )

La cabellera de dacsa és molt bo per a la inflamació dels renyons i de l'orina. Bo de veritat ( Beniarjó )

La cabellera de panís és bona per a la infecció d'orina ( Bocarent )

Cabellera de panís per a bullir i fer tasses per a l'orina ( Alfafara )

Bo per a l'orina, la cabellera de dacsa ( Llutxent )

Com patisc un poc de l'orina, arreplegue els pèls de la cabellera i la prenc bullida ( Canals )

La cabellera de dacsa per a les persones que no poden pixar això és boníssim ( Gata )



Cabellera de dacsca i peçons de cirera per orinar és de categoria ( Ondara )

La cabellera de dacsca per a orinar amb coa de cavall ( Potries )

*Novena per a la inflamació del rinyó:*

Per a quan no pots orinar i quedes coent i en gana. Això neteja.

Rabet de gat / Cabotetes de camamirla / Canyita de Oro / Cabellera de dacsca / Arrels de gram/ Coa de cavall / Arreletes de llengueta de pardalet / i frigola. Un pessigiu de cadauna en 1 litre d'aigua. Bullir 4 o 5 minuts. I tapar. Posar una miquiua de sucre o mel. Fer-se tassetes, una tasseteta en dejú; o beure al llarg del dia aigua d'eixa ( Potries )

*Mixtura per als constipats*

Cabellera de panís.

Espigó de panís xafat.

Fulla de guardalobo.

Rametes d'estepera negra.

Figues seques.

Dos garrofes. Bullir i prendre ben calent ( Mas de Pinçano, Benifallim )

Cabellera de dacsca i peçons de cirera per a orinar ( Fageca )

Secàvem la cabellera perquè era bona per a la inflamació de l'orina ( Benilloba )

Monera de la dacsca. Bo bullir per a pixar. Tota la vida s'ha fet eixa medicina en una novena ( Xeraco )

Les pallorfes, pallerots o pallocs es fan servir per a donar de menjar als animals, sovint com a farratge d'hivern; i per a omplir o farcir una sort de matalafs o matalaps rurals anomenats, màrfegues (Bellreguard, Forna, La Font d'En Carròs, Agres, Alzira, Canals, Sollana, ) o màrfigues ( Ràfol d'Almúnia, Murla, Fageca, )

Les pallorfes eren bones per les vaques i bous mesclat en agret. L'agret a soles agarren una diarrea de por ( Vilallonga )

Mon pare quai tots els hiverns anava a Oliva en el carro a comprar tres xàbigues de pallorfes de dacsca per als animals ( Miramar )

Abans feien màrfegues de pallocs ( Alcosseret de Planes ). Les pallorfes per als animals i lo més tendre de dins ho posaven per a les màrfegues ( Oliva ). Lo més blanc de la pallorfa per a fer màrfegues per a dormir i lo més roïn per als animals ( Gandia ). El palloc, ho arplegàvem en unes estibes o aixavigons i el guardàvem en les pallisses per a donar menjar als animals ( Muro )

El palloc per a fer màrfegues en temps antic; també s'ho menjaven molt les haques i les mules ( Alfafara )

Matalafs o màrfegues de pallocs per a dormir els xiquets ( Atzeneta )

Màrfega de pallorfes de dacsca ( Bellreguard, Ondara, Alzira, ). Pallocs per a fer matalaps de pallocs ( Castelló de Rugat ). Marfegueta de pallocs ( Beniarres ). Un matalap de pallocs o màrfega ( Ontinyent ). Matalap de pallocs o màrfega, amb els tocons llevats ( Agres ) Els desplomaven els pallocs per a fer màrfigues ( Fageca ). Secavem els pallots en els sequers per a fer màrfegues per a dormir als riu-raus durant tota l'escaldà que començava a la primera o segona setmana d'agost i s'acabava a la segona setmana d'octubre ( Jesús Pobre ). Màrfega de pallocs ( Benimantell ); marfegó de pallocs( Dénia)

Els pallocs els animals s'ho menjaven i en temps vells feen màrfigues., io encara ho recorde perquè ma uela era molt guardadora ( Benimassot )

La pallorfa per a fer matalaps per a dormir. Io si que he dormit en màrfegues d'eixes, que dormint fea més roïdo que la banda de música de Lliria. Encara no et merejaves, ja

estava ma mare esta-te quiet. No feen mal roido marededeusenyor ! I si una fulla grossa d'eixes t'agarrava el llom et fea un verduc ( Sollana )  
Màrfega. Matalap o màrfega de pallorfes ( Silla )

Els pallocs per a fer fregalls de paella i màrfegues ( Pedreguer )  
A Xeraco diuen: “ Estar com una màrfega “ per a significar, estar engossat o ensorrat; i a una persona grossa d li diuen xé, estàs fet un marfegot.

De les tres classes de pallerocs que fa cada espiga, la de dins o més fineta, es feia servir com a paper de fumar tabac i altres herbes com el tàrrec ( Fleix, Gandia, )

Els caps o plomalls els tallaven abans de la collita de les espigues i es feien servir com a farratge a tot el territori.

Quan la dacsa estava ja granant i estava traent el pèl negre, de roget a negre, tallaven els caps per a donar-lo de menjar als bous i borregos, i, a més, facilitava a la planta per a que granara més i fera més bona espiga ( Bellreguard )

Els caps els tallaven tendres i se'ls menjaven els bous i les haques ( Bellreguard )

Els caps es tallaven per a fer les “pallaes” per als animals, i els donaven serrats en un falçó enganxat a la paret, amb palla de blat i herba alfals (El Grau de Gandia)

Els caps tallats rinxo espiga és molt bo per als animals ( Miramar )

Despigonaven lo de dalt i ho portaven a gavelles per als animals ( La Canyada )

Fer espigons de dacsa per als animals ( Cocentina )

Trencaven els flocs i s'arplegaven per als animals ( Alfafara )

Ho tallaven per dalt de l'espiga, un nuc per dalt, perquè si talles per baix es desangra, i ho aprofitaven per als animals, i a la dacsa li provava, per a que no tapira i perquè li lleva altura i si fea una ventà no la tirava ( Altea )

Els caps per a donar als bous i els animals ( Beniarbeig )

Els caps per al matxo ( Tollos )

Els caps, segats ran de panolla, per als animals ( Silla )

El plomall té com si fora serraüra dins i no se'l menjaven els animals ( Oliva )

El floc és la flor de dalt, i el cap el tros que va del floc fins l'espiga i ho segaven arran d'espiga per a l'hivern igual que l'herba, l'herba amfalfa, per a donar-ho als animals ( Beniarrés )

Ho tallaven per a donar-ho als animals ( Alcosseret de Planes )

Tallaven l'espigó arran d'espiga per als animals, els deixaven al costat del cavalló i es secaven per menjar els animals ( Muro )

L'espigó o cap, ho segaven ran d'espiga i serraet s'ho menjaven els animals molt bé ( Canals )

Desfer dacsa per posar al talecò per a anar al molí ( Canals )

Els canyots es tallaven i a gavelles es cremaven en el bancal ( Agres )

El canyot per a fer bardissades, barraques... i per a donar a menjar d'hivern a les vaques ( Xeraco )

Els canyots de dacsa tallats per a fer albardisses de tomacar i tot això i també albardisses de dalt del muntanyar per a retindre l'arena quan fea molt de vent o temporal ( Daimús )

Feem barraques d'índios els xiquets de canyots. Mosatros feem un cavall, estàvem entonces mig cerrils ( Sollana )

Les beses o soques de canyot arrancades i espolsades i seques per a fer foc i calfar-se ( Daimús )

La soqueta del canyot espolsà per a fer foc ( Piles )

La rabassa seca per a cremar ( Canals )

L'espigó és bo a trossets per al constipat amb figues seques, flor de malva i fulla de guadalobo ( Bocairent )

L'espigó partit o xacat per a donar a menjar els animals ( Piles, Agres, )

L'espigó de dins l'espiga per a fer foc; sempre teniem un cabaç d'espigons al racó del foc ( Agres )

L'espigó de dins per al foc, i feen tapons, i bevedors en la botella amb un forat enmig, en una agulla, per a beure ( Altea )

L'espigó per al foc, per encendre el foc ( Beniatjar, Llutxent, Canals, )

Com de llenya estàvem fluixos, l'espigó el gastàvem per al foc ( Alcosseret de Planes )

L'espigó per a torcar-se el cul ( Catamarruc, Muro, )

La panolla per a cremar-ho i fer foc; per a donar als bous i els animals; i per a fer de tap de garrafes ( Atzeneta d'Albaida )

L'espigó per a fer tapons de barral; i per a tirar al foc ( Beniarbeig )

El suro el profitaven per a encendre el foc i per a les estufes. Io encara he cuinat en suro. També per fer de tapó posant-li una gasseta ( Alboraia )

Surets per a fer paelletes i sopars i tot; i per a tapar les garrafes ( Silla )

És sabut per tots aquells que ens hem criat en la ruralia que fins a fa poc l'espigó de la dacsca es feia servir per a torcar-se el cul.

A aquest esmerç fa esment la vella dita popular que resa:

*Per a torcar-te el cul no gastes paper de tina;  
gasta un espigó, que neteja, rasca i pentina.*

\*

*Tibi, Tibi,*

*carreret i mig,*

*magranetes dolces ( o agres )*

*i farinetes de panís.*

La dacsca ha jugat al nostre territori un paper alimentari excepcional, tant en l'alimentació humana com animal, especialment durant les èpoques d'escassetat, sota la forma de farina per a elaborar pa i coques però també en espiga sencera i en gra.

Pa de dacsca. La pasta es fa pastant la farina de dacsca amb aigua i una miqueta de rent o llevat. Se li dóna la forma d'un panet de mona amb un coponet damunt; i per a que no s'esbadoque o claville i arrodonir la forma, abans d'entrar-lo al forn se li posa per damunt el " beuratget " ( pasteta ni espessa ni clareta de farina de forment i aigua ).

Coques de dacsca o minxos.

Per a fer coques de farina. En un got d'aigua per un de farina escaldes la pasta, i si poses un poquet de forment mesclat millor perquè lliga més. Per a escaldar-la quan bull l'aigua trenques el bull i tires la farina, i remeneges bé amb una cullera de fusta. Després ho repastaves ben repastaet i posaves el fregidet de cama-roges bullides o bledes, i en acabant posaves unes molletes de baejo ben remullaet, i ho portaves al forn. Era una menjà boníssima, i lo que contentava ! Menjaves una menjà d'això i en tot el dia no t'agarrava fam ( Oliva )

Xeraco: Pa de dacsa. Coca de dacsa, a l'ascalfor, molt fineta i redona. Minxos. També de dacsa però més gros i no redó sinó llarguet, pa compte de pa.

Les dones de Tavernes de la Vall digna fan de recapte dels hòmens per a quan van a collir o a treballar a l'horta, una coca al forn que anomenen *coca-de-més-tall*, amb farina de forment (2/3 parts) i de dacsa (1/3 part) i trossos de cansalà, embutit i sardina salà.

Pilotes d'olla de dacsa amb cansalà i creïlla, i voltades de fulles de col ( Castells de la Serrella )

Facedures de farina de dacsa, pa, cansalà de porc, ou, oli, julivert i pebre roig, embolicades amb una fulla de col per a l'olleta o putxero.

Pilotes de dacsa i xixarrons ( pàncrias del porc ) o trossets de cansalà, enrollà en una fulleta de col per a l'olleta ( Fageca )

Rotllo de dacsa ( Beniarres )

Farina de panís per a fer uns cocotots grandots que portaven en una llanda al forn per a dinar o berenar o sopar ( Muro )

Cocotets i minxos de panís ( Alfafara )

El panís per a fer minxets i facedures de farina de panís, oli i trossets de cansalà per a l'olla amb fesols, naps i penca ( Sella )

Farinetes de farina de dacsa amb caldo d'olla ( Daimús )

Farinetes de dacsa i caldo d'olla amb fenoll.

Els *gallardos* de Benasau, sort de coques grosses de dacsa amb uns quants foraets pel mig.

*Saranda* diuen a Quatretonda de la Vall d'Albaida a la coca de dacsa.

*Palleret*: sort de torró fet amb roses dolces, és típic de Reixos (Quatretonda de la Vall d'Albaida )

*Torrans de gat*

Mel, dacsa esclafitosa ( o mongera ), gallonets de cacaua pelats, ametles i panses.

Es fan primer les esclafites o monges en un perol o olla de ferro amb un poquet d'oli. Després en un altre perol calfarem la mel; i quan ja estiga ben calenta la mel li aboquem les esclafites, les cacaues i ametles, en quantitat suficient per a que no estiga caldós, i boneguem un poc.

En acabant s'aboca tot damunt de la pedra del banc o del taulell o d'una post, - i millor si hi posem damunt neules per a que després resulte més fàcil desapegar - , i fem una pasta ben planeta com si fora una coca i la deixem gelar; i ja gelada amb l'ajuda d'un ganivet la desapegarem. I finalment ho farem a trossos i ja estan a punt per a ser servits i assaborits.

( Vilallonga de la Safor: Pepa Muñoz )

El beuratge de segó de dacsa per a criar les gallines i els porcs.

Grans de dacsa xacats i fregits en oli de morca, per a envernissar portes i cadires ( Fageca )

Dades antropològiques:

*Més "sério" que un palloc* diuen a Alcoi.

*Foc de canyots* és una expressió equivalent a *foc d'encenalls*, d'alguna cosa aparentment impressionant però fugaç i superficial.

A Alcoi fan servir l'expressió *eixir fullola de moro*, una expressió semblant a eixir carabassa, quan algú o alguna cosa frustra, decepciona o defrauda l'il·lusió o confiança.

*Pelar dacsas o desplomar*: Quan eixia una espiga roja era ocasió per a besar una xica, si eixia amb només uns pocs grans de color, el jove s'alçava i deia: Es mereix una besà o no ? ( Fageca )

*Vida ! Vida que es conquesta en la lluita com la del brot de dacsas que espenta, espenta i aconseguix alçar el terròs i vore el sol.*

Miguel Torga: *Cant lliure de l'Orfeu rebel* ( 90 )

*la vesprada amb els carrers roents de dacsas.*

Maria Josep Escrivà. *Remor alé*: La impenetrable soledat de les tortugues

*Esclataren com la dacsas en oli bullint*, deia, si fa no fa, un bon escriptor de l'Albufera.

Potser ningú com Enric Valor ha descrit tan vívament el món de la dacsas i el seu conreu:

“ Era darreries de la primavera; calfava ja un sol estiuenc, i per dalt les torres del castell eixien altres torres glorioses, de núvols, que alguns dies es tornaven violacis i esclataven en tempestes que aclarien l'aire i els esperits. Les sangs es calfaven així mateix...pujava des de la Baixura una brisona subtil, aromada de pòllens i fines exhalacions de la xara i vaporosa de creosotes i resines; els arbres, fins els més tardans, ja duïen els vestits nous - ametlers, nogueres, fruitals de pinyol, arbres blancs i pòpuls de vora riu -; s'havien entapissat els grisos guarets del verd fort i lluent de la sembradura ventrellant; creixien alfarsars i panissos airosos i higroscòpics per les curtes horteues de les humides rieres...En fi, aquella vall de Cassana, darrere l'encolliment hivernal i els titubeigs d'adolescent de la primavera, s'immergia ja francament en la luxúria estival. “

Enric Valor. *Sense la terra promesa*. p: 551-552

“ En les hortes de més avall del mas, la dacsas feia una remor de pallocs i canyots secallosos.

-Quan la cullen?-vaig demanar.

-Ara ja no té panolles. Cal només arrancar els canyots i preparar el bancal. Demà començarem si Déu vol.

-És de veres!- jo m'averkonyia de la meua distracció-. Sí ja he vist en la cambra el munt de panolles per pelar!

M'agradava força aquella faena olorosa i plàcida dels dies foscs de pluja de la tardor. El munt d'espigues de dacsas, i vinga llevar pallocs! N'apareixien algunes de roseres amb els seus grans com a robins, punxosos, i n'apareixien també algunes del gra comú, però vermelles... “ *L'Ambició d'Aleix*: p.69

“ Al final de la verema, s'esdevenia la pela de panolles de dacsas, de la rosera i de la comuna, i jo hi intervenia enmig de la colla, vora la gran taula de l'entrada tot engrescat d'il·lusió. “ *Temps de batuda*: p.22.

“ A la nit, li deixaren el llit de matrimoni, i ells es gitaren damunt d'una màrfega de pallocs en el sòl de la cuina. “

El xiquet que va nàixer de peus: p.265 ( O. L. C. vol. I )

“ ...de nit ben gitat al seu marfegot de pallocs de dacsà, anava pensant i repensant...”  
Home Roig, Gos Pelut i Pedra Redona. O.L.C. II; p. 254

“ I tenia el cor tan ple de poesia, que parava esment en coses que mai no havia atés, com ara la dolçor del ventijol, que en aquelles hores movia els plomalls tendres de les acàcies i gronxava amb delicadesa els panissars de les hortes del riu d’Alcoi “  
L’Albarder de Cocentaina . Meravelles i Picardies II; p. 95

El corral fondo, més ample encara que la casa, s’eixamplava per darrere de les del veïnat. Un pou, i una pica i una parra, a l’eixida. A la dreta, cara al sol ponent, una gran figuera. I un gran ginjoler. Al fons de tot, el gran estable; damunt, la pallissa, fent olor a palla de blat, i garrofes, herba seca ( alfals ), a édrois tendres, a caps de dacsar.  
Martí Domínguez Barberà. *L’Ullal*. Pàg.135.

*... regirant-se en el llit de posts amb marfegó de pallocs que cruixia com un torturat,*  
diu Maria Ibars i Ibars de bell començ a *Vides Planes*.

Inoblidables també les evocacions i esments que fa la fada Carmelina del Puig Campana:

*L’estiu era com les partides de llargues que jugaven els hòmens els diumenges al carrer Fondo; pilota ve, pilota t’envie. I les pilotes eren la gent que carregava els muls amb les eines més necessàries i les màrfeques de pellores de dacsà seques, que quan et ficaves al llit feien ric rac, com si tots els ratolins del món correguessen per damunt de totes les pellores seques de dacsà del món. I l’estiu era el carrer Fondo per on venien les pilotes i se n’anaven.*

Carmelina Sánchez-Cutillas. *Matèria de Bretanya*: p. 42. També a la p. 102

*Al paster també hi havia altres coses, però aquestes no m’agradaven gens: la gerra gran amb l’aixeta d’on s’esmunyia sempre una gota d’oli de morques, i el sac de la farina de dacsà. Aqueixes coses tan senzilles eren la representació de l’hivern i de la fam i de la humiliació dels pobres, perquè quan hi havia temporal i les barques romanien a terra sense poder anar a la mar, els mariners enviaven els seus fills a demanar, i ma mare sempre els donava una ampolla d’oli de morques i un valent grapat de farina de dacsà, perquè així podrien menjar bollos a la paleta i no es moririen de fam. I aquells bollos eren una mena de coques de farina de dacsà escaldada, i se’ls afegia un raig de l’oli del setrill i es farcien amb bledes o amb espinacs i molletes de peix blanquet o de melva.*

Carmelina Sánchez- Cutillas: *Matèria de Bretanya*. P. 135-136

*Hi havia, obscur, un sentiment litúrgic.*

*Es torrava el cacau, i les cacaues,*

*d’assuavides rodonors, serien*

*àvidament buscades; o bé es feien*

*roses, o bé hi havia carabassa.*

*Despellorfàvem les panolles, i*

*recorde el pèl de les panolles, un  
pèl incognit encara, una família*

*de pèl que suscitava les rialles.*

*Després sorgia la panolla, erèctil,  
una panolla d'or, de pell suau.*

*No compreníem res i ens divertíem.*

*Hi havia un ambient conjugal dens.*

*Pixàvem al corral, sota un cel cru.*

Vicent Andrés Estellés. *Recomane Tenebres: El gran foc dels garbons: 72*

*El dia que em vaig aturar a la vora d'un camp de dacs i vaig escoltar el cruixit dels llargs canyots secs moguts per l'aire, vaig recordar alguna cosa que havia oblidat feia temps. Darrere del camp, un terreny en costa, hi havia el cel buit. " En aquest lloc caldrà que hi torne ", vaig dir, i vaig fugir gairebé de seguida, amb la bicicleta, com si haguera de portar la notícia a algú que estiguera lluny.*

Cesare Pavese: *Il campo de granturco*

Un altre perfil dels dacsars trobem en la jocosa i evocadora *Lluna de Colors* de Vicent Andrés Estellés

*Recordava els dacsars i dintre els solcs*

*Els solcs de terra fina com feta per l'amor*

*Per l'amor clandestí de les lentes besades*

*De les fondes carícies com de tota la vida.*

O aquest aborronador crit d'enyor dins del *Cant del Russafi*:

*Un fil de veu em queda*

*perdut entre els canyars,*

*lledoners i figueres*

*lentes del cap al tard*

*dacsar d'una infantesa*

*que mai no ha de tornar.*

## **ALTRES REMEIS d'ORIGEN NO VEGETAL**

*Remeis casolans per al llarg viatge: oli de tortuga per a cicatritzar les ferides, oli de fetge de peixos per als ulls, ous de Dijous Sant, embolcats en un drap t, per a guarir els cerca dits, i un llarg etcètera que la mare precavuda posava en el cofret del seu fill que tant de temps havia d'estar a la mar.*

Encarnació Giner i Parodi: *A la Vora de la Mar*

*Amb greix de serp es trauen les punxes de palmera que els palmeres es finquen. I així, en matar-ne alguna, li extirpen els greix, hàbils, i en pots de vidre el guarden.*

*No se les pot matar amb pedra ni amb garrot sinó amb canya lleugera, de moviments flexibles, que els trenca l'espina, l'energia que vibra.*

Gaspar Jaén i Urban. *L'Antic Jardí d'Ítaca*

*Per desfer l'averany li he posat una canya amb una closca d'ou al damunt, cap avall, com antigament feien per combatre el mal d'ull.*

Gaspar Jaén i Urban. *L'Antic Jardí d'Ítaca*

*Elles... per haver especialment la carn lluent e clara... pinten-se ab innumerables unguents e colors. E per tal que mills en puixen venir a la fi que desigen, aprenen d'estil·lar, de fer untaments, de conèixer herbes e saber llur virtut, e la propietat de les figues seques, del vermell de l'ou, del pa fresc de pura farina pastat, de les faves seques e de la llur aiga, de la sang e sagí de diverses animals, e de la llet de la somera.*

Bernat Metge. *Lo Somni*

### *1.- Origen animal*

**Serp.** La pell de la serp, quan les serps la muden, anomenada "camisa" o "despullaes", s'utilitza, bullida, per als constipats i les bronquitis ( Agres, Barx, Otos, ), per a l'erisipela ( Alcoleja )

Per a curar els constipats de les ovelles. Un tros de " camisa " o pell de serp, dins un tros de pa o d'una figa seca, " i s'ho menja tot "; una o dos voltes per dia, un o dos dies ( Castells de la Serrella )



La camisa de les serps per a quan els animals tenien constipat. La bulliem i donàvem l'aigua. Mon pare que era marxant de “ ganao “, les arreplegava totes i en tenia sempre guardades ( Agres )

Bollien la camisa o despullà de serp per als constipats dels animals ( Agres )

Pell de serp, ho arreplegàvem, i en acabant bollit per a la gola, la tos, la inflamació del pit o l'asma ( Beniarjó )

Pell de Serp per a la calentura per estar constipat. Un trossiu de pell tallat al revés és suficient i fora calentura; es pot fer en timonet i arròs. Això afluixa una barbaritat ( La Font de la Figuera )

El caldo de la pell o muda de la serp bullida en arròs per a la tos ( Salem )

La muda de la serp bullida en companyia de carxofetes ( *Leuzea conifera* ) es donava a beure, a compte de beure aigua, per als constipats dels animals: burros, matxos i cavalls ( Salem )

Pell o muda de serp per als constipats dels animals i de les persones. Bullit, un trosset de pell o llesqueta ( Otos )

Pell de serp en un tros de pa mesclat en mel i li ho donaven a la mula si es constipava ( La Font de la Figuera )

Pell de serp en un tros de pa per al constipat del matxo ( Terrateig )

La pell de serp per als constipats dels cavalls ( Castelló de Rugat )

Camisa de serp portà damunt per al constipat. Quan baixe al riu i veig una camisa de serp la plegue ben plegadeta i me la guarde dins de la cartera. Des de que la porte que no em constipe.( Almoines provinent de Cocentaina )

Camisa de serp enrotllà per a traure punxes ( Benirrama )

*Qui aconseguix una pell, muda o camisa de la serp com eixa, acabadeta d'abandonar, es casa prompte, dins del mateix any encara.*

Maria Ibars i Ibars. *Vides Planes*. Pàg. 47-49

**Sargantana.** Per al reuma es fica una sargantana dins d'un canut de canya que es tapà. El malalt portarà la canya en una bujaca i quan la sargantana muiga, es curarà el reuma ( Ador ).

Sargantana viva dins d'un canut, i deixar-la al sol; quan ella muiga, les barrugues se'n van ( Albaida )

Sagrantana per a les almorranes: S'agarrà una sagrantana i es colpeja per tal d'atarantar-la i després es posa dins d'un canut de canya que es tapanà amb fang, i a mesura que s'asseca la sagrantana van desapareixent també les almorranes ( Xàtiva )

SAGRANTANA per a les almorranes. Agarrar un parell de sargantanes vives i sense que es trenquen els rabos, posar-les dins d'una coixinereta o saquet de tela, cosir-lo i amb un impedible penjar-lo en el somier baix del llit de la persona que té les almorranes. Quan elles moren i es sequen, les almorranes van secant-se també. Hi ha la versió de posar les sagrantanes en un canut de canya tapat ( Carcaixent )

Sargantana caçada al mes de maig. Untar les berrugues amb oli d'oliva amb el qual s'ha fregit una sargantana caçada al mes de maig ( Beneixama )

**Sapo.** Si els xiquets no podien dentar, si no dentaven, posaven un sapet dins d'una coixinereta penjant baix del llit, i anava dentant mentre es moria el sapet ( Pedreguer )

Pejaven un sapo d'un arbre per a que els xiquets dentaren sense patir ( Benimarfull )

Io tenia ací, de jove, baix del coll, 12 fics i una xica que encà viu, fa: si me portes un sapo dins d'un sac te lleve els fics. I com io anava segant brossa pels màrgens per als animals, va i me'n ix un sapot aixina, el vaig agarrar, i veges l'asco que fa això, i io li vaig portar el sapo en un sac i me'n vaig anar a casa, i ni em va preguntar res ni com ni quina manera. Aquella xica no sé lo que faria però a mi als dos o tres mesos, a poc a poquet, van anar semant-se i semant-se i me se'n van anar ( L'Alcúdia )

**Rabosa: Fetge de rabosot sec** per a la “ palmunia” ( Beniaia ). Fetge de rabosa mascle sec per a guarir la pulmonia (Castalla ).

Es seca al forn, es pica ben picaet per a fer-lo una polseta i s'alça. Es pren dins del café o en qualsevol altra cosa forta ( Beniaia ).

Fetge de rabosa sec i desfet i pres en un got de llet per a curar la pulmonia ( La Llosa de Ranes )

El fetge de rabosa és lo millor per a la pulmonia ( Agres )

El fetge de Rabosa sec per a la polmonia ( Fontanars dels Alforins )

Fetge de Rabosa Mascle contra la pulmonia. Primer es posava el fetge a torrar al forn, després es ratllava i es picava. S'omplia una culleradeta de fetge ratllat i pac a dins. La milloria es notava prompte. Ací n'hi ha gent que se l'ha pres i es va curar la pulmonia quan ja el metge no donava ni déu cèntims per ells, i encara estan vius ( Beneixama )

El fetge de rabosa diu que si era bo per als que estaven tísics ( Benimassot )

FETGE de RABOSA MASCLE per a la pulmonia. Matar-lo en “bimba”, ficar-lo en el forn, en una llanda per a que es torre i es seque i després agarren i ho piquen i en una tasseteta, amb un poquet de sucre, s'ho prenen. És molt bo, però a mi això no ho vullc, això fa un gust molt roïn i la pell de serp és tan bona com el fetge de rabosa per a la pulmonia ( La Font de la Figuera )

En la molt divertida i alligonadora rondalla *Comencinda, Segundina i Acabilda*, on Enric Valor trau el seu fil còmic més mordaç i fi, hi ha un esment d'aquest ús del fetge de rabosa, després que la genial comare rabosa, deixara sense mel el gerrot del llop:

...del tercer li trac el fetge !...Perquè diuen que és molt bo el fetge sec de rabosa per a les pulmonies...

**Osset de la juntura de la pota de la rabosa.** Penjat al coll en un cordonet per a tota classe de dolors; també la reuma li se'n va al cap d'un mes que el porte penjat ( La Pobla del Duc )

**Llebra: Cor de Llebre** del mes de Maig sec. Es seca al forn i es pren per als “sustos”. Pegat de pell de llebra seca per a posar damunt d'una punxa enclavada ( de taroger mandarí ) i traure-la ( Pego )

**Orelles de LLebre Mascle.** Ma mare posava orelles de llebre mascle torrades al forn i les picava i les tenia sempre en un potet per si algú es fea un tall o un derrame ( Fontanars dels Alforins )

**Fel de Porc Mascle**

La fel de porc mascle amb alcohol per a curar ferides. La fel acabadeta de traure, la rebentes i la poses en una botelleta amb alcohol, meitat i meitat. Neteja i ho trau tot. Dura si cal dos anys, i es gasta com si fora mercromina ( L'Abdet )

Barretes de **Fardatxo** caçat o matat en la bimba del mes de maig per a que denten les criatures i no patisquen. Matar-lo, llevar-li les barretes, deixar-les secar, després fer una

munyequeta i ficar-les dins i penjar en un collaret. Perquè la barra del fardatxo és la dentadura més forta que n'hi ha, on mossega senyala encara que siga el canut de l'escopeta, senyala les dents en el ferro ( La Font de la Figuera )

Fardatxo del mes de maig per a elaborar una loció capil·lar infal·lible. Bullir, el fardatxo viu, durant vint minuts a foc lent, en 1l. d'oli d'oliva, en una caçola de test. Trascolar en una orça. Fer un massatge cada dia. Fa molt de pèl però de tres colors, i convé tintar-los ( Alcoleja )

**Colom.** Posar mig colom sagnant sobre el cap del malalt de paps per a que se li'n vagen; el malalt portarà la gola rodada d'alguna cosa aïllant ( Ador )

Un colom xicotiu, que encara no vola, pelaet, un pitxó, s'obria viu, sense matar-lo, i li'l ficaven a ma mare damunt del cap, en el "celebro", per a que la salvaren de la minigitis, per a que xuplara el mal, i des d'aleshores que no puc vore matar un colom ni cap animal d'eixos, la cosa que més em pot a mi ( La Font de la Figuera )

**Mondonguet de cabrit** que no haguera menjat res, tret de llet de sa mare, posat a secar com a quall per a tallar la llet per a fer formatge ( Biar )

Amb el ventre dels xotets de llet, o millor la llet quallada del seu interior, sequet i mòlt, fet pols feiem quall per fer a formatge. Se'n posava un rabet de cullera per a dos o quatre litres de llet ( Agres )

Budellet de corder de llet sec i tallat a trossets per a "collar" la llet i fer formatge ( Beniarjó )

Oli de **llambríngols**: Nou cucs fregits en una cassoleta de test amb oli. Trescolar, i ve a quedar com la meitat d'un "quinto". Es fa servir per a untar les angines i el "bocio". A la meua filla se li'n va anar i a la meua cosina també. En una fregideta d'oli li'n va sobrar ( Benissili ). Es frigen llambríngols de terra en oli, i amb l'oli resultant s'unten els paps i les parts unflades ( Benirrama ).

Oli d'**escarabats de celler** o bodeguers per al foc de la boca. Begut perquè el foc ve de dins. Són uns escarabatots negres, com el dit gros, que nosaltres diem *retors*. ( Penàguila )

**Alacrà.**

*Remei contra els dolors reumàtics*: Portar damunt un canut de canya grossa dins del qual s'han posat 4 o 5 alacrans vius. El canut es tapa amb portland. Conforme van morint-se els alacrans va passant el dolor ( Benialf-Benissivà )

Pegat d'**alacrà** picat i pastat amb pa per a posar damunt de la picà del mateix alacrà que t'ha picat ( Castells de la Serrella, Benialf, Biar, ).

Lo millor per a la picà d'alacrà és xafar l'alacrà i posar-ho damunt de la picà amb una bena ( Pego )

Oli d'alacrà per a untar les picaes d'alacrà, víbora o vespa. Es prepara posant un alacrà viu a remull dins una botella amb ¼ de litre d'oli d'Oliva. Als quinze dies ja està bo ( Albaida )

Quan et picava un alacrà, si l'agarraves i el matxacaves i el posaves damunt de la picadura, et llevava la força del "veneno". Això és el que he sentit io dels vells ( Salem )

Es matava l'alacrà i es picava i es posava el mateix alacrà picat damunt de la picà ( Vilallonga )

Per a la picada d'alacrà, agarrar-lo i xafar-lo i posa-te'l damunt de la ferida ( Aielo de Malferit )

Per a la picà d'alacrà: se pica l'alacrà i se fica damunt de la picà. ( La Font de la Figuera )

**Formigues** roges xicotiues. Menjar-ne cinc o sis vives en un poc de vinagre o posant-les simplement en la boca i engolint-les per als gasos ( Alcoleja )

**Tocacampanes.** Portar en la bujaca un capoll d'ous de tocacasmpanes, anomenat *pet de rabosa* per a llevar el mal de queixal ( Jesús Pobre )

**Caragols.** Per al " mussol " es passa un caragol per damunt del mussol i la bava el cura ( Gandia )

Bava de caragol moro per a les borregues. Primer cal refregar les borregues en la bava i la bromera groga del caragol, i no s'ha de llavar fins que no estiga sec. Després es penja el caragol de la molla en un espart, i quan es seca cauen les borregues ( Alfauir )

Els caragols moros curaven les barrugues posant-li sal per a que tragueren mocs amb els quals s'untaven les barrugues ( Alfafara )

Per a tombar berrugues, primer es compten i després es pren un caragol menut per cadascuna, i es tiren tots dins d'un got, quan aquests es sequen les berrugues cauen ( Benirredrà )

Refregar-se damunt la barruga una xona o qualsevol caragol. I després deixar-la dins d'un canut, arreu i amagat ( Cocentaina )

Banyes de caragol. Prendre en dejú nou banyes de caragol durant nou dies per a curar l'úlcer d'estòmec ( Alcoleja )

Caragolets xicotets de séquia o de barrineta. S'agarren tants caragolets com borregues i els poses en un foraet d'un marge, on sàpies que el pacient ha d'estar molt de temps sense passar per allí, i dius el nom de la persona, i conforme vam morint-se es moren les borregues ( Potries )

Els caragols de marina són allargaet, i se gastaven per a llevar els mussols i les berruges i fics, refregant-se'ls; o bé se contaven els fics o berruges i es colgaven tants caragolets com n'hi havien ( L'Alcúdia )

**Ratolí.** Oli de ratolinet tendret fregit en oli d'oliva, per al mal d'orella ( Benigànim )

Oli de tres ratolinets fregits, abans d'obrir els ulls, xicotius, bo per al mal d'orella. Abocar una goteta. La resta de l'oli es guarda ( La Font de la Figuera )

Toni Cucarella en *Els camps dels vençuts* fa un molt viu i il.lustratiu esment d'aquest reculat ús: - *Prepare l'oli de ratolí - va dir - . Va de categoria per al mal d'oïda dels xiquets... I dels majors també. Acosta't i ho voràs més bé...*

*M'hi vaig atansar a poc a poc. Encuriosit però alhora aporegat. Sebastià tenia una certa fama de bruixot; espampolaven que preparava pòcimes i beuratges estranys per curar. En aquell moment que jo el mirava, Sebastià va abocar, en una paella que tenia al foc, un raig d'oli d'oliva. Tot seguit va agafar una cistelleta i me la va acostar. N'hi*

*havia un grapat, de cries de ratolí, encara vives, no gaire més grans que una boleta de vidre.*

*- N'has de fer servir set només - em va dir, com si m'acabara d'investir el seu aprenent - . Set és un número especial.*

*Va clavar la seua mà ampla i ennegrida en el cistellet i va grapallar un nombre incert de cries. L'oli ja començava a calfar en la paella. Sebastià comptava els ratolins d'un en un mentre els hi tirava. Els que en sobraren, els va tornar al cistellet. Els animalons crepitaven en precipitar-se sobre l'oli calent. Sebastià va començar a remoure'ls en la paella amb un cullerot de fusta. Al cap d'uns instants, la va retirar del foc.*

*- Ara hem d'esperar que es gele. I després colarem l'oli. Si algun dia tens mal d'oïda, t'hi poses un parell de gotes i, en dos o tres dies, fora mal.*

**Granota.** Per a les barrugues. Fregar una granota viva damunt de les barrugues, i que la persona no es llave en tres o quatre dies. La granota es penja d'un albre, un lloc per a que no la toque ningú; i quan es seca i cau a trossos, se'n van les barrugues ( Albaida )

Granota per a les berrugues. S'agarra una granota, d'eixa que es menja, i la passes per la berruga i fa una bromera i vas fregant, i després la penges d'una poteta en una rama de figuera, i quan la granota es seca, se'n va la berruga ( Ares del Bosc )

**Sangoneres.** Aplicar sangoneres en el lloc del colp o del giró de peu, i una cataplasma de segó i vinagre ( Piles ). Per a rebaixar la sang, aplicar sangoneres en la pell per a que xuplen la sang, o posar-les en un got i després introduir la ma ( Ador )

Si una persona ha tingut per un bac una blaüra o derrame, li ficaven una sangonera i trea la sang ( La Font de la Figuera )

### **Segí de porc ranci.**

Del porc es trea el segí, que es passava pel foc, en una cassoleta o paella, i es tallava ben tallaet i abans que es collara s'abocava en un veixell. Es fea servir per a fer crosta, perquè sino no trumfava, i per a untar en el pa amb un poquet de sucre per a desdejunar, o berenar, o de postre o quan es volia. El segí quan tenia prou temps es fea ranci i no valia res, fea un sabor lleig, i es guardava per als mals, i en totes les cases n'hi havia. Eixe segí era el bo per a les rasquinyaes, talls i bacs dels xiquets o per als grans. Es rentava primer ben rentat i en seguida es posava damunt del bac i al sandemà bo ( Bellreguard )

El segí ranci per a untar colps, bacs, topolons... ( Bellreguard )

El sagí de porc per a fer pastes, i si el sagí està ranci és molt bo per al mal de gola, s'unta en paper d'estraça i se posa calent allí ( La Font de la Figuera )

Io sé fer una medecina que em va ensenyar la meua sogra amb mantega blanca de porc o sagí blanc i pólvors de la cara ( Madera d'Oriente ) per a que cresca la carn quan tens els " mals " que no se't curen i els tens ulcerosos i no creix la carn. Vas pastant-t'ho i pastant-t'ho ( Salem )

### **Greix de carro**

Cabrassa és una cosa que es resseca i aleshores s'agrieta i se fa una cabrassa. N'ha patit seguit seguit i m'he ficava el greix de carro, el que es gastava per a untar l'eix del carro quan llevaven la roda. Io jugava al baló en el sequer i m'he llevava les aspartenyas

perquè sinó portava vara perquè trencaves les aspardenyas, i aleshores jugava descals, i d'anar per damunt dels rejols corrents amunt i avall m'he fea una cabrassa; i m'he posava greix de carro o cera de ciri, encenia un ciri i les gotetes de cera les deixava caure damunt de la cabrassa per a tapar-la. El millor greix per a les cabrasses, dien els vells, era el greix de sabata, anar en sabates, tapaet els peuetes ( Sollana )

**Greix de conill** per a fer massatges i eliminar les “bultos” de greix de les persones, en menys d'un mes se'n van ( Petrer )

**Greix de gallina** en fred per a fer fregues en el cor en cas de mal o dolor de cor ( Vilallonga ) i per a fer-en diàriament en cas de tindre el cor malalt ( Ador )

**Ou batussat** per a l'esgarrat de peu o de mà cobrint amb un cotó-en-pèl ( Gandia )

**Clara d'ou** i sucre, ben batut, per als tocats dels animals, i no els ix el pèl blanc ( Otos )

**Ou fresc.** Inflamació d'algun dit de tant de tocar l'auia, per estar netejant séquia o segant arròs. Posar el dit inflammat dins d'un ou fresc, un quart d'hora durant 4 o 5 dies (Gandia)

#### **Corfa d'ou**

Torraves les corfes al forn molt poquet, fins fer-se coloraetes, podia tardar vora un quart d'hora; després es picaven en el morter, i la polseta eixa la posaves en l'arròs, als cantonets, per a que els xiquets s'ho menjaren i agarraren calç. Això ho he fet io amb els meus xiquets ( Potries )

#### **Ou de gallina negra**

Per a curar els que estan trencats. Es posa l'ou en un forat d'una paret de pedra el dia de Sant Joan a les 12 de la nit i es tapa en algeps, i conforme va descomponent-se l'ou, se'n va l'hèrnia. Ma mare estava trencà i io també, i als dos mos va llevar l'hèrnia ( Potries )

Una gallina negra el dia de l'Ascensió, pon un ou, i vosté agarra l'ou i li'l porta a una criatura que estiga hernià, i esta se'n va a missa, oix missa amb l'ou allà apegat i després agarra i ho fica dins d'una paret, sencer, sense trencar-lo, ni res, i conforme va consumint-se l'ou la trencadura se'n va ( La Font de la Figuera )

#### **Tortuga.**

*Closca de tortuga* viva per a passar-la sobre la zona afectada per l'erisipela

- *La sipela es guarix amb la tortuga, deixant-la per l'habitació del malalt.*

Maria Ibars i Ibars. *Vides Planes*. Pàg. 49

**Aranya.** Tel de taranyina per a posar damunt de les banyes despuntades ( Castells de la Serrella ). Taranyines en sucre per a les ferides dels animals i de les persones. Primer posar el sucre damunt de la ferida i després la taranyina. Estanca la sang i cura ( Alfauir )

Tallarines que pengen de les aranyes aplicades directament damunt dels “ mals “ per a estancar la sang ( Gata )

Tallarina per a estancar la sang quan et fas un tall ( Benissa )

La talarinya és molt bona xopaeta en vinagre per a les llombrices; posat al melic, damunt un drap, enrotllaet ( La Font de la Figuera )

**Abella roja** per a llevar el zel de les gosses ( Simat )

**Queixal d'abaejo.** Molt bo per a mossegar els xiquets quan estan dentant. El queixal, que a voltes era més gros que el dit, el llevava, el rentava, li fea un foraet, el refinava, li ficava un filet i el xiquet a xuplar en la boca ( La Font de la Figuera )

**Caixco de la pota dels animals de ferradura** bullit i 'bocat en un orinal net per als que pateixen de les almorranes. Fer bafs assegut en l'orinal, tot lo que es puga resistir ( Benissa, comunicació procedent de Melilla, on va servir el comunicant i li ho va dir un moro )

**Bonyigo d'haca negra o de rossí negre** fregit en sagí de porc per a curar les cremaes dels coets. Es fa ben fregit fins que es queda blanc. Això ho preparava ma mare tots els anys en festes ( Otos )

### **Tortuga**

- *La sipela es guarix amb la tortuga, deixant-la per l'habitació del malalt.*

Maria Ibars i Ibars. *Vides Planes. Pàg. 49*

*Sipèla mata o pela* ( Bellreguard )

### **Mel**

Amplastret de mel per a curar colps i trompaes i els cercadits. Posaves la mel en un trosset de tela blanca de llançol o millor dins un corfoll de ceba que aguanta millor la humitat de nit, i enrotlaves el dit ( Potries )

Untar amb mel els colps, bonys i blaüres ( Bellreguard, Miramar, Oliva, ).

### *2.- Origen humà*

**Llet de dona** per al mal d'orella. La llet s'arplega en un didal, acabada d'extraure, i, encara tèbia, es tira, a poc a poc, dins l'orella afectada. A voltes, la llet es posa, molt calenta, amerant un cotó-en-pèl que es fica dins o darrere l'orella, que es podrà portar alguns dies, renovellant-lo, fins que cure l'otitis; si no es troba llet de dona es podrà posar de vaca ben calenta ( Bellreguard, Benirrama, Alcoleja, ). Quan els xiquets tenien mal d'orella i ploraven, esmonyien llet d'una dona i li la posaven a l'orella i se n'anava el mal completament ( Ares del Bosc )

La llet de mama de dona per al mal d'orella. Un didal de llet calentiu abocat dins l'orella, lo que pot caure dins, i es tapa amb un cotó-en-pelet ( Potries )

Una goteta de llet de la mare en l'orella, directament de la mamella, per al tumoret de l'orella de les criatures, que es queixaven ( Salem )

Llet de dona per a calmar el mal d'orella dels xiquets o les otitis. Per a les otitis dels xiquets la llet ha de ser de mare que dóna a mamar a una xiqueta, i si es xiqueta la malalta la llet ha de ser de mare que dóna de mamar a un xiquet ( Beneixama )

Llet de dona per al mal d'orella. Li fica en l'orella llet de dona, acabà de traure, calenteta, en un didalet. Si es xic fica-li d'una xica; i si és xica d'un xic ( La Font de la Figuera )

Toni Cucarella en *Els camps dels vençuts* fa un esment d'aquest popular remei: *Per al mal d'oïda dels més menuts també existia la "llet invertida". Aquesta la sabíem tots, perquè sovint les dones que donaven pit eren requerides per procurar la llet guaridora. Si era xiquet el qui patia el mal, havien de posar un didal de llet d'una dona que alletara una xiqueta; i al contrari si era xiqueta la que patia el dolor.*

**Sang menstrual.** Compresa de gassa amb sang menstrual per a posar damunt de la picà de l'alacrà ( Benialí, Castells de la Serrella, ).

Lo millor per a la picà d'alacrà és fer-se pegats en això de quan la dona està en la regla. Un pegat cada 3 o 4 hores, i en dos o tres prou. Només et poses el primer notes enseguida "alvío". A mi me n'han picat cinc o sis, i si no et poses els pegats estàs rabiant 24 hores, com fa uns mesos després de tancar el corral, ja de nit, dalt de la muntanya, es veu que la vaig xafar i com portava aspardeyes em va picar, i no tenia ganes de baixar al poble...( Terrateig )

Abans quan érem xicones i anàvem al raïm, si mos picava un alacrà com sempre hi havia alguna en la regla, agarràvem un poquet de regla i en un drapet ho posaven damunt ( Aiello de Malferit )

La naturalea de la dona és per a ficar damunt de les picades d'alacrà. ( La Font de la Figuera )

Fer la Tassonà era donar a beure algú, sense que aquest ho sabera, un got de vi amb pols de les uncles i sang menstrual de la dona que fea el sortilegi per a llevar-li la voluntat ( Xàtiva )

**Orina humana.** Rentar-se " les mans tallaes " en el propi pixum, o per a les cabrasses i per a fer bombolles i callos a les mans quan anaven a tonyar ( Gandia, Bellreguard, )

L'orí per a les mans crostades, tallaes i coentes pel fred de l'hivern i per escurar en aigua erta. Havies d'orinar-te-les de nit ( Potries )

La pixarrà per als talls ( Aiello de Malferit )

Per a la " liacrà " o " tirícia ", es mulla un panet amb el pixum del pacient, i es tira al carrer tot guaitant qui l'agarrà; si l'agarrà un gos i se'l menja, llavors el malalt queda lliure de la " liacrà " ( Gandia ).

Orí propi glopejat per al mal de queixal; és de puta mare, i talla les hemorràgies ( Otos )

L'orí per un cremat; les mans tallaes o els prinyons; per al mal de queixal ... Hi ha qui sempre s'ha llavat les mans en pixum ( La Font de la Figuera )

Segant arròs em va picar un alacrà, i un em va dir: tu vols llevar-te el dolor ? Clar que si, i va i va refregar la pelila per damunt de la picà, i se'n va anar ( Aiello de Malferit )

### 3.-Origen mineral o químic

**Argila:** Per a colps, ferides i úlceres difícils, pegats d'argila ben pastada posats en gassa doble sobre la part afectada, la qual convé rentar abans amb banys de rabet de gat i camamirla ( Benialí-Benissivà ). Argila roja en vinagre per a bacs, blaüres, morats... Trau tota la sang fora ( Beniaia )

**Fang.** Posar un pilotet de fang tendre i fresc damunt de la picà de vespa o d'abella, immediatament després de produir-se. O, simplement, fregar la zona amb el fang. A tot el territori.



El fang de l'horta per a llavar. L'arreglèvem, i millor si era roig, i en acabant rentàvem la roba i es quedava neta, neta, al menys la negra ( Potries )

### **Tarquim o txarquim**

El posàvem en una tassa o poalet, quan escuràvem en la séquia, posaves aigua i netejaves plats, culleres, cassoles, paelles, tot, i es quedava net net ( Potries )

**Pedres.** Per a l'ampatxà dels animals. Triar tres pedres que formen triangle sobre terra, que ja estiguen així, sense tocar-les. Primer es pega la volta a una i es passa al costat contrari; després es fa el mateix amb una altra; i per últim es pega la volta a la de dalt i es posa baix. Si als cinc minuts no li ha passat, repetir l'operació, i la cabra es posa bona ( Alfauir )

Feen un castellet de pedres, 4 0 5, ho deixaven i qui tirava les pedres li se passava el mussol ( La Font de la Figuera )

**Sabó fet de casa** per a llavar i curar bé les ferides i llagues difícils ( Biar ).

Banyes d'aigua de mar o, millor, de bicarbonat per als èccemes amb picors, sarna, etc.:

L'aigua ha d'estar ben calenta, tan com es pugui resistir, i, en acabant cal fregar-se amb oli d'oliva. Aquests banys també van molt bé per a les durícies i les callositats dels peus ( Biar ).

### **Sal**

Calfar, ben torraeta, un quilo de sal en una llanda.

Abocar en una coixenera de tela i recobrir amb un llençol.

Posar damunt del pit inflammat i carregat ( Castelló de les Gerres ).

**Calç** per a posar damunt de les banyes despuntades ( Castells de la Serrella ).

**Algeps** mesclat en farina com a mata-rates ( Atzeneta )

**Cendra** per a fer lleixiu per a netejar i desinfectar roba, portes, bancs o portetes d'almariets. S'agarrava la flor de la cendra, el coponet d'enmig de la cendra de la llar, del forn, del camp o d'on fora i es posava en un poal que s'omplia d'aigua i es remenejava ben remenejat i ho deixaves. La cendra s'assolava i el " caldo " es quedava dalt, més claret, com si fora aigua. Li deiem lleixiu i aprofitava com si fora lleixiu. Era molt bo ( Bellreguard )

La cendra del romer o garrofer o de carrasca o qualsevol altra cendra és per a fer lleixiu, el qual es pot fer servir com a detergent i un bon xampú. Primer cal remoure una quantitat de cendra amb el doble d'aigua calenta, i posar la barreja a cobert per tal d'evitar que hi caiga alguna cosa a dins; i deixar-ho reposar dos o tres dies. El líquid que queda al damunt és el lleixiu ( Nàquera- Pep " Rabosa " )

La cendra per a llevar l'amargor i adobar olives verdes senceres. És millor i més sana que la sossa. Són molt gustoses eixes olives. Posaves la cendra, tiraves l'aigua dins, i remenejaves, i eixa aigua la posaves en les olives. Per a uns tres quilos d'olives posaves un parell de grapats de cendra i l'aigua que correspon per a cobrir les olives. Tardaven quatre o cinc dies en fer-se o més si eren grossetes, i cada dia calia remenejar fins que

l'aigua prenia un color grogossiu i estava esvarosa, que era el senyal que s'havia fet ja llixiu, i per a poder posar-la en les olives. Es feen unes olives tan groguetes i tan bones ! Aquest llixiu servia també per a escurar i llavar la roba negra ( Potries )

**Lleixiu.** Lo millor per als prunyons ( Ibi ):

Posar el peu dins una safà i amb un pinzell untar-se els prunyons amb lleixiu sense rebaixar. Dos o tres voltes abans de dormir.

Per al foc dels llavis. Aplicar sobre el foc amb cura cotó-en-pèl mullat en lleixiu (Gandia)

Per a la picà d'abella fregar-se en tres herbes o un all refregat o lleixiu ( La Font de la Figuera )

### **Serritja de ferro**

La serritja de serrar el ferro per a fer gana de menjar. S'agarrava la serritja com una polseta, ho garbellaves per si n'hi havia alguna més grosseta i fer-ho finiu, i ho pastaves en farina de forment, i fees unes boletes, una coseta com un pésol, i això ho prenies tots els dies a totes les menjaes durant una setmana, i això fea gana de menjar. Això ho fea la uela del meu home que era d'Agres ( Potries )

### **Perdigons**

Oli de perdigons. Es posaven els perdigons ( nous ) en una botella i després l'oli, i anaves sacsant'ho de quan en quan, i això era bo per a curar llaguetes, cremaes i " mals " de la pell. Ho fea ma uela a casa ( Potries )

### **Pólvora negra i mel**

Untar la zona dolorosa de l'herpes de la pigota borda ( Beniarrés )

" **Mistos** " o llumins per al mal d'estòmag. Es posen tres o quatre mistos clavats en una llesca de pa damunt la boca de l'estòmag, i es cala foc tapant després amb un got ( Vilallonga )

Una **clau de ferro** gran es recomanava de posar de través en el bescoll per tal d'estrancar la sang al nas ( Pedreguer )

**Vidre.** Pols de vidre per a posar damunt de les ferides velles, cròniques.

Si algú es feia un bony, s'aplicava un **xavo** o una peça o moneda redona, enmig del bony recent, pressionant, i es lligava amb un mocador per a subjectar-lo; i si el bony era en el front, primer de tot es posava sobre el bony un tros de **paper d'estrassa** untat en mel i damunt el xavo amb el mocador ben apretat ( Bellreguard, Miramar, Oliva, ).

## **4.- Aigües**

### **Aigua de font**

Són ben conegut a la comarca de la Safor els beneficis dels banys a la font Salà de la marjal o Pla d'arròs d'Oliva per a guarir èccemes rebels, dermatosis, escaldaments i altres malalties i afeccions de la pell.

L'home de Paquita la comare, germà del tio Coca, es va curar una ferida molt lletja de la cama amb banys d'aigua de la font Salà d'Oliva ( Oliva ).

**Aigua de neu** i oli, guardat dins d'una botella per a untar cremades, ferides, etc. com l'oli de perico. S'hi afegix mel per als cops i esquinços ( Beniaia ).

S'arplega la neu en una botella, i s'acaba d'omplir d'oli. S'aplica en una gassetta o cotó-en-pèl sobre les cremades ( Alcalà de la Jovada )

**Oli de neu** per a les cremades de foc i de sol. Igual de neu i d'oli ( La Pobla del Duc )

Oli fet de Neu per a les cremaes dels coets ( Salem )

La neu la gastàvem per a la cansalà per a que no es fera groga. Mon pare l'arplegava quan estava gelà. L'abocaven al salador on estava la cansalà i aixina cobrint-la aguantava tot l'any ( La Font de la Figuera )

#### *5.-Origen divers*

**Sutja o follí:** Follí pastat en oli d'oliva per a untar els tocats i ferides dels animals; i en acabant posar un pilot de teranyina damunt per estancar la sang com uns compresa asèptica ( Beneixama ). Sutja i oli d'olives per untar els “ mals “ dels animals ( Gata )

Sutja i oli per a untar les parts dels animals i evitar que les piquen els mosquits ( L'Orxa )

Sutja en oli per als pelats dels animals ( Ràfol d'Almúnia )

Preparàvem un plateret de sutja i oli per a quan esquilaven les ovelles per a posar damunt de les ferides i talls. Al posar la mescla damunt, s'apega i no deixa que les mosques piquen la ferida ( Castells de la Serrella )

Follí o sutja mesclat en oli per a untar els tocats dels animals ( Otos )

Pasteta d'oli, sutja i vinagre per a untar el melic i els llocs tendres i sense pèl dels matxos i les haques i que no vagen les rantelles i les mosques ( Otos )

Sutja de ximenera i oli per als porcs quan els capaven o les ovelles quan les esquilaven, per a que no anara la moscarda ( Benissa )

Sutja en una miqueta d'oli, ben remenejaet i ho posaves en els “ mals “, en els tocats dels burros i haques o en les picaes que els animalets fan a les gallines ( Potries )

Aquest ús ancestral ha sigut també esmentat per Enric Valor en les seues rondalles:

Els corsers n'isqueren plens de cremallades, però no cap de prou greu que els impedís seguir avant. Al poc, tots dos joves veren una cabanya de pastors, s'hi acostaren i els demanaren sutja i oli per a les nafres dels cavalls. Hi havia dos fadrins, que els en donaren, i els animals tingueren un gran alleujament a l'untar-los-hi.

El Castell del Sol. O.L.C. p: 116

El follí per al disgust que té una persona, només un poquitiu desfetet, en un poquet de vi, s'ho beu i se'n va el disgust ( La Font de la Figuera )

**Gasolina.** Em va picar un alacrà al dit i el vaig posar dins la gasolina, i oli en un cresol ( La Pobla del Duc )

#### *4.- Origen credencial, màgic o religió*

Matxo amb mal de panxa. Entrar-lo dins d'un corral de “ ganao “ ( cabres o ovelles ). A la mitja hora bo ( Alfauir )

Portar un ramet de ruda damunt - la bujaca - .

Fer un nuc en la tela de la camisa al costat esquerre i se'n va el mussol ( La Font de la Figuera )

VÉRBOL / VERBO. Taques de pell seca i rasposa, que sol fer picor, normalment a la cara, que poden correspondre a una tinya, líquen simple o qualsevol dermatitis o malaltia de la pell amb taques.

Un remei per als vèrbols ens donaren a Benirrama:

Els vèrbols es lleven enganyant-los, passant un dit mullat de saliva per damunt d'ells bo i fent ratlles tot dient:

Al matí en dejú:

*Vèrbol la veritat et dic*

*que ben fart estic.*

A migdia ja ben dinat i ple:

*Vèrbol la veritat et dic*

*que ben dejú estic.*

I a Sueca per a llevar els vèrbols en fan una variant en la qual resen, en dejú, l'oració següent tres voltes: *Vèrbol encarnat aixina el cures com io ia he almorzat*, a l'hora que marquen tres creus sobre el vèrbol amb el dit índex mullat en saliva. Esta maniobra es repeteix nou dies seguits.

## BERRUGUES

Trescentes berrugues planes tenia la meua filla menuda en la cara i li les compraren comprades, li van dir te les compre a cinc duros la berruga i li pagaren i li donaren els diners i li se n'anaren. Va estar mig any visitant un homeòpata, prenent-se boletes i no li se n'anaren. Li pagà ella, la xiqueta i coincidí que a les dos setmanes desaparegueren. Era un home de Carlet que viu prop de l'estació ( L'Alcúdia )

Fil d'empalomar per a les berrugues: Es fa un nuc en el fil per cada berruga, i si n'hi han moltíssimes que no es poden comtar bé, un per cada berruga gran. Després el pacient no ha de tocar aigua, i si per la faena en toca, després quan es torque no s'ha de rascar ( Oliva )

## CUINA RURAL SILVESTRE

### RECERQUES ETNOBOTÀNIQUES al PAÍS VALENCIÀ:

*Contribució a l'estudi de la Flora Etnobotànica mengívola i culinària del Territori Diànic.*

#### PRIMERES DADES

#### TAULA

- 1.- Breu introducció
- 2.- Plantes culinàries silvestres del Territori Diànic
- 3.- Agraïments

#### 1.- BREU INTRODUCCIÓ

Dins de la vasta i verda multitud d'una flora de més de 2600 plantes, vestint valls i muntanyes, el poble valencià ha sabut triar, primmiradament, vora setanta herbes, batejades amb nom particular, útils com a verdura sana i saborosa per a la cuina casolana, bé com a nodriment preferent o com a aditament o complement o a tall d'ocasional lllaminadura. Setanta espècies botàniques, setanta noms populars, setanta herbes, setanta fulles, setanta tasts, setanta textures, setanta delícies i delicadeses seleccionades pel lent esguard i el golut paladar dels segles, que ara la ruralia llega per a cuina del tercer mil.lenni, a les quals caldria afegir, sense comptar el fascinant i suculent univers dels esclata-sangs i dels bolets, les arrels, tubercles, bulbs, brots, espàrecs, flors, llavors i fruits salvatges, que alçarien el nombre total a més d'un centenar d'espècies vegetals autòctones,

Tot plegat constitueix la matèria primera de la nostra cuina rural silvestre, una de les parcel.les del ric mosaic de camps que conrea l'etnobotànica, i una ínfima però íntima llenca del nostre patrimoni cultural i natural. La cuina que depén de la flora espontània i de la seua recol.lecció selectiva " in situ ", la cuina més primitiva, o, si es vol, la de les èpoques més estretes i dures, la dels darrers recursos, la rude cuina de la fam i de la supervivència, però també, la cuina de les més agrests i inesperades delicadeses i de les més crues i curioses exquisiteses, àdhuc durant les èpoques d'exuberància, com la d'ara en aquest cantó privilegiat del planeta.

Aquest formidable feix de verdures salvatges o d'herbes bordes que, a voltes, porten noms tan suggerents i sucosos per a l'auster món rural tradicional com conillets, morrets de porc, pa-i-peixet, sardinetes, llengües d'ovella o de bou, cama-roges, manetes del Senyor, mamelletes o herbes dolces, està integrat per tàxons que pertanyen, la majoria, a la prolífica família de les compostes, seguida de lluny per les crucíferes i amb algunes poques umbel.líferes, plantaginàcies, campanulàcies, cariofil.làcies, urticàcies, lleguminoses, poligonàcies o boraginàcies.

Una de les parcel·les del ric mosaic de camps que conrea l'etnobotànica és la dels usos alimentaris i culinaris de la flora silvestre en l'interior, sempre dinàmic i farcit d'interrelacions, d'una determinada cultura i dels territoris concrets en què es desenvolupa, en el nostre cas, dins de la cultura rural tradicional de la mediterrània occidental bastida en el País Valencià, i més concretament en les seues comarques centrals o, altrament dit, en el Territori Diànic.

Hem exclòs d'aquesta petita parcel·la etnobotànica triada, la flora cultivada, tot i tindre més pes i importància dins la cuina rural tradicional, i ens hem cenyit, exclusivament, a la cuina silvestre, la que depén de la flora espontània i de la seua recol·lecció selectiva "in situ", la cuina més primitiva, o, si es vol, la de les èpoques més estretes i dures, la dels darrers recursos, la rude cuina de supervivència, però també, la cuina de les més agrests delicadeses i de les més crues i curioses exquisiteses, àdhuc durant les èpoques d'exuberància, com la d'ara en aquest cantó privilegiat del planeta.

De saber quines espècies s'han buscat i, encara, es busquen i es fan servir en la nostra cuina rural tradicional d'entre les dues mil llargues que prosperen en les nostres valls i muntanyes, de determinar-les i identificar-les científicament, i, com s'elaboren i en quines condicions, tracta aquest treball, aquesta modesta contribució parcial a l'etnobotànica valenciana, que més que un manual pràctic de cuina rural o un planflet per a incitar a collir i menjar alegrement herbes del camp, es vol un motiu de futures recerques i comprovacions científiques a fi de propiciar una millor coneixença i una més segura, saludable i exquisida utilització.

Tractar d'esbrinar quines espècies són més nutritives, gustoses al paladar, fàcils de recol·lectar o de cultivar

## 2.-PLANTES CULINÀRIES SILVESTRES del TERRITORI DIÀNIC

Entenem per tals, les plantes silvestres de les valls i muntanyes del territori estudiat que, en llur totalitat o en alguna de les seues parts, entren en la cuina tradicional del seus pobles, bé com a matèria prima alimentària o element principal o com a aditament o complement.

Quadre general:

### 1.-Plantes mengívoles o comestibles

#### ÒRGANS VEGETALS UTILITZATS

##### A. - PARTS AÈRIES

###### 1.1.-Fulles o verdura

###### 1.2.-Fruits i llavors o grans

###### 1.3.-Flors

###### 1.4.-Espàrrecs i brots tendres

## B.- PARTS SUBTERRÀNIES:

1.5.-Arrels, rels o arrails

1.6.-Tubercles

1.7.-Bulbs

1.8.-Rabasses o rizomes

### 2.-Plantes aperitives

### 3.-Plantes condimentàries

### 4.- Plantes digestives

#### 1.- Plantes mengívoles o comestibles

S'inclouen ací les herbes i els arbres que en llur totalitat o en alguna de les seues parts s'han fet servir a terra nostra, tradicionalment, com a alimentàries, és a dir, per a menjar, bé com a nodriment preferent o com a complement alimentari o a tall d'ocasional lllaminadura.

Al fet d'eixir al terme a collir plantes a tall de verdura la gent sol utilitzar unes poques fórmules. O bé diu simplement *anar a fer verdura* com a Xeraco, Tavernes de la Vallidigna, Pego, L'Atzúbia, Benissivà, Benitaia, Alcalà de la Jovada, Murla, Castells de la Serrella, Benimassot, Muro, Agres, Albaida, Aiello de Malferit, Carrícola, El Ràfol de Salem, Terrateig o L'Abdet, o *anar a fer verdures* ( Benimeli ); o bé *anar a fer herbes* com a Bellreguard, Alquerieta de Guardamar, Miramar, Daimús, Simat, Alfauir, Beniarbeig, Gata, Pedreguer, Calp, Alfafara o Benifaió.

I de vegades, alhora, hi ha qui diu *anar a fer cama-roges* com a Bellreguard, Palmeres, Daimús, Rafelcofer, Oliva, Alfafara, Benifaió, Algemesí, etc.

Ací no diem mai herbes o verdura. Ací diem: *anem a fer cama-roges*, i a lo millor *cama-roges* no en fas ( Oliva )

Mosatros diem *anar a fer cama-roges* però ho tiràvem tot dins del cabàs ( Daimús )

Ací diem *anar a fer cama-roges* o lletuguetes ( Algemesí )

Ací diem *anar a fer verdura* ( L'Abdet )

Me'n vaig a fer herbes ( Pedreguer )

A Benirrama fan la distinció entre *anar a fer verdura*, si és per a les persones; i *anar a fer herbes*, si és per als conills i animals. I a Parcent, diu *anar a fer verdura*, si es fan llengües de bou i les altres verdures del camp, i *anar a fer cama-roges*, si es fan només *cama-roges* i fenoll.

*Els noms de les coses de menjar han estat, en la lexicografia, molt matisats i poetitzats, sobretot a les cuines comarcals.*

Josep Pla. Les Hores: Les Minves de Gener

## *1. 1 : Fulles o verdura silvestre*

Són les plantes que sota la denominació d'anar a fer herbes o verdura o, simplement, cama-roges, han collit per a la cuina de casa, des de sempre, les dones i els hòmens de la nostra clara i aspra ruralia per entre els bancals de l'horta i del secà, els vells màrgens i les vores dels camins o en els pratells i pasturatges dels barrancs i de les fonts, al llarg de tot l'any però preferentment des de les primeres pluges de la primavera d'hivern fins a les primeres cremors de la primavera d'estiu, escollint la planta o herba de fullatge més llustrós i tendral, que correspon, normalment, a la roseta naixent o basal, la qual s'arrancava, i, més sovint, es tallava, habitualment, de soca-arrel, d'un sol colp de ganivet, de corbella o de navaixa, passant la punta de l'esmolada fulla, amb un moviment rabent i destre, ran de terra.

Les herbes espigades i velles o en mal estat, deslluïdes, trencades, assedegades o massa seques o afectades per paràsits- cucs, polls, pugons, fongs i floridures- es rebutjaven sempre.

Les fulles són, sense ombra de dubte, més encara que els fruits o les arrels, l'element vegetal que ha tingut una més ampla acceptació i més variats usos en la cuina popular tradicional de les nostres terres; possiblement per la diversitat i l'abundància de plantes que en proporcionen i pel seu fàcil accés; en un recompte global s'observa que la majoria pertanyen a la prolífica família de les compostes, la més nombrosa del regne vegetal junt a la de les orquídies, seguida de lluny per les crucíferes i amb algunes poques umbel.líferes, plantaginàcies, campanulàcies, cariofil.làcies, urticàcies, lleguminoses, poligonàcies o boraginàcies.

Actualment encara queda molta bona gent, camperola o no, que ix al camp a fer herbes però atesa la generalització del motor d'explosió i la irrupció i extensió dels herbicides i pesticides s'imposen severes mesures complementàries per tal d'evitar possibles intoxicacions i enverinaments, com la de fugir de les vores dels camins i de les carreteres transitades per tractors, autos i motos, per la contaminació amb plom de les plantes o, simplement, per l'excessiva pols i detritus no sempre fàcils d'eliminar, i la de vigilar i observar amb molta cura al recollir herbes a les rodalies dels pobles o de les cases de camp i de les vores de les terres de cultiu, que no s'hi haja herbicidat i, si és possible, preguntar als treballadors o veïns, perquè la presència d'alguns herbicides és tan traïdorenca que no s'hi nota fins passats alguns dies d'haver-se aplicat.

Aquestes herbes, a mesura que anaven collint-se, s'arplegaven en cabassos grans o en cistelles o poals, i en arribar a casa es rentaven ben rentades en aigua del pou, o, per estalviar-se l'esforç de tantes poalades, es portaven en cistelles de canya o de vímen a la font o llavador del poble o a la séquia de rec de pou per a rentar-les fàcilment i eficaçment en l'aigua, aleshores sempre ben neta i clara, submergint la cistella plena d'herbes i alçant-la dins del líquid i límpid corrent tantes voltes com calguera; o bé es rentaven baix l'aixeta quan ja portaren l'aigua potable als pobles, tot i eliminant, al mateix temps, les fulles tocades o picades que s'hagueren pogut quedar, i, inclús, per acabar de traure tota la pols i la terra, es deixaven una bona estona a remulla en la pica o en una safa o poal net; després ja estaven llestes per a fer-se servir.



Les herbes més tendres i dolces amb un alt contingut d'aigua, per exemple els llicsons de perdiu o de paret, els crèixens, la ruca, les xicloines o les bresques conilleres, es gastaven crues per a fer amanides o ensalades pel seu tast refrescant, sovint, adobades amb oli, vinagre i sal, i les més amargues, grosses o durenques, les cama-roges, rampanes, cap-rojos, xiuliteres, coletes o borratges, per a bullir-les o fregir-les com qualsevol verdura de l'horta i aparellar plats de verdura bullida adobada amb uns rajolins d'oli i de vinagre o uns esguits de llima; saborosos frigitors d'herbes amb allets i bacallar; coquetes, cocotets i pastissos d'herbes, minxos, sarandes o coquetes de dacs, guisats, potatges, arrossos, truites, i un llarg i exquisit etc.

El plat d'herbes bullides, senzillíssim i saludable complement de la dieta diària dels nostres avantpassats més recents durant els crus i freds mesos d'hivern, a voltes, podia ser d'una sola herba, si a mà ve, la cama-roja, el llicsó, el fenoll o la rosella, però molt sovint era una bella barreja de moltes i diferents herbes.

Algunes dones, de vegades, no bullien les herbes per tal de conservar tot el seu sabor natural, i preferien fregir-les "aufegaetes" en una paella; en el cas concret de les roselles, per parar més sucotes, aquest era el procedir normal.

Els pastissos o pastissos de cama-roges o d'herbes bordes, nutricia delícia de tants sans dinars i berenars hivernals d'antany, eren i són encara, sens dubte, la menja dilecta i més popular i enyorada d'entre totes les que s'aparellen amb herbes. Normalment es feien al forn de pasta de mida o de pasta de farina escaldà però també podien fer-se fregits en oli. La pasta bona, més molluda i gruixuda, es reservava per a les coques d'herbes, de tomaca o de ceba i pèsols al forn, que també podien fer-se de pasta de mida o escaldà; les coques de pasta bona d'herbes podien fer-se normals, és a dir, descobertes o, bé, "tapaes" una miqueta, amb una capa de pasta primeta per tal d'evitar que, al forn, es sequen tant les herbes.

La pasta de mida s'obté amassant els següents ingredients i mides:

Un got ple de vi blanc o de cervesa.

Un got d'oli que li falte un bon dit.

Un polset de sal i un pessiguet de sucre.

Un quilo de farina. En realitat la farina es posa a ull, i es pasta ben pastaeta, afegint-ne fins que abaste la massa la consistència perquè es puguin fer els pastissos.

Aquestes són les mides tradicionals però es pot fer també, i sovint es fa, amb dos gots de vi blanc i un d'oli.

El got de vi o de cervesa pot substituir-se per un got de gasosa o llimonà o, com antigament, per un d'aigua amb una copeta de cazalla que seca la pasta i fa que no pare molla.

Feta la pasta, se'n fan pilotets que posteriorment s'esplanen amb el palmell de la mà sobre el banc ben net o sobre una posteta de fusta, i al damunt s'escampa la mescla d'herbes. En acabant es dona la forma dels pastissos i es posen en llandes que prèviament s'han untat amb oli per a evitar que s'apeguen, i ja ben disposats els pastissos dins la llanda s'untan per damunt un per un amb un pinzellet mullat en ou batussat per a que paren més lluentets i "asseaets", i es fiquen finalment en el forn fins que estiguen cuits, que ve a tardar una mig hora llarga.

La pasta de farina escaldà es prepara amb aigua i farina a parts iguals, per exemple, un got d'aigua i un altre de farina. Primer es posa l'aigua al foc en un perol o una cassola, i s'afeg un poquitiu de sal quan va a bullir, i quan bull es posa la farina, i es va menejant i menejant un bon ratet per a que no s'empilote i es faça ben fi, i després es tira un poc d'oli per a fer la pasta més fineta, i es continua menejant fins que la massa aconseguisca la consistència òptima. Després es trau a pilotets quan està encara calenta perquè si es gela la pasta es fa erta, per això a voltes la cassola es posava al bany de maria per a mantindre-la calenta i poder acabar de fer els pastissos.

La pasta bona es fa amb aigua, farina i llevat, com la del pa normal, però quan es té ben pastaeta s'afeg un poquet d'oli per a repastar-la. I després s'estén sobre la llanda untada d'oli per a que trumfe, amb la mescla de les herbes escampada damunt, i quan ho fa, ja està bona i llesta per a portar al forn.

El contingut, mescla, “ fregit “ o mullerengue d'herbes per a omplir les coques, pastissos, minxos o sarandes, que podia ser només de cama-roges o de qualsevol altra herba escollida, o, més sovint, una saborosa mescla de moltes herbes silvestres a la qual algunes dones li podien afegir, a voltes, unes fulles de bledes, es feia pegant-les primer un bullidet, és a dir, bullint una mica les herbes en una cassola o perol, sense passar-se'n, amb l'aigua ben ajustada; després les herbes s'escorrien, si calia, i en acabant, es posaven a sofregir en una paella amb oli, on abans s'havien posat a rossejar un o dos grans d'all; hi havia qui afegia també unes molletes de bacallà o tonyineta o uns trossets de cansalà, i, quan es podia, un ou dur.

Aquesta mescladissa o fregit d'herbes es feia servir, a més de per a fer pastissos i coques, per a omplir un molt mengívol plat, que si portava baejo i ou, feia a l'hivern, en moltes cases d'abans, de primer plat per a sopar, i, sovint, d'últim, atesa l'estretor en que vivien la majoria de les gents.

Donem d'aquesta bona garba d'herbes dos llistats, ordenats seguint l'orde alfabètic dels noms científics, i on s'especifica per a cada vegetal, la família botànica, els noms populars del territori estudiat, la regió botànica i les ubicacions dilectes de la planta, i per últim, la part i les aplicacions en la cuina local.

El primer llistat inclou tant les herbes més volgudes, més utilitzades i tingudes per més sanes i saboroses en la nostra cuina rural i tradicional, com les que es cullen per a “ omplir “ o ocasionalment.

I el segon llistat és de les herbes que malgrat no tindre un ús preferent en la nostra cuina ho tenen en la d'altres contrades i països, i podrien introduir-se rere les comprovacions i recerques científiques adients.

No s'ha d'oblidar que aquestes petites recerques etnobotàniques a banda d'enregistrar uns noms, unes propietats i unes aplicacions assentades en la tradició popular i en un saber empíric, busquen propiciar, a més, una millor, i més actual i racional utilització, incitant a que es facen treballs científics des de molts camps sobre aquesta ínfima però íntima parcel.la del nostre patrimoni cultural i natural.

### 1.1.A

#### ***Andryala integrifolia* L.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Herba blanca** ( Alcalà de la Jovada )

#### ***Borago officinalis* L.**

*Boraginàcies*

Noms populars diànics: **Borraja, borratxa, borraina, pa-i-peixet.**

#### ***Campanula rapunculus* L.**

*Campanulàcies*

Noms populars diànics: **Repunxons, mamelletes, sogres-i-nores**

#### ***Carduncellus dianius* Webb [= *Carthamus dianius* ( Webb ) Coincy**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Herba santa ( Dénia, Jesús Pobre, ), herba santa del Montgó, card sant.

Altres noms: Card de cingle o de penyal

#### ***Carlina gummifera* ( L. ) Less. [= *Atractylis gummifera* L.]**

*Compositae vel asteraceae*

Noms populars diànics: Card sant, “ Cartosanto “ ( Quatretonda, Llutxent, Castelló de les Gerres, La Pobla del Duc, ); card negre ( Pedreguer, Gata, ), card astaquer ( Gata, ); cardinxa ( Palma de Gandia ); ajoca-perdius ( Otos ), perquè les perdius van a ajocar-se sobre la planta.

#### ***Carthamus lanatus* L.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Cardet o cartet de Pinet**

Altres noms: Card fuell, fuell; card negre; assotacrist; herba espitllera; calcida gran.

#### ***Centaurea calcitrapa* L.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Obriülls, obreülls.

#### ***Centaurea pullata* L.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Herba clavell ( Alcalà de la Jovada ); salpa de llop ( ); bracara negra.

#### ***Chondrilla juncea* L.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Morret de bou ( Benissili ); llonja ( Biar ), perquè dels grumolls de làtex de les arrels es feia una sort d'envisc; xicòria ( Benialfaquí ), xicloina ( Castells

de la Serrella ); cama-roja ( Famorca, Fageca, Tollos, ), cama-roja dolça ( Cocentina, Margarida ), cama-roja amarga ( Benialfaquí )

Altres noms: masteguera, xicoira dolça, estaqueta.

*Cichoryum intybus* L.

Compostes o asteràcies

Noms populars diànics: **Cama-roja**

*Cirium arvense* (L.) Scop.

Compostes o asteràcies

Noms populars diànics: **Calcida, calciga.**

*Crepis vesicaria* subsp. *haenseleri* ( Boiss. Ex DC. ) P. D. Sell [= *C. taraxacifolia* Thuill. ]

Compostes o asteràcies

Noms populars diànics: **Cap-roig, cama-rojot**

*Crithmum maritimum* L.

Umbel.líferes o apiàcies

Noms populars diànics: **Fenoll marí**

*Diplotaxis eruroides* (L.)DC.

Crucíferes

Noms populars diànics: **Ravanell, citró**

*Echium vulgare* L.

*Echium sabulicola* Pomel

Borraginàcies

Noms populars diànics: **Bovina i herba bovina, sardineta, viborera**

*Eruca vesicaria* ( L. ) Cav.[= *Brassica vesicaria* L.]

Crucíferes

Noms populars diànics: **ruca, oruga vera**

*Foeniculum vulgare* Miller subsp. *piperitum* ( Ucria ) Coutinho

Umbel.líferes o apiàcies

Noms populars diànics: **Fenoll, fenoller, fenollera**

*Hedypnois cretica* ( L. ) Dum.-Cours. [= *H. polimorpha* DC. ]

Compostes o asteràcies

Noms populars diànics: **Mamelletes de monja, herba plana, herba redona, herba blanca.**

*Hypochoeris radicata* L.

Compostes o asteràcies

Noms populars diànics: **Coleta, coleta fina**

***Lactuca serriola* L. [= *L. scariola* L.]**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Lletuga borda, lletugueta, ensisam bord, encisamet**

Mediterrània - Iranoturiana. Vores de camins, ermots, bancals alterats

***Leontodon longirrostris* Talavera [= *L. taraxacoides* subsp. *longirrostris* Finch & P.D. Sell ]**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Corona de reina, herba redona, rampet, cama-roja dolça**

***Leontodon tuberosus* L.**

*Compostes o asteràcies*

Nom popular diànics: Mamelletes ( Alquerieta de Guardamar, Daimús, Rafelcofer, La Font d'En Carròs, Oliva, Beniarbeig, Alcalà de la Jovada ), mamelludetes ( Oliva ), herba de mamelleta de vaca ( Potries ), mamelletes de vaca ( L'Atzúbia ), mamelletes de monja ( Benissili )

Cabotetes ( Pedreguer ); cabotetes de gall ( Xàbia )

***Malva sylvestris* L.**

*Malvàcies*

Noms populars diànics: **Malvera; malva.**

***Medicago sativa* L.**

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Herba ( Bellreguard, Beniarjó, Carrícola, ), herba alfals ( Bellreguard, Forna, Carrícola, Murla, ), herba-alfàs ( Potries ), alfals. És l'herba per excel.lència dels nostres llauradors, i normalment s'anomena simplement, l'herba, com el llentiscle és la mata per excel.lència de les nostres muntanyes. Se li diu herba alfals vera ( Forna ), per a distingir-la de l'herba alfals silvestre, anomenada herba borda o herba alfals borda ( Forna, Carrícola ).

*Falpi* ( Benimassot, ), herba alfals silvestre. A Fageca s'anomena *borreta* a la primera sega de l'alfals, i *borró*, als trévol escampats ( *Medicago orbicularis*; )

*Bessa* ( amb l'é tancada ), anomenen a Ontinyent a l'arraïl de l'herba alfals, la qual picaven amb una massa per donar-la de menjar als bous.

***Mesembryanthemum crystallinum* L.**

*Aizoàcies*

Noms populars diànics: Herba de plata ( Illa de Tabarca ), herba gelada.

***Moricandia arvensis* ( L.)DC.**

***Moricandia moricandioides* (Boiss.) Heywood**

*Crucíferes*

Noms populars diànics: **Colitjo**

*Nasturtium officinalis* R. Br.

Crucíferes

Noms populars diànics: **Crèixens**

*Papaver rhoeas* L.

Papaveràcies

Noms populars diànics: **rosella, rosella vera, roselleta**, a tot el territori.

*Papaver dubium* L.

Noms populars diànics: **Rosella, rosella borda**.

*Picris echioides* L.

Compostes o asteràcies

Noms populars diànics: **Llengua de bou, coleta punxonosa**

*Plantago coronopus* L.

Plantaginàcies

Noms populars diànics: **Rampana, rampet, muixana, manetes, manetes del Senyor, peüets del Nostre Senyor, dragonets**

*Portulaca oleracea* L.

Portulacàcies

Noms populars diànics: **Verdolaga**

*Reichardia picroides* (L.) Roth

*Reichardia intermedia* (Schultz Bip.) Couthinho

*Reichardia tingitana* (L.) Roth

Compostes o asteràcies

Noms populars diànics: **Mama-conilla, bresca-conilla, peixca-conillera, conillera, herba dolça, cosconella, casconella, cuscanella, llacsonia**

*Rumex crispus* L.

*Rumex palustris* Sm.

*Rumex pulcher* L. subsp. *woodsii* (De Not) Arcangeli

Poligonàcies

Noms populars diànics: **paradella, paraella, panadella**

*Rumex intermedius* DC. in Lam. et DC.

Poligonàcies

Noms populars diànics: **Griella i riella** ( Penàguila ); **agret-i-dolcet** ( Cocentaina )

Altres noms populars: **Saladet**.

*Samolus valerandi* L.

Primulàcies

Noms populars diànics: **Dolceta**

*Scandix pecten-veneris* L.

Umbel.líferes o apiàcies

Noms populars diànics: **Agulletes, gulletes**.

***Scolymus hispanicus* L.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: cardets, card de moro;

***Scorpiurus muricatus* subsp. *subvillosus* (L.) Thell.**

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: **Llengua d'ovella, orelloles**

***Silene alba* (Miller) Krause [= *S. latifolia* Poirét ]**

*Cariofil.làcies*

Noms populars diànics: **Xiulitera**

***Silene rubella* L. subsp. *segetalis* (Dufour) Nyman**

*Cariofil.làcies*

Noms populars diànics: **Conillets de Rafalguaraf**

***Silene vulgaris* (Moench) Garcke [ *Silene inflata* Sm. ]**

*Cariofil.làcies*

Noms populars diànics: **Conillets**, en general a tot el territori; també, **conillets de marge, conillets sense ulls, conillets dels petets; i trons, xuplons, petets, els calzes de les flors.**

***Sonchus asper* (L.) Hill.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Llicsó de card, llicsó punxonós**

***Sonchus oleraceus* L.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Llicsó, llicsió, llicsó d'ase, llicsó de burro, serralla**

***Sonchus tenerrimus* L.**

*Compostes asteràcies*

Noms populars diànics: **Llicsó de pardalet, llicsó de pic, llicsó de pic de pardalet, llicsó de perdiu o de perdiueta, llicsó de marge, llicsó de paret, llicsó rutllet**

***Taraxacum officinalis* Weber in Wiggers [= *Taraxacum dens-leonis* auct.; *T. vulgare* (Lam.) Schrank]**

***Taraxacum obovatum* (Willd.) DC.**

***Taraxacum palustre* (Lyons) Symons.**

***Taraxacum taraxacoides* (Koch) Willk. [= *T. erythrospermum* Andr. Ex Besser ].**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Dent de lleó**

***Trachelium caeruleum* L. [= *Campanula trachelium* L. ]**

*Campanulàcies*

Noms populars diànics: **Orogal, cireret**

***Urospermum picroides* (L.) Scop. ex F.W.Schmidt**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Morro o morret de porc, coleta, col borda, llicsó de burro**

*Urtica urens* L.

*Urtica dioica* L.

*Urtica membranacea* Pourret.

*Urtica pilulifera* L.

Urticàcies

Noms populars diànics: **Ortiga, pica-mato, mara-gato, guardians, serenator**

*Veronica anagallis-aquatica* L.

Escrofulariàcies

Noms populars diànics: Anagall d'aigua

*Veronica beccabunga* L.

Escrofulariàcies

Noms populars diànics: Becabunga

1.1.B.

També s'han fet servir ocasionalment al nostre territori i en d'altres, inclús, abundantment, els ulls, brots o fullam naixent de les següents espècies:

*Adiantum capillus-veneris* L.: Falzia de pou, herba de pou, capil.lera

*Asphodelus fistulosus* L.

Liliàcies

Noms populars diànics: Gamoneta (Ebo ), vareta de Sant Josep ( ),

*Asphodelus tenuifolius* Cavan. [ = *A. fistulosus* var. *tenuifolius* ( Cav. ) Baker ]

Liliàcies

Noms populars diànics: Gamoneta (Ebo ), vareta de Sant Josep ( ),

*Cakile maritima* Scop.: Rave de mar

*Capsella bursa-pastoris* ( L. ) Medicus: Sarronets

*Carthamus tinctorius* L.: Safor

*Centranthus ruber* ( L. ) D.C.: Herba de bou, valeriana roja

*Crataegus monogyna* Jacq. : Espinal, cirerer de pastor, bolquerets, garguller

*Chenopodium album* L.

Quenopodiàcies

Noms populars diànics: Blet blanc ( ), blet (Ebo); ablet ( Alcalà de la Jovada ); pinet ( Benidoleig, ), bacallar blanc ( Cocentaina )

*Chenopodium botrys* L.: Blet, soca roja

*Draba hispanica* Boiss.: Floretes

*Erodium cicutarium* ( L. ) L'Hérit.

Geraniàcies

*Erodium malacoides* ( L. ) L'Hér.

Geraniàcies

*Galium aparine* L.: Rapa-llengua

*Hyoseris radiata* L.



*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics:

*Lactuca tenerrima* ( Pourret ) Beauv.: Encisamet

*Launaea fragilis* ( Asso ) Pau [= *L. residifolia* auct. ]: Llicsó de mar

*Lythrum salicaria* L.: Salicària, flor de braçal

*Medicago sativa* L.: Herba alfals, alfals

*Onobrychis viciifolia* Scop.[=O.sativa; *Hedysarum onobrychis* L. ]: Pipirigall, trepadella

*Oxalis pes-caprae* L. [= *O. cernua* Thunb.]

*Oxalidàcies*

Noms populars diànics: Agret, en general a tot el territori; magret ( Oliva )

Altres noms: Flor d'avellana.

*Plantago lagopus* L.

*Plantago lanceolata* L.. Costelletes o herba de les cinc costelletes, herba de les cinc venes

*Plantago maior* L.: Plantatge

*Primula veris* subsp. *columnae* ( Ten.) Lüdi: Primavera

*Sanguisorba minor* Scop.: Pimpinella, peritinel.la, pepinella

*Silybum marianum* ( L. ) Gaertner [= *Carduus marianum* L.]: Card maria

*Sisymbrium erysimoides* Desf.: Raveníssia

*Sisymbrium irio* L.: Matallums

*Sisymbrium officinale* ( L. ) Scop.: Citró

*Sisymbrium sophia* L.: Sofia

*Stachis officinalis* ( L. ) Trevisan [= *Betonica officinalis* L. ]: Betònica

*Stellaria media* L.: Morrons

El llistat podria, encara, allargar-se amb unes quantes espècies més, però si bé un dels objectius bàsics, i el més urgent, d'aquesta recerca és enregistrar, amb una exposició el més ordenada i diàfana possible, la totalitat de la flora silvestre alimentària i culinària d'un territori i de la cultura que l'habita i la utilitza amb les seues formes i usos, no oblidem que de poc serviria sinó s'adreça també, com altres publicacions, devers noves recerques multidisciplinars ( farmacològiques, botàniques, antropològiques i bibliogràfiques, especialment ) per tal de contrastar el màxim de dades fiables, confirmar i millorar els usos i evitar possibles perills.

Tal com hi ha un marge terapèutic per a qualsevol medicament o herba remeiera, hi ha també un marge culinari que fa que una planta en unes condicions de recol.lecció, de creixença o de preperació siga un tòxic més o menys marcat i en unes d'altres, un aliment molt nutritiu i sa.

L'ideal fora que totes les herbes pel simple fet de ser silvestres o naturals foren bones, saboroses i sanes, però no és així, ni tan sols les herbes escollides acuradament pels hòmens al llarg dels segles ho són totes, i d'altres desconegudes per la tradició podrien demostrar-se útils per a la cuina rere estudis farmacològics i bromatològics actuals.

## 1.2.-Fruits i llavors silvestres

### *Arbutus unedo* L.

#### Ericàcies

Noms populars diànics: **Arbocer, arborcer, alborcer, albocer, asborcer, auborcer, borser, bosser**, l'arbre; **arboç, alborç, borç, boç**, el fruit.

### *Celtis australis* L.

#### Ulmàcies

Noms populars diànics: **Llidoner, lledoner**, l'arbre, i, **llidó, lledó**, el fruit

### *Chamaerops humilis* L.

#### Palmàcies o arecàcies

Noms populars diànics: **Palma margallonera, palma, palmera, margalló, palmissó**, l'arbre; **pa de rabosa, dàtils de rabosa, palmissons**, els fruits.

### *Cistus albidus* L.

#### Cistàcies

Noms populars diànics: **Estepera o estepa, estepa o estepera blanca**. Aixaral i esteperal com a sinònims de matollar o conjunt de xares o esteperes i d'altres matolls.

### *Crataegus monogyna* Jacq.

#### Rosàcies

Noms populars diànics: **Espinal, cirerer de pastor, bolquerets, bolquerets del Nostre Senyor, bolquerets de la Mare de Déu, robeta, robeta de la Mare de Déu, garguller, cirereta de Laguar, tapa-culs**, a l'arbre, i, **cirereta de pastor**, al fruit.

### *Cytinus hypocistis* ( L. ) L. subsp. *hypocistis*

*Cytinus hypocistis* subsp. *clussi* Nyman [= *Cytinus ruber* subsp. *kermesianus* ( Guss ) Wettst.]

#### Raflesàcies.

Noms populars diànics: **Margalida d'estepa**.

### *Fragaria vesca* L.

#### Rosàcies

Noms populars diànics: **Fraula silvestre**

### *Myrtus communis* L.

#### Mirtàcies

Noms populars diànics: **Murta, murtera, murtolera**, la mata; **murtó, múrtol**, el fruit.

### *Nymphaea alba* L.

#### Nimfeàcies

Noms populars diànics: **Carabassera de séquia**, la mata; **lliri d'aigua**, la flor; i **carabasseta de séquia, figa de vall, panet de séquia**, el fruit.

*Opuntia ficus-barbarica* A. Berger

Cactàcies

Noms populars diànics: **Figuera de pala, palera, la planta, i, figa de pala, el fruit.**

*Pinus pinea* L.

Pinaceae

Noms populars diànics: **Pi ver, pinyer o donzell, l'arbre; i pinyó o pinyonet, la llavor.**

*Pinus pinaster* Aiton [= *Pinus maritima* auct.].

Noms populars diànics: **pi marítim, rodено o ver, l'arbre, i, pinyonet, la llavoreta.**

*Prunus spinosa* L.

Rosàcies

Noms populars diànics: **Aranyoner, l'arbret; i, aranyó el fruit o pruna silvestre.**

*Quercus ilex* L. subsp. **rotundifolia** (Lam.) Schwartz ex T. Morais [= *Q. rotundifolia* Lam.; *Q. ilex* subsp. *ballota* (Desf.) Sampaio; *Q. ballota* Desf.]

Fagàcies

Noms populars diànics: **Carrasca, carrasquera, carrascolla, bellotera, l'arbre; i, bellota, aglà, el fruit.**

*Rubus ulmifolius* Schott.

Rosàcies

Noms populars diànics: **Esbarzer o asbarzer, albarzer, ambrazer, albardissa, arnet, i el fruit, móra d'esbarzer o, simplement, móra.**

*Sorbus domestica* L.

Rosàcies

Noms populars diànics: **Servera, a l'arbre; i serves, els fruits.**

*Sorbus aria* (L.) Crantz

Noms populars diànics: **Moixera**

*Sorbus torminalis* (L.) Crantz

Noms populars diànics: **moixera.**

*Altres fruits silvestres aprofitables:*

*Amelanchier ovalis* Medicus

Rosàcies

Noms populars diànics: **Pomera borda, pomerola, corner**

*Rosa canina* L.

Rosàcies

Noms populars diànics: **Roser bord**

*Taxus baccata* L.

*Taxàcies*

Noms populars diànics: **Teix, “ varita de oro “**

*Ulmus minor* Miller

Noms populars diànics: **Olm, orm, om**

### 1.3.-Flors

Poden entrar en el conjunt de fulles i hortalisses d'una ensalada els pètals de les flors de les següents espècies:

*Borago officinalis* L.

Borraja, borratxa, pa-i-peixet

*Calendula arvensis* L.

*Calendula officinalis* L.

Pet de flare

*Cichoryum intybus* L.

Cama-roja

*Primula veris* subsp. *columnae* (Ten.) Lüdi

Primavera

*Viola odorata* L.

Viola, violeta

*Salvia blancoana* Webb & Heldr. subsp. *mariolensis* Figuerola

Sàlvia

### 1.4.-Espàrrecs i brots tendres

*Asparagus acutifolius* L.

Liliàcies

Noms populars diànics: **Asparraguera, asparreguera, aspareguera.**

*Asparagus horridus* L. fil. [ = *A. stipularis* Forskal ]

Es fa més freqüent en territoris amb un ombroclima semiàrid i eixut, especialment sobre sòls degradats amb terra fonda.

*Altres espàrrecs aprofitables o a considerar:*

*Bryonia cretica* L. subsp. *dioica* (Jacq.) Tutin

Tuca

*Orobanche* sp.

Flare

*Tamus communis* L.

Maimó

*Brots o ulls tendres:*

***Rubus ulmifolius* Schott.**

Esbarzer, albarzer.

***Crataegus monogyna* Jacq.**

Espinal

***Ulmus minor* Miller**

Olm, orm, om

***Vitis vinifera* L.**

Vinya, parra, cep, la mata; raïm, els fruits; xinglot, el penjoll de fruits; vinyal, el col·lectiu.

Els ulls trencats de la vinya per a menjar són divins ( Llutxent )

*1.5.-Arrels*

***Campanula rapunculus* L.**

*Campanulàcies*

Noms populars diànics: **Repunxons, sogres-i-nores**

***Daucus carota* L.**

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **Pastenaga, carlota borda, safanòria borda**

***Cichoryum intybus* L.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Cama-roja**

***Echinophora spinosa* L.**

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **Carlota marina.**

***Eryngium campestre* L.**

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **Panical, card panical, parnical, pernicar, perical, perneçal o quirical, panicard.**

***Eryngium maritimum* L.**

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **Panical marí**

***Oenothera biennis* L.:** Onagre, vi de salvatgina; evening star. Oenotheràcies. Originària d'Amèrica del Nord, importada a Europa, Padua, en 1619 des de Virgínia. Es veu

pletòrica de flors primaverals i a grans colònies, als prats ruderals del bancals perduts dels marenys d'Oliva i voltants del Pla d'arròs de Pego.

L'arrel carnuda i rojal, d'olor a vi i tast agradable ha estat de vegades consumida com les del salsifi.

*Scirpus holoschoenus subsp.holoschoenus L. [= H. vulgaris Link ]*

Ciperàcies

Noms populars diànics: **junc, jonc**; i les comunitats, joncars o juncars

*Scorzonera hispanica L.*

Compostes o asteràcies

Noms populars: **Escurçonera, herba escurçonera; farinetes**

*Typha angustifolia L.*

*Typha latifolia L.*

Tifàcies

*Tragopogon porrifolius L.*

Compostes o asteràcies

Noms populars: **Barba cabruna o de cabra**

Rel dolça. Crua o fregida.

#### 1.6.-Tubercles

*Asphodelus ramosus L.*

Liliàcies

Noms populars diànics: **Gamó, porrassa**

Més que per a l'alimentació humana s'ha gastat per a l'alimentació dels porcs, després d'arrancar-los i secar-los a les darreries de l'estiu, per tal d'acabar d'engordir-los de cara la matança de l'hivern.

*Bunium bulbocastanum L.*

Umbel.líferes o apiàcies

Noms populars diànics: **Sorelló ( Castells de la Serrella ), serelló ( Famorca, Fageca, )**

Altres noms: **Castanyola**

*Helianthus tuberosus L.*

Compostes o asteràcies

Noms populars diànics: **Pataca**

*Orchis sp.*

Orquidiàcies

Orquídies

#### 1.7.-Bulbs

*Allium ampeloprasum L.*

*Allium roseum L.*

*Liliàcies*

Noms populars diànics: **All porrit**

Altres bulbs aprofitables:

*Muscaris comosum* ( L. ) Miller

*Liliàcies*

Noms populars diànics: **Flarets, morets**

1.8.-*Rabasses o rizomes*

*Nymphaea alba* L.

*Nimfeàcies*

Noms populars diànics: **Carabassera de sèquia**

*Arundo donax* L.

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: **Canya**

*Typha angustifolia* L.

*Typha latifolia* L.

*Tifàcies*

Noms populars diànics: **Bova, bova d'embovar, bova de cadires, bova de puros, boga**

## 2.- Plantes condimentàries

Són les plantes que solen afegir-se als aliments i menjars per tal de reforçar o millorar el seu sabor, fent-los més abellidors i digeribles.

Les més utilitzades i estimades són:

*Foeniculum vulgare subsp. piperitum* ( Ucria ) Coutinho

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **fenoll , fenollera**

*Laurus nobilis* L.

*Lauràcies*

Noms populars diànics: **Llorer, lloret.**

*Mentha sativa* L.[= *M x verticillata* L.; *M. aquatica x arvensis* ]

*Mentha spicata* L.[= *M. viridis* L.; *M. crispata* Schrabber ]

*Labiades i lamiàcies*

Noms populars diànics: **Herba-sana vera, albarsana, albassana**

*Ocimum basilicum* L.

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Alfàbega, amfàbega; alfàbiga, amfàbiga; alfàbrega, alfàbriga.**

*Origanum virens* Hoffmanns & Link

*Origanum vulgare* L.

Labiades o lamiàcies

Noms populars diànics: **Orenga**

*Thymus vulgaris* L. subsp. *vulgaris*

*Thymus vulgaris* subsp. *aestivus* ( Reuter & Willk. ) A. & O. Bolòs

Labiades o lamiàcies

Noms populars diànics: **Timó, timonet, farigola, frigola, frígola, fríula.**

*Thymus piperella* L.

Labiades o lamiàcies

Noms populars diànics: **Pebrella, pebrinella, timó bord.**

*Rosmarinus officinalis* L.

Labiades o lamiàcies

Noms populars diànics: **Romer**

*Satureja obovata* Lag. subsp. *obovata*

*Satureja intricata* Lange

Labiades o lamiàcies

Noms populars diànics: **Sejolina, sejolia, sajolida, sajoliva, serjoliva, gerovina, herba d'olives.**

Altres herbes aromàtiques utilitzades ocasionalment:

*Menta arvensis* L.

Menta comuna

*Salvia blancoana* Webb & Heldr subsp. *mariolensis* Figuerola

Sàlvia

S'han d'esmentar, si més no, per l'estima que li serveix una part de la població, els fruits de dues varietats de pebreres, pebres, pebrots o pimentons: les nyores i els vitets, altrament dits als nostres pobles i vilatges: ditets, vironets, vissolets, coralets, cornets quarnets, xitxons, fissons o vetorinos. Amplement cultivats i cuinats a tot el territori i la resta del País en totes les seues varietats i formes de consum, des de crus i torrats als cent usos com a condiment o acompanyament: Pebreres farcides. Borra o borreta. Pericana. Espencat, escalivà o esgarrat. Les anguiles en vitets de Xeraco. Les gambes amb bledes... La Vectorinà d'Oliva.

### 3.- *Plantes aperitives*

Són les plantes, més o menys amargoses, que begudes o menjades abans dels menjars desperten o obrin la gana de menjar i, d'escreix, faciliten la digestió. Unes es beuen en tisanes uns moments abans de seure a taula i les altres es mengen adobades, abans i durant les menjades.



Begudes en tisana uns minuts abans de menjar:

*Centaureum quadrifolium* (L.) G. López & Jarvis subsp. *linariifolium* (Lam.)

G. López

Gencianàcies

Noms populars diànics: **Santaula, sant paula, pericó roig.**

*Centaurea aspera* L. subsp. *aspera*

Compostes o asteràcies

Noms populars diànics: **Bracera**

*Artemisia arborescens* L.

Compostes o asteràcies

Noms populars diànics: **Donzell**

*Ajuga chamaepitys* Schreber

Labiades o lamiàcies

Noms populars diànics: **Iva, herbeta amarga**

Adobades i menjades en començar els àpats:

*Olea europaea* L. var. *europaea*

Oleàcies

Noms populars diànics: Olivera, i **oliva** per al fruit

*El món de les olives salades o en aigua-sal*

*Sedum sediforme* (Jacq.) Pau

Crassulàcies

Noms populars diànics: **Raïm de pastor, raïm de bruixa, raïm de gat, caspinell**

*Caparis spinosa* subsp. *canescens* (Cosson) A. & O. Bolòs

Caparàcies

Noms populars diànics: **Tapenera o tapenera**, la mata; i per als capolls florals, **tàperes o tàpenes**, i per als fruits tendrals, **taperots o tapenots**.

Altres hortalisses utilitzades tradicionalment per a salar i servir com a aperitives:

*Ceba, pebrera, tomaca verda, carlota, penca...*

#### **4.-Plantes digestives**

Plantes que ajuden o afavoreixen la digestió, estimulants l'acció de les glàndules digestives i afavorint la secreció dels seus enzims o relaxant les tensions dels trams digestius. Es prenen en forma de tisana, després de les menjades, ben calentes i, a poc a poc, a raó d'una rameta o pessic o culleradeta d'herba seca per got o tassetta d'aigua. Es pot preparar una tisana amb una sola planta escollida, però sovint es fa amb una mescla de varies herbes.

*Calamintha sylvatica* Bromf. subsp. *ascendens* ( Jordan ) P.V.Ball.

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Herba mentera, menterera, burriol, puriol.**

*Foeniculum vulgare* Miller subsp. *piiperitum* ( Ucria ) Coutinho

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **Fenoll**

*Jasonia glutinosa* ( L. ) DC.

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Te de roca, te de penya, te de muntanya, te de monte, àrnica.**

*Lippia triphylla* ( L'Her. ) O. Kuntze [ = *Lippia citriodora* Kunth ]

*Verbenàcies.*

Noms populars diànics: **Herba-lluïsa, maria-lluïsa.**

*Melissa officinalis* L.

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Tarongina, melissa.**

*Mentha pulegium* L.

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Poliol de riu o negre, herbeta de la bassa.**

*Micromeria fruticosa* ( L. ) Druce

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Poliol, poriol, puriol, purriol, boriol**

*Ononis viscosa* subsp. *breviflora* (DC.) Nyman

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: **Gorromino, melosa.**

*Salvia blancoana* Webb & Heldr. subsp. *mariolensis* Figuerola

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Sàlvia**

*Santolina chamaecyparissus* L. subsp. *squarrosa* ( DC. ) Nyman

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Camamirla, camamirla amarga**

*Sideritis angustifolia* Lag.

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **rabet de gat, rabet de gat bord.**

*Sideritis hirsuta* L.

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Rabet de gat ver, rabet de gat de Mariola.**

*Teucrium capitatum* L. [= *Teucrium polium* subsp. *capitatum* (L.) Arcangeli ]

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Timó mascle, herbeta del mal-de-ventre.**

*Thymus vulgaris* subsp. *aestivus* ( Reuter ex. Willk. ) A. & O. Bolòs

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Timó, frígola, frígola, fríula.**

----- ---- ---- ----

1.1.A

*Andryala integrifolia* L.

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Herba blanca** ( Alcalà de la Jovada )

Mediterrània. Herba grisenc-blanca, alta d'un a huit dm., de rel grossa de fulles senceres o més o menys dividides, les basals atenuades en peçó, i inflorescència corimbiforme més o menys espessa, d'abril a novembre. Creix ran de camins, erms, bancals, de vora mar o 1500 m.

Verdura ( Alcalà de la Jovada )

*Borago officinalis* L.

*Boraginàcies*

Noms populars diànics: **Borraja, borratxa, borraina, pa-i-peixet.**

Mediterrània-Iranoturànica. Vores de bancals de secà i d'horta; enderrocs, camps deixats i solars trastocats.

Fulles tendres per a bullir-les; les flors crues es menjaven abans amb pa, a tall de berena, per tindre sabor salat que recorda el del peix, d'on deriva un dels seus noms populars.

Les fulles es poden arrebossar amb farina i fregir-se com les rodanxes d'albergínia

*Campanula rapunculus* L.

*Campanulàcies*

Noms populars diànics: **Repunxons, mamelletes, sogres-i-nores**

Eurasiàtica. Pasturatges i pratells mollencs i frescs de la vall i dels repeus de bosc, volts d'algunes fonts i rierols.

Fulles basals comestibles, com les altres verdures; també es menja l'arrel tendra o nabet pelat.

*Carduncellus dianius* Webb [= *Carthamus dianius* ( Webb ) Coincy

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Herba santa** ( Dénia, Jesús Pobre, ), herba santa del Montgó, card sant.

Altres noms: Card de cingle o de penyal

Dades ecològiques: Planta herbàcia perenne, de soca endurida i fullatge espés, Ilustrós, carnut i profundament partit, que arriba a fer un metre d'altària. Aquesta planta la vorem igual als replans, carcalls i badalls de roca com als clars matollars, a l'ombriu com al solell però sempre mirant la mar de cara. Fou descrita al Montgó el segle passat pel botànic alemany P. B. Webb. Es tracta d'un endemisme diànic-eivissenc, ja que només es fa a la costa nord d'Eivissa i en alguns rodals de la brava costa de la Marina Alta, com als cingles de la Pedrera de la cova Negra de Teulada, però sobretot al cap Gros o de sant Antoni i a la roca del Montgó on es cria molt fullosa i feliç i li diuen herba santa; n'és la seua filla dilecta i la seua flor emblemàtica. És una espècie catalogada d'interés especial, que figura en el Llibre Roig d'espècies amenaçades d'Espanya i es considerada com a rara per la Unió Internacional per a la Conservació de la Natura.

Ací no la voràs l'herba santa, sinó allà darrere del Montgó, a l'ombria i en llocs de penyes ( Jesús Pobre )

Dades etnobotàniques:

Planta comestible ( Dénia, Jesús Pobre )

Ho portaven a casa els meus germans i ma mare feia ensalaes. Era una cosa boníssima ( Jesús Pobre )

És una herba dolça com el llicsó. Quan anàvem a caçar les fulles mo les menjàvem aixina, crues, com si foren llicsons ( Jesús Pobre )

És la primera herba que es mengen les cabres ( Dénia )

**Carlina gummifera** ( L. ) Less. [= *Atractylis gummifera* L.]

*Compositae vel asteraceae*

Noms populars diànics: Card sant, “ Cartosanto “ ( Quatretonda, Llutxent, Castelló de les Gerres, La Pobla del Duc, ); card negre ( Pedreguer, Gata, ), card astaquer ( Gata, ); cardinxa ( Palma de Gandia ); ajoca-perdius ( Otos ), perquè les perdius van a ajocar-se sobre la planta.

Mediterrània meridional. Planta ruderal i rabassuda, formada per una forta roseta de fulles punxoses acabada en un sol capítol central, o més, de tres a cinc cm d'espessor, que creix, ran de terra, als herbats subnitròfils de les vores i marginals de camins, de bancals i de barrancs. Es fa notar sobretot al ple estiu, quan encara està florida amb totes les seues fulles seques i enmig de l'ardor i eixutor imperants; no abunda a tiribaldiri però tampoc es una raresa, i es fa prou trobadissa al terme de Quatretonda, localitat on primer ens van ensenyar el seu ús culinari. L'hem vista a les vores dels braçals de l'horta de Pamis.

Dades etnobotàniques:

A Quatretonda es feia servir el “ tronxet “, que és grosset i sucós, amb les fullies primiceres, eliminant les fulles grans punxonoses.

Arrós caldós amb “ cartosantos “ i guixes, antany menja tradicional per al Dimecres Sant; “ guisaet de cartosanto “, plat molt típic i saborós per al període quaresmal.

La carxofa i la penca de les fulles tendres es menja. Cru, allí mateixa en el bancal. Fa gust a moniato ( Castelló de Rugat )

El cor de la carxofeta de la cardinxa és comestible, en cru ( Palma de Gandia )

També es gastava per a l'escaldat. Es posaven una fulla dalt l'orella, darrere del pantaló en la corretja, baix del braç o a les cames ( Castelló de Rugat )

La soca del “ cartosanto “, grossa i llarga com un nap o una xirivia, es bullia en blat o dacsa com un verí per a matar les rates ( Castelló de Rugat )

La meua dona n’ha fet moltes voltes de cartosantos en companyia les herbes. Els millors són els blancs, els que es crien enmig les flotaes dels màrgens, colgats dins la brossa i no els pega el sol i estan tendres i blancs. Es mengen els nervis blancs i la casporreta ( Quatretonda )

Fa una arrel fonda i grossa com un moniato. Una menjà de quan en quan de cartosanto. N’ha menjat io a compte de penques en l’arròs. La vinça de dins la fulla, com la penca ( Llutxent )

Cartosanto per a l’arròs caldós ( La Pobla del Duc )

Les fulles del card astaquer es mengen, lo venenós és el moniato, que és aixina de gros, i és venenosíssim ( Gata )

L’arrel del card negre és “ venenós “ ( Pedreguer )

L’arrel de la cardinxa per a matar les anguiles i els peixos ( Palma de Gandia )

Es tracta sens dubte d’una planta tòxica, en particular la part subterrània, i càustica però que té algunes utilitats i efectes beneficiosos.

Les fulles, ainsi que les réceptacles de cette espèce, qui ne contiennent que peu de substances toxiques, sont comestibles, alors que la racine et la tige sont par contre très toxiques ( Labb, 1950 )

Le capitule de “ haddad “, chargé d’une gomme aromatique que l’on peut brûler pour désinfecter, est également utilisé comme masticatoire ( Gattefossé, 1921 ).

En usage externe le chardon à glu ( card d’enviscar ) peut-être employé comme caustique sur les abcès et les furoncles ( Paris & Moyses, 1971 )

Des morceaux de ce chardon se vendent en chapelets ( enrastrats, rosaris ) et on fait brûler afin de conjurer le mauvais sort ( Poinot et Revault, 1937 )

Au Maroc la gomme, issue de la coagulation du latex de cette espèce, est utilisée pour la confection d’une glu ( visc ) ( Gattefossé, 1921 )

Edouard le Floch: *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne*, 1983 .

Teofrast ja esmenta no poques voltes aquest card a la Història de les Plantes, al I i al VI, i en fa una ressenya interessant al IX o darrer llibre, al començament del capítol XII, on diu que té una fulla pareguda al cardet de moro ( *Scolymus hispanicus* ) però més ampla; i una arrel blanca, grossa, dolça i d’un olor intens. Diuen que cuita es fa servir per a combatre els fluxos. Se la talla a trossos i s’enrastren en un jonc. També és bona per a la solitària; per a tal fi, el malalt ha de menjar una carpa d’estafisàgria i després ha de beure un oxibaf de l’arrel xacada en un got de vi eixut. És mortífera per a gossos i porcs. I si algú, - afig Teofrast entre altres informacions -, quan un home està malalt, desitja descobrir si recuperarà la salut, diuen que hi haurà que rentar-lo durant tres dies amb aquesta arrel, i, si sobreviu, la recuperarà.

***Carthamus lanatus* L.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Cardet o cartet de Pinet**

Altres noms: Card fuell, fuell; card negre; assotacrist; herba espitllera; calcida gran.

Planta mediterrània; rara a les contrades plujoses. Herba anual, simple o ramificada a la summitat, amb les fulles basals inermes i recobertes de fins pèls, i les restants espinoses i coriàcies, i les tijes amb una pilositat llanuda, que sol abastar de 60 a 70 cm. d'altària, amb alguns exemplars de quasi un metre i que es cria als guarets, camps abandonats, vores de camins i de bancals i cardassars viaris secs.

Fulles basals liniar-lanceolades, 4 o 5 voltes més llargues que amples, bones per a bullir i, inclús, per a menjar crues si són molt tendres.

### ***Centaurea calcitrapa* L.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Obriülls, obreülls.

Subcosmopolita. Herbats nitròfils un punt frescals, caminals i rasos alts i trepitjats de muntanya.

Tendret és verdura, mesclat amb llicsons d'ase, roselles, fenoll... Bullir i tirar-li un rallet d'oli i unes gotes de vinagre, o fregir amb allets per a menjar sol o per a fer minxos ( Castells de la Serrella )

### ***Centaurea pullata* L.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Herba clavell ( Alcalà de la Jovada ); salpa de llop ( ); bracera negra.

Mediterrània occidental. Herbats i prats espessos, frescals i nitròfils; vores de sendes d'horta marjalenca

Verdura quan és tendreta ( Alcalà de la Jovada )

### ***Chondrilla juncea* L.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: Morret de bou ( Benissili ); llonja ( Biar ), perquè dels grumolls de làtex de les arrels es feia una sort d'envisc; xicòria ( Benialfaquí ), xicloina ( Castells de la Serrella ); cama-roja ( Famorca, Fageca, Tollos, ), cama-roja dolça ( Cocentina, Margarida ), cama-roja amarga ( Benialfaquí )

Altres noms: masteguera, xicoira dolça, estaqueta.

Mediterrània - Iranoturànica. Camps i caminals de secà, rambles.

Fulles tendres molt apreciades per a fer ensalades, per a bullir o fregir.

Verdura tendra per a l'ensalà, per a bullir, bona per a tot ( Benissili, Castells de la Serrella ). Verdura per a l'ensalà ( Benialfaquí )

Abans que traguen l'espigonet és una verdura estupenda. Es cria dins dels bancals. Verdura tardana de quan es sembra la dacsa - començament de juny -. I no els agradaven als conills, era tirar-ho i au, a menjar ( Margalida )

La cama-roja dolça és per a l'ensalà ( Cocentina )

La cama-rofa és verdura per a bullir, i quan ix xicotiua que les fulletes té apegades a terra es menja cru en ensalà ( Fageca )

Braçat de xicloines per als conills ( Castells de la Serrella )

***Cichoryum intybus L.***

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Cama-roja**

Eurasiàtica. Vores de camins i de cultius de l'horta costanera i del secà muntanyenc.

Fulles basals crues per a fer ensalades si són molt tendriues.

Són les fulles més buscades i apreciades com a sanes per a fer ensalades, per a bullir i fregir, i aparellar després tota sort de plats i menjars.

***Cirium arvense (L.) Scop.***

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Calcida, calciga.**

Paleotemperada. Bancals d'horta i de secà.

Bona verdura si es cull quan ix i trau l'ullet. Fulles i “ tronxet “ per a bullir i després fregir amb allets.

***Crepis vesicaria subsp. haenseleri ( Boiss. Ex DC. ) P. D. Sell [= C. taraxacifolia Thuill. ]***

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Cap-roig, cama-rojot**

Mediterrània. Vores de camins i de bancals.

Fulles basals per a bullir com una verdura més.

***Crithmum maritimum L.***

*Umbelliferae vel apiaceae*

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **Fenoll marí**

Holàrtica. Penya-segats i roquissars costaners; paleodunes i goles de marjal.

Fulles tendres per a fer ensalades, i per a salar amb aigua, vinagre i herbes, com a aperitives.

***Diplotaxis eruroides (L.)DC.***

*Crucíferes*

Noms populars diànics: **Ravanell, citró**

Mediterrània-Iranoturànica. Camps de cultius de la plana litoral i del secà de muntanya.

Fulles molt tendriues per a bullir com una verdura més.

***Echium vulgare L.***

*Borraginàcies*

Noms populars diànics: **Bovina i herba bovina, sardineta, viborera**

Eurasiàtica. Vores de camins; camps i solars alterats; ermots i caixers de riu.

Verdura de les aspres, que es fa servir barrejada amb d'altres més dolces, com la seua germana amant dels marenys i de l'arena la:

***Echium sabulicola Pomel***

Mediterrània centro-occidental. Arenals costaners.

***Eruca vesicaria* ( L. ) Cav. [= *Brassica vesicaria* L.]**

*Crucíferes*

Noms populars diànics: **ruca, oruga vera**

Mediterrània - Iranoturaniana. Camps de secà, herbats subnitròfils.

Fulles basals mengívoles.

***Foeniculum vulgare* Miller subsp. *piperitum* ( Ucria ) Coutinho**

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **Fenoll, fenoller, fenollera**

Fulles tendres, ulls i brots com una verdura més entre les altres, a les quals comunica el seu digestiu i penetrant olor.

El fenoll com les bledes. S'agarrava tot lo tendre, els brotius, no les flors ni les llavors ( Tavernes de la Vallidigna ).

Ullets de fenoll bullits amb un rall d'oli i un pessiguet de sal i vinagre. Boníssim.

( Castells )

Tendret per a menjar cru o cuit en oli i vinagre ( Tibi )

Ullets de fenoll per a adobar-los en aigua, vinagre i sal, després de bullir primer l'herba.

Es posarà en un veixell amb dos parts d'aigua i una de vinagre i un pessiguet de sal. Es pot consumir des de l'endemà a huit dies ( Benissa )

Fenoll boníssim. Fulles, tronxo i tot. Quan bull l'aigua el pose. Es pot posar també una pebrera. Rall d'oli per damunt. És una bona medicina per a l'estrenyiment ( Ares del Bosc )

***Hedypnois cretica* ( L. ) Dum.-Cours. [= *H. polimorpha* DC. ]**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Mamelletes de monja, herba plana, herba redona, herba blanca.**

Mediterrània. Vores de camins, ermots, caixers ressequits de riu i de barranc, bancals de secà.

Fulles basals mengívoles com una de les millors verdures.

***Hypochoeris radicata* L.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Coleta, coleta fina**

Eurasiàtica. Pratells mullats i joncars sucosos de vora riu, de barranc, de font i de sequial.

Fulles basals tendres considerades com a una bona verdura.

***Lactuca serriola* L. [= *L. scariola* L.]**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Lletuga borda, lletugueta, ensisam bord, encisamet**

Mediterrània - Iranoturaniana. Vores de camins, ermots, bancals alterats

Fulles basals tendres en amanida i bullides, com una verdura més.

***Leontodon longirrostris* Talavera [= *L. taraxacoides* subsp. *longirrostris* Finch & P.D. Sell ]**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Corona de reina, herba redona, rampet, cama-roja dolça**



Mediterrània. Pasturatges eixuts subnitròfils. Fulles més o menys hirsutes amb pèls ramificats com el *taraxacoides* i el *tuberosus*. Molt comuna. Floreix de finals de l'hivern a finals de la primavera.

Fulles basals i arrels tendres mengívoles, com les de la germana:

***Leontodon tuberosus* L.**

Mediterrània centroccidental. Més alta i provista d'un feix de tubercles fusiformes subterranis. Floreix a la tardor i a l'hivern.

***Malva sylvestris* L.**

*Malvàcies*

Noms populars diànics: **Malvera; malva.**

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Herbats nitròfils.

És verdura ( Benirrama ).

Segons reporta Edouard le Floc'h a la seua *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne* ( 1983 ), allí la malvera, *khobiza* ( *M. sylvestris* ), es cull, es renta i es cou al vapor ( per exemple en els couscous ), les fulles prenen llavors un tint groc i poden, amb una salsa molt condimentada, entrar en altres plats. I també s'hi cullen les fulles jóvens de diverses malves ( *M. sylvestris*, *M. parviflora*, *M. rotundifolia* ), abans de l'aparició dels botons florals i es consumeixen com a espinacs o en sopa.

***Medicago sativa* L.**

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: Herba ( Bellreguard, Beniarjó, Carrícola, ), herba alfals ( Bellreguard, Forna, Carrícola, Murla, ), herba-alfàs ( Potries ), alfals. És l'*herba* per excel.lència dels nostres llauradors, i normalment s'anomena simplement, l'*herba*, com el llentiscle és la *mata* per excel.lència de les nostres muntanyes. Se li diu herba alfals vera ( Forna ), per a distingir-la de l'herba alfals silvestre, anomenada herba borda o herba alfals borda ( Forna, Carrícola ).

*Falpi* ( Benimassot, ), herba alfals silvestre. A Fageca s'anomena *borreta* a la primera sega de l'alfals, i *borró*, als trévolcs escampats ( *Medicago orbicularis*; )

*Bessa* ( amb l'é tancada ), anomenen a Ontinyent a l'arraïl de l'herba alfals, la qual picaven amb una massa per donar-la de menjar als bous.

Dades ecològiques: Holàrtica. Hemicriptòfit escapós. Conreada com a farratgera; sovint es fa trobadissa als pasturatges subnitròfils vivaços, més o menys trastocats per l'home, caixers de riu i de barranc, vores de camins.

S'ha fet ús farmacèutic de l'herba alfals en convalescències i debilitats, i en avitaminosis A, C, E i K.

Millor verdura que res, quan encara està tendra i no ha florit. Ulls d'*herba* tendra per a la paella, boníssim ( Beniarjó )

És bona de verdura, abans es mesclava en la verdura, els conillets, les peixqueres, els llicsons d'ase i els de marge... ( Gorga )

***Mesembryanthemum crystallinum* L.**

*Aizoaceae*

*Aizoàcies*

Noms populars diànics: Herba de plata ( Illa de Tabarca ), herba gelada.

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Teròfit escapós. Planta carnosa de fulles ovades, aplanades, de varis centímetres d'amplària, que fan la impressió d'estar permanentment cobertes de gotetes de rosada a causa de tindre-les cobertes, com les tiges, de grans papil·les cristal·lines i transparents molt conspicues, plenes de suc o aigua cel·lular, les quals permeten de reflectir i cerndre una bona part de la radiació infraroja que reben, excessiva en els hàbitats semidesrtics en que viuen i que calfaria la planta perillosament, alhora que deixen passar la llum visible que la planta precisa per a la fotosíntesi. Té unes flors molt atraients, amb nombrosos pètals blancs, els quals són més llargs que els sèpals. Creix als arenals i rodals ruderals costaners davall de la influència marina, puix endura prou bé tant les sals nitrogenades com el clorur sòdic.. La primera volta que la trobarem en estat salvatge va ser passejant pels arenys que van del l'antic càmping de L'Albufereta, on teníem plantada la tenda, al cap d'Hortes.

Dades etnobotàniques: Herba comestible per la carnositat i pel seu agrest i salobrenc tast. Precisament bo i dinant a un bon restaurant de Gandia amb Antoni Aguilera un dia i unes setmanes més tard amb Daniel Climent ens serviren en l'amanida, en companyia d'altres verdures i hortalisses unes fulles grosses i cridaneres que resultaren ser d'herba gelada.

### *Moricandia arvensis* (L.)DC.

Crucíferes

Noms populars diànics: **Colitjo**

Mediterrània. Ermots i bancals de secà.

Fulles basals comestibles com les de la:

*Moricandia moricandioides* (Boiss.) Heywood

Iberollevantina. Ermots i bancals de secà.

### *Nasturtium officinalis* R. Br.

Crucíferes

Noms populars diànics: **Crèixens**

Cosmopolita. Séquies, vores de riu i de font, sogre terreny embassat o traspuant.

Fulles basals tendres ideals per a aparellar sucoses i sanes ensalades.

### *Papaver rhoeas* L

Papaveràcies

Noms populars diànics: **rosella, rosella vera, roselleta**, a tot el territori.

Subcosmopolita. Ermots nitròfils, camps de conreus, sobretot de secà i de l'interior muntanyenc.

Les fulles basals tendres com una de les verdures més volgudes i saboroses, sobretot, fregides en allets, tant per a menjar-les soles com per a farcir pastissos, coquetes o minxos.

Les roselles no es bullen mai per a no llevar-les el seu agrest i estupend tast; solen coure's ofegaetes.

Es bullen i rall d'oli. Les cabres i ovelles no en tenen mai prou ni les gallines ( La Torre de les Maçanes )

Roselletes. Bullir, a penes; fregir en allets i trossos de baejo ( Gandia )

Quan ja estan ben netes, lleve el peçó i les fregue ben fregaetes en sal, fins que solten tota l'amargor o aigua verda; i les escòrrec. Gastar paella i millor encara caçoleta de test. Oli i all. Creme l'all, pose les herbes i vas sofregint-les aufegaetes amb trossets asguellats de baejo, i quan està ben sofregit pose un poquet d'aigua per a que es pugui coure bé la brossa ( Miramar )

Les roselletes soles fan molta sang ( Beniaia ).

Parlant de les distintes sorts de roselles Teofrast a la Història de les Plantes ( Llibre IX, cap. XII; frag. 4 ) n'assenyala una " que és l'anomenada *rhoiàs*, la qual és pareguda a la xicoira silvestre, d'on que siga comestible. Creix en els sembrats, sobretot en l'ordi. Té la flor roja i una càpsula que ve a tindre l'amplària de l'ungla del dit humà. Es cull abans de la sega de l'ordi, quan encara està un poc verda. Porga per davall. "

També es cullen les fulles tendres de la:

***Papaver dubium* L.**

Noms populars diànics: **Rosella, rosella borda.**

Holàrtica. Camps d'horta i tarongerars de la plana costanera.

***Picris echioides* L.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Llengua de bou, coleta punxonosa**

Eurasiàtica. Prats i bancals de marjal, herbats humits de la costa i de l'interior muntanyenc.

Fulles basals com una verdura més mesclada amb les altres.

***Plantago coronopus* L.**

*Plantaginàcies*

Noms populars diànics: **Rampana, rampet, muixana, manetes, manetes del Senyor, pequets del Nostre Senyor, dragonets**

Subcosmopolita. Pasturatges frescs i eixuts, vores de camins i de bancals.

Fulles basals comestibles i refrescants, bones per a bullir i fregir; si són ben tendres poden menjar-se crues i posar-se en l'ensalada o salar-se com les tàperes o el raïm de pastor.

Edouard le Floch a la seua *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne* ens reporta que " les graines de cette espèce, " degaa ", fournissent un léger appoint d'alimentation; elles sont moulues, comme le blé et l'orge, ou écrasées puis préparées en bouillies ( Joly, 1910 ) "

***Portulaca oleracea* L.**

*Portulacàcies*

Noms populars diànics: **Verdolaga**

Subcosmopolita. Camps de conreus de l'horta.

Ullets i fulles tendres en ensalà amb oli, sal i vinagre.

***Reichardia picroides* (L.) Roth**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Mama-conilla, bresca-conilla, peixca-conillera, conillera, herba dolça, cosconella, casconella, cuscanella, llacsonia**

Mediterrània. Bancals de secà, màrgens de cantals, matollars de muntanya

Fulles basals molt preades com a verdura tant en cru i com per a bullir i fregir; tinguda per la verdura silvestre més dolça com arreplega un dels seus nombrosos noms populars.

Amb el mateix nom i ús es gasten igualment les espècies congèneres:

***Reichardia intermedia*** (Schultz Bip.) Couthinho

Mediterrània.

***Reichardia tingitana*** (L.) Roth

Mediterrània sudoccidental.

***Rumex crispus*** L.

*Poligonàcies*

Noms populars diànics: **paradella, paraella, panadella**

Subcosmopolita. Herbats humits nitròfils, vores de bancals, de sendes i braçals de l'horta.

Fulles basals com a verdura, talment els espinacs i les bledes. Arròs caldós en panaelles.

Amb el mateix nom i ús es fan servir també:

***Rumex palustris*** Sm.

Subcosmopolita. Herbats humits de la plana litoral, caixers de riu, vores de sequial, praderies de marjal.

***Rumex pulcher*** L. subsp. *woodsii* (De Not) Arcangeli

Mediterrània-Macaronèsica. Herbats nitròfils. Sendes de l'horta

***Rumex intermedius*** DC. in Lam. et DC.

*Poligonàcies*

Noms populars diànics: **Griella i riella** ( Penàguila ); **agret-i-dolcet** ( Cocentaina )

Altres noms populars: Saladet.

Mediterrània nordoccidental. Bosc clars i ombriencs.

Mengívola en cru i cuita. Molt coneguda encara i abans molt estimada a Penàguila com a verdura per a consumir en fresc directament de la muntanya o a casa per a adobar ensalades i per a coure o fregir sola o amb altres herbes silvestres com roselles, conillots, xicoires o calcides i fer cocotets i minxos.

***Samolus valerandi*** L.

*Primulàcies*

Noms populars diànics: **Dolceta**

Subcosmopolita. Vores de séquia, riu i font, sobre terrenys traspuants.

Fulles basals per a fer amanides.

***Scandix pecten-veneris*** L.

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **Agulletes, gulletes.**

Subcosmopolita. Herbassars frescs de bancals de secà.

Fulles basals tendres com una bona verdura.

***Scolymus hispanicus*** L.

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: cardets, card de moro;

Mediterrània. Composta de flors grogues de la subfamília de les liguliflores, per tant productora de làtex blanc. Sembla un llicsó de terres eixutes, que es defensa, recelós, amb espines, i esdevé card; de fet és l'únic " card ", amb els seus germans de gènere (

*Scolymus maculatus* ), amb les flors ligulades; però els fruits no fan vil·là - angelets o uelets - o el fan molt rudimentari. Hemic. bien.;. Vores de camins, guarets, solars i bancals abandonats.

Dades etnobotàniques:

Comestible.

“ en bonne place parmi les espèces appréciées pour leurs tiges et leurs feuilles, est plus particulièrement recherchée pour la nervure de ses feuilles qui *va très bien* dans le couscous “ (Edouard Le Floc’h; Gobert; 1955 ): *Contribution a une etude ethnobotanique de la flore tunisienne*, 1983 )

“ Els salmantins, diu L’Écluse, es mengen les plantes tendres amb l’arrel, rera rentar-les, tant crues com guisades amb carn. El seu làtex qualla totes les menes de llet; i amb la seua flor adulteren el safrà, tot i que abunde pels voltants. “ ( Font i Quer: *Plantas Medicinales*, 1972 )

“ Els cardets són comestibles i de bon gust; la *llet* dels cardets no és ni amarga ni metzinosa, i pot emprar-se per a quallar la llet i fer així la típica *quallada*, que abans es venia pels carrers d’Alacant. “ ( Daniel Climent i Carles Martín: *Les Formacions vegetals de la ciutat d’Alacant*, 1990 )

Diu Teofrast al llibre VI, cap. IV, de la Història de les plantes, tocant a aquest cardet tan útil, únic i bonic, al qual anomena card dels prats: “ Una característica del cardet de moro és no només que la seua arrel siga carnosa i mengívola com el *sónkhos* o llicsó, tant cuita com crua, sinó que quan més saborosa resulta és quan la planta està en flor i que, una volta que s’endureix, produeix suc. L’època de la floració també és peculiar: té lloc als volts del solstici. “

***Scorpiurus muricatus* subsp. *subvillosus* ( L. ) Thell.**

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: **Llengua d’ovella, orelloles**

Mediterrània. Pastures subnitròfiles, bancals de secà, vores de camins i carreteres de muntanya.

Fulles tendres collides com a verdura.

***Silene alba* ( Miller ) Krause [= *S. latifolia* Poiret ]**

*Cariofil·làcies*

Noms populars diànics: **Xiulitera**

Paleotemperada. Orles de bosc, matollars ombriencs.

Fulles i brotets tendres mengívols.

***Silene rubella* L. subsp. *segetalis* ( Dufour ) Nyman**

*Cariofil·làcies*

Noms populars diànics: **Conillets de Rafalguaraf**

Mediterrània-Iranoturànica. Herbats nitròfils, cultius.

Fulles i brotets tendres mengívols.

***Silene vulgaris* ( Moench ) Garcke [ *Silene inflata* Sm. ]**

*Cariofil·làcies*

Noms populars diànics: **Conillets**, en general a tot el territori; també, **conillets de marge**, **conillets sense ulls**, **conillets dels petets**; i **trons**, **xuplons**, **petets**, els calzes de les flors.

Paleotemperada. Herbats nitròfils, margens de cultius i ombries altes.

Brots i ulls basals tinguts per una de les millors verdures silvestres. Paella de conillets; arròs caldós en conillets, fresols, penques i naps o amb unes favetes tendres amb les tavelletes i tot; conillets tendres per a l'ensalada o per a l'olla; els potatges de conillets de Quaresma; conillets fregits en allets; les coquetes i pastissets de conillets...

*Potatge de conillets de Quaresma:*

Posar el dia abans els cigrons a remulla  
Sofregir un poquet de baejo, i traure'l a banda  
Sofregir els conillets amb tomaqueta i una o dos fulles de bleada  
Posar a bullir els cigrons i els fesols, i coure-ho tot junt  
Afegir pasta de pa sec ratllat en ou, donant-li la forma d'un ou

A Tibi es prepara una sort d'olleta que anomenen *Llegum* feta amb fresols, penques, nap, queraïlla i conillets.

*Sonchus asper (L.) Hill.*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Llicsó de card**, **llicsó punxonós**

Subcosmopolita. Herbats nitròfils, bancals de la plana costanera i dels altiplans de muntanya.

Fulles basals tendres com una de les millors verdures.

*Sonchus oleraceus L.*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Llicsó**, **llicsió**, **llicsó d'ase**, **llicsó de burro**, **serralla**

Subcosmopolita. Herbats nitròfils

Fulles tendres molt volgudes per a bullir a la casola o el plat d'ensalada.

*Sonchus tenerrimus L.*

*Compostes asteràcies*

Noms populars diànics: **Llicsó de pardalet**, **llicsó de pic**, **llicsó de pic de pardalet**, **llicsó de perdiu o de perdiueta**, **llicsó de marge**, **llicsó de paret**, **llicsó rutillet**

Mediterrània. Herbats nitròfils, margens de cantals i d'obra, baranes de ponts, cingleres i penyes de davant la mar i de les muntanyes més altes.

Fulles basals crues tingudes com les millors i més tendres per a fer ensalades. És l'encisam del pastor i del llaurador.

*Taraxacum officinalis Weber in Wiggers [= Taraxacum dens-leonis auct.; T. vulgare (Lam.) Schrank]*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Dent de lleó**

Holàrtica. Herbats subnitròfils, vores de caminals i bancals de muntanya.

Fulles basals tendres per a fer amanides o per a bullir-les soles o amb altres herbes.

Amb el mateix nom i ús es cullen també les fulles del:

***Taraxacum obovatum* (Willd.) DC.**

Mediterrània centrocidental, de fulles més o menys ovades amb el limbe doble de llarg que ample i superficialment dentades.

***Taraxacum palustre* (Lyons) Symons.**

Eurosiberiana, que creix en els herbats humits, de fulles més o menys lanceolades, molt més llargues que amples.

***Taraxacum taraxacoides* (Koch) Willk. [= *T. erythrospermum* Andr. Ex Besser].**

Paleotemperada de fulles profundament dividides en segments bastant estrets, i fruits rojals.

***Trachelium caeruleum* L. [= *Campanula trachelium* L.].**

**Campanulàcies**

Noms populars diànics: **Orogal, cireret**

Mediterrània occidental. Roca calcària mullada o traspuant, fonts, barrancs, parets de safareigs i de pous

Fulles basals encara tendres per fer ensalades i bullir-les com una verdura més.

***Urospermum picroides* (L.) Scop. ex F.W.Schmidt**

**Compostes o asteràcies**

Noms populars diànics: **Morro o morret de porc, coleta, col borda, llicsò de burro**

Mediterrània. Herbats secs subnitròfils; vores de camins i bancals d'horta i de secà, fins i tot entremig del matollar de la muntanya si està una mica xafigat pel ramat, com dins del Regall del Benicadell.

Fulles basals com una verdura de les bones.

***Urtica urens* L.**

**Urticàcies**

Noms populars diànics: **Ortiga, pica-mato, mara-gato, guardians, serenator**

Subcosmopolita. Herbats nitròfils; tarongerars i corrals.

Fulles tendres com una bona verdura per a bullir o per a posar a les lletilles o fer “tortilles” com les restants germanes que creixen onsevol del territori:

***Urtica dioica* L.**

Subcosmopolita. Flors amb peçons no alats. Herbats nitròfils humits.

***Urtica membranacea* Pouret.**

Paleosubtropical. Flors amb peçons alats a modo de membrana blanquinosa. Herbats nitròfils.

***Urtica pilulifera* L.**

Mediterrània. Fulles més o menys triangulars. Flors femelles disposades en cabeçoles espesses sobre llargs peçons. Herbats nitròfils. Corrals de muntanya, sesters de ramat.

***Veronica anagallis-aquatica* L.**

**Escrofulariàcies**

Noms populars diànics: **Anagall d'aigua**

Cosmopolita. Herbats humits, vores banyades i corrents de riu i de sequial de marjal; aquàtica.

Fulles crues i tendres per a fer refrescants i sanes ensalades.

***Veronica beccabunga* L.**

**Escrofulariàcies**

Noms populars diànics: Becabunga

Eurasiàtica; herbats humits i praderies banyades per alguna font de terres altes i fredes.

Més rara de trobar al nostre territori que l'anterior.

Fulles crues i tendres per a fer ensalades com la germana anterior.

**1.1.B.**

També s'han fet servir ocasionalment al nostre territori i en d'altres, inclús, abundantment, els ulls, brots o fullam naixent de les següents espècies:

***Adiantum capillus-veneris* L.:** Falzia de pou, herba de pou, capil.lera

***Asphodelus fistulosus* L.**

**Liliàcies**

Noms populars diànics: Gamoneta (Ebo ), vareta de Sant Josep ( ),

Dades ecològiques: Paleotropical. Abundòs a les vores dels camins i carreteres, camps abandonats, ermots, terrenys eixuts i ressequits de les càlides planes litorals. Planta en expansió. Germana menuda del gamó és la primera planta a florejar de l'any. Herba de la mediterrània sud, .

“ Són sobretot les fulles, allò que es consumeix en l'alimentació humana. Les fulles tubulars, d'aquesta espècie *bouzzlim*, cuites al vapor, com les malves i les bledes salvatges *selq* es mengen en *ferfouch* ( Gobert, 1940, 1955 ). Els manolls d'*Asphodelus fistulosus* L. són venuts a la primavera (Choumovitz et Serres, 1954 ); les fulles serveixen per a preparar una salsa apreciada per als couscous, però poden igualment ser consumides fregides en la paella amb oli o bullides com les de l'*Erodium cicutarium* L 'Hérit. “ ( Edouard le Floc'h: *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne*, 1983 ).

***Asphodelus tenuifolius* Cavan. [ = *A. fistulosus* var. *tenuifolius* ( Cav. ) Baker ]**

**Liliàcies**

Noms populars diànics: Gamoneta (Ebo ), vareta de Sant Josep ( ),

Gast ( 1968 ) indica que, a Ahaggar, les fulles bullides són consumides després que es tira l'aigua de cocció. Apunta que les llavors són apreciades i consumides en galetes, en bullit o mesclades amb dàtils xacats. Les llavors són recol.lectades bé directament dans les fourmilières, formiguers soit par o per cueillette, collita . Per atenuar la seua olor forta, la farina es mescla a la de d'altres llavors en els bullits. El consum d'aquestes llavors és reputat bo per al cor però la ingestió en excés provocaria greus accidents en l'home. Gattefossé ( 1921 ) ha reportat també un gran nombre d'usos. ( Edouard le Floc'h: *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne*, 1983 ).

***Cakile maritima* Scop.:** Rave de mar

***Capsella bursa-pastoris* ( L. ) Medicus:** Sarronets

***Carthamus tinctorius* L.:** Safor

***Centranthus ruber* ( L. ) D.C.:** Herba de bou, valeriana roja

***Crataegus monogyna* Jacq. :** Espinal, cirerer de pastor, bolquerets, garguller



***Chenopodium album* L.**

*Quenopodiàcies*

Noms populars diànics: Blet blanc ( ), blet (Ebo); ablet ( Alcalà de la Jovada ); pinet ( Benidoleig, )

Dades ecològiques: Subcosmopolita. Herbats nitròfils, vores de camins i de bancals.

Dades etnobotàniques:

Bons per al ganao ( Benidoleig )

***Chenopodium botrys* L.:** Blet, soca roja

***Draba hispanica* Boiss.:** Floretes

***Erodium cicutarium* ( L. ) L'Hérit.**

*Geraniàcies*

“ Selon Choumovitz et Serres ( 1954 ), les feuilles sont consommées frites ou bouillies “ ( Edouard le Floc'h: *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne*, 1983 ).

***Erodium malacoides* ( L. ) L'Hér.**

*Geraniàcies*

A Tànger ( Gattefossé, 1921 ), “ l'espèce est consommée crue en salade “ ( Edouard le Floc'h: *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne*, 1983 ).

***Galium aparine* L.:** Rapa-llengua

***Hyoseris radiata* L.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics:

Dades ecològiques: Herba mediterrània perenne de rabassa llenyosa; tiges floríferes monocéfales; fulles totes basals; involucre obert en estrela a la maduritat. Erms terofítics de les contrades mediterrànies marítimes.

Dades etnobotàniques:

Comestible ( Benissili )

“ L'espèce est considérée comestible “ ( Edouard Le Floc'h; Trotter, 1915 ): *Contribution a une etude ethnobotanique de la flore tunisienne*, 1983 )

***Lactuca tenerrima* ( Pourret ) Beauv.:** Encisamet

***Launaea fragilis* ( Asso ) Pau [= *L. residifolia* auct. ]:** Llicsó de mar

***Lythrum salicaria* L.:** Salicària, flor de braçal

***Medicago sativa* L.:** Herba alfals, alfals

***Onobrychis viciifolia* Scop.[=*O. sativa*; *Hedysarum onobrychis* L. ]:** Pipirigall, trepadella

***Oxalis pes-caprae* L. [= *O. cernua* Thunb.]**

*Oxalidàcies*

Noms populars diànics: Agret, en general a tot el territori; magret ( Oliva )

Altres noms: Flor d'avellana.

Dades ecològiques: Oriünda del Cap de Nova Esperança. Introduïda. Tarongerars, camps i herbassars ruderals i frescals, més o menys humits de les contrades mediterrànies marítimes, on sovint, fa uns escampalls i praderies espectaculars.

Dades etnobotàniques:

Herba per a donar de menjar als animals, mesclà en palla, sobretot als bous ( Bellreguard )

En dejú mata; però si ja han pegat quatre mossos, s'ho mengen sense molèsties ( Pastor d'Adsúbia )

“ Les jeunes feuilles sont réputées comestibles “: Trotter, 1915 ( Edouard le Floc'h: *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne*, 1983 ).

*Plantago lagopus* L.

*Plantago lanceolata* L.. Costelletes o herba de les cinc costelletes, herba de les cinc venes

*Plantago maior* L.: Plantatge

*Primula veris* subsp. *columnae* ( Ten.) Lüdi: Primavera

*Sanguisorba minor* Scop.: Pimpinela, peritinel.la, pepinella

*Scolymus hispanicus* L.

Compostes o asteràcies

Noms populars diànics: cardets, card de moro;

Dades ecològiques: Mediterrània. Composta de flors grogues de la subfamília de les liguliflores, per tant productora de làtex blanc. Sembla un llicsó de terres eixutes, que es defensa, recelós, amb espines, i esdevé card; de fet és l'únic “ card ”, amb els seus germans de gènere ( *Scolymus maculatus* ), amb les flors ligulades; però els fruits no fan vil.là - angelets o uelets - o el fan molt rudimentari. Hemic. bien.;. Vores de camins, guarets, solars i bancals abandonats.

Dades etnobotàniques:

Comestible.

“ en bonne place parmi les espèces appréciées pour leurs tiges et leurs feuilles, est plus particulièrement recherchée pour la nervure de ses feuilles qui va très bien dans le couscous “ (Edouard Le Floc'h; Gobert; 1955 ): *Contribution a une etude ethnobotanique de la flore tunisienne*, 1983 )

“ Els salmantins, diu L'Écluse, es mengen les plantes tendres amb l'arrel, rera rentar-les, tant crues com guisades amb carn. El seu làtex qualla totes les menes de llet; i amb la seua flor adulteren el safrà, tot i que abunde pels voltants. “ ( Font i Quer: *Plantas Medicinales*, 1972 )

“ Els cardets són comestibles i de bon gust; la llet dels cardets no és ni amarga ni metzinosa, i pot emprar-se per a quallar la llet i fer així la típica *quallada*, que abans es venia pels carrers d'Alacant. “ ( Daniel Climent i Carles Martín: *Les Formacions vegetals de la ciutat d'Alacant*, 1990 )

*Silybum marianum* ( L. ) Gaertner [= *Carduus marianum* L.]: Card marià

*Sisymbrium erysimoides* Desf.: Raveníssia

*Sisymbrium irio* L.: Matallums

*Sisymbrium officinale* ( L. ) Scop.: Citró

*Sisymbrium sophia* L.: Sofia

*Stachis officinalis* ( L. ) Trevisan [= *Betonica officinalis* L. ]: Betònica

## *Stellaria media* L.: Morrons

El llistat podria, encara, allargar-se amb unes quantes espècies més, però si bé un dels objectius bàsics, i el més urgent, d'aquesta recerca és enregistrar, amb una exposició el més ordenada i diàfana possible, la totalitat de la flora silvestre alimentària i culinària d'un territori i de la cultura que l'habita i la utilitza amb les seues formes i usos, no oblidem que de poc serviria sinó s'adreça també, com altres publicacions, devers noves recerques multidisciplinars ( farmacològiques, botàniques, antropològiques i bibliogràfiques, especialment ) per tal de contrastar el màxim de dades fiables, confirmar i millorar els usos i evitar possibles perills.

Tal com hi ha un marge terapèutic per a qualsevol medicament o herba remeiera, hi ha també un marge culinari que fa que una planta en unes condicions de recol.lecció, de creixença o de preperació siga un tòxic més o menys marcat i en unes d'altres, un aliment molt nutritiu i sa.

L'ideal fora que totes les herbes pel simple fet de ser silvestres o naturals foren bones, saboroses i sanes, però no és així, ni tan sols les herbes escollides acuradament pels hòmens al llarg dels segles ho són totes, i d'altres desconegudes per la tradició podrien demostrar-se útils per a la cuina rere estudis farmacològics i bromatològics actuals.

### *1.2.-Fruits i llavors silvestres*

#### *Arbutus unedo* L.

##### *Ericàcies*

Noms populars diànics: **Arbocer, arborcer, alborcer, albocer, asborcer, auborcer, borser, bosser**, l'arbre; **arboç, alborç, borç, boç**, el fruit.

Mediterrània. Barrancs i aiguavessants frescs i càlids sobre terres calcàries i millor encara descarbonatades. És ben remarcable el bosc d'arbocers i de fleixeres de les ombries de la vall de la Murta d'Alzira; els del barranc de Borró de Ròtova, de l'ombria de la serra de la Canaleta d'Ador i de dins del Circ de la Safor.

Tres arborcers anyencs: el preciós arborcer del mas Nou de la Serreta d'Alcoi, el del mas de Torre Redona del Polop Alt i el del cim del Maigmó, sens dubte el més ardid i elevat de tot el territori diànic.

Fruits polposos, com una fraula pastosa, dolça i redona, i maduren a començ de la tardor, passant del color groc al taronja, al roig clar i finalment al roig intens i tou, que assenyala el punt perfecte per a degustar-los amb tot el seu sucre i sabor.

“ Més dolç que l'alborç “ diuen a Xàtiva.

#### *Celtis australis* L.

##### *Ulmàcies*

Noms populars diànics: **Llidoner, lledoner**, l'arbre, i, **llidõ, lledó**, el fruit

Mediterrània. De tronc ferm, llis i esvelt de color cendrenc molt agradable i cop brancut, rotund, frondós i ample, el llidoner pot abastar els 25 m d'altària i viure més de mig mil.lenari. Té volença pels terrenys solts i frescs siguen o no calcaris, i poden trobar-lo onsevol de la plana o de la muntanya, captenint-se com un autèntic tot terreny, tant dalt de les carenes de les ribes dels rius i dels barrancs, com també en qualsevol racó dels nostres camps i muntanyes, des de les terres molludes del centre de la vall fins a la mateixa roca viva, enlairat al capdamunt dels cingles o de les penyes, fent, a voltes, curiosos i torturats bonsais naturals.

*Arbres anyencs o remarcables:*

El llidoner de davant de l'ermita de la Consolació de Llutxent.

El llidoner de davant del convent de sant Geroni de Cotalba.

El monumental llidoner de la bassa de la casa de Merlich d'Ador, dalt la vora esquerra del riu Serpis.

Els llidoners dels faldars del castell de L'Orxa.

Els llidoners del castell de Planes.

Els llidoners del santuari de la Verge del Castell d'Agres.

Els fruits de la grandària d'un pèsol, maduren a les acaballes de l'estiu, prenent primer un color groc i després marronenc, com els dàtils.

### ***Chamaerops humilis* L.**

#### *Palmàcies o arecàcies*

Noms populars diànics: **Palma margallonera, palma, palmera, margalló, palmissó, l'arbre; pa de rabosa, dàtils de rabosa, palmissons, els fruits.**

Mediterrània centroccidental. Molt resistent a l'eixutor i al pas del foc, rere el qual rebrosta fàcilment i amb vigoria. Solanes acarassolades, escarnades, no lluny de la mar; sovint enfila els cingles i grimpa per les penyes, en els clavills de les quals trau l'ull i es capté com una ardida rupícola que aconsegueix grandàries respectables, d'un a tres metres, i perfils molt pintorescs.

Els dàtils que maduren a les acaballes de l'estiu són dolços i comestibles encara que asprívols i de poca molla. La part més preada d'aquest singular arbricell és l'anomenat margalló o coreç, que és la medul·la o brot incipient i encara dins la soca i que sol arrancar-se a primers de febrer o per sant Blai i oferir-se en els mercats i porrats populars. Mesclat amb mel és una pura delícia.

### ***Cistus albidus* L.**

#### *Cistàcies*

Noms populars diànics: **Estepa o estepa, estepa o estepa blanca.** Aixaral i esteperal com a sinònims de matollar o conjunt de xares o esteperes i d'altres matolls.

Dades ecològiques: Mediterrània central i occidental. Matollars secs, vessants de solana i d'ombria, carenes altes.

Les cabres no toquen les fulles de l'estepa però es mengen el seu gra - les càpsules florals ja granades - i les del matagall amb molt de gust ( Beneixama )

Les llavoretetes, que són més menudes que un pensament, són comestibles i molt abel·lidores, com les pipes, si les proves no pares ( Castells de la Serrella )

### ***Crataegus monogyna* Jacq.**

#### *Rosàcies*

Noms populars diànics: **Espinal, cirerer de pastor, bolquerets, bolquerets del Nostre Senyor, bolquerets de la Mare de Déu, robeta, robeta de la Mare de Déu, garguller, cirereta de Laguar, tapa-culs,** a l'arbre, i, cirereta de pastor, al fruit.

Paleotemperada. El trobem des de les altes i antigues ribes de la marjal fins als peus de les cingleres i cimeres més altes com a Mariola, Aitana, Xortà, Serrella, Safor, Benicadell, etc.

Fruits rojos mengívols com pometes xicotetes, però un poc farinosos i maduren a les darreries de l'estiu.

*Cytinus hypocistis* (L.) L. subsp. *hypocistis*

*Cytinus hypocistis* subsp. *clussi* Nyman [= *Cytinus ruber* subsp. *kermesianus* (Guss) Wettst.]

Raflesàcies.

Noms populars diànics: **Margalida d'estepa**.

Mediterrània. Aixarals, sobre tot d'estepa blanca i de matagall.

Fruits o mamelletes d'un agradívol amarg-dolç, que dóna a l'aigua que es beu després un tast ensucrat inoblidable.

*Fragaria vesca* L.

Rosàcies

Noms populars diànics: **Fraulà silvestre**

Eurosiberiana. Ombries boscoses i fresques; rara de trobar al nostre territori.

*Myrtus communis* L.

Mirtàcies

Noms populars diànics: **Murta, murtera, murtolera**, la mata; **murtó, múrtol**, el fruit.

Mediterrània. Matollars frescs i boscuries perennes, ombries fresques, volts d'alguna font ombrienca, barrancs amb alguna font al capdamunt. Fenomenal el murterar dels veïnatsges i de davall de la font del monestir de la Murta d'Alzira. També vorem bones murteres a les ombries de la Muntanya de l'Elca d'Oliva o de la lloma de Peapa de Vilallonga, sobretot als volts de la font de l'Om i la de la Garrofera. O als barrancs de Borró o de la Falzia de Ròtova, o als barrancs del Collado o de la font de Ferri de Montitxelvo o el veí barranc de la Font d'Aielo de Rugat.

Els murtons tenen un tast balsàmic, i poden ser color blau-fosc o blanc.

*Nymphaea alba* L.

Nimfeàcies

Noms populars diànics: **Carabassera de séquia**, la mata; **lliri d'aigua**, la flor; i **carabasseta de séquia, figa de vall, panet de séquia**, el fruit.

Eurasiàtica. Estanys i sequials de la marjal amb aigües netes i tranquil·les.

Els fruits maduren al final de l'estiu, i es mengen acabats de traure de l'aigua.

*Opuntia ficus-barbarica* A. Berger

Cactàcies

Noms populars diànics: **Figuera de pala, palera**, la planta, i, **figa de pala**, el fruit.

Neotropical. Vora ermites i castells, masos i corrals, sobres vells màrgens de pedra seca fent de tanca inexpugnable.

Figues saboroses i sucoses, a pesar de la plètora de pinyolets, i rere la delicada operació de pelar-les que alguns camperols dominen a la perfecció; hi ha qui en fa un aixarop.

*Pinus pinea* L.

Pinaceae

Noms populars diànics: **Pi ver, pinyer o donzell**, l'arbre; i **pinyó o pinyonet**, la llavor.

Mediterrània oriental. Introduït d'antic a terra nostra.

Molt cultivat des d'antic a la serra de Biar i a molts masos i rodals per a aprofitar els seus pinyons o llavors; aquests s'arreglen a finals de l'estiu per menjar-se directament o com a adiment culinari selecte per a fer els exitants figatells, les populars pilotes d'olla, les nodridores mandonguilles i, molts plats, guisat típic i no poc dolços, com l'aladroquet al forn amb alls tendres i pebre roig, pebreres o calamars farcits aromats amb pebrella, bonítol al forn amb creïlles, pebre roig i pinyons, filets de pobre amb salsa de fetge, arròs al forn amb tonyina negra i tomaca, coquetes o coques de pinyonets amb confitat i sucre, i multitud de dolços.

*Figatells:*

Fetge i magre.

Pinyonets i juliverd.

Tot cobert per la mantellina ( Bellreguard ) o randa ( Quatretonda ) de porc.

*Bossa* o guisaet de bosses de polp de cama curta farcides ( Plat típic i exclusiu del poble pescador de Miramar ):

Netejar i farcir les bosses amb magre de porc, cames de polp trossegades, arròs, pinyonets, canella, pebre roig i julivert, tot ben untat amb uns ralls d'oli d'oliva.

Guisar les bosses farcides amb trossets de queraïlla, penca, ceba, fesols del pinet, safrà i una fulla de lloret.

*Mandonguilles de “ baejo “ amb pinyonets:*

“ Baejo “ remullat i escorregut.

Queraïlles.

Pinyonets.

Ceba.

Julivert.

Pebre roig ( Bellreguard )

*Mandonguilles de magre amb pinyonets:*

S'usen per a ornar i arrodonir la paella d'arròs, i per a fer deliciosos i nodridors guisats.

Carn de magre picà.

Pinyonets.

Julivert.

Canella.

I una molleta de pa per a que paren més llacorosetes ( esponjaetes )

Es pasta tot ben barrejat, es fan a pilotetes i es frigen. ( Bellreguard )

*Guisat de mandonguilles de magre amb pinyonets:*

Mandonguilles.

Cebeta.

Cebeta.

Carlota.

Queraïlla, si es vol fer més plat.

Aromar amb una fulla de llorer i uns ramets de timonet. ( Bellreguard )

*Calamars farcits amb picaeta de mandonguilles de magre amb pinyonets:*

La boca de les bosses dels calamars es cus o es tanca amb un furgadent ( Bellreguard )

*Pinus pinaster* Aiton [= *Pinus maritima* auct.].

Noms populars diànics: **pi marítim**, **rodено o ver**, l'arbre, i, **pinyonet**, la llavoreta.

Mediterrània occidental.

Poden menjar-se els pinyonets tot i ser molt menuts.

*Prunus spinosa* L.

Rosàcies

Noms populars diànics: **Aranyoner**, l'arbret; i, **aranyó** el fruit o pruna silvestre.

Eurasiàtica. Ombries altes amb el roser silvestre i l'espinal.

Els fruits o prunes d'un fosquíssim color blau són mengívols però paren massa agrencs; el seu ús preferent és per a preparar un licor estimulant i estomacal.

*Aiguardent de fruits d'aranyoner:*

1 plat de fruits d'aranyoner.

7 o 8 grans de café.

1 rameta de canella.

1 litre d'aiguardent.

Posar en una botella durant 3 mesos, agitar cada 20 dies.

*Quercus ilex* L. subsp. **rotundifolia** (Lam.) Schwartz ex T. Morais [= *Q. rotundifolia* Lam.; *Q. ilex* subsp. **ballota** (Desf.) Sampaio; *Q. ballota* Desf. ]

Fagàcies

Noms populars diànics: **Carrasca**, **carrasquera**, **carrascolla**, **bellotera**, l'arbre; i, **bellota**, aglà, el fruit.

Mediterrània occidental, la més eixuta. És l'arbre principal dels nostres boscos.

El fruit o aglà o bellota és sovint dolça i mengívola en cru; hi ha qui en fa una orxata.

*Rubus ulmifolius* Schott.

Rosàcies

Noms populars diànics: **Esbarzer** o **asbarzer**, **albarzer**, **ambrazer**, **albardissa**, **arnet**, i el fruit, **móra d'esbarzer** o, simplement, **móra**.

Euroasiàtica. Vores altes de rius i de barrancs, orles de boscs, herbassars humids.

Els fruits o móres són molt preats, a tot el territori, com a fruita silvestre de darreries d'estiu; inclús hi ha qui en confita.

*Sorbus domestica* L.

Rosàcies

Noms populars diànics: **Servera**, a l'arbre; i **serve**s, els fruits.

Eurosiberiana meridional. Cultivada pels volts dels masos i en bancals de secà.

Les serves es mengen, ja assaonades i passades, com a fruita astringent. Com més verdes més aspres i més astringents.

També cal comptar amb les serves silvestres del:

***Sorbus aria* (L.)Crantz**

Noms populars diànics: **Moixera**

Paleotemperada. Ombries altes formant part del bosc caducifoli de fleixeres, aurons i pomeles.

***Sorbus torminalis* (L.)Crantz**

Noms populars diànics: moixera.

Paleotemperada.

*Altres fruits silvestres aprofitables:*

***Amelanchier ovalis* Medicus**

Rosàcies

Noms populars diànics: **Pomera borda, pomerola, corner**

Mediterrània nord. Ombries tramuntanals altes fent d'estrat arbustiu del bosc caducifoli de fleixeres, gal.lers i aurons; sovint aquest bell arbricell es fa una ardida rupícola com dalt del Pouet de la roca del Montcabrer.

***Rosa canina* L.**

Rosàcies

Noms populars diànics: **Roser bord**

Holàrtica. Orla espinosa dels boscs junt a l'espinal, l'aranyoner i l'esbarzer.

***Taxus baccata* L.**

Taxàcies

Noms populars diànics: **Teix, “ varita de oro “**

Eurosiberiana. Arbre dioic, fort i fosc, dur i durador, amant de la neu i de la boira, que sol ocupar els obacs tramuntanals més gelats i recòndits o enfilar-se per les ombriues i escarpades cingleres aferrat als badalls i carcalls de la roca; sovint solitari, a voltes s'agrupa i fa petits bosquetons molt ben aliat a l'auró i la fleixera. A la serra de la Safor en la cara tramuntanal del Circ, creixen una dotzena de teixos esparsos, el més gran, una fembra solitària arraconada davall l'arrimall més ombriu del Circ, se li calcula una edat que ultrapassa el mig mil.lenari. Vorem alguns teixos en els recingles de la Canal de la Serrella i en l'ombria més alta de la Xortà, on troben la font dels Teixos; més en vorem a Aitana, en el runar dels Teixos, en el Cantalar, en els obacs de la Moleta, en Forata, davall del Bardalet i als peus del Pas de la Rabosa. A Mariola al barranc de la Teixera, fins on fa molt pocs anys creixia el bosc de teixos més meridional d'Europa. Un cas remarcable són els preciosos teixos del Carrascar de la font Roja, que sumaran vora el centenar, amb el mil.lenari teix del mas de Tetuan. Teixos també a Bèrnia en la sopalma de la cinglera tramuntanal més ombrienca i alta, enmig dels runars i davall del recingle del penyal de l'Orenga.



Fruits mengívols amb la precaució de no engolir els seus verinosos pinyols; maduren al pic i a les darrerries de l'estiu i tenen la textura i el sabor del caqui madur i el color roig intens de la lluna naixent.

*Ulmus minor* Miller

Noms populars diànics: **Olm, orm, om**

Eurasiàtica. Vores humides de barrancs i rius, normalment dalt de les ribes del gran caixer, volts de fonts.

L'om anyenc de la plaça de Fageca, de Billeneta, de Planes, etc.

L'om de l'alqueria de l'Olivero dels marenys de Rafalcaid.

L'om de la font del mas dels Arbres de Mariola

Formant belles i esponeroses arbredes i boscatges com als entorns de la benïda Font Roja del Carrascar d'Alcoi o als banys de Benimarfull convivint amb els elegants plataners d'ombra i altres vetusts i nobles arbres, o en el barranc i les fonts dels pobles de Benifallim, Penàguila o Alcoleja, o en el barranc del Condoig de la Criola, el de la Font de Gaianes o el del Racó Vedat del castell d'Agres.

1.3.-Flors

Poden entrar en el conjunt de fulles i hortalisses d'una ensalada els pètals de les flors de les següents espècies:

*Borago officinalis* L.

Borraja, borratxa, pa-i-peixet

*Calendula arvensis* L.

*Calendula officinalis* L.

Pet de flare

*Cichoryum intybus* L.

Cama-roja

*Primula veris* subsp. *columnae* (Ten.) Lüdi

Primavera

*Viola odorata* L.

Viola, violeta

*Salvia blancoana* Webb & Heldr. subsp. *mariolensis* Figuerola

Sàlvia

1.4.-Espàrrecs i brots tendres

*Asparagus acutifolius* L.

Liliàcies

Noms populars diànics: **Asparraguera, asparreguera, aspareguera.**

Mediterrània. Boscúries i matollars perennes, màrgens frescals i ombrius.

Els turions o espàrrecs es fan servir per a confeccionar delicioses i saboroses truites. Àdhuc actualment hi ha encara veritables entusiastes dels espàrrecs.

***Asparagus horridus* L. fil. [ = *A. stipularis* Forskal ]**

Es fa més freqüent en territoris amb un ombroclima semiàrid i eixut, especialment sobre sòls degradats amb terra fonda.

*Altres espàrrecs aprofitables o a considerar:*

***Bryonia cretica* L. subsp. *dioica* (Jacq.) Tutin**

Tuca

***Orobanche* sp.**

Flare

***Tamus communis* L.**

Maimó

*Brots o ulls tendres:*

***Rubus ulmifolius* Schott.**

Esbarzer, albarzer.

Els llauradors pelen i es mengen els ulls o brots tendres de l'esbarzer com una sort d'espàrrecs:

Ulls d'ambrazer pelats per a menjar com espàrrecs ( Beniarjó )

Ulls d'albarzer per a menjar tendres ( Alfafara )

Ulls d'albarzer pelats per a menjar ( Penàguila, Pedreguer, )

Els ullets de l'albarzer són bons de menjar, en guerra en colliem ( Benirrama )

L'ullet de l'albarzer també és bo de menjar ( Benimarfull )

Els ullets trencats d'ambarzer per a menjar com els de la vinya ( Llutxent )

Cóps ( fillols o ulls ) d'ambarzer, quan es talla la mata i broten, pelats es mengen com un espàrec ( Albaida )

***Crataegus monogyna* Jacq.**

Espinal

Brots i fulles tendres comestibles pel seu alt contingut en sucre ( Quatretonda )

Ens menjàvem els brotets i les fulletes tendres ( Alfauir )

***Ulmus minor* Miller**

Olm, orm, om

***Vitis vinifera* L.**

Vinya, parra, cep, la mata; raïm, els fruits; xinglot, el penjoll de fruits; vinyal, el col·lectiu.

Els ulls trencats de la vinya per a menjar són divins ( Llutxent )

### 1.5.-Arrels

#### *Campanula rapunculus L.*

*Campanulàcies*

Noms populars diànics: **Repunxons, sogres-i-nores**

#### *Daucus carota L.*

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **Pastenaga, carlota borda, safanòria borda**

#### *Cichoryum intybus L.*

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Cama-roja**

#### *Echinophora spinosa L.*

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **Carlota marina.**

#### *Eryngium campestre L.*

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **Panical, card panical, parnical, pernicar, perical, perneçal o quirical, panicard.**

#### *Eryngium maritimum L.*

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **Panical marí**

***Oenothera biennis L.***: Onagre, vi de salvatgina; evening star. Oenotheràcies. Originària d'Amèrica del Nord, importada a Europa, Padua, en 1619 des de Virgínia. Es veu pletòrica de flors primaverals i a grans colònies, als prats ruderals del bancals perduts dels marenys d'Oliva i voltants del Pla d'arròs de Pego.

L'arrel carnuda i rojal, d'olor a vi i tast agradable ha estat de vegades consumida com les del salsifi.

#### ***Scirpus holoschoenus subsp.holoschoenus L. [= H. vulgaris Link ]***

*Ciperàcies*

Noms populars diànics: **junc, jonc**; i les comunitats, joncars o juncars

Paleotemperada. Pastures humides. Mata d'una altària de més d'un metre normalment, amb una inflorescència amb nombres cabeçoles o glomèruls esfèrics de més o menys 1 cm de diàmetre i pedunculades.

Encara que no és ni arrel ni rizoma, incloem ací, com a menja de xiquets i d'excursionistes, el cor tendre i blanc de la base o peu de les tiges a prop de les arrels, que es trau estirant amb delicadesa i ferma.

#### ***Scorzonera hispanica L.***

*Compostes o asteràcies*

Noms populars: **Escurçonera, herba escurçonera; farinetes**

L'arrel té com a substància de reserva, inulina.

***Typha angustifolia L.***

*Tifàcies*

Holàrtica. Fulles estretes, de ½ a 1cm, de color verd clar; inflorescència masculina separada de la femenina.

***Typha latifolia L.***

*Subcosmopolita.*

Noms populars diànics: Bova o bova d'embovar cadires o, simplement, de cadires, bova de puros; boga ( Planes, Penàguila, Tibi, Tàrbena, )

Edouard Le Floc'h en la seua *Contribution a une etude ethnobotanique de la flore tunisienne* ens reporta nombrosos usos alimentaris sobre la bova:

Le pied des tiges est mangé cru ( Gast, 1968 )

Les fleurs mâles et femelles sont consommées avant leur épanouissement.

Les feuilles, les parties basales et souterraines sont également récoltées.

Les vieilles racines, broyées, écorcées, débarrassées des fibres trop dures, mises à secher, sont reduites en farine que l'on consomme après l'avoir humectée ou préparée en bouillie ou en galettes.

***Tragopogon porrifolius L.***

*Compostes o asteràcies*

Noms populars: **Barba cabruna o de cabra**

Rel dolça. Crua o fregida.

*1.6.-Tubercles*

***Asphodelus ramosus L.***

*Liliàcies*

Noms populars diànics: **Gamó, porrassa**

Més que per a l'alimentació humana s'ha gastat per a l'alimentació dels porcs, després d'arrancar-los i secar-los a les darreries de l'estiu, per tal d'acabar d'engordir-los de cara la matança de l'hivern.

***Bunium bulbocastanum L.***

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: Sorelló ( Castells de la Serrella ), serelló ( Famorca, Fageca, )

Altres noms: Castanyola

Dades ecològiques: Hi ha la *ssp. bulbocastanum*. Holàrtica: Europa occidental i Mediterrània Est i Central. Es cria als erms pedregosos, herbats subnitròfils, bancals, rostolls, llocs abandonats, de contrades mediterrànies, principalment marítimes. Alacant i València. Planta vivaç, geòfit bulbós, que guarda les reserves en una arrel tuberificada o tubercle subglobós, arredonit, negrellós per fora i blanc per dins, d'1-4cm de diàmetre; herba erecta, ramificada, glabra, s'alça normalment un o dos pams de terra, de 2 a 10 dm, de tija angulosa i solcada de fulles poc nombroses, les inferiors llargament triangulars, 2-3 pinnasectes, dividides en lacínies oblongo-liniars, les superiors més enudes i subsèssils; floreix amb pètals blancs emarginats d'abril a juny. Umbel.la de 3 a 20 radis i (1)4-10 bràctees i (1)4 -10 bractèoles, fruit, com tot el gènere, acabat en un estilopodi més o menys xafat i contret en els estils, d'un sol cotilèdon.

La *Ssp. macuca* ( Boiss. ) O. Bolòs et J. Vigo [= *B. alpinum* Waldst. Et Kit. *Ssp. macuca* ( Boiss. ) P. W. Ball ]. Mediterrània occidental i central. Amb val.lècules amb 3(1) vites oliíferes; pedicels poc papil.losos; de vegades umbel.les amb més poques bràctees i amb més pocs radis. Erms i terres cultivades, principalment en contrades austromediterrànies. De 100-300m. Descrita només com una raresa a les Illes de Mallorca i Cabrera: - var. *balearicum* ( Senn. ) O. de Bolòs et J. Vigo; i citada també a l'Alt Palància, La Safor ( Pau ) i l'Alcoià ( Càmara Niño ), i que nosaltres hem cregut trobar a Fageca a més de 700m. Pau va descriure de la serra Mariola un *Bulbocastanum linnaei* var. *valentinum*.

Dades etnobotàniques:

La tuberositat radical conté gran quantitat de fècula i una mica de sucre de canya amb un sabor que recorda el de la castanya i el de l'avellana, i ha estat utilitzada com astringent i fins va arribar a cultivar-se com a comestible. Es menja de xicons, de pastors i de porcs.

El sorelló ix pel febre i març i fa la flor blanca i la llavor negra. Es menja la cabota de baix terra ( Castells de la Serrella )

El serelló fa l'arrel fonda i al cadavall fa una credilleta que és bona de menjar. De xicons anàvem a buscar-ne ( Famorca )

Anem a buscar serellons ! Després de la guerra quan n'hi havia fam, era una cosa molt buscada com aliment. Quan la planta està florida és un menjar com una castanya, però quan està granà para aspra i insípida. El serelló vol sòls àrids, de pedra i terra, els porcs la llauren buscant-la ( Fageca )

***Helianthus tuberosus* L.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Pataca**

***Orchis* sp.**

*Orquidiàcies*

Orquídiies

1.7.-*Bulbs*

***Allium ampeloprasum* L.**

***Allium roseum* L.**

*Liliàcies*

Noms populars diànics: **All porrit**

Alls porrits bullidets en oli i llima.

Altres bulbs aprofitables:

***Muscaris comosum* ( L. ) Miller**

*Liliàcies*

Noms populars diànics: **Flarets, morets**

1.8.-*Rabasses o rizomes*

***Nymphaea alba* L.**

*Nimfeàcies*

Noms populars diànics: **Carabassera de sèquia**

***Arundo donax* L.**

*Gramínies o poàcies*

Noms populars diànics: **Canya**

***Typha angustifolia* L.**

***Typha latifolia* L.**

*Tifàcies*

Noms populars diànics: **Bova, bova d'embovar, bova de cadires, bova de puros, boga**

## **2.- Plantes condimentàries**

Són les plantes que solen afegir-se als aliments i menjars per tal de reforçar o millorar el seu sabor, fent-los més abellidors i digeribles.

Les més utilitzades i estimades són:

***Foeniculum vulgare* subsp. *piperitum* (Ucria) Coutinho**

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **fenoll , fenollera**

Mediterrània. Herbats nitròfils, vores de camins i de carreteres, camps deixats.

Uns brinets o ullets de fenoll per a aromar els guisats.

Quatre vells menjars tradicionals especialment bons aromats amb la fulla tendra de fenoll: Les gambetes de séquia amb fenoll, l'abaejo desalat amb fenoll, les faves bullides amb fenoll, i els caragols bullits o " caragolà " amb fenoll. També cal recordar les farinetes ( de farina de dacsà ) de caldo d'olla amb fenoll.

Llavorettes per a aromar les coques dolces o de mida, els panbenets de sant Antoni, els bollets de dacsà i els rotllos de farina de dacsà; i per enfortir el sabor de les figues seques, quan es posen a guardar en gerres, escampant algunes llavorettes amb uns grapaets de farina entre les ben posades tongades de figues.

Tronquets, rametes florides i fulletes per a adobar les olives salaes.

Alls blancs adobats en vinagre, pebrella, timonet i fenoll ( Cocentina )

***Laurus nobilis* L.**

*Lauràcies*

Noms populars diànics: **Llorer, lloret.**

Dades ecològiques: Mediterrània. Se'n veu algun peu silvestre branquejant entre les cingleres frescals i altes, com al circ de la Safor o al barranc Fondo de Simat; es cultiva amb veritable passió a tot el territori.

La fulla de llorer sempre present en la nostra cuina i tan estimada i discretament utilitzada per totes les esforçades i endreçades mestresses de casa.

***Mentha sativa* L. [= *M.x verticillata* L.; *M. aquatica* x *arvensis* ]**

***Mentha spicata* L. [= *M. viridis* L.; *M. crispata* Schraber ]**

*Labiades i lamiàcies*

Noms populars diànics: **Herba-sana vera, albarsana, albassana**

Origen desconegut. Sovint cultivada a les vores i cantons dels camps de regadiu, i a voltes escapada pels veïnatsges.

L'herba-sana és l'herba preferida per a aromar les delicioses i nodridores faves sacsacs, les farinetes de caldo d'olla, l'arròs caldoset en cigrons o els caragols, entre altres plats i guisats, viandes i menges.

*Faves sacsacs:*

Primer es posa a sofregir el companatge, - costelletes de porc o uns trossets de llangonisseta tallats a la redona -, en una cassola de test, i quan està quasi sofregit del tot es tira una miqueta de cebeta i es remeneja tot, i quan ja està frigideta o rossejaeta la ceba, es tiren les faves tendres pelaes amb l'herba-sana estrossejaeta; i sacsac sovintet per a que es coguen les faves i no s'agarren a la cassola; hi ha qui afig una miqueta d'aigua si les faves estan un poc massa madures o dures per a que s'acaben de coure; i hi ha qui li plau sentir el tast cru de les faves. Quan està tot cuit hi ha qui deixa caure un ou.

A primeries de la temporà, se solen cuinar també les tendrívoles cotes, partides com els fesols de trencar, i en companyia de les faves tendres soltes més granades.

*Farinetes de caldo d'olla amb herba-sana*

Primer es torra la farina al forn. En acabant es dissol la farina en caldo gelat per a que no s'empilote; mentrestant l'altre caldo està al foc i quan bull s'afig la farina dissolta en l'altre caldo i l'herba-sana estrossejada; i a foc lent girar i regirar fins que s'acabe de coure ( Bellreguard )

“ Guisao “ de cigrons, queraïlles i costelletes de porc amb herba-sana ( Adsúbia )

Unes fulletes d'herbassana per a l'arròs caldoset en cigrons, i per als caragols ( Alcoleja )

Una poqueta d'albassana per al potatge de cigrons i bleada i també per als caragols (Tibi )

*Ocimum basilicum L.*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: Alfàbega, amfàbega; alfàbiga, amfàbiga; alfàbrega, alfàbriga.

“ Les mestresses - ens reporta Bernat Capó al seu amable Costumari - que coneixen les seues propietats l'empren en diferents guisats, salses i sobretot per millorar el sabor de les pastes i de la carn a la brasa. Per a aquelles que desconeguen com i de quina manera poden utilitzar les fulles d'alfàbega els diré el que jo he vist i provat. Si es tracta de carn rostida la cosa es ben senzilla, quan siga a mig rostir li poseu per damunt unes fulles procurant que no es cremen del tot, deixaran un tast força agradable que us farà repetir la prova. Per a la pasta - macarrons, espaguettis - caldrà picar les fulles amb pinyonets i junt a la tomaca ho escampareu per sobre, donarà nous al·licients a la menja. Es pot fer també una salsa amb els ingredients que vulgau, però tenint sempre com a base la fulla de l'alfàbega picada i us aprofitarà per a tota una gran varietat de menjars.”

*Origanum virens Hoffmanns & Link*

*Origanum vulgare L.*

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Orenga**

Per a adobar l'embotit, especialment, les botifarres de ceba; un pessiguet d'orenga per a posar en la sang-en-ceba i altres guisats, o per a adobar les lletilles.

***Thymus vulgaris* L. subsp. *vulgaris***

***Thymus vulgaris* subsp. *aestivus* ( Reuter & Willk. ) A. & O. Bolòs**

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Timó, timonet, farigola, frigola, frígola, fríula.**

El timonet és molt volgut per a posar en els guisats i rostits, i en les olives verdes en salmorra, sobretot, les senceres o de tot l'any. La varietat rupícola, dita de sant Joan, d'olor com de pebrella i orenga, és la preferida.

*Sopa d'all i timó de sant Joan*

Sofregir en oli d'oliva, un o dos grans d'all pelats i sencers, fins rossejar; afegir una miconca d'aigua i, després, un feixet de timó de sant Joan, una fulla de llorer i julivert, calfar durant dos o tres minuts, i deixar caure unes llenques de pa torrat o fregit. Servir ben calentet ( Castells de la Serrella ).

***Thymus piperella* L.**

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Pebrella, pebrinella, timó bord.**

És la millor herba per a adobar les olives verdes salaes, sobretot les xacaes, com també per a aromar alguns guisats i plats, les ensalaes i les coques de tomaca al forn.

*Gaspatxo de pebrella :*

Carn de conill i de pollastre.

Sofregit de ceba i tomaqueta.

Garba d'alls.

Garbeta de pebrella, de timonet i de julivert que es courà amb la carn ( Castelló de les Gerres )

*Conill al forn amb pebrella ( La Font d'En Carròs ):*

Es posa la pebrella damunt a últim hora.

***Rosmarinus officinalis* L.**

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Romer**

Uns brotets de romer per als guisats de carn; unes rametes de romer per damunt quan es fa una paella. Rametes de romer i timó per a les espatletes de corder al forn.

***Satureja obovata* Lag. subsp. *obovata***

***Satureja intricata* Lange**

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Sejolina, sejolia, sajolida, sajoliva, serjoliva, gerovina, herba d'olives.**

Per a aromar guisats i olives verdes en salmorra.

Altres herbes aromàtiques utilitzades ocasionalment:



***Menta arvensis* L.**

Menta comuna

***Salvia blancoana* Webb & Heldr subsp. *mariolensis* Figuerola**

Sàlvia

S'han d'esmentar, si més no, per l'estima que li serveix una part de la població, els fruits de dues varietats de pebreres, pebres, pebrots o pimentons: les nyores i els vitets, altrament dits als nostres pobles i vilatges: ditets, vironets, vissolets, coralets, cornets quarnets, xitxons, fissions o vectorinos.

Amplament cultivats i cuinats a tot el territori i la resta del País en totes les seues varietats i formes de consum, des de crus i torrats als cent usos com a condiment o acompanyament: Pebreres farcides. Borra o borreta. Pericana. Espencat, escalivà o esgarrat. Les anguiles en vitets de Xeraco. Les gambes amb bledes...

La Vectorinà. Coure en caçoleta de test:

Sepionet

Allets trossejats

Vectorinos secs ( Oliva )

**3.- Plantes aperitives**

Són les plantes, més o menys amargoses, que begudes o menjades abans dels menjars desperten o obrin la gana de menjar i, d'escreix, faciliten la digestió. Unes es beuen en tisanes uns moments abans de seure a taula i les altres es mengen adobades, abans i durant les menjades.

Begudes en tisana uns minuts abans de menjar:

***Centaureum quadrifolium* ( L. ) G. López & Jarvis subsp. *linariifolium* ( Lam.)**

G. López

Gencianàcies

Noms populars diànics: **Santaula, sant paula, pericó roig.**

***Centaurea aspera* L. subsp. *aspera***

Compostes o asteràcies

Noms populars diànics: **Bracera**

***Artemisia arborescens* L.**

Compostes o asteràcies

Noms populars diànics: **Donzell**

***Ajuga chamaepitys* Schreber**

Labiades o lamiàcies

Noms populars diànics: **Iva, herbeta amarga**

Adobades i menjades en començar els àpats:

***Olea europaea L. var. europaea***

**Oleàcies**

Noms populars diànics: Olivera, i **oliva** per al fruit

***El món de les olives salades o en aigua-sal***

L'oliva en salmorra ha sigut, sens dubte, l'aperitiu popular tradicional per excel·lència del País, tan senceres com xafaes o xacaes, tallaes i marcides, adobades en pebrella, timó, sajolida o fenoll.

Una de les pitjors calamitats culinàries i nutricionals, amb no poques repercussions en la salut individual i col·lectiva, és, a banda de la catastròfica desaparició del pa de casa, del pa, mollut i crostut, pastat i cuit al forn de casa o del poble, la desaparició de la taula del plat d'olives amargues, que mai ha faltat, des de fa mil·lennis en aquestes terres banyades per *la mar nostra*, ni en la taula luxosa ni en la humil, encetant i tonificant amb la seua crua i divina amarguesa tots els àpats, i compensant i depurant els excessos i les manques.

“ Quin és el fruit del llorer ? En què l'utilitze ? Ni el menges ni el beus ni hi vages a untar-te. Per contra, l'olivera és el mos de l'humil que morca anomenen, i altre l'oli i altre l'oliva en salmorra, de la qual fins Teseu en va beure.

Calímac. Iambe IV / Fragment 194

“ Tota la mediterrània, l'escultura, les palmeres, els abaloris d'or, els herois barbats, el vi, les idees, els vaixells, la resplendor de la lluna, les gorgones alades, els hòmens de bronze, els filòsofs, *tot açò pareix emergir del sabor amarg, picant de les olives negres entre les dents*. Un sabor més antic que el de la carn, que el vi. Un tast tan arcaic com el de l'aigua freda.

Lawrence Durrell. El violoncel de Pròsper.

*Oliva speciosa*, oliva adobada, és un dels apel·latius de la Verge Maria, que trobem en alguns precs i retaules de manisetes del País, com al museu de L'Almodí de Xàtiva.

Les olives verdes per a fer ganes de menjar adobades amb pebrella, sal i llima ( Barx ). Manoll d'ullastre per a posar damunt de les tomaques i pebreres i les olives verdes en salmorra, i mantindre-les davall de l'aigua ( Castells de la Serrella ). Tal com a Biar, amb el mateix propòsit, posen uns branquillons de carrasca.

***Tipus d'oliva per a abobar:***

1. VERDES, encara no madures, no han tret el negre, collides a primers d'octubre ( Benirrama ):

- Partides:

a.- Xafaes o xacaes. Un sol colp per a cada oliva sense arribar a asclar el pinyol, amb una massa de fusta o un cantal o pedrot llis sobre una taula o taulell.

b.- Tallaes. Es fan dos o tres talls en la polpa de l'oliva de dalt a baix.

- Senceres.

Adobar amb brotets de pebrella, romer, tronxos tendres de fenoll ( Benirrama )

2.- MORATXADES ( Benirrama ), moragaes ( Agres ), que comencen o a mig madurar, una galta verda i l'altra roja.

3.- NEGRES, madures, senceres, o a l'any, que solen ser sovint les del cuquello.

Adobar amb timonet, pebrella, fenoll, ascorfa de llima ( Benirrama )

Quan collim les olives les posem senceres totes en aigua, i a la Lluna Nova d'abril es trauen i es salen i s'adoben amb llima, llorer i sal; hi ha gent que li afig uns grans de pebre. Io pose una garrafa de setze litres i un quilo de sal amb tres o quatre llimes i dos rametes de llorer. A la Lluna Nova d'abril no se li faran mai sabateres ( blanetes, negres i de mal olor i sabor ) ni morenes encara que les tinga damunt del plat una setmana ( Famorca )

Les molt madures ( i les caigudes a terra ) es posen a secar al sol en canyissos com les panses i després es poden conservar a remulla dins d'un gerrotet d'oli d'oliva; o en sal seca.

*Etapas de l'elaboració:*

1.- Collita i transport. Millor si porten peçó. És molt important evitar colps tant en la collita com en el transport.

3.- Rentar les olives a casa amb aigua per a llevar la pols, les busquetes i restes de ramulla.

4.- Llevar l'amargor o endolcir les olives. En realitat es tracta d'eliminar només una part de l'amargor per mitjà de posar-les a remulla en un llibrell, gerró o altre veixell de fang vidriat, durant uns dies, que poden ser deu, canviant l'aigua una o dos voltes per dia, i anar provant fins trobar l'amargor desitjada.

Fer ús sempre d'aigua de font, mai d'aixeta. Sobretot per a la salmorra és imprescindible.

*Herbes per a adobar olives:*

Benirrama: sejolina, pebrella, rodanxes de llima i canutets de fenoll.

Beniaia: pebrella per a les olives xafaes; trossets de tronxo de fenoll, fulles de llorer i trossos de llima per a les olives senceres; i timó per a les negres. Hi ha qui posa alls picats o xafats.

Biar: timó per a les senceres o a l'any, que sovint són les del cuquillo, i pebrinella i sejolia per les trencaes o xafaes.

Beneixama: timó per a les olives senceres o del cuquillo, i pebrenella i sejolia per a les xacaes. Abans, a voltes, es posava sàlvia en les olives salaes.

*Olives senceres o a l'any:*

Gerrot o gerra d'olives. Aigua, sal i timó. Es tiren les olives. A l'any es destapa i a menjar. A la part de dalt se li posa una branqueta de carrasca al final per a mantindre les olives afonaes i per a endurir-les i que no es facen blanetes. Després de posar la sal i les herbes no tocar mai el contingut del gerrot amb les mans ni amb res perquè es faran amargues les olives ( Biar ). El gerrot es tapa amb un plat o un tap gran de suro; i les olives no es trauen mai amb les mans sinó amb un culleró de fusta, no de metal.

*Olives trencaes o xafaes:*

Es posen les olives a remulla i es canvia l'aigua 5 o 6 voltes i es tasta. Quan estiguen bones es posen en la gerra amb la pebrinella i la sejolia, i les rametes de carrasca per al

final ( Biar ). En altres llocs per a impedir que les olives suren o puguen, es posa dalt rametes d'ullastre o canyes verdes tallades a la mida, que s'entrecreuen dins el gerrot.

“ Caldo “ d'olives negretes adobades per a que remuguen l'empatxà les cabres ( Tollos )  
Hi ha les dites populars recomanant l'ús moderat de les olives:

*Menjar olives, fa son.*

*Menjar olives per sopar fan somniar.*

*Olives poques i bones.*

*No begues aigua de bassa,*

*ni d'olives en menges massa.*

***Sedum sediforme ( Jacq. ) Pau***

*Crassulàcies*

Noms populars diànics: **Raïm de pastor, raïm de bruixa, raïm de gat, caspinell**

Es cull a la primavera, molt abans d'espigar-se i florir, quan els brots tenen les fulles llustroses i turgents. A casa s'escalda o bull una mica, en un perol; bullir al punt, puix massa es desfà i poc queda encara aspre; i es posa dins d'un gerrotet amb aigua, sal i vinagre; pot adobar-se amb pebrella, farigola o sejolina. Al cap d'uns pocs dies ja pot traure's a taula.

Per a salar-lo ( Benialí ).

Abans se'n salava molt ( Ebo ).

Ho bullen les dones i fan una samorra ( Famorca )

Es sala i es posa pebrella ( Beniaia ).

Per a menjar. Es bull una mica, en un perol, un grapat de planta collida abans d'espigar-se, es fica en un gerrot i s'adoba amb pebrella i frigola ( Barx ).

Adobar-lo en salmorra. Bullir al punt, poc és aspre, i massa es desfà. Aigua, vinagre i sal. ( Benissili ).

Quan està tendret, no quan s'espiga, ho bullen i li posen unes gotetes de vinagre ( La Torre de les Maçanes )

El raïm de pastor es cull en la moguda jove del mes d'abril; primer s'escalden, és a dir, quan arranca el bull es posa el raïmet i quan torna a bullir s'apaga el foc; després es fica un ferro roent dins de l'aigua per a que conserve el color i es deixa fins que es gela i es pot traure per a adobar-lo en aigua, uns ullets de fenoll, vinagre i sal ( Agres )

*Mesures de l'adob del raïm de pastor:*

10 gots d'aigua / 1 o  $\frac{3}{4}$  de got de sal / 1 got de vinagre. Afegir pebrella i fulla de llimera.

Hi ha qui posa unes fulles de canya o unes rametes de llimera per damunt ( Alfauir )

***Caparis spinosa subsp. canescens ( Cosson ) A. & O. Bolòs***

*Caparàcies*

Noms populars diànics: **Tapera o tapenera**, la mata; i per als capolls florals, **tàperes o tàpenes**, i per als fruits tendrals, **taperots o tapenots**.

S'adoben, com el raïm de pastor, amb sal, vinagre i alguna herba aromàtica.

Altres hortalisses utilitzades tradicionalment per a salar i servir com a aperitius:

*Ceba, pebrera, tomaca verda, carlota, penca...*

#### 4.-Plantes digestives

Plantes que ajuden o afavoreixen la digestió, estimulants l'acció de les glàndules digestives i afavorint la secreció dels seus enzims o relaxant les tensions dels trams digestius. Es prenen en forma de tisana, després de les menjades, ben calentes i, a poc a poc, a raó d'una rameta o pessic o culleradeta d'herba seca per got o tasetta d'aigua. Es pot preparar una tisana amb una sola planta escollida, però sovint es fa amb una mescla de diverses herbes.

*Calamintha sylvatica* Bromf. subsp. *ascendens* (Jordan) P.V.Ball.

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Herba mentera, menterera, burriol, puriol.**

Mediterrània. Herbats frescals, volts de fonts.

Es pren amb poca herba, ja que és molt forta de sabor.

*Foeniculum vulgare* Miller subsp. *piperitum* (Ucria) Coutinho

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **Fenoll**

Les llavorettes de fenoll fan les millors tisanes carminatives.

*Jasonia glutinosa* (L.) DC.

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Te de roca, te de penya, te de muntanya, te de monte, àrnica.**

Mediterrània. Rupícola molt freqüent en els badalls i clavills de la roca dels cingles i penyes altes i dels faldars.

Molt estimada com a digestiva i vulnerària.

*Lippia triphylla* (L'Her.) O. Kuntze [ = *Lippia citriodora* Kunth ]

*Verbenàcies.*

Noms populars diànics: **Herba-lluïsa, maria-lluïsa.**

Arbricell originari de Xile, cultivat a la Mediterrània com a ornamental, on a voltes arriba a naturalitzar-se.

Unes fulletes d'herba-lluïsa basten per a fer una tisana propícia per a llevar els ois i tranquil·litzar el ventre. La nostra gent estima molt, i com un més de casa, aquest discret arbret exòtic.

*Melissa officinalis* L.

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Melissa, tarongina**

Delicioses i alleujadores les tisanes de melissa, sobretot si és silvestre, de les fresques ombries de Gallinera, de la vall d'Alcalà o de la baronia de Planes.

*Mentha pulegium* L.

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Poliol de riu o negre, herbeta de la bassa.**

Subcosmopolita. Vores i pratells humits de riu i de barranc, de bassa i de font; abundant a tot el recorregut del riu Alcalà o Girona.

***Micromeria fruticosa* (L.) Druce**

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Poliol, poriol, puriol, purriol, boriol**

Mediterrània centroccidental. Rupícola, escassa al territori diànic, amant de les penyes de les rambles i dels barrancs, com el de Malaffi.

És, amb la camamirla, l'herba preferida per a prendre amb grat després de menjar.

***Ononis viscosa subsp. breviflora* (DC.) Nyman**

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: **Gorromino, melosa.**

Mediterrània. Bancals de secà, pastures anuals.

Per a la inflamació i el mal de panxa.

***Salvia blancoana* Webb & Heldr. subsp. *mariolensis* Figuerola**

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Sàlvia**

Ibero-llevantina. Altes ombries tramuntanals diàniques, com les d'Aitana, Serrella, Xortà o Mariola.

*Tisana calenta per al mal de panxa, quan el menjar no senta bé (Alcoi)*

Sàlvia

Timó

Santònica

Romer

Poriol blanc i negre

Camamirla

***Santolina chamaecyparissus* L. subsp. *squarrosa* (DC.) Nyman**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Camamirla, camamirla amarga**

Mediterrània centroccidental. Matollars acarassolats i eixuts, bancals de secà abandonats, guaretons.

Un ramet de cabotetes de camamirla no faltava mai en els masos i cases dels nostres pobles de muntanya.

***Sideritis angustifolia* Lag.**

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **rabet de gat, rabet de gat bord.**

Iberollevantina. Matollars esclarissats i eixuts calcaris, no lluny del romer i del cepell i de sendes i caminals o de llocs un poc degradats i nitrificats, i sempre a rogles i rodals més o menys grans i aclarits.

Els rodals de dins del Circ de la Safor i de les Majones. Els de la muntanyola de l'ermita de santa Anna de Gandia i els de l'ermita d'Ador. Els de l'ardit castell de Vilella. Els dels volts de la caseta de Castelló de Beneixama i a tota la Solana en general. Els del començ de la senda del castell de Rugat, dalt dels transparents tolls del barranc pletòric de murteres i baladres. Els de la senda de la font de la casa Forestal de l'ombria del Benicadell. Els de la senda que remunta a la recollida font Centella de Tormos. Els de la solana de la fosca serreta de l'Almirant; els de l'antiga senda del pla de Petracos a la

font del Matissal, i els de la senderola del soberg pi de santa Maira de Castells de la Serrella...

*Tisana digestiva i sana:*

Tres espiguetes de rabet de gat

Poriol ( Satureja fruticosa )

Salvia

I unes gotetes de llima “ que halaga molt “. ( Castells )

***Sideritis hirsuta L.***

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Rabet de gat ver, rabet de gat de Mariola.**

Mediterrània centroccidental.. Matollars eixuts calcaris aclarits, a rodals, en terrenys de pas humà o de ramat.

La senda del collet dels Caragols de la Drova al pla del Surar de Pinet, sobre tot al fondal prop de l'avenc Simarro, i a prop del bosc del Surar.

Hi ha un rogllet entre la font del Xop i el mas del Racó Llobet; i un espars rodal voltant el mas de Borratxina en el cor de Mariola.

La trobarem també en la bella senda que va del pla d'Ayalt al formidable Arc dels Atanços de Castells de la Serrella.

***Teucrium capitatum L.* [ = *Teucrium polium subsp. capitatum (L.) Arcangeli* ]**

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Timó mascle, herbeta del mal-de-ventre.**

Mediterrània. Matollars acarassolats, erms,

Es pren per a les indigestions amb retorçons i rampallades. Un ramellet per tassa en infusió ( Benirrama ).

***Thymus vulgaris subsp. aestivus ( Reuter ex. Willk. ) A. & O. Bolòs***

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Timó, frigola, frígola, fríula.**

Fa unes tisanes delicioses per a després dels menjars, sobretot la varietat amb olor allimonat o d'herba-lluïsa; sovint es mescla amb el rabet de gat i la camamirla.

3.-AGRAÏMENTS especials a:

Joaquina Mesquida Cervera i Juanita Vidal Giner, joveníssimes i entenimentades mestresses de casa de Beniaia.

Maria Camps Massanet del clar i beneït poblet de Benissili de la vall de Gallinera.

Antoni Pérez Tomàs, “ Tonet de Bosc “, llaurador, caçador i pastor de cabres de Castells de la Serrella.

Maria Benavent, cuinera de luxe de Quatretonda d'Albaida.

Lluïsa Hernández Sánchez de l'acondiciada vila de Castelló de les Gerres.

Lola Bataller Sala de l'antic llogaret de Sotaia.

I alomon de bona gent de l'horta i del secà, del pla i de la nostra muntanya.





## FORMULARI DIÀNIC

*Les plantes no són entitats abstractes, ni poden reduir-se solament a contenidors de principis actius i dipositàries d'accions farmacològiques, encara que també ho són, puix que ensems que entitats físiques i bioquímiques, tenen un lloc en l'univers interpretatiu de les diferents cultures, depenent què siga allò que s'espera d'elles, el que se n'obté, o més important encara, allò que simbolitzen.*

Carlos Viesca Triviño, 1993

Complementa el catàleg o fitxer florístic un capítol de formulacions o de preparats medicinals en els quals intervé més d'una planta.

### ÈPOCA de RECOL·LECCIÓ:

La millor collita d'herbes és la bimba de maig, és la bimba de collir ( La Font de la Figuera )

### FORMES de PREPARACIÓ

#### TISANES:

##### *Preparació d'una tisana:*

En general la més gran part de la població tradicional sol preparar les tisanes o tasses deixant que bullga l'herba " una miqueta ", la qual equival sovint a un mínim de cinc minuts fins a deu o vint. És a dir la gent ha fet i encara fa les tisanes en forma de decuit, si bé hi ha excepcions i actualment s'observa una esmena devers la infusió. A tall d'exemples donem una xicoteta però representativa mostra:

Tendra mai. Les seque sempre. Ben bullideta: un, dos, tres o cinc minuts, tinc igual. Això d'un bullit ràpid no fa res ( La Font d'En Carròs )

Un pessiguet d'herba per a una tassetta o tassetta i mitja.

Ho rente i ho pose dins de l'aigua quan encara està gelà, i ho bullc ( 4-5' ). Després ho deixe tapaet, i quan està tibiet pose una miqueta de sucre o de mel i m'ho bec. El uelo del meu home que era herbolari, em dia que: No prengues cap herba sense sucre o mel. Posa'n una micoteta i no patisques que no et sentiràs mai mal. Si no en poses rosega l'estómac si està buit. Diuen que les herbes afluixen però no. Totes les herbes són bones però amb una miqueta de sucre o mel " ( Potries )

Si ho poses en un cassó, quan alça el bull la deixe bullir un poquet, un o dos o tres o més minuts fins que l'aigua traga el coloret. Ja està bona per a prendre ( Rosa Jordà Agulló de Benillup )

Que bo el timonet ! Io el gaste per a l'estómac, me'l prenc tots els matins. La faig bullideta, io pose aigua i timonet tot junt d'entrà i ho bullc cinc minuts i ho tape. La frigola és per a fer salsetes i carns ( Rafelcofer )

Quan arranque el bull fique l'herba. Deixe uns cinc minuts reposar, i en seguida cole. En ma casa s'ha fet aixina tota la vida ( La Font de la Figuera )

Tot al foc, des del principi, auia i herbes, tot dins i que bullga, quan més bull millor, i que repose; si amargueja és més bo ( La Font de la Figuera )

Tire les herbes dins l'aigua i quan alça el bull apague el foc, i deixe que repose una miqueta, i després me la pose en un got. Ho faig aixina en esta herba i en general per a totes ( Salem )

Tire l'herba i tot en l'aigua gelà en el foc i quan comença a bullir apague, tape i ho deixe reposar ( herbolari de rama de Gandia )

Forma de preparar una tisana:

Pose al foc el casset amb un poc d'auia i un grapaet d'herbes, tot gelat, i quan alça el bull la trac del foc, la cole i pose una culleradeta de sucre o de mel ( Alcoi )

### 1.1.- Principals Aplicacions de les Plantes Medicinals:

Usos citats amb més freqüència:

#### I.-Patologia de l'aparell digestiu:

Antisèptics buco-faringis.

Anti-odontàlgics.

Digestives. Tònics amargs. Antidispèpsia. Antiespasmòdics. Carminatius.

Afeccions hepatobiliars. Protectora hepàtics. Antilitiàsics.

Antiinflamatoris.

Antisèptics intestinals

Laxants: mecànics, colagogs i dràstics

Vermífugs.

Hipoglucemians

Laxants

#### II.-Patologia del sistema respiratori:

Afeccions faringe i laringe.

Afeccions bronco-pulmonars:

Anticatarrals. Bèquics i expectorants i antisèptics

#### III.- Patologia Cardio-vasculars:

Sobre la sang

Hipotensors

Depuratiu

Antimicrobianes

Febrífuges.

Antitòxiques. Antiverinoses.

#### IV.- Dermatològiques: emol.lients:

Antiacneiques. Tòpics dèrmics. Callicides. Antialopèciques.

Patologia oftàlmica.

Vulneràries.

Reumatologia.

Patologia ginecològica.

Patologia Renal.:

Diürètics. Antilitiàsics. Cistitis.

Parasitologia. Fer fugir els insectes. Polls. Sarna. Raticides.

## I.- Patologia de l'aparell digestiu.

Aperitives:

***Centaureum quadrifolium* (L.) G. López & Jarvis subsp. *linariifolium* (Lam.) G. López** ( *Gencianiàcies* )

Centaurea, flor de centaurea, centaurea, centaurea, santa-aula, santa-aula, sanpaula. Flor de sant Joan. Pericó roig, perico roig, perico, Santa Àgueda, Pinet, 'caba - cases, per les ganes de menjar tan grans que dona .

*Centaurea o santaaula para taula* ( Benigànim, Parcent ), per donar a entendre la seua virtut aperitiva.

Un o dos brots en aigua a la rosada i prendre en dejú per a fer ganes de menjar ( La Font d'En Carròs ).

Per a fer gana de menjar. Per a les criatures que han perdut la gana. Bullit. Tassetes per dia (Biar)

Perico per a fer ganes de menjar ( Alcalà de la Jovada )

La santaaula per a fer gana de menjar ( Pedreguer )

Fer ganes de menjar, pres en dejú (Benissili ).

Fer ganes de menjar. És més amarg que l'acéve'. Pals xiquets que no tenien gana de menjar. Es posa l'herba en un got d'aigua a la serena, i a l'endemà es beu en dejú ( Ràfol d'Almúnia )

Posada a remull en vi quinat per a fer ganes de menjar i enfortir ( Vilallonga ).

Per a fer gana de menjar, és més amarg que una fel ( L'Orxa )

Perico cap per avall dins l'aigua per a fer ganes de menjar als xiquets ( Benifallim )

Bullir per a fer ganes de menjar ( Forna ).

La santaaula per a fer gana de menjar. Més amarga que l'acéve' ( Benissa )

Per a fer ganes de menjar. Quan no tenien ganes i es trobaven empatxats, es feen tasses de pinet ( Penàguila )

## Plantes digestives

Plantes que ajuden o afavoreixen la digestió, estimulants l'acció de les glàndules digestives i afavorint la secreció dels seus enzims o relaxant les tensions dels trams digestius. Es prenen en forma de tisana, després de les menjades, ben calentes i, a poc a poc, a raó d'una rameta o pessic o culleradeta d'herba seca per got o tassetes d'aigua. Es pot preparar una tisana amb una sola planta escollida, però sovint es fa amb una mescla de varies herbes.

***Calamintha sylvatica* Bromf. subsp. *ascendens* ( Jordan ) P.V. Ball.**

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Herba mentera, menterera, burriol, puriol.**

Mediterrània. Herbats frescals, volts de fonts.

Es pren amb poca herba, ja que és molt forta de sabor.

***Foeniculum vulgare* Miller subsp. *piperitum* (Ucria) Coutinho**

*Umbel.líferes o apiàcies*

Noms populars diànics: **Fenoll**

Les llavorettes de fenoll fan les millors tisanes carminatives.

***Jasonia glutinosa* (L.) DC.**

*Compostes o asteràcies*

Noms populars diànics: **Te de roca, te de penya, te de muntanya, te de monte, àrnica.**

Molt estimada com a digestiva i vulnerària.

***Lippia triphylla* (L'Her.) O. Kuntze [ = *Lippia citriodora* Kunth ]**

*Verbenàcies.*

Noms populars diànics: **Herba-lluïsa, maria-lluïsa.**

Unes fulletes d'herba-lluïsa basten per a fer una tisana propícia per a llevar els ois i tranquil.litzar el ventre. La nostra gent estima molt, i com un més de casa, aquest discret arbret exòtic.

***Melissa officinalis* L.**

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Melissa, tarongina**

Delicioses i alleujadores les tisanes de melissa, sobretot si és silvestre, de les fresques ombries de Gallinera, de la vall d'Alcalà o de la baronia de Planes.

***Mentha pulegium* L.**

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Poliol de riu o negre, herbeta de la bassa.**

***Micromeria fruticosa* (L.) Druce**

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Poliol, poriol, puriol, purriol, boriol**

És, amb la camamirla, l'herba preferida per a prendre amb grat després de menjar.

***Ononis viscosa* subsp. *breviflora* (DC.) Nyman**

*Lleguminoses o fabàcies*

Noms populars diànics: **Gorromino, melosa.**

Per a la inflamació i el mal de panxa.

***Salvia blancoana* Webb & Heldr. subsp. *mariolensis* Figuerola**

*Labiades o lamiàcies*

Noms populars diànics: **Sàlvia**

*Tisana calenta per al mal de panxa , quan el menjar no senta bé ( Alcoi )*

Sàlvia

Timó

Santònica

Romer

Poriol blanc i negre  
Camamirla

*Santolina chamaecyparissus* L. subsp. *squarrosa* ( DC. ) Nyman

Compostes o asteràcies

Noms populars diànics: **Camamirla, camamirla amarga**

Un ramet de cabotetes de camamirla no faltava mai en els masos i cases dels nostres pobles de muntanya.

*Sideritis angustifolia* Lag.

Labiades o lamiàcies

Noms populars diànics: **rabet de gat, rabet de gat bord.**

*Tisana digestiva i sana:*

Tres espiguetes de rabet de gat

Poriol ( Satureja fruticosa )

Salvia

I unes gotetes de llima “ que halaga molt “. ( Castells )

*Sideritis hirsuta* L.

Labiades o lamiàcies

Noms populars diànics: **Rabet de gat ver, rabet de gat de Mariola.**

*Teucrium capitatum* L. [ = *Teucrium polium* subsp. *capitatum* ( L. ) Arcangeli ]

Labiades o lamiàcies

Noms populars diànics: **Timó mascle, herbeta del mal-de-ventre.**

Es pren per a les indigestions amb retorçons i rampallades. Un ramellet per tassa en infusió ( Benirrama ).

*Thymus vulgaris* subsp. *aestivus* ( Reuter ex Willk. ) A. & O. Bolòs

Labiades o lamiàcies

Noms populars diànics: **Timó, frigola, frígola, fríula.**

Fa unes tisanes delicioses per a després dels menjars, sobretot la varietat amb olor allimonat o d'herba-lluïsa; sovint es mescla amb el rabet de gat i la camamirla.

Protectors hepàtics.

*Ceterach officinarum* Willd. ( Polipodiàcies )

Herbata doraeta, herba o herbata dorà; dorà, doraeta; sardineta; corbelleta; herba o herbata de la sang; minva-sang

L'herbata dorà bullida es pren contra l'aliacrà, acompanyat de banys al baix ventre amb un manoll de manrúbio ( Benialí-Benissivà ).

Desinflatòria per a tot ( Banyeres ).  
Per a la inflamació ( Beniaia, Fornà ).

Antiinflamatoris.

Antisèptics intestinals

*Salicària, Rubia, Ononis glutinosa, Hypericum perforatum*

**Centaurium quadrifolium (L.) G. López & Jarvis subsp. linariifolium (Lam.) G. López ( Gencianiàcies )**

Centaura, flor de santaura, santaura, santaula, santa-taula, sanpaula. Flor de sant Joan. Pericó roig, perico roig, perico, Santa Àgueda, Pinet, 'caba - cases, per les ganes de menjar tan grans que dóna .

El perico neteja molt bé els budells i millor mesclat en sàlvia. Bullit un minut i mig ( L'Orxa )

Per al " flato " ( Callosa d'En Sarrià )

Per als cucs; novenari en dejú (Benissili ).

Pal mal de ventre ( Fleix )

Santaula pa netejar i pa les almorranes ( Benimaurell )

Antidiarreic:

**Ceratonía siliqua L. ( Lleguminoses o fabàcies )**

Garrofer, garrofera, l'arbre femella; garrofa, el fruit; garrofi, la llavor

La garrofa madura feta farina té propietats astringents i era un remei apropiat per als xiquets quan anaven lleugers de panxeta. Les garrofes verdes per contra fan que el ventre còrrega.

Menjar garrofes en cas de diarrea ( Gandia )

Laxants: malva, mercurial, saüllà.

ANTI DONTÀLGiques:

**Clematis flammula L.**

*Ranunculaceae*

*Ranunculàcies*

Noms populars diànics: Vidriella ( Benirrama, Beniaia, Margarida, Planes, L'Orxa, Alcoleja, Benifallim, ); vedriella ( Benirrama, Benissili, Alcalà de la Jovada, Benialfaquí, Almudaina, Planes,); vidriella ( Margarida, ), vidriera ( Pego, Parcent, Bolulla, L'Orxa, Cocentaina, ); vedriera ( Castells de la Serrella, Cocentaina, Quatretonda, ), vedriguera ( Castells de la Serrella ); santjoanera ( Oliva, Fornà, ), sant Joanet ( Ebo, Tàrbena, ); sant Joanets ( Xàbia, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Sagra, Tormos, La vall de Laguar, Castells de la Serrella, ); corona o coroneta de sant Joan ( Ròtova, Pedreguer, ); coroneta del Nostre Senyor ( Lloc Nou d'Almiserà ); engarlandera ( ); esguirlanda ( Xàbia); asguirlandera ( La Font d'En Carròs, ).

Per a tombar els queixals posant una fulleta en el corc o forat ( La Font d'En Carròs )

Una fulleta de vedriera xafà i feta una boleta es posa dins el forat corcat del queixal i l'ascla ( Castells de la Serrella ).

Bullir set ulls de vedriera i glopejar en cas de mal de queixal. “ Lleva el dolor i en acabant va caent tot lo roin “ ( Castells de la Serrella )

Per a glopejar en el mal de queixal ( Parcent )

Glopejar per al mal de queixal com les pinyes de ciprer però si abuses molt et tomba les dents tant una com l'altra. Si la mossega algú li cauen les dents ( Pego )

Per a tombar queixals corcats. Picar i posar dins el forat. Lleva el dolor i trau la dent o queixal ( Benimaurell )

Abans qui li feia mal de queixal, en rosegava un poc i caia ( Benimaurell )

Tomba les dents ( Tàrbena )

## II.- PATOLOGIA de les VIES RESPIRATÒRIES:

Antisèptics bucofaringis:

*Mixtura per a les inflamacions i infeccions de la boca ( Banyeres ):*

Agrimònia

Timó

Sàlvia

Malva

Gargarismes 3 voltes al dia.

Bronco-pulmonars. Anticatarrals.

**Agrimonia eupatoria L. ( Rosàcies )**

Agrimònia ( Gandia, ), mònica ( ); malastrany o herba del malastrany ( Bolulla )

Altres noms: Serverola, herba de sant Guillem.

Remei molt preat per a guarir la pulmonia i les bronquitis cròniques ( Bolulla ).

**Arundo donax L. subsp. donax. ( Gramínies o poàcies )**

canya.

Una altra utilització curativa tradicional molt interessant de la canya era contra la tosferina dels infants, la qual per a portar-la a terme se seguia un procediment senzill i curiós. Es triava una canya jove la qual es tallava per la seva part superior i en l'interior del canó obert s'abocava sucre i es deixava així durant tota la nit. Al matí, el suc ensucrat resultant s'administrava al xiquet o xiqueta malalt a cullerades.

Canya verda tallada per a la tos ferina. Un rebrotí de canya, dels que ixen deprés de segar un canyar. Es talla la canya en el canyar al vespre i el canut s'ompli de sucre i a l'endemà s'arplega en un gotet i es pren o es porta a casa per a que se'l prenga el xiquet malalt.

( Alcoleja )

**Cistus albidus L. ( Cistàcies )**

Estepa o estepera blanca; estepera, estepa, estepa o estepera vera. Gra d'estepa, les llavorettes.



Per als constipats i les gripes. Es bullen unes rametes amb dos figues seques i dos fulles d'eucaliptus, afegir mel i prendre ben calentet ( Ebo ).

Fulles d'estepera amb espigó de dacsà trossejat per al constipat ( Benissili ).

Bullir ullets d'estepera, trossets d'espigó de dacsà, figues seques, trossets de llima i afegir mel per als constipats ( Beniaia )

**Centaureum quadrifolium (L.) G. López & Jarvis subsp. linariifolium (Lam.) G. López ( Gencianàcies )**

Centaurea, flor de santaura, santaura, santaula, santa-taula, sanpaula. Flor de sant Joan. Pericó roig, perico roig, perico, Santa Àgueda, Pinet, 'caba - cases, per les ganes de menjar tan grans que dona .

Oli de perico per a llevar els costipats, inclús els que afecten els bronquis. Prendre una cullerada cada matí o de nit; i refregar l'esquena en oli en nom de l'Esperit Sant. L'oli es fa en oli pur d'oliva que es posa en botelletes en companyia de l'herbata i es deixa a sol i serena durant tres mesos, tapanes hermèticament ( Benirrama )

La flor de santaura per al costipat ( Cocentina )

**Ceratonia siliqua L. ( Lleguminoses o fabàcies )**

Garrofer, garrofera.

*Xarop de garrofes per a la tos ( Gandia ):*

Garrofa picada / Suc de llima / Sucre o mel.

**Ceterach officinarum Willd. ( Polipodiàcies )**

Herbata doraeta, herba o herbata dorada; dorada, doraeta; sardineta; corbelleta; herba o herbata de la sang; minva-sang

Per a tot. En un novenari. ( Beniaia )

Per a la tos ( Agres ).

Sardineta i fulles de nyisprer per al costipat ( Fleix )

**Zea mays L. ( Gramineae vel poaceae )**

Dacsà, la mata; dacsà, el gra; dacsar, el camp.

Panissera, mata de panís ( Agres ), la mata; panís, el gra; i panissar, el camp.

Altres noms: Moresc, blat de moro.

*Mixtura per als constipats*

Cabellera de panís

Espigó de panís xafat

Fulla de guardalobo

Rametes d'estepera negra

Figues seques

Dos garrofes

Bullir i prendre ben calent ( Mas de Pinçano, Benifallim )

### III.- PATOLOGIA CARDIOVASCULAR

Hipotensors:

#### ***Ceterach officinarum Willd. ( Polipodiàcies )***

Herbeta doraeta, herba o herbeta dorà; dorà, doraeta; sardineta; corbelleta; herba o herbeta de la sang; minva-sang

Depura la sang i baixa la tensió ( Banyeres )

Bullida per a rebaixar la sang ( Castells de la Serrella )

En tisana per a netejar la sang ( Benirrama, Beniaia ).

Per a la sang ( Forna )

Herbeta dorà per a minvar la sang ( Alcalà de la Jovada )

Patologia oftàlmica

### VULNERÀRIES

#### ***Ceterach officinarum Willd. ( Polipodiàcies )***

Herbeta doraeta, herba o herbeta dorà; dorà, doraeta; sardineta; corbelleta; herba o herbeta de la sang; minva-sang

Suc o herba picà per a tancar les ferides i talls i tallar l'hemorràgia ( Pego ).

Polseta rogeta de les fulles per a estancar la sang dels talls i les ferides. “ Les seca en seguida “ ( Castells de la Serrella, Benirrama, Ebo, Parcent, Beniaia, Forna, )

Polseta per als cops, talls i ferides lleus i greus, posant-la damunt i tapant i subjectant amb un drap net. ( Benimaurell )

#### ***Ajuga iva ( L. ) Schreber ( Labiades o lamiàcies )***

Sempreviva, sempreviva vera.

Cura “ mals “. La millor herba per a curar ferides, fresca o bullida, millor encara que l'olivarda. Em va curar un tall de dos dits de fondo ( Benimaurell ).

Manollet de sempreviva picat per a damunt dels “ mals “ ( Benimaurell )

#### ***Calendula arvensis L. ( Compostes o asteràcies )***

Falcaet ben picat per a posar en pegat sobre les ferides i fractures ( Ebo ).

Fulleta per a posar damunt dels talls i de les ferides ( Ràfol d'Almúnia )

DERMATOLÒGIQUES:

#### ***Asphodelus ramosus L. [ = A. ceraciferus Gay ] ( Liliàcies )***

Gamó ( Ebo, Ibi, Benimaurell, Alcoleja, ), gamonera ( Castells de la Serrella, Benimaurell, Adzúbia, Tàrbena, Beniaia, Castalla, Cocentaina, Tibi, Biar, Beneixama, ); porrassa ( Agres, ); albó ( ), la mata. Gal.la ( Castells de la Serrella ),

Suc dels moniatets per a refregar damunt dels vèrbols o pelats de les cabres; tots els dies ( Adzúbia )

Els moniatets per als vèrbols - redolí en la cara com si fora una ascata -.Es talla el moniatet a trossets i es refrega el vèrbol; quan es seque una altra volta ( Ibi ).

Arraïl de gamó per a llevar els vèrbols, arraïl trencà o tallà i untar amb el suquet els vèrbols ( Alcoleja )

Suc de l'arrel de la gamonera per a untar els èccemes, com el de la garrofa verda ( Benimaurell )

El moniatet de la gamonera lleva els herpes que piquen, el verbos, com les garrofes tendres ( Cocentaina )

Aigua d'arrel de gamonera per a netejar el braguer de les cabres en la " represa " de la llet, quan no ix i s'estanca ( Benimaurell )

### ***Ceratonía siliqua L. ( Lleguminoses o fabàcies )***

Garrofer, garrofera, l'arbre femella; garrofa, el fruit; garrofi, la llavor

Suc de garrofa verda partida per a untar i refregar els vèrbols ( Benissivà, Benissili, Gandia, Cocentaina, Benimaurell, ). O fregar-los amb fulles verdes de garrofera ( Gandia )

## EMOL.LIENTS

### ***Allium cepa L. ( Liliàcies )***

Ceba.

Per a rebentar i netejar forúncols i grans, aplicant la polpa calenta sobre la part afectada com un emplast, que es subjecta amb una bena, rere haver deixat la ceba sencera torrar-se al caliu de la llar.

Per al dit " aüllat ": una fulla de ceba calenta amb unes gotes d'oli d'oliva i es posa rodant el dit ( Gandia ) o fulla de ceba torrada amb oli d'oliva, arrós bullit amb safrà. Es volta el dit amb la fulla de ceba ( Ador )

Ceba calenta per a rebentar els floncos ( Callosa d'En Sarrià )

Ceba fregida en oli, i encara molt calenta, es posa damunt de l'ull de poll, tapant-se amb una bena.

Es torra una ceba al caliu i es posa sobre les bambolles, i desapareixen. Dues voltes per dia, al matí i a la nit ( Oliva )

## ANTIBERRUCOSES:

### ***Ceratonía siliqua L. ( Lleguminoses o fabàcies )***

Garrofer, garrofera.

Garrofes verdes o tendres per a untar amb el suquet les berrugues i tombar-les ( Castelló de Rugat , Beniaia, ).

## Callicides:

### ***Clematis flammula L. ( Ranunculàcies )***

Vidriella.

Per als ulls de poll. Picaeta i que només toque l'ull de poll ( Benissili ); un pegaet, sense que se n'isca, sinó trau bambolla ( Planes )

## METABOLISME:

### HIPOGLUCEMIANTS

#### ***Centaurea aspera* L. *subsp. stenophylla* ( *Compostes o asteràcies* )**

Bracera; clavellets; enganyaladre.

Per al sucre. Prendre en dejú ( Gandia, Oliva, Beniarrés, Tormos, Castells de la Serrella, ). Un gotet de vi ( un gotet menut ). I no cal pastilles ( Tormos )

Ma mare en prenia per al sucre ( Pedreguer )

#### *Mixtura per al sucre ( Cocentaina; R.F.C.):*

Bracera (C. aspera i c. mariolensis)

Santaula

Fulles d'eucaliptus de finals de primavera, acabant de soltar la flor.

Fulles de noguer

Fulla de penquera

Cor de roca

Quatre-sis pessics / 1l. d'aigua per dia.

## TÒNICS VENOSOS / ANTIVARICOSES:

### ANTIHEMOROÏDALS:

#### ***Cirsium arvense* (L.) Scop. ( *Compostes o asteràcies* )**

Calciga; calcida.

Per a les almorranes, portar damunt, en una bosseta o cartereta, nou cabotetes de calcida ( carxofetes ), seguit, inclús dormint ( Benimaurell )

#### ***Cistus albidus* L. ( *Cistàcies* )**

Estepa o estepera blanca; estepera, estepa, estepa o estepera vera. Gra d'estepa, les llavoretetes.

Posà baix del matalap per a les almorranes, com l'herba blanca o femetera ( Beniarrés ).

#### ***Cuscuta epithimum* L. ( *Convolvulàcies* )**

Cabell de la Mare de Déu, cabelllets del Nostre Senyor, cabelllets; confitets.

Per a llevar les almorranes, passar-li la mà per damunt de bon matí i dir-li bon dia ( Alcoleja )

## Sobre la sang:

Hipotensors

Depuratiu

Diürètics

***Asperula aristata* L. fil. subsp. *scabra* (J. & K. Presl) Nyman [ = *A. cynanchica* L. subsp. *aristata* (L. f.) Béguinot in Fiori et Paol.**

***Rubiaceae***

Herba prima ( Ares del Bosc )

Canyeta d'or ( Forna, ), canya de oro, canyita de oro (Castells de la Serrella, Ares del Bosc, ), vareta de oro ( Fleix ), varita de oro ( Beneixama, Pedreguer, ), vara de oro ( Pedreguer)

Per a fer orinar ( Gandia ).

L'herba més potent per a fer funcionar el rinyó; que s'ha de gastar amb precaució ( Benimaurell ).

Per a mesclar-la amb la orella de llebra ( *Phlomis lichnitis* ), brinets d'açó i d'allò, pel rinyó ( Pedreguer )

Pel rinyó i les arenilles, com la clavellinera ( *Phlomis lichnitis* ) i la santangrano ( *Paronychia argentea* ) ( Pedreguer )

En dejú per a curar l'aliacrà ( Castells de la Serrella ).

Lo millor per a la inflamació de l'orina i del rinyó. Dificultats de micció, fins i tot, anúries; se'ns conta el cas d'una malalta amb una anúria de nou dies que bevent aigua de

“ varita de oro” als dos dies va començar a orinar i es va guarir de seguida. Bullir en sis litres d'aigua un manollot d'herba ( Alcoleja )

Boníssima, l'herba prima , per a la inflamació d'orina ( Ares del Bosc )

***Ononis aragonensis* Asso ( *Leguminosae vel fabaceae* )**

Nona (Alcoi, Cocentaina,); urinària ( Agres )

Orinària ( Agres ); arnatxa ( Fageca, Famorca, )

Arnatxa negra, arnatxa de serra, per diferenciar-la de l'arnatxa blanca, de flors rosades-blanques ( *Ononis fruticosa* )

N'hi ha molt poquiua d'urinària, es fa caramunt de la serra, a les vores dels runars o enmig. Cada any torna a remoure del tronc. N'hi ha baix la cava del Buitre, pel tros de Pota, en un fondet o barranquet a 50 passes de l'alcavó de la fonteta, quasi tupant. Però allò està ara tot erm ( Agres )

L'arnata vera o negra vol terra fresca i gravosa, roca fresca. Fa la base llenyos i la flor groga. Les cabres s'ho mengen com l'herba alfals, en locura, es peguen tupades per ella.

L'arnatxa blanca si la toca s'apega. Fa la flor entre blanca i amaratà o rosa i un fesolet com un cacauet. Se la mengen barbaritats els conills però fan el seu gust. Costals d'arnatxa blanca per als conills ( Fageca )

Dades etnobotàniques:

És la mare de les herbes del rinyó, un remei meravellós per a les malalties del rinyó (Alcoi).

Lo bo és la “ nenyà “, des de l'arraïl ( Alcoi )

*Tisana per a trencar les pedres i desfer les arenetes renals ( Cocentaina ):*

Nona (flors, fulles i tronquets)

Trenca-pedres (*Teucrium buxifolium*)

Cabellera de dacsà

Coa de cavall

Bullir les herbes en 1 i ¼ l. d'aigua fins minvar a 1l.

Beure 1l. per dia.

La urinària per a la inflamació de l'orina. Com en la majoria de tisanes es posa un pessic d'herba, es bull uns cinc minuts i tapaet es deixa reposar una miqueta. Es pot posar mel o sucre. Li diuen també nona ( Agres )

Per a orinar millor, per al mal de renyó. La bullen i fan tassetes. Si beus aigua d'urinària no es menester operar-se mai de la próstata. Igual dona collir-la florida com no ( Agres)

És de bandera per a la inflamació d'orina i per a quan un té la próstata fotuda ( Agres )

Per a la infecció d'orina. Collir-la al mes de maig o juny. Val sobretot la llenya, els bastons, les branquetes ( Agres )

### ***Zea mays L. ( Gramineae vel poaceae )***

**Dacsera**, la mata; **dacsa**, el gra; **dacsar**, el camp.

**Panissera**, mata de panís ( Agres ), la mata; **panís**, el gra; i **panissar**, el camp.

Altres noms: Moresc, blat de moro.

Cabellera de dacsa per a orinar ( Beniaia ); molt bo per a l'orina ( Alcalà de la Jovada ), millor mesclà amb santangrano ( Parcent ); cabellera bullida per a la inflamació de la orina, és boníssim i cura en uns pocs dies ( Parcent, Forna, ). Cabellera de dacsa per a orinar, per a la inflamació de la orina; i desfer les pedres del rinyó ( Forna )

Cabellera de dacsa bullida i beguda per a la inflamació de l'orina ( Gandia ); molt bona fins per als “ matxos “ ( Benissa )

Cabellera de panís per a orinar i la inflamació ( Agres )

Cabellera de dacsa per a la inflamació de l'orina ( Benimarfull )

Cabellera de dacsa per a orinar, sola o mesclà amb gram i una herba que creix en el riu que li diuen coa de cavall ( Penella )

La cabellera de dacsa és molt bo per a la inflamació dels renyons i de l'orina. Bo de veritat ( Beniarjó )

Cabellera de dacsa i peçons de cirera per a orinar ( Fageca )

Antimicrobianes

Patologia ginecològica

Emmenagogues:

### ***Adiantum capillus-veneris L. ( Polipodiàcies )***

Falzia de pou, falzia, franzilla, frenzilla, frengilla, trenzilla; herba de pou; herba tremolosea; busca-llibres.

Per a la regla ( Benissili ). Per a ajudar a parir els animals ( Benissili ).

Per a fer parir les ovelles ( Callosa d'En Sarrià )

Per a netejar les cabres després de traure el xotet, o un pessiguet de safrà ( Alcoleja )

Abans quan una xica deia, sí o no ? ( Estic o no prenyà ) Prenia dos o tres tasses d'això. ( Benimassot )

Molt bo per a les ovelles quan tenen el part malament; i per a les dones també, antigament. Tasses. Prou amb dos fulles. Bullir fins que comence a fer-se l'aigua verda, durant prou més de dos minuts ( Benilloba )

Quan les ovelles o cabres s'afollaven i no feen el llit, bulliem la frengilla o la ruda i li ho

donàvem a la cabra en una botella ( Penàguila )

Bulliem herba de pou per a traure el llit de les cabres, com l'esparraguera ( Benimeli )

Quan es quedava “ la mare “ dins de la burra ( o de la vaca, l’ovella o la cabra ) després de parir i no la podia traure, li donaven herba tremolosa bullida en una botella ( Sagra)

**Asparagus acutifolius L. ( Liliaceae )**

Asparaguera, asparreguera ( Ebo, Castells de la Serrela, i a la més gran part del territori ), esparreguera ( Benidoleig, ); aspareguera ( Benigànim )

Quan l’ovella no haja parit bé. Per a traure el llit i netejar l’ovella després del part:

Un falcaet d’asparreguera segà ben bullida en 3 o 4 l. d’aigua. Fa un aigua morena. Se’n dóna 1 litre per dia, al matí o a la vesprada, mitjançant una botella, durant 2 o 3 dies si cal ( Ebo ).

Posar asparaguera rodant el ventre de la cabra o de l’ovella quan li costa de parir, o quan no li cau el llit ( Castells de la Serrella )

Bulliem quatre soques d’esparreguera quan es moria el cabrit dins de la mare i no movia. Trau el cabrit mort, a trossos i la cabra queda estèril però no mor ( Benidoleig )

Patologia andrològica:

**Cistus albidus L. ( Cistàcies )**

Estepa o estepera blanca; estepera, estepa, estepa o estepera vera. Gra d’estepa, les llavorettes.

Per a la inflamació dels testicles- orquitis- ( Biar )

Antinervioses:

**Centranthus ruber (L.) D.C. [= Valeriana rubra L.] ( Valerianàcia )**

Favar bord, favera borda, fava borda, favera; herba de bou; valeriana.

De les millors que n’hi ha per al nerviós. Cullerà soperes de fulles i flors per got d’aigua; bullir minut i mig, com totes les tisanes, reposar i beure ( L’Orxa )

Tarongina

Til·la

Flor de taronger

## BOTÀNICA DOMÈSTICA RURAL DIÀNICA

USOS relacionats amb la casa, l'agricultura i la vida del llaurador.

**Agave americana** L. (*Agavaceae*)

Pitera, pita, fil-i-agulla; atzavara.

Tradicionalment s'han fet servir les fulles per a traure les seues fibres i obtindre el *fil de pita*, amb els qual es feien taloneres i capelles d'espardenyes, cordells, fil de cosir i d'embastar, i sobretot unes resistents i blanques cordes, anomenades de pita. Per a l'extracció del fil de pita s'emprava una eina molt rudimentària anomenada *rascador de pita*, amb el qual es treia la molla d'entre les nombroses fibres que, a poc a poc, anaven separant-se. Finalment els manats de fil obtinguts es deixaven al sol a secar-se i blanquejar-se.

Quan io era xicotet tallaven les soques de les piteres a trossos i les picaven amb una maça, com l'espart, per a fer corda. Qui tenia una pitera es guardava la soca per a fer-se corda. Cordes de pita ( Jesús Pobre )

Per a fer ramals de les haques amb pita per tal d'evitar que no se'l menjaren com els fets amb espart o cànem ( Xàbia )

La pitera per a netejar la roba negra. Xacàvem les fulles del cóp, les més blanques, en una pedra damunt d'una post de fusta, i es feia tot sucós i ho posàvem en aigua. Per a un pantaló d'home o una falda es posaven un parell de litres d'aigua de pitera, que cubrira, i ho fregàvem i després ho rentàvem ben rentat en aigua de la séquia, i es quedava un negre intens i net. Si la peça estava molt bruta la deixàvem abans mitja hora a remulla ( Bellreguard )

Ma uela la gastava per a llavar la roba negra i deixava un negre lluent ( Xàbia )

La picaven i el suc el gastaven per a llavar la roba obscura i la roba delicada ( Albaida )  
Per a llavar la roba, igual negra que de color, que blanca i tot. El " caldo " de la pitera era l'únic detergent per a llavar roba de damunt durant la guerra. Netejava molt. En això vam llavar tota la guerra quan no n'hi havia sabó. El meu germà anava al camí de la marjal a portar les fulles, i després de llevar-les les punxes dels costats, les picàvem una miqueta i ho posàvem a remulla en un dibrell gran dos o tres dies amb una llepaiua de sabó perquè no n'hi havia molt. La pitera com més tendreta era més bona ( Bellreguard )

Abans hi havia qui llavava amb pitera. Agarraven pitera, la picaven ben picà, i en el suc llavaven roba negra i tot ( Forna )

Anàvem al riu i agarràvem dos fulles de pitera, i aplegàvem a la séquia i les feem ben picaes i les posàvem dins d'un poal o safà en aigua, i posàvem la roba negra, estaven un ratet i ho menejaves, i en acabant ho rentaves i es fea una roba negra neta i bonica, i no perdia mai el color. Abans es gastava molt perquè anaven molt de dol ( Potries )  
Feem lleixiu, que díem, del piteral per a llavar la roba negra ( Alcosseret de Planes )

Amb la punta de la fulla de la pitera es feien els punxonets per a bordar i es guardaven en una caixeta o tabaquet, el punxonet per a punxar la tela i fer els foradets i en acabant poder bordar ( Bellreguard )



També, talment com ací, en els aduars de Djebala el tronc dret de la colossal inflorescència del *swar* es fa servir encara com a biga de la casa; i les fulles xacades i macerades per a fer sabó.

El pal de la flor de la pitera el gastaven abans quan entoldaven, per a passar les lones d'un taronger a l'altre ( Beniarbeig )

Un meler de Xàbia ens afirmava que la flor de la pitera és de les flors que més nèctar fa. Pot fer 150 o 200 quilos de nèctar per " arbre ". De fet a Mèxic del suc que regalimen les inflorescències jòvens fan les begudes alcòliques anomenades *mescal* i *pulque*.

### **Ballota hirsuta** *Benth* [= *Ballota mollissima* *Benth* ] ( *Labiatae vel lamiaceae* )

Els calzes de les flors seques mullaets d'oli i posats al revés damunt d'un rodalet de suro damunt de l'oli, fan de *minetes* ( animetes o palometes ) i de torçuda en les llànties i cresols; i la flama si bé és més menuda és també més blanca i pulcra i més duradora ( Benissili, Beniaia, Gandia, L'Almiserà, )

Les floretes les arplegaven i les posaven a la llàntia del sagrari ( Catamarruc )

Flors del sagrari, perquè s'encenien les llumetes. Posaves la floreta giraeta cul per amunt en l'oli de les llumetes de les ànimes en compte de les palometes que feen això ( Oliva )

Les " fulles " de dalt del manrúbio per a encendre els cresols ( Tollos, )

La floreta del manrúbio quan està seca la poses aixina en un platet en oli, l'encens i fa llumeta ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Abans quan esquilàven les mules, feiem una gavella de manrúbio, i amb un grapat la refregàvem per damunt del llom per a netejar-la de misèria - puces, etc. - ( Beneixama )

Per als eixuts del corral ( Alcalà de la Jovada )

Per a les puces. El tiràvem al corral i al podrir-se se n'anaven les puces. No en quedava una ( Benimassot )

Un jaç de manrúbio per a traure les puces al gos ( Ebo )

### **Celtis australis** *L.* ( *Ulmàcies* )

Llidoner, llidroner, lledoner, llironer, lidroner.

Però més encara que per l'útil medicina i l'agradívola llaminadura dels fruits és per la seua fusta flexible, tenaç i compacta que el llidoner és un arbre preat tradicionalment pels llauradors arreu les terres on creix, ja que els seus brancs rectes i redons són els més idonis per a fer mànecs de destrals, de llegons i de aixades, o els timons dels forcats i especialment per a fabricar pales d'era i forques d'esventar el blat i amuntegar la palla, l'arbre que en procura les millors sense pairó. Les branques i rames escollides i més rectes o les preparades expressament amb podes adequades es tallen quan ja tenen 5 o 6 anys, després es reblaneixen amb aigua calenta o al forn cordant-les després per a donar-les la forma buscada i en acabant es deixen a assecar. També es fan d'aquesta fusta peces de carro i remes de barca, i és bona per a cremar a la llar i per a fer un excel·lent carbó.

Fa una fusta que no pesa molt i és molt forta, ideal per a fer cametes de forcats, mànecs d'estraleta i altres ferraments; també preparant la seua fusta flexible es fan forques i guiatos ( Ebo ).

Per a fer capcingles, com la savina o sevina - *Juniperus phoenicea* - i el ginebre; els millors gueatos, com de reboll d'olivera, de menler o d'om jove ( Castells de la Serrella )

Procediments per a doblegar, sense que es trenque, la vara i fer l'ansa del gueato:

Calfar la vara en aigua bullint sense que arribe a saltar la pell, o al caliu que calfa i no crema. Doblegar recolzant la vara en una botella o tronquet de pi, i lligar i secar a l'ombra. Per arredonar i fixar la corbatura de la vara bé, untar la fusta en oli i cremar a flama ( Castells de la Serrella )

Per fer barres de carro ( Beniarjó )

Per a fer mànecs d'aixaes, llegons o estraletes ( Penàguila )

Per a fer la vara dels assots o tralles de les cavalleries, com l'olm i el fleix ( Beneixama )

Per a fer els millors guiatos, els que duraven més; no dóna, no esclafix, no es trenca ( Benidoleig )

Per a fer forques i garrots ( Castelló de Rugat )

Abans buscaven molt el llidoner . Venien a l'agost i en tallaven moltes vares i se les emportaven a Algímia i la Vall d'Almoracid per a fer gaiatos, mànecs, timons per a l'aladre o forques de de tres forcons per a la palla i de dotze forcons per al gra ( Aín )  
Teofrast ens assabenta que al seu temps la fusta de llidoner, del càdec i de xiprer eren les preferides per a tallar imatges grans.

**Ceratonía siliqua L. ( Leguminoseae vel fabaceae )**

Garrofer, i a voltes, garrofera.

*Adob per a netejar els barricots o tonells de vi ( Castells de la Serrella ):*

Bullir en un veixell d'uns 20 litres:

Un grapat de figues seques blanques veres o de la gota de mel, en qualsevol cas figues blanques ( una quinzena, si fa no fa ).

Un manoll de brots de fenoll.

Un grapat de bones garrofes.

Bullir i regirar, ben bullit, i només acabar, ben calent, trascolar, posant una tela, al barricot, que tot seguit es tapa i es roda per a que s'amere bé la fusta. Aquesta operació es fa 4 o 5 voltes al dia durant dos dies o dos setmanes si es vol però a l'endemà ja " podriem fer vi ". Abans de traure el " caldo " d'adobar cal menejar- lo dins del barricot ben menejat. En acabant repassar amb aigua, i després posar-lo panxa avall durant 3 o 4 dies per a que s'eixugue, llavors resta l'última operació que és la de " metxar " o d'ensofrar, que consisteix a deixar penjat dins del barricot un parell de pams de " metxa " de sofre encesa, amb l'ajud d'un filferro, i després tapar.

Aquest adob correspon a un bocoi o bóta de 200 litres, i val tant per a netejar barricots vells en què s'ha fet malbé el vi com per a pipes noves que cal abobar per a que la fusta s'amere i deixe bon aroma al vi.

**Cistus albidus L. ( Cistaceae )**

Estepa blanca, estepera blanca, estepa, estepa vera; olivarda blanca; botja fumaora; botonera.

Fa el millor fregall per a llevar el greix amb només aigua clara; se'n va enseguida, inclús els taponers de l'escuraora ( Parcent ). Fregall de casa ( Ebo ). Per a quan no n'hi havia fregall; es quedava una escurà millor que amb el fregall normal ( Beniaia ). Ho gastàvem

per a netejar paelles; i quan matàvem el porc per a llevar el greix ( Alcalà de la Jovada ).  
Fregall del caminant i de l'excursionista, raspall del boletaire i paper higiènic del pastor  
( Benirrama ).

**Clematis flammula L. ( Ranunculaceae )**

Vidriella; vedriella; vidriella, vidriera; vedriera, vedriguera.

Santjoanera, sant Joanet; sant Joanets; corona o coroneta de sant Joan; coroneta del  
Nostre Senyor, coronera, coronera de Sant Joan.

Engarlandera, guerlanda, esguirlanda, asguirlandera.

Per a fer un llit baix, folrar, acotaxar i tapar les cistelles i caixetes de collir cireres (   
Benirrama, Benialfaquí, Ebo, Cocentina, L'Orxa, )

Per a fer fugir les mosques, penjant del fil de la llum ( Tormos )

Quan garbejàvem blat li posàvem al coll de l'animal o en la pitera, dalt del  
mosquejador, vedriguera enrotllà per a les mosques ( Castelló de Rugat )

Penjàvem santjoanets dins del corral per a les mosques. Les atrea. ( Ràfol d'Almúnia )

Si anaves al bancal i no tenies “ sombrero “, t'enrotllaves el cap en vedriguera (   
Castelló de Rugat )

**Cynara cardunculus L. ( Compositae vel asteraceae )**

Penquera, la mata; penca, el nervi gruixut de les fulles.

Herba collera ( Vistabella ), herba-col, les flors.

Altres noms populars: Card de formatger, card coler, carxofera borda o d'espina, herba  
presonera.

Les floretes seques i picades al morter, anomenades *brull*, s'han fet servir al territori i la  
resta del país, per a tallar o quallar la llet i elaborar mató o brull i altres formatges. A les  
tendes de Vistavella, no fa massa anys encara se'n venia.

La flor de la carxofa de penques de menjar per a fer el quall per a fer formatge ( Agres )

L'herba collera me la portaven a la tenda del mas del Boi. Això ix d'una carxofa i avant.  
Quan la carxofa espigue trau com unes herbetes moraetes per dalt i se lleva i se posa a  
secar. Després es posa una miqueta d'herba colera i d'auia en un morter, se pique una  
miqueta, i després eixe caldet picat que ha fet, se tire a la llet i ella colle ( Vistabella )

L'herba collera és la floreta que fa dalt el card, la penquera, que ací diem cardets, que  
són les costelles de les fulles ( Vistabella )

**Euphorbia characias L. ( Euphorbiaceae )**

Lletrera vera, lletera o lletrera d'enviscar.

Tiràvem dos o tres gotes de lletrera dins les codolles d'aigües brutes, inclús en aquelles  
que havien cagat el “ ganao “, i en seguida es quedava l'aigua neta del tot i ja podies  
beure. Io sempre bevia aixina ( Agres, pastor de 93 anys )

**Euphorbia serrata L. ( Euforbiàcies )**

Lletreguera, lletera, lletrera.

És la lletera escollida per a quallar la llet:

Quallaven la llet en lletreguera. Bullien la llet i encara calenta refregaven per damunt un ramell de lletreguera ( Penàguila ).

Per a quallar la llet i fer formatge. Collir-ne un manoll i amb les puntes que suquen remenar la llet del poal i a poc a poc va quallant-se ( Alcoleja )

Per a triar o quallar la llet i fer formatge. Se la menja el “ ganao “, no molt però se la menja ( La Torre de les Maçanes )

**Ferula communis L. ( Umbelliferae vel apiaceae )**

**Ferula tingitana L. [= F. hispanica Rouy ]**

Canyafel, canyaferla; fenollassa.

Tronc de fenollassa per a guardar les agulles espartenyeres ( Benimaurell )

La fenollassa per passar-li la navaixa d'afaitar, pel canut de fusta tan fina partit pel mig ( Benissa )

Les barbiers tunesiens s'en servent aussi pour repasser leurs rasoirs; la mœlle qu'ille contient jouera le role de cuir à repasser. Les anciens auraient utilisé la mœlle de cette plante comme meche lente. (Edouard Le Floc'h ): *Contribution a une etude ethnobotanique de la flore tunisienne*, 1983 )

**Fraxinus ornus L. ( Oleaceae )**

Fleix , fleixer, fleixera, fleixener, fletx, fletxera, fleitx.

Per a fer la vara de castigar els xiquets quan es portaven mal ( Barx ).

Vares de fleix per a fer la tralla del carro d'animals ( Catamarruc ).

Per a fer vares per a pegar els animals quan llauraven ( Benidoleig )

Vares de fleix per a fer assots o tralles, com el llidoner o l'olm ( Beneixama )

Vares de fleix per fer tralles dels carreters ( Planes )

Per a la vara dels carreters: “ Cou però no espatla “ ( Parcent )

Fusta molt forta, no es trenca, bona per a les vares dels carreters ( Alfafara )

Una vara De fleix per a arrear al “ganao “ i al “ matxo “ ( Tollos )

Per a fer gaiatos ( Alfafara )

Abans deien: faré una vara de fleix i t'arrearé. És la millor vara per a pegar perquè s'amolla més, és més flexible ( Benirrama )

Per a fer vares fortes, garrots fortíssims, que no podies rompre-los, pareguts als de carrasca, i ventadores de tres o set forcons per a aventar el gra de la era ( Torre de les Maçanes )

Per a fer guiatos i sevilles per a les cordes ( Barx )

Vares de fletxera o fleix per a fer guiatos ( Benimeli, Tàrbena, Catamarruc, Benidoleig, )

Per a fer garrots. A la calor del foc es dobla la punta ( Tibi )

És una fusta molt bona, com per a fer gaiatos ( Agres )

Per a fer garrots i garrotets de categoria. Millors que els de ginebre i d'om. Veiem una fletxera i la cuidàvem com un panbenet. Li donàvem la forma i la lligàvem i la teníem dos anys posà ( Almiserà )

Per a fer guiatos ( Castellonet de la Conquesta )

Fusta bona de doblar si es calfa una miqueta. Fa els millors garrots i guiatos ( Parcent ).

Per a fer mànecs, vares d'espolsar metla o forques com el llidoner ( Penàguila )

Vares de fleix, que no pesen, per a fer ametles ( Alcoi )

El fleix per a fer vares de tomaqueres, com canyes, i duren el doble ( Abdet )

### **Laurus nobilis L. ( Lauraceae )**

Llorer, en general a tot el territori; lloret ( Miramar )

Fulles o rametes de llorer per posar en les bujaques de la roba i dins l'almari; especialment la roba de cuir. També baix del poal del fem, actua com a repel.lent de les corredores o cucaraxes. Es posen també fulles de llorer dins la farina ( Castelló de les Gerres ).

Rames de llorer dins de les bujaques i almig de les mantes per a que no se li arnen ( Famorca )

### **Mentha suaveolens Ehrh. [= Mentha rotundifolia L.] ( Labiatae vel lamiaceae )**

Matapuça, matapuces, mentastre, mandastre, menta borda, herba-sana borda, albarsana borda, matapoll.

Una gavella de menta borda damunt on es gitaven els gossos per a que no criaren puces ( Alcalà de la Jovada )

Per a les puces. Quan estava servint a Alcoi per a que no en menjaren les puces, que ens fartaven, em posava una gavella d'herba-sana borda, del riu, baix del llit ( la manta sobre la que dormia ). Els primers dies no em venia ni una. ( Pego )

La tiraven a les conilleres per a matar les puces ( Palma de Gandia )

Per als gossos per a que no facen puces li fan un collar d'açó ( Alfafara )

### **Parietaria judaica L. [= P. difussa Mert. & Koch; - P. officinalis auct.]**

La morella roquera neteja les botelles. Abans quan anàvem a berenar per a netejar les botelles per a posar l'aiua la posàvem dins, fa un poc de sabonera (La Font d'En Carròs )

En aquell temps que no hi havien moltes botelles quan estaven brutes, agarraven les fulles de l'herba roquera i les posaven dins i sacsaven i es quedaven netes ( Murla )

Per a netejar els cristalls segons un herbolari de València que venia per ací ( Benialí ).

Morella roquera per a netejar botelles i ampolles, posant-la tendra dins i sacsant. Ho raspa ( Benissili )

L'herba morella neteja els vidres de les botelles, els deixa brillants; si està granà millor. Es posa l'herba, un poquet d'aigua i sacsar; si està bruta d'oli millor posar aigua calenta ( Xàbia )

Per a netejar les botelles i les marraixes de cristal quan estaven brutes d'oli o d'allò que siga. Posaven la morella en aigua calenteta i anaves menejant-la, menejant-la, i es quedava el cristal més net que l'or ( Oliva )

Per a netejar marraixes de cristal brutes d'oli. Arreplega tota la morca que n'hi ha dins. Agarre fulles d'això i les tire dins de la marraixa, amb una miqueta de lleixiu o de detergent, i si fa fred una miqueta d'aigua calenteta, i la sacse ben sacsà. I queda ben neteta ( Potries )

Posaves això en el setrill i arena, ho sacsaves i es fea net ( El Castell de Guadalest )

### **Posidonia oceanica ( L. ) Delile ( Posidoniaceae )**

Alga, o alga de fulla ampla.

Aquesta planta s'arregava en els platjars de la Safor i de la Marina, i de tot el País, després que el bravenc onatge dels temporals de gregal o de llevant la dipositara en grans bancs damunt l'arena de vora mar. Els llauradors l'arregaven en sacs o en aixabigons i la portaven a l'ase o a carretades darrere dels muntanyars o al bancal per fer-ne un muntó a fi que es secara i portar-la després al corral i la quadra per a fer molluts jaços i, posteriorment, ser utilitzada com un excel.lent fem, adob o fertilitzant per als camps.

L'alga com es resistent a la humitat pel salobre que conté, es mala de podrir. Amuntegada a la intempèrie tarda a voltes dos o tres anys a podrir-se bé, i per tant a convertir-se en adob vegetal natural, que els llauradors escampaven com un excel.lent fem.

“ L'alga s'arregava a sacs per a fer fem; però tarda molt a podrir-se. “ ( Oliva )

“ Banyat banyat la treem a muntons o garberes vora un muntanyar per a que s'aixuara. Allí podia estar mig any si calia però als tres dies ja la portàvem a casa a xabigons dalt dels matxos i burros per a aixuts de bou, com io que en criava o altres animals. L'alga aixuava més que les altres brosses, es bevia molt el “ caldo “ que feen els animals. També hi havia qui el gastava per adobar els camps però poc, no com allà a Dénia i la Marina “ ( Miramar )

Feem un muntó o paller dalt del muntanyar, i quan s'aixuava - mig any - ho portàvem baix del bous, al fem ( Alquerieta de Guardamar )

L'alga per a fer eixuts per al fem. Feem una garbera damunt terra per a que es secara. Des de que no tirem això que les terres no van. Ara les terres a més de cansades estan enverinades ( Marells de Rafalcàid - Gandia )

Edouard le Floc'h a la seua *Contribution a une etude ethnobotanique de la Flore Tunisienne*, 1983, ens informa dels nombrosos usos de la *posidonia* a Tunísia, Líbia i Egipte, alguns del tot semblants als fets en aquest cantó de l'altra vora de la mar nostra, com que els *bolos* són utilitzats com a combustible; que les fulles assecades serveixen per a la construcció de cases, de teulats i de parets de cambres, com per a reomplir i colmar els intersticis i badalls entre les planxes i els troncs del plafó; com també de material d'emalatge, i de jaç. Reporta igualment que amuntegada al sol i deixada que es descomponga durant un any, la *posidonia* procura un excel.lent fem, i que els fruits, carnuts i amb un sol pinyol o llavor, anomenats, *olives de mar*, són recol.lectades en els riberals i utilitzades en l'alimentació del bestiar.

L'alga, la llarga, la que ix d'un temporal, per a omplir una màrfiga ( Benissa )

Als pobles marjalencs com Oliva, s'ha fet un altre ús de les algues i dels bolos o pilotes a l'hora de fer màrgens de bassots, per tal d' “ acotjar-los “. Els bassots per a regar, que a voltes eren d'un quartó de terra, es feien obrint primer un clot circular fondo en la terra fins baix del nivell de l'aigua; després s'obrava un marge de pedra entre l'aigua i el

marge exterior de terra, i el buit entre els dos marges s'omplia de bolos i algues ben apretats, que servirà per a que es filtre l'aigua sense arena, i impedir que en poc temps el clot d'aigua perda fondo i s'haja d'arrabassar ara i adés.

Els infants dels pobles de mar d'abans a l'estiu feiem un ús especial del bolos per a tapar i dissimular els enganyabovos, que eren els clots que obriem en l'arena de la platja i que amb l'ajud de tires de canya i bolos partits i esplanats cobriem d'arena per tal de camuflar-los, tot esperant i desitjant que algun incaut passara per allí.

També en altres contrades les llarguerudes fulles seques de l'alga han sigut utilitzades per a embalar objectes fràgils i vidre i inclús per a fer-ne, com de la barrella punxosa, per la molta sal que conté.

L'ús de l'alga com a jaç i adob agrícola ha sigut bellament evocat, a terra nostra, per Carmelina Sánchez- Cutillas a la seua inoblidable *Matèria de Bretanya*, en el capítol anomenat *Anar a fer algues* ( p. 59-63 ): “ En altres bandes fan els jaços on han de jaure els animals amb palla de blat, però al meu poble els posaven per a eixuts unes bones cabassades d'alga. Per això, quan bufava el vent llevant, que traia l'alga de la mar, s'omplia la platja d'homes i de xicons que n'arregaven tota la que podien, i després la carregaven sobre els muls o els burros que havien dut a posta. “

També Cavanilles en les seues *Observacions*, meravellat per les precioses hortes d'Oliva, fa un esment d'aquest ús popular de l'alga: “ Com les hortes i les marjals d'Oliva, són de molta extensió, collint-s'hi 30 mil lliures de seda, i 7 mil cafissos entre dacsa i blat, necessiten molt de fem i adobs, i no bastant els coneguts en altres terres, acudeixen els llauradors a allò que foragita la mar, conegut amb el nom d'alga, que és la *zostera mediterrànea* de Linneu. “

### ***Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn [= *Pteris aquilina* L.] ( *Polypodiaceae* )**

Falaguera, en general a tot el territori.

Ma mare omplia matalafs i coixins, que feia ben grossos, amb fulles de falaguera, que primer posava a secar al sol i després a l'ombra airejada de la caseta esteses en canyissos ( Vilallonga )

Per a “ envasar “ les cireres, omplir ( acotxar i tapar ) els basquets de cireres ( Fleix, Benimaurell, Ràfol d'Almúnia, ); millor encara que la vedriella perquè feia olor ( Benirrama ). Per a fer llits de basquets de pomes ( Agres )

Penjada del sostre en un manoll per a atraure les mosques, atrapar en un sac i eliminar- les ( La Font d'En Carròs )

### ***Quercus coccifera* L. subsp. *coccifera* ( *Fagaceae* )**

Coscoll, coscolla.

La seua rabassa era molt preada per a preparar carbó; i la seua llenya una de les més utilitzades per a cremar en la llar i en el forn.

Treiem la rabassa per al foc, per a cremar. És de la mateixa raça que la bellotera però no puja ( Xeresa )

Per fer “ nyenya “ per al forn i per a casa. La bellotera borda no fa nap o soca com la savina i la ginebra, fa rebasses ( rels grosses ). La tenies que rebassar per baix més de mig metre amb pics o fesos i perpal o palanca ( Beniopa )

**Quercus ilex L. subsp. rotundifolia (Lam.) Schwartz ex T. Morais [ = Q. rotundifolia Lam.; Q. ilex subsp. ballota (Desf.) Sampaio; Q. ballota Desf. ] (Fagaceae)**

Carrasca, a tot el territori, i, també, a més de carrasca, a voltes, carrasquera i bellotera.

L'ombra de la carrasca és la preferida, tant o més que la de la garrofera, i la majoria de les anyenques carrasques que encara resten en peu a tocar de les eres, masos i corrals són les que es feien servir per a fer ombra.

*La grossa carrasca que feia ombra als batedors quan en necessitaven.*

Enric Valor. *Temps de batuda*. p. 116.

*La fusta de la carrasca :*

La fusta i la llenya de carrasca és tinguda per la millor per a cremar, fer foc, calfar-se i torrar, és la que aguanta la brasa, seguida de la d'olivera, i de més bon tros, la de garrofera i d'ametler, i de molt lluny, la de pi, que és resina i au ( Biar, Agres, ).

Per a fer la maça de picar espart, mànecs, bigues i jàcines, raigs de les rodes dels carros, i les millors trompes de jugar els xiquets,

Guiatos de carrasca ( Beniarjó )

Fusta de molta vitalitat per a cremar en el forn ( Biar ).

#### **407.- Ruscus aculeatus L. ( Liliaceae )**

Rusc ( Benirrama ), brusco ( Benissa ), brusgo bord ( Agres )

Gasserà ( Grau de Gandia, Beniflà, ); gassarà ( Oliva )

Cuetes de tro ( Castells de la Serrella ), coeta ( Pinos ); gamó tronaor ( Llutxent, Quatretonda ), gamonera ( Terrateig ), gamó ( Benirrama )

Llengua de dona ( Ondara ), perquè té una punxa enmig.

Murta ( Oliva, Jesús Pobre, Gata, Artana, Ain, ); murta vera ( Artana, Ain, )

Altres noms: Cirerer de Betlem, boix marí.

Gassarà per a les sepieres. Se'n fa a la penya de l'Àliga ( Oliva )

Abans el feien i se l'enduien a Dénia i a Gandia per a peixcar la sépia amb els mornells ( Benirrama )

Abans els pescadors del Grau anaven al castell de Benirrama a fer gasserà per a peixcar sépies, posant-la al fons de les nanses fetes de junc i en forma de campana amb un embut a la boca per on entren les sépies per a desovar. Es tiren a la mar no massa dins, lligades a una corda i l'endemà ja es pot anar a arregar el botí ( Pescador de Beniflà al Grau de Gandia )

El gasserà el gastaven per a peixcar la sépia. Posàvem dos rametes en el cul de la nansa doblaetes, i les sépies entraven allí a " cagar " ( o fer la posta dels ous ), entren i ja no poden eixir. No n'ha fet io de gasserà en Lloc Nou; es cria a l'ombriu, en el mateix repeu de la muntanya, pujava a segar-lo amb el tio Pepet del Ravalet, i el feiem a feixets. Ara hi ha qui posa rametes de pinet però no dura res, només una setmana, i el gasserà pot durar 25 o 30 dies. Les nanses poden tindre l'altària de la cintura d'una persona, i estan fetes de canya pelà i refinà i junc, són paregut a un almornell que es gasta per a peixcar l'anguila a les séquies ( El Grau de Gandia )



Abans es feia un dia de festa a l'any, durant la qual rere calfar al caliu l'arraïl blanca de la cueta, es colpejava fort la rama sobre terra tot fent un gran tro ( Castells de la Serrella )

Trona més que l'altre gamó. Per festes pegàvem contra les parets i feia un tro com si fora un " petardo ". Primer es calfaven els tronquets, clavant-los un pam o un pam i mig en les fogasses però sense que es cremara, fins que començaven a traure pelletes, en un minut n'hi havia prou; i en seguida, si es gela no trona, li pegaves al cantó de la paret i tronava. Quan era menut mon pare i jo anàvem als cingles de Terrateig en el burro a fer en una càrrega per a les festes i ho veniem a dotzenes. Estiraves el tronquet i eixia amb la part blanca. Com més llargs millor ( Llutxent )

En Llutxent eixa herba, les arrels que cria les calfen en el foc i peguen en terra i fa plom ! ( Terrateig )

#### ELABORACIÓ del VISC:

**Andryala ragusina** L.[= *A. lyrata* Pourr. ) ( *Compositae vel asteraceae* )

Llonge ( Alcoi, Castells de la Serrella, Penàguila, Benifallim, Fageca, Benimassot, Montitxelvo, Beniarrés, )

Per a fer anvisc. Cabotetes de baix, com una cagarruta. Bullir. Després picar per a que traguera la brutea, i es quedava net. Tant per llonge com de trementina, i unes gotetes d'oli. Costa menys de fer que el de lletrera ( Benifallim ).

El llonge és l'anvisc autèntic; en trementina i oli. ( Benimassot )

L'arraïl de color mel negrosa s'estira i es trau i s'arrancaven les boletes que trauen una llet com la lletrera, i amb trementina i oli es feia el llonge.

Baix terra fa uns nucs, unes botifarres, unes potres com el dit polze, que d'allí trauen l'anvisc ( Penàguila )

El llonge per a anviscar. Picar i bullir i mesclar en oli i trementina; també és bo el llonge per posar damunt dels grans, els xuplava ( Montitxelvo )

**Chondrilla juncea** L. ( *Compositae vel asteraceae* )

Llonja ( Biar ), perquè dels grumolls de làtex de les arrels es feia una sort d'envisc; xicòria ( Benialfaquí ), xicloina ( Castells de la Serrella ); cama-roja ( Famorca, Fageca, Tollos, ), cama-roja dolça ( Cocentina, Margarida ), cama-roja amarga ( Benialfaquí ); morret de bou ( Benissili )

Altres noms: masteguera, xicoira dolça, estaqueta.

Arrel per a enviscar, inclús es veuen plomes enganxades a les mates i, a voltes, alguna carganera atrapa ( Castells de la Serrella )

Les berruguetes de baix per a fer visc ( Benialfaquí )

Per a fer visc o envisc. S'agarren les xufetes o cagarrutetes de les arrels i es posen a bullir en 2 l. d'aigua, per exemple, durant 3 hores, i es remeneja de tard en tard amb un bastó. En vas de terrolla, en metal no va. Foc ni lent ni fort. Es pot afegir un grapat de trementina o millor resina de pi mentre bull; fa més apegalós. Traure i picar. Passar la massa a un altra cassola i abocar aigua damunt per a que es conserve fresc el visc, i guardar.

Espart sec. Platet en oli per a untar amb les mans l'espert (Biar).

**Euphorbia characias L. ( Euphorbiaceae )**

Lletrera vera, lletera o lletrera d'enviscar.

Per a fer l'anvisc per a caçar tords i altres aus i aucells al parany o a les fonts.

Trencar la rameta, i arreplegar les gotes en una botella, i una volta a casa abocar en una cassola de test, i es posa a calfar, a foc lent, deixant-li caure unes gotetes d'oli d'oliva i remenejant fins obtindre el punt de l'anvisc ( Castells de la Serrella )

Trencar les tiges i arreplegar el làtex en un pot, mesclar amb llongja, que ho compràvem fet ( Catamarruc ).

És el millor anvisc de tots però costa més de fer perquè has d'arreplegar-lo goteta a goteta. Trencar l'ullet i arreplegar les gotetes en un pot. Calfar només una miqueta i afegir oli ( Benifallim ).

La lletrera vera per a enviscar ( Jesús Pobre ). El lletrerot per a enviscar ( Benissa )

Lletera per a enviscar. Fa el millor anvisc que n'hi ha ( La Font d'En Carròs )

Per fer anvisc, en quatre gotes d'oli quan bullia ( Benimassot )

Trencaven la soqueta i arreplegaven el làtex i posant-lo al foc feien l'anvisc ( Famorca )

Per a fer anvisc ( La Torre de les Maçanes )

SUCCEDANIS del TABAC:

**Agrimonia eupatoria L. ( Rosàcies )**

Agrimònia, gramònica, mònica; malastrany o herba del malastrany.

Quan era xiquet anava a fer-li'n a mon pare, i se la penjava a secar. Ell 'via de traure fum, fora de gramònica, de tabaquera o qualsevol altra herba (La Font d'En Carròs )

**Cistus albidus L. ( Cistaceae )**

Estepa blanca, estepera blanca, estepa, estepa vera; olivarda blanca; botja fumaora; botonera.

Fulla per a fumar quan no n'hi havia tabaco ( Tibi )

Quan mon pare no tenia tabaco fumava estepa ( Benifallim )

Me n'hauré fumat io dos o tres " tonellades "; abans, en la guerra i després... També fumàvem la fulla de l'avellaner i els gatets d'anouer ( Artana )

Aixó ho fumaven abans ( La Font d'En Carròs )

**Inula viscosa (L.) Aiton [=Dittrichia viscosa (L.) W. Greuter ] ( Compositae vel asteraceae )**

Olivarda; jolivarda, joliverda, julivarda, juliverda.

Olivarda per a fer " tabaco ", com la fulla de la figuera i la fulla i els " mocs " de l'anouer, o tárrec, que es fumava més que tots ( Adzúbia )

Arrancàvem fulles d'olivarda per a fumar quan no teníem tabac ( Benissa )

Això ho fumaven abans com el tàrrec, la paraella i la gramònica ( La Font d'En Carròs )

**Salvia verbenaca** L [= *S. clandestina* L. ]. ( *Labiades o lamiàcies* )

Tàrrec, tèrrec, tèrric, terri.

Fulles per a fumar ( La Font d'En Carròs ).

Abans es fumaven les fulles quan no teniem tabac ( Benirrama ).

Abans fumàvem tàrrec ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Forna, )

Tàrrec pa fumar en pipa ( Benimaurell )

No n'he fumat io cigarros de tàrrec! Les fulles grans, torraes al forn ( Tibi )

Es fumava en guerra en compte de tabaco; i també l'estepa blanca ( Castelló de Rugat )

Com no n'hi havia tabaco en guerra es fea tàrrec per a fumar les persones que no podien passar sense fumar ( Alcalà de la Jovada )

El tàrrec es fumava més que tot, que la fulla i els “ mocs “ de l'anouer, la fulla de la figuera o l'olivarda ( Adzúbia )

**Phaseolus vulgaris** L. ( *Lleguminoses o fabàcies* )

Fesol, fresol.

Troncs o tronxos de fesols de la pelaïlla per a fumar igual que les fulles de la llengua de bou ( Piles )

**Ulmus minor** Miller [= *U. campestris* auct.] ( *Ulmaceae* )

Om, orm, olm, omera, mosquiter.

Arraïl d'orm que és porosa per a fumar-la desfeta, com la fulla de l'estepera, la de queredilla o queraïlla o la cabellera de dacsca ( Gorga )

Collíem arraïls seques d'orm i fumàvem quan érem xicons, sense paper, directament ( Benilloba )

La raïl de l'orm, això ho he fumat io. Escabàvem i treem l'arraïl seca ( Benasau )

Les arraïls d'orm que tenen per dins un foraet, les secava i a fumar ( La Font de la Figuera )

## FLORA VETERINÀRIA i RAMADERA DIÀNICA

1.- Plantes veterinàries

2.- Plantes silvestres alimentàries:

A.- Plantes de pastura. Àrees de pastura:

- Bancals, rostolls.

- Muntanya estricta o salvatge o la serra.

En general les faldes i les solanes solien pasturar-se durant la tardor i l'hivern; i les ombries i les carenes altes durant els mesos càlids i l'estiu.

B.- Plantes farratgeres.

- Arbres i herbes relacionades amb l'agricultura:

- Arbres i herbes silvestres, no relacionades amb l'agricultura:

### *Apetència o comestibilitat de les plantes pels animals domèstics:*

1.- Plantes molt comestibles

**Aphyllanthes monspeliensis L. (Liliàcies)**

Junça; juncillo, junquillo; donzillo.

És l'herba de muntanya que més agrada a les cabres i ovelles, i si està florida millor; tal com la corretjola és l'herba que més agrada de les que creixen dins dels bancals de l'horta i del secà. De les herbes de muntanya les agrada molt, també, el fenàs (*Brachipodium retusum*), les fustetes o estepetes (*Helianthemum sp.*) i les bellotes de coscoll; de romer i timó, algun mos per capritxo, no per fam ni per què els agrade (Ebo).

Herba especial per als animals de corral i de quadra, matxos, bous, ovelles i cabres (Parcent).

Lo que més agrà a les cabres i les ovelles (Biar).

S'ho menja el ganao una animalà (Benialfaquí)

El donzillo té molt d'aliment, per als "matxos" també (Benidoleig)

Molt d'aliment per a cabres, ovelles, bous, burros, matxos i tot (Fleix)

Ho arrasen les cabres (Confrides)

Això s'ho xuplen els animals (Pedreguer)

El "ganao" això s'ho menja en deliri (Alcalà de la Jovada)

Això pal "ganao" és boníssim; en això es fan grosses, té molt d'aliment per a les cabres; es sacien molt menjant-ne; això vol a ratets, en mitja hora ja en tenen prou; i després més (Alcalà de la Jovada)

**Asphodelus ramosus L. [= *A. ceraciferus* Gay] (Liliàcies)**

Gamó, gamonera; porrassa; albó, la mata. Gal.la, baleta (Ebo), la càpsula dels fruits.

Fulla molt bona per al ganao (Ebo). Fulles per a donar-les a l'hivern al ganao (Benimaurell)

S'ho menjava el "ganao" (Tàrbena)

Les gal.les o cabotes se les menja el "ganao" quan el gra està negre (Benimaurell)

Als caragols els agraden molt les fulles de la gamonera, per això es busquen prop de les gamoneres, com també els atrau el cagarissal o fallegueral de conill ( Biar ).

Per les gamoneres es crien molt els caragols, buscant la frescor i la humitat ( Beneixana )

Els caragols van molt a les fulles de la gamonera ( Tibi )

**Bupleurum fruticosens L. ( Umbel.líferes o apiàcies )**

Fenollet bord; fenollet de pastor; topet de bau.

Se'l mengen molt bé els conills, cabres i ovelles ( Biar, Beneixama, ).

Els agrà molt als animals, sobretot a les cabres blanques ( Tàrbena )

**Calendula arvensis L. ( Compostes o asteràcies )**

Herba conillera; ungeta de gat; pet de flare.

S'ho mengen molt els conills ( Ràfol d'Almúnia )

**Capsella bursa-pastoris (L.) Medicus ( Crucíferes )**

Sarró de pastor, sarronets, bosses de pastor; formatgets.

El " ganao " s'ho menja molt ( Confrides )

**Centranthus ruber (L.) D.C. [= Valeriana rubra L.] ( Valerianàcia )**

Favar bord, favera borda, fava borda, favera; herba de bou; valeriana.

Pastura de cabres, ovelles i conills; i un turment per al llaurador ( Castells de la Serrella )

L'herba de bou és bona per a tots els animals ( Benirrama )

El " ganao " s'ho menja molt ( Parcent )

La favera borda pals conills, les cabres...( Tàrbena )

**Clematis flammula L. ( Ranunculàcies )**

Vidriella, vedriella, vidriera, vedriera, vedriquera; santjoanera, sant Joanet, sant Joanets, corona o coroneta de sant Joan, coroneta del Nostre Senyor, esguirlanda, asguirlander.

Les cabres es fan loques per menjar-se'l. Mai cap problema per menjar-ne. Io anava a buscar-lo quan estava florit. La cabra li agrada més que a l'ovella ( Benimaurell ).

Les cabres se la mengen a boca plena ( Benimaurell )

**Cistus albidus L. ( Cistàcies )**

Estepa o estepera blanca; estepera, estepa, estepa o estepera vera. Gra d'estepa, les llavoretetes.

" Les cabres no toquen les fulles de l'estepa però es mengen el seu gra - les càpsules florals ja granades - i les del matagall amb molt de gust ( Beneixama )

Les llavoretetes, que són més menudes que un pensament, són comestibles i molt abel·lidores, com les pipes, si les proves no pares ( Castells de la Serrella )

Això, els granets d'estepa, ho busquen quan n'hi ha; les cabres es fan grosses de menjar-ne ( Alcalà de la Jovada )

Allò que fa més grosses les cabres i les ovelles és el gra d'estepa al mes de maig. És com una garrofa. La cabra en menja tot el dia ( Alcalà de la Jovada )

Granet d'estepa. Molt bo eixe granet. Les cabres i ovelles se'l mengen molt ( Benirrama )

**Circium arvense** (L.) Scop. ( *Compostes o asteràcies* )

Calciga; calcida.

Les caganeres es fan loques en els bancals de calcides ( Pedreguer )

**Convolvulus arvensis** L. ( *Convolvulàcies* )

Correjola, correjola, corriola, corrijola, corrinjola, currinxola, cornijola, cornitxola .

Arreu el territori llauradors i pastors la consideren una de les millors herbes silvestres per a donar de menjar als animals de corral, especialment els conills.

Menjar dels conills i del " ganao ". Molt bon pasturatge ( Castells de la Serrella )

Molt bona pals conills ( Benissa, Benissili, Bellreguard, )

**Chondrilla juncea** L. ( *Compostes o asteràcies* )

Morret de bou; llonja; xicòria, xicloina,; cama-roja dolça, cama-roja amarga.

Abans que traguem l'espigonet és una verdura estupenda. Es cria dins dels bancals. Verdura tardana de quan es sembla la dacsà - començament de juny -. I no els agradaven als conills, era tirar-ho i au, a menjar ( Margalida )

Braçat de xicloines per als conills ( Castells de la Serrella )

**Daucus carota** L. ( *Umbel.líferes o apiàcies* )

Carlota borda, safanòria borda; pastanaga, pastenaga, pastenagueta; herba niuera, niuera.

Molt bona per a les haques, conills, cabres i tots els animals.

S'ho mengen molt els animals ( Ràfol d'Almúnia )

Per als conills ( L'Orxa ). Molt bona per als conills ( Alcoleja )

Per a les cabres quan estaven a punt de parir per a fer molta llet ( La Font d'En Carròs )

La safanòria borda és una herba bona. S'ho mengen les ovelles i les cabres. L'arraig és dolça ( La Torre de les Maçanes )

**Erodium malacoides** (L.) L'Hérit. [ = *E. aragonense* Loscos ]

*Geraniaceae*

Aülles ( Bellreguard ), agulles ( Xàbia ), aülletes, agulletes, gulletes, en general a tot el territori, ulleres ( Xaló, ), 'ulles de Maria ( Castellonet de la Conquesta ), agulles maries ( Manuel )

Maria fila, maries files ( Ròtova, Almiserà ), fila maria ( Alfauir ), filles maries ( Quatretonda ), gerani filamaria.

Tenedor ( Beniarjó ).  
Malví de pic de pardal ( Alquerieta de Guardamar )

Es cria dins dels horts; la segàvem per als conills ( Castellonet de la Conquesta )  
La buscaven molt per als conills ( Almiserà )  
Molt bo per als animals, conills, borregos ( Ròtova )

**Echium vulgare L. ( Borraginàcies )**

Bovina, herba bovina; sardineta.  
S'ho mengen els animals molt ( Forna )  
Abans ho bollien per als porcs ( Almudaina ).

**Equisetum ramosissimum Desf. ( Equisetàcies )**

Canut ( Aiello de Rugat, ), canudet ( Miramar, Daimús, ); nuguet ( Catamarruc, Benissili, ); rabo de sargantana ( Beniarjó ); coa de cavall ( Bellreguard, Daimús, Forna, Beniaia, Benissili, ), cua de cavall ( Forna, ), coeta de cavall ( Ebo ); herba cavallera ( Benialí-Benissivà, ); coa de cavall fina ( Castelló de les Gerres ); besnuga ( Oliva ); pinet ( Alcoleja ). “ Li diuen alguns canudets però coa de cavall és el nom de llei “ ( Daimús )

**Equisetum telmateja Ehrh. [- E. maximum auct. ] ( Equisetàcies )**

Coa de cavall, a quasi tot el territori; també, cua de cavall ( Planes, Forna, Aiello de Rugat, Benimassot, ), coa de cavall grossa ( Castelló de les Gerres ); besnuga ( Oliva )

El nuguet per als conills i animals, i la cua de cavall per a la circulació ( Planes )

La cua de cavall per a les ovelles i el “ ganao “ és boníssim ( Agres )

La millor brossa que mengen les haques, els bous, les vaques i tots els animals. La més sana, els fa pixar i desinflama ( Bellreguard )

Això no s'acaba mai, llaures hui i demà fora. Es cria en els bancals, en les hortes, entremig dels ceps, per on no passa la rella, i puja amunt. Però se'l mengen molt bé els animals.

Ho bulliem per als animals que tenien mal de ventre ( Forna )

La cua de cavall per al “ ganao “ i els matxos ( Benimassot )

La cua de cavall el “ ganao “ se la menja també molt bé, com el nuguet ( Planes )

La cua de cavall per a les ovelles i el “ ganao “ és boníssim ( Agres )

Per als conills ( Catamarruc, Oliva, )

**Hyparrhenia hirta ( L. ) Stapf in Oliver [= Andropogon hirtus L.; Cymbopogon hirtus ( L. ) Thompson ] subsp. pubescens ( Vis. ) Paunero [= H. pubescens ( Vis ) Chiov. ]**

**Hyparrhenia hirta ( L. ) Stapf in Oliver subsp. villosa Pignatti [= H. podotricha ( Hostch ex Steudel ) Andersson ] ( Gramínies o poàcies )**

Albelatge, alvelatge, asbelatge, esbelatge, erbelatge; jaç; piló; aspartera; burro forner.

Altres noms: Albellatge; fenàs de bou

Una garba de belatge per al matxo ( Sagra )

Molt bona per al matxos ( Alquerieta de Guardamar )

L'asbelatge que es cria a Benidoleig és més fi i més bo per als animals; i el que es cria a la Vall ( de Gallinera ), on li diuen albelatge, és més gran i dur i els animals se'l mengen només si tenen molta fam ( Un pastor de Benialí, casat i habitant de Benialí, però nascut i

criat a Benidoleig )

L'albalatge de fulla ampla agrà poc als animals ( Tàrbena )

**Lolium rigidum** *Gaudin* [= *L. strictum* Retz ] ( *Gramínies o poàcies* )

Margall, margall ver, margall de tota la vida, margall dret, margall fi, margall lluent.

Una de les brosses més conegudes a tot el territori i una de les dilectes de les ovelles i cabres i per a donar de menjar als animals de corral:

El margall lluent té molt d'aliment per a tots els animals. Més negre, més bonico que el margall d'espiga ( Alquerieta de Guardamar )

Bona pals animals, com la vessa, l'avena i la caüla; encara que quan està granat no els agrada molt als conills ( Margarida )

Molt bona tendra. Però granà i tot se la mengen els animals si no n'hi ha altra ( Penàguila )

Se la menja molt el ganao ( Forna )

Tendre o sec, en fulla o granat el margall és molt bo per als animals, ovelles, cabres, matxos, bous, conills...per a tots. Però els conills no se'l mengen quan està granat perquè para aspre ( Benialfaquí )

**Ononis aragonensis** *Asso* ( *Leguminoseae vel fabaceae* )

Nona (Alcoi, Cocentaina,); urinària ( Agres )

Orinària ( Agres )

Arnatxa ( Fageca, Famorca, )

Arnatxa negra, arnatxa de serra, per diferenciar-la de l'arnatxa blanca, de flors rosades-blanques ( *Ononis fruticosa* )

L'arnata vera o negra vol terra fresca i gravosa, roca fresca. Fa la base llenyosa i la flor groga. Les cabres s'ho mengen com l'herba alfals, en locura, es peguen tupades per ella.

L'arnatxa blanca si la toca s'apega. Fa la flor entre blanca i amoratà o rosa i un fesolet com un cacauet. Se la mengen barbaritats els conills però fan el seu gust. Costals d'arnatxa blanca per als conills ( Fageca )

**Phragmites australis** ( *Cav.* ) *Steudel* [ = *P. communis* Trin.; *Arundo phragmites* L. ] *subsp. australis* ( *Gramínies o poàcies* )

Senill, en general a tot el territori ( Bellreguard, Miramar, Piles, Daimús, Gandia, Pego, ), senilló; carrís ( Cocentaina, Tibi, ); canyís ( ), la mata. Gimet del senill ( Daimús ), la inflorescència.

Segat quan es jovenet té doble alimentació que la pedrenca i el gram ( Piles )

**Pistacia lentiscus** L. ( *Anacardàcies* )

Mata; mata llentisclera, mata ventrisquera, llentiscle, ventiscle, dentiscle, gentiscle.

Se la menja molt el " ganao ", els fruits els agraden molt; però n'hi ha una que no la toquen ( Pla de Corral )

Les ovelles i encara més les cabres, quan venia la temporà, anaven " loques " per menjar-se els ( fruits ) granets de mata ( Benirrama )



**Portulaca oleracea L. (Portulacàcies)**

Verdolaga, a tot el territori.

Menja tradicional per als porcs: “ la verdolaga per als porcs, els patos, els conills de les Índies; els altres animals s’escagaixaven ( Bellreguard )

Per als porcs ( Piles)

Per als porcs, ovelles, cabres i “ ganao “ vacú; no per al cavallar. Té l’inconvenient que si en mengen molta fa diarrea; però si la dónes quan ja han caigut les fulles i norrés queden els “ canuts “ i les llavors, no fa diarrea; i és una alimentació enorme ( Alquerieta de Guardamar )

**Quercus coccifera L. subsp. coccifera**

*Fagaceae*

Coscoll, coscolla.

Els fruits són un excel.lent aliment per als porcs i la menja dilecta i més nodridora dels ramats a la tardor.

La bellota del coscoll va molt bé per al “ ganao “. Bon aliment. Mon pare i io omplíem sacs de bellotes per als borregos de casa ( Oliva )

**Quercus ilex L. subsp. rotundifolia (Lam.) Schwartz ex T. Morais [ = Q. rotundifolia Lam.; Q. ilex subsp. ballota ( Desf. ) Sampaio; Q. ballota Desf. ]**

*Fagaceae*

Carrasca, a tot el territori, i, també, a més de carrasca, a voltes, carrasquera i bellotera.

Els fruits o bellotes són a tot el territori menja dilecta del ramat, ovelles, cabres i porcs; i han estat consumides pels humans fins no fa massa anys.

Arreplegàvem la bellota per als animals, i també per a vendre-les al mercat perquè eren molt bones ( Alfafara )

**Rhamnus alaternus L. ( Ramnàcies )**

mesto, nesto, nyesto, niesto, nyéstol,, nyestolera, nyestro, nestro, nyisto, nyistro, soflaina, mampúdol, mompúdol, mombrú, dineret, punxeta.

S’ho menja molt el “ ganao “ ( La Vall de Laguar ). Les cabres se’l mengen molt. Els llaurador i el pastor pengen rames de brosta de mampúdol en el corral i la quadra per a que mengen els animals, com d’olivera ( Benirrama )

**Salvia verbenaca L [= S. clandestina L. ]. Labiades o lamiàcies**

Tàrrec, tèrrec, tèrric, terri.

El tàrrec és molt bo per als conills ( Adzúbia )

S’ho menja molt els conills ( Benimeli ).

**Sparganium erectum L. subsp. neglectum ( Beeby ) K. Richter [= S. ramosum Hudson ] ( Esparganiàcies )**

Bova de tres cantos ( Daimús, Marells de Rafalcaid, ); bova de tres cantons ( Miramar, ); bova de tres talls ( Piles ); bova borlera o de borles ( Pego )

Molt bona per als bous i els animals; és dolça. ( Miramar )

És bona per als animals. Parava tendra. No n'he segat io per als bous amb l'aigua al coll ! ( Piles )

**Trifolium pratense L. ( Llegumonoses o fabàcies )**

Trévol, trébol, trévol roig, trebolera ( Beniopa, )

**Trifolium repens L.**

Trévol blanc, trevolera, trebolera ( Beniopa, ). Tots dos es tenen pel mateix trevol. A piles diuen trébol escampat.

Farratge: “ Trévol. Mos barallàvem per a segar- lo per als animals. “ ( Bellreguard )

El trébol verd se'l mengen els animals; i sec sec se'l beuen, els encanta ( Pedreguer )

Molt bo per als animals, el trébol escampat; l'altre, el trébol alt o del blat és més calent, i el donàvem als animals molt poquet ( Piles )

**Ulmus minor Miller [= U. campestris auct.] ( Ulmaceae )**

Om; orm; olm; orm negre.

El fullatge de l'om, com el del xop blanc, la fleixera i el del coscoll i la carrasca fa un bon farratge hivernal, és un fullam que se'l menja molt bé el bou, l'ovella i la cabra, que esbrotonen l'arbre sovint quan escassegen els pasturatges.

La brosta de l'om és molt bona per als animals ( Barx )

**Vicia faba L [= Faba vulgaris Moench ]. ( Lleguminoses o fabàcies )**

Favera, la mata; fava, el llegum sencer i el fruit individual; favar,

Per als bous, tota la mata, i es feien aixina de grossos ( Miramar )

**Vitis vinifera L.**

*Vitaceae*

Cep, parra, la mata; ; vinyal, el col.lectiu.

Brisa ( Xàbia, Jesús Pobre, Calp, ), granilló ( Famorca ), la part sòlida del premsat del raïm, pell, raspa i pinyols.

La brisa per al corral, per a fer aixuts junt a la corfa de pi i l'alga, i per a donar de menjar a les gallines; a les tortugues les encanta ( Calp )

La brisa, anys arrere això ho deixaven a secar i ho donaven als coloms ( Jesús Pobre )

El granilló: ho treien de l'esportí, ho secaven i ho donaven al “ ganao “; si estava sucós a voltes eixien borratxes les cabres ( Famorca )

**Zea mays L. ( Gramineae vel poaceae )**

Dacsera, la mata; dacsà, el gra; dacsar, el camp.

Panissera, mata de panís ( Agres ), la mata; panís, el gra; i panissar, el camp.

Altres noms: Moresc, blat de moro.

La tija: **Canyot**, en general a tot el territori; **clarí** ( Alfafara ).

*La plomera o inflorescència masculina o l'ampla panícula terminal on s'agrupen 'es nombroses flors masculines:*

**Cap**, en general a tot el territori ); **plomall; espigó; floc.**

Despigonaven lo de dalt i ho portaven a gavelles per als animals.

Descabar o tallar els caps ( Benissivà )

Caps per al matxo ( Tollos )

Fer espigons de dacsca ( Cocentina )

Les pallorfes, pallerots o pallocs es fan servir per a donar de menjar als animals, sovint com a farratge d'hivern; i per a omplir o farcir una sort de matalafs o matalaps rurals anomenats, màrfegues ( Bellreguard, Fornà, La Font d'En Carròs, Agres, Alzira, ) o màrfigues ( Ràfol d'Almúnia, ).

L'espigó partit o xacat per a donar a menjar els animals ( Piles, Agres, )

El beuratge de segó de dacsca per a criar les gallines i els porcs.

## 2.- Plantes poc o ocasionalment comestibles

**Amaranthus blitum** L. ( *A. lividus.*, *A. ascendens* Lois ); **Amaranthus blitoides** S. Watson.; **Amaranthus hybridus** L.; **Amaranthus muricatus** Moq.; **Amaranthus retroflexus** L.; **Amaranthus viridis** L. [ *A. gracilis* Desf. Ex Poiret ]. ( *Chenopodiaceae* )

La soca-roja és una brossa molt fresca, és tendra i té molta aigua, i a l'estiu els agrà molt als animals tan els conills com els borregos, vaques i bous ( Bellreguard )

S'ho mengen els animals ( Castellonet de la Conquesta )

Els blets per al " ganao ". N'hi ha de moltes classes ( Salem )

Els blecs per als bous ( Rafelcofer )

N'hi ha ablets de moltes classes, i tots són molt bons per al " ganao " ( Almiserà )

Per als borregos, cabres, bous, se la mengen tots els animals, fins i tot els conills ( Beniopa )

Els blecs descagarriten els conills ( La Font de la Figuera )

**Arisarum vulgare** Targ.-Tozz. ( *Araceae* )

Rapa; cresolera, cresola, cresols, cresolet, cresolet de flare; fardolets; dragoneta; cucot; flare cugot.

Ho fusen els porcs (Ebo)

Abans es donava als porcs ( Xàbia )

Feem cabaços de fulles de rapa per als porcs. Però no se la menjava el " ganao " ni els bous ni cap altre animal ( Benimaurell )

Fulles de cresoleres per als porcs. Però els animals tant el cavallar com els bous i els borregos han anat triant-lo i sempre se l'han deixat en el pesebre també. Ara l'agret s'ha apoderat de les cresoleres ( Miramar )

Falcats de rapa per als porcs ( Pego )

**Brachypodium retusum** (Pers.) Beauv. [ =*Brachypodium ramosum* Roemer & Schultes ] ( Gramínies o poàcies )

Fenàs, fenasset, fenàs rutillet, fenàs de botgeta; serrello, serrallet; server; servero.

El fenàs solen tocar-lo els animals si són anys de seca ( Penàguila )

“El fenàs allarga la vista i acurta el pas “ diuen els pastors i llauradors de Pego i de Pedreguer per la fam que deixa, donant a entendre el poc aliment i la baixa qualitat nutritiva d'aquesta herba.

**Psoralea bituminosa** L.

*Leguminosae vel fabaceae*

Girasol de marge ( Ebo ); girasol ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Famorca, Fageca, Tollos, Ebo, Beniaia, Catamarruc, Forna, La Font d'En Carròs, Alfuir, Almiserà, L'Orxa, Pedreguer, Agres, ); trébols pudents ( Pedreguer ); carbonera ( La Llosa de Ranès )

Per a donar de menjar als animals- matxos, -amb fenàs i palla de casa ( Beniaia )

El “ ganao “ s'ho menja molt. Això és una pastura meravellosa. Io ne feia per als conills ( Almiserà )

Se'l menja el “ ganao “ però poc ( Tàrbena )

També se'l mengen els animals, en flor i tot ( Agres )

S'ho mengen molt les cabres però després la llet fa pudor ( La Llosa de Ranès )

*Plantes que procuren brots i llavors comestibles per les aus i l'aviram:*

**Amaranthus blitum** L. ( *A. lividus.*, *A. ascendens* Lois ); **Amaranthus blitoides** S. Watson.; **Amaranthus hybridus** L.; **Amaranthus muricatus** Moq.; **Amaranthus retroflexus** L.; **Amaranthus viridis** L. [ *A. gracilis* Desf. Ex Poiret ]. ( *Chenopodiaceae* )

Quan està granà la soca-roja, les llavorettes se les mengen molt els gafarronets i les cagarneres, al llarg de tot l'estiu i sobretot de cara la tardor quan el menjar escasseja ( Bellreguard )

El gra de l'herba-roja agrada molt als pardalets com el ravanell ( Miramar )

**Centaurea aspera** L. *subsp. stenophylla* ( *Compostes o asteràcies* )

Bracera; clavellets; enganyaladre.

Ram de bracera amb les cabotetes granaes per a escampar pels volts del reclam de cagarneres - gàbia amb el mascle tancat - ( Castells de la Serrella )

**Heliotropium europaeum** L. ( *Boraginaceae* )

Herba paissarellera ( Balones, Alcoi, ), herba paixarellera ( La Font, Beniopa, Xeresa, ), herba patxarellera ( Bellreguard, Gandia, Calp, ), herba paixarella, passarella o herba passerella.

Alacranera ( Cocentaina )

Altres noms populars: Herba berruguera, mira-sol, cua d'escorpi.

És l'herba escollida per a atrapar o caçar aucellets en el filat, especialment el paissarell o patxarell ( Balones )

Faig un manoll d'eixa herba per a caçar el paissarell ( Balones )

Seca, seca es quan se la mengen els paissarells i tendra els verderols, quan encara queda alguna floreta ( Beniopa )

**Inula viscosa** (L.) Aiton [= *Dittrichia viscosa* (L.) W. Greuter ] ( *Compostes o asteràcies* )

Olivarda; jolivarda, joliverda, julivarda, juliverda.

Llavors per a les cavarneres ( Benifallim )

La jolivarda és el pa de les cagarneres ( Gorga )

**Parietaria judaica** L. [= *P. difussa* Mert. & Koch; - *P. officinalis* auct.] ( *Urticàcies* )

Morella roquera.

Fa que les gallines que en mengen, ponguen ous de rovell més groc ( Castelló de les Gerres, ).

**Portulaca oleracea** L. ( *Portulacàcies* )

Verdolaga, a tot el territori.

Els granets de la verdolaga per als pardalets ( Alcalà de la Jovada )

Fulletes per als pardalets ( Pedreguer ). Fulletes i llavors de verdolaga pels gafarrons i cagarneres ( Pedreguer )

**Urtica urens** L. ( *Urticàcies* )

Ortiga; gordianes, guardians; serenator; pica-mato, mara-gato, pica-pato, pato.

Excitant: ma mare les tirava a les gallines per a que pongueren més ous ( Pego )

Plantes no comestibles. Plantes tòxiques. Rebuig.

Matapoll

Lletregueres

**Coronilla scorpioides** (L.) Koch ( *Lleguminoses* )

Anemorà, nemorà, herba de l'enamorà.

Això es menja la carn. I és un veneno que el “ ganao “ no toca ( Alcoleja )

## BOTÀNICA MÀGICA DIÀNICA

Sovint amb finalitats terapèutiques i altres voltes no, trobem que les plantes han estat utilitzades i encara ho són envoltades d'un enfilall de creences i rituals que perviuen actualment portats per la tradició des de l'antigor.

### **Adiantum capillus-veneris L. ( Polipodiàcies )**

Falzia de pou, falzia, franzilla, frenzilla, frengilla, trenzilla; herba de pou; herba tremolosea; busca-llibres.

Abans quan alguna xica perdia el " nóvio " se li aconsellava que portara fulles de falzia dins les espadenyes per a llevar-se la tristor ( Benialí, Benissivà ).

### **Aesculus hippocastanum L. ( Hipocastanàcies )**

Castanyer bord; castanya borda.

Com l'arrel del panical i les carxotetes de sant Joan, les castanyes bordes es fan servir a tall d'amulet màgic, portant-ne una o tres o qualsevol nombre impar, dins de la butxaca o en una bosseta de tela penjant del coll, o simplement tenint-les a prop sobre la tauleta de nit per a casos d'almorranes, migranyes i reumatismes.

" Ma mare quan era xiquet posava castanyes bordes en un tabaquet dins la còmoda per a les almorranes, i també, unes pinyetes ( *Leuzea conifera* ) en una bosseta " ( Beneixama )

### **Agave americana L. ( Agavàcies )**

Pitera; fil-i-agulla; atzavara.

Remei màgic contra la gelosia, per a llevar els zels dels xiquets, com també es fa amb la palera. Es penjava una pitera del sostre de casa, o si més no, s'hi amenaçava al xiquet amb la vergonya de declarar públicament la seua feblesa ( Bellreguard, Tibi, )

### **Ajuga iva ( L. ) Schreber ( Labiades o lamiàcies )**

Sempreviva, sempreviva vera.

Per a les almorranes: Es cullen nou ullets i es posen dins una bosseta o gasseteta, i es penja del coll tocant la pell ( Beniarres )

### **Allium cepa L. ( Liliaceae )**

Ceba.

Una ceba crua partida en quatre trossos i posà damunt la tauleta de nit per a llevar la tos dels xiquets. També hi ha qui posa la ceba tallada a rodanxes en aigua ( Pedreguer ).

" Entre les maneres i fets que tenim per a predir el temps ", ens reporta Rodolf Ivars Serra al Calendari dels Brillants, " jo faig ús d'un costum etnogràfic conegut ja pels meus avantpassats, aquest es basa en les observacions de la nit de Sant Joan amb els clafolls de ceba i en la florida del capoll de ceba silvestre o ceba porrera.

Els clafolls de ceba de la Nit de Sant Joan es fa de la següent manera: agafes una ceba i la parteixes pel mig i traus dotze clafolls que no estiguen badats, els poses un pessic de sal i els deixes al replanell de la finestra ( per evitar la rosada ) en fila de llevar a

ponent. A l'endemà els mires i segons la sal que hi haja desfeta, predirem el temps. Si no s'ha desfet és que eixe mes no plourà, si s'ha desfet un poc, plourà poc i si s'ha desfet és que eixe mes plourà. Si s'ha desfet poc, plourà poc, i si s'ha desfet plourà ( s'entén que el primer clafoll correspon al mes de gener i així successivament. ) “

Una altra versió del *Calendari de les Cebes*, ens la donen al singular poble de Gata: “La Nit de Sant Joan es posen 12 clafolls de ceba, cadascun amb un paperet escrit baix amb el nom de cada mes de l'any, i es posa un pessic de sal dins de cada clafoll. Es deixa tota la nit a la serena. L'endemà hi ha clafolls que la sal s'ha tornat aigua que indica pluja, i segons que tiga més o menys aigua el mes serà més o menys plovedor. Els clafolls que la sal està seca indiquen que el mes corresponent serà eixut. “

### ***Aristolochia paucinervis* Pomel ( *Aristolochiàcies* )**

Carabasseta de pobre, herba pudenta, corretjola borda, brossa de sapo.

La soqueta. Se li passa un fil i es penja del coll per a fer passar el mal de queixal (Beniaia)

### ***Arundo donax* L. subsp. *donax*. ( *Gramínies* o *poàcies* )**

Canya.

*El ritual de “ PASSAR les CANYES “:*

Per a curar o adobar el “ cluixit “, cruixit, vencillà, estiró o esllomadura a causa d'una mala posició o d'una forçada desmesurada de la columna vertebral.

La canya o les canyes es tallen, d'una llargada concreta i secreta, el Dijous Sant o Divendres Sant, els únics dies en que es pot revelar el preg secret que acompanya el rite i la llargada de la canya. La canya és millor que estiga feta,” grogueta “, perquè dira més. Si és grossa es parteix longitudinalment en quatre trossos o en creu. Si es primeta pel mig, en dos. Seran dos tires de canya les que s'utilitzaran en el rite curatiu. El pacient i una altra persona, l'acompanyant o qui vullga, un de cara a l'altre, es separan, subjectant els extrems de les canyes amb les mans, sobre la cintura, de manera que aquestes queden en alt i paral·leles. Si alguna de les persones porta corretja cal que se la lleve perquè bloqueja les canyes; la roba, encara que siga molt gruixuda, no li fa res.

La o l'oficiant passa tres voltes per davall de les canyes després de signar-se i tot pronunciant el preg secret. Primer per un costat, no importa quin, i després pel contrari. Si les canyes romanen quietes, és perquè no es tracta de cruixit, sinó d'una altra patologia com l'hèrnia discal. Si les canyes vibren, s'acosten, corbant-se fins tocar-se i creuar-se, assenyala el cruixit. Com més mal n'hi ha més vibren les canyes. Es pot donar el cas, no freqüent, que les canyes es corben cap a fora, que s'obriguen; la oficiant consultada ens diu que això li ha passat en cinc o sis ocasions i es tractava d'embarassades, una abans de saber-ho ella. Si és psicossomàtic el dolor passa de seguida. Si és una simulació les canyes no es mouen. Les canyes es passen tres dies seguits. N'hi ha qui millora el primer dia o qui el segon o el tercer. “ Desapareix sempre, cert”. “En 45 anys que fa, han passat moltíssimes persones, d'ací, de fora i de molts “ puestos “. Mai he cobrat res a ningú. Els diners són per a mi una ofensa. M'agrada ajudar. Ho faig perquè sóc aixina.” ( Beniarjó )

A més del poder vivificador, també se li ha atribuït secularment a la canya, com a la vara de magraner, un poder mortífer, sobretot referit a les serps, les quals resulten més

fàcils d'espantar o de matar amb una canya, a colp de canya, especialment si és verda, que amb una barra de ferro. Fins i tot es té la creença que la millor manera d'occir una serp és pegant-li damunt la seua esquena colpets molt suaus amb una canya verda badada. Un poder que se'l creia relacionat amb certs components de la seua saba que resulten insofribles per a les bestioles i salvatgines, per una altra banda del tot innocents.

**Circium arvense** (L.) Scop. ( *Compostes o asteràcies* )

Calciga ; calcida.

Per a les almorranes, portar damunt, en una bosseta o cartereta, nou cabotetes de calcida ( carxofetes ), seguit, inclús dormint ( Benimaurell )

**Cistus albidus** L. ( *Cistàcies* )

Estepa o estepera blanca.

L'estepa blanca posà baix del matalap per a les almorranes, com l'herba blanca o femetera ( Beniarrés ).

**Cuscuta epithimum** L. ( *Convolvulàcies* )

Cabell de la Mare de Déu, cabelllets del Nostre Senyor, cabelllets; confitets.

Per a llevar les almorranes, passar-li la mà per damunt de bon matí i dir-li bon dia ( Alcoleja )

**Cynara cardunculus** L. ( *Compositae vel asteraceae* )

Penquera, la mata; penca, el nervi gruixut de les fulles.

La Nit de Sant Joan es deixaven baix del llit tres carxofes de la penquera per a saber si una xicona et volia o es quedava igual. Es sofrimaven un poc i es deixaven en terra amb tres paperets, cadascun amb el nom d'una xicona o xic que li tenies volença, enrotllaets al peçonet de les carxofes. Si una flor s'espigava, brotava i treia el blavet, el volien; i si no res ( Forna )

**Eryngium campestre** L. ( *Umbelliferae vel apiaceae* )

Card panical, o simplement, panical.

A.- Per a evitar, previndre o tractar, curar les irritacions o cremors cutànies produïdes per la suor o l'escaldat de les aixelles o engonals o peus, que apareixen normalment durant les faenes dures del camp o les llargues caminades:

Aquets ús es pot qualificar de màgic, a tall d'amulet preventiu, però potser el panical exhale alguna essència que dissipe o anul.le els components de la suor que irriten o inflamen la pell.

Mon pare se'l posava en la corretja quan anava a llaurar ( Beneixama ).

Portar un trosset d'arrel, un tronxet, dins la butxaca o damunt contra l'escaldat ( Ebo ).  
Tronxet d'arrel de card perical per a l'escaldat; canviar a l'any ( Parcent ).

Tronxet de card perical per a l'escaldat ( Ràfol d'Almúnia, Benimeli, Fleix, Benimaurell,)



Collar de tronxo o canut de pernicat per l'escaldat. Imparells. ( Gorga )

Tronxo sec de card perical, que toque la carn; i no t'escaldes ( Forna )

L'arraïl per a l'escaldat posà en la gorra ( Ondara )

Contra l'escaldat de la pell en gent suaora, portant un canudet d'arrel penjat al coll com un collar ( Benialí ).

Es posa en el coll un canudet de card panical per a l'escaldat ( Almudaina )

Per a l'escaldament de la suor. Penjar del coll amb un fil un o dos canudets del tronxo. Canviar a l'any ( Beniarrés )

Collaret de troquet de panical per a l'escaldat ( Alcoi, Benimarfull )

Panical per a si s'escaldaven. Es posaven un tros dins de la bujaca o una pulsereta o collar quan anaven a segar per a no escaldar-se. Ma mare sempre en portava tres trossets ( Agres )

Canut de tronxo de panical per a l'escaldat. Tallar quan encara està verd; s'ha de segar dins de la persona ( Albaida )

Una rameta d'eixes i no t'escaldaràs, un tronquet que toque la carn, ja pot fer calor i suar i ser delicat de la pell ( La Pobla del Duc )

Per a l'escaldament. Un nuguet a la panxa, baix la faixa o la corretja ( Forna )

Per a l'escaldat, et penges una soqueta al coll ( Castells de la Serrella )

El canudet del card perical per a les persones que patixen d'escaldar-se, portar damunt i que toque el canudet la persona ( Tormos )

Portar en la bujaca un tros d'arrel per als escaldats ( Biar ).

Si estàs escaldat piques el card pernicat o el poses un peçó de fulla en la boca ( Tàrbena )

Collaret de trossets de canyeta o canudet de panical, amb un nombre impar ( 3,5,7... ), per a l'escaldament ( Castelló de les Gerres, ).

Per a no escaldar-se. Es talla a trossets el canudet que fa la flor quan la planta està seca. Es passa un fil o cordonet per dins i es penja al coll. “ No el preocupes que no t'escaldaràs mai “. N'hi ha qui es col.loca el canudet en el peu ( Catamarruc ).

Per a no escaldar-se. Arranques la fulla com una penca, lleves lo punxós i ho portes damunt cru. Hi ha qui porta l'arraïl ( Cocentaina )

Una fulleta de card perical en el “ sombrero “ per l'escaldat ( Gata )

Si es porta a les bujaques evita escaldar-se ( Quatretonda )

El card perical per a l'escaldat ( Xaló )

Per a l'escaldat o escaldament. Val tota la canya, tronc o asperó. Millor els nucs de baix. Es talla a trossets. Un nuc prou. Io li faig un foraet en un fil d'aram i després li pose la cadeneta ( Pego )

Canudet del tronxo per a l'escaldat ( Benialfaquí )

Collaret de panical per a no escaldar-se les engonals. Collaret de set trossets i set nuguetes ( Alcoleja )

Collar de tronc o canut de panical per a evitar l'escaldat quan estàvem segant blat. Fil de cotó gros i enfilàvem el canut per dins entre nuc i nuc ( Penàguila )

Per a la suor s'enganxa un trosset de canudet de panical - tronxo o qualsevol part - que toque la carn ( Penàguila )

Canut de raïleta de panical per a l'escaldat, en collaret o enganxà a la cadeneta, que toque la carn ( Benifallim )

Per a l'escaldament; tronxo o soqueta a l'orella, que toque la pell ( Benidoleig ).

Bastó de card perical - soqueta, no peçó ni arrel -, te'l poses a la butxaca i no t'escaldaràs mai ( Benimaurell )

Això es bo quan un està escaldat. Un tros de tronxo o peçó de fulla i que toque la carn ( Alcalà de la Jovada )

La fulleta del card perical enrotllaeta en un paperet dins de la bujaca, i li alfvia l'escaldat o escaldamenta de les engonals o de baix del braç a les persones que suen. Seca i vella funciona encara ( Pedreguer )

El canut del perical per si algú s'escaldava. Es passa un fil per dins i un trosset que et toque la carn prou ( Beniopa )

Canutet de cardina per a les escorcedures o escaldats ( Alfauir )

Portar una fulla dins la cartera per a l'escaldat. Des de que la porte ja no m'escalde. Abans fent marge de la suor i de la pols arribava a fer-me sang en les engonals. També per a les criatures, penjaeta en el collet dins d'un plàstic ( Barx )

Una fulla enrotllà de card penical en un paparet i portà en la bujaca per a l'escaldat ( Gata )

L'arrel del card perical arrancà i bullida diu que es bona per a llavar els " mals " dels engonals ( Benissa )

Per al mal de queixal es posa un trosset d'arraïl que toque la carn, penjant del coll d'una veta negra amb nou nucs ( La Torre de les Maçanes )

Rosari o collar d'arraïl de panical amb deu nucs per al mal de queixal. Un nuc per al trosset d'arraïl que penjarà del coll, huit en el cordell i el que fa deu per a nugar darrere del coll ( Benilloba )

Collaret de canut sec de panical per a dentar els xiquets ( Ares del Bosc )

Collaret de trossets de canudet de panical, nombre impar, per a que no baven els xiquets ( Castelló de les Gerres, ).

Tros d'arraïl de panical penjant del coll o estacà en el " sombrero " o en la corretja per a la gent que s'escalda, i per a les almorranes ( Otos )

Panical collit sencer i deixat a terra en casa per a les almorranes ( Benifallim )

Portar en la bujaca un tros d'arrel per a les almorranes ( Biar ).

Colliem una mata de panical el matí de Sant Joan abans que isquera el sol; i la penjàvem als corrals on hi ha gallines, per a les puces ( Alcoi )

### **Ficus carica L. ( Moràcies )**

Figuera.

La Nit de Sant Joan als xiquets trencats o herniats els passaven per una branca partida en dos de figuera ( Barx ).

Figuera borda pals " trencats " . Rama trencà però no del tot. Rodar la branca trencada amb la bena que portava el xiquet " trencat " . Passar per damunt el xiquet herniat tres voltes. Un dels hòmens li han de dir Joan i l'altre Pere. " Dame Pedro, toma Juan " ( Benimassot )

### **Leuzea conifera ( L. ) DC. In Lam. & DC. [ Centaurea conifera L. ]**

*Compositae vel asteraceae*

Carxofa o carxofeta borda, carxofeta o carxofetes, carxofeta de muntanya, carxofeta de sant Joan, carxofa almorranera, carxofa per les almorranes, carxofeta de plata); sabateta de la Mare de Déu; greixamfàbegues;

Eixes carxofetes per a les almorranes, deixar-ho on més estàs o baix del matalap o del llit ( Fageca )

Per a curar les almorranes. Es porten tres cabotetes damunt ( Vilallonga de la Safor )

Portar tres carxofetes bordes en una bosseta de roba que toque la carn per a les almorranes ( Alfauir )

Per a les almorranes hi ha qui la porta damunt i hi ha qui la posa en un got dins de l'habitació ( Tollos )

Per a les almorranes ( Beniarrés, )

La carxofeta seca les almorranes ( Alcoi )

Es posen carxofetes damunt de la “ mesita “ per a les almorranes ( Palma de Gandia )

La cullen i la posen al costat de les amfàbigues per a fer-les créixer ( Gata )

Posaven eixes carxofetes en les amfàbigues per a que cresqueren i fer-les més grans i boniques. Primer ho bollien, després estacaven les carxofetes baix de les amfàbigues, i després les arruixaven en l'aigua de les carxofetes ( Jesús Pobre )

També se'ns ha informat de la utilització de la carxofeta a tall de baròmetre casoli o indicador de l'oratge, si a mà ve, com la carlina a les terres pirinenques; ja que les carxofetes s'obrin quan fa bon oratge o temps sec, i es tanquen quan entra la humitat.

### **Ballota hirsuta** *Bentham* [= *Ballota mollissima* *Bentham* ] ( *Labiatae vel lamiaceae* )

Manrúbio, en general a tot el territori, manrúbio blanc, monrúbio; malrúbio.

Pixar tots els matins una mata, sempre la mateixa, fins que es seque per a curar l'aliacrà; pot tardar un parell de setmanes ( Alcoleja )

Antigament quan tenien l'aliacrà anaven a pixar el manrúbio ( Tibi )

Vaig agarrar l'aliacrà, i em van recomanar que posara una garbeta d'això en un pot i que després orinara en el pot quan tinguera gana, i anava consumint-ho i em vaig curar ( Ròtova )

### **Olea europaea** *L. var. europaea* [= *O. sativa* *Hoffm. & Link* ] ( *Oleaceae* )

Olivera, olivera de cultiu o d'empelt, l'arbre, a tot el territori.

Per a tombar berrugues, aquestes es compten un dia de lluna nova davall d'una olivera ( Gandia ) o s'agarren tantes fulles d'olivera com berrugues i es colguen en un frat doblades i quan es sequen les fulles també es sequen i cauen les berrugues ( Vilallonga )

Fer un clotet a mà en un bancal d'olivera i colgar dos fulletes en creu per berruga, fins 40 si calguera; quan es podreix se'n van les berrugues ( Otos )

Per a curar un “ mussol “ un familiar colgarà tres fulles d'olivera sense que ho sàpia el malalt ( Gandia )

Una rama d'olivera que faça força, fan gastar el nostres saurins per a portar a bon terme la seua tan delicada i útil tasca de trobar l'aigua amagada ( Planes )

Els rams beneïts d'olivera servien per a protegir la casa de les pedregades quan n'hi havien tronades ( Barx ). Es cremaven unes rametes d'olivera del Dia de Rams a la porta de casa amb els ferros de la llar a l'enrevés ( Beniaia )

**Potentilla reptans L. ( Rosaceae )**

Poteta de Crist.

Posar un manollet de fulletes- 9 o 12- lligaetes del peçó i pinçades baix de la camisa, a l'alçada de damunt de la mamella esquerra. Quan s'assequen es canvien, i en dos o tres voltes fora ( Beniarrés )

**Retama sphaerocarpa ( L. ) Boissier ( Leguminosae vel fabaceae )**

Ginestera; retama; retrama; fiquera, herba dels fics.

Per a llevar les berrugues. Es fa un nuc en cada ull per berruga. Cal nugar fort però evitant que es trenque, perquè si es trenca o es desfà, no va. Tampoc ha de saber l'amo de les berrugues on para la ginestera. Cal que el nombre de berrugues donat siga exacte, si s'enganya en una per dalt o per baix, tampoc va. " Mai m'ha fallat "ens diu, Benjamí, el vell comunicant. " No, sé quantes berrugues he tombat en esta vida ", i remata la nora, " Inclús de València han vingut... " ( Catamarruc )

Per a tombar les berrugues i fics fent un nuc amb les puntes de les seues fines i flexibles rames ( L'Orxa )

Si es fa un nuc en una de les seues rames amb la mà on han desaparegut els fics, aquests desapareixen al cap d'uns dies ( Quatretonda )

Amb el mateix ús i tècnica - tants nucs com berrugues - i colgant baix terra dos fulles d'olivera en forma de creu per berruga ( Beniarrés )

Fan nucs a la retrama per al mal de queixal ( Benimarfull )

Per a les barrugues. Agarraves rametes, que pareixen aspart, i a cada barruga un nuc, tres barrugues, tres nucs ( Beniatjar )

La ginestera per a curar les berrugues i el mal de queixal. Es fa un nuc per berruga, i no el té de vore ningú ( Otos )

**Ruta graveolens L.**

Ruda vera ( Benissa )

Vora antics masos, on es cultivava per a protegir la casa i fer-ne ús com a remeiera.

Bo tindre-la a casa ( Dénia ).

Portar unes fulletes de ruda en la bujaca per a llevar els dolors del reuma ( Benialí-Benissivà ).

Portar un ramet de ruda damunt - la bujaca - per als vérbols .

*I l'altra planta de la por era la ruda, petita i lletja, i la seua color era com si algú hagués afegit un perol de pintura negra, dins del cossi en el qual el Nostre Senyor acabava d'amanir la pintura verda i brillant de tintar les plantes. La ruda feia pudor, i encara que estigueres lluny de la mata senties la bafarada.. I no sé si seria per la pudor o per què, però és el cas que la ruda espantava les bruixes, i per això quan naixia un nen la comare posava una branqueta de ruda en la finestra de la cambra de la partera, i la ficava dins d'un got ple d'aigua per fer-la durar més dies. I quan bolcaven el nen de bolquers, també li lligaven una altra branqueta de ruda, i li la lligaven amb la mateixa agulla del relicari de domàs brodat que duien totes les criatures. I en acabant la mare i les àvies i la comare, i les veïnes que entraven a tafanejar l'aixovar del menut i el cobertor del llit de la partera, sospiraven tranquil.les perquè gràcies als dos amulets ja no se'l podrien emportar ni les bruixes ni el dimoni.*

Carmelina Sánchez-Cutillas. Matèria de Bretanya: p. 84

Hi ha una deliciosa cançó sefardí que canta Savina Iannatou, que comença així:

*Una matica de ruda,  
una matica de flor,  
hija mia, mi querida,  
dime a mi quien te la dió.*

*Me la dió un mancevico  
que de mi s' enamoró.*

## BOTÀNICA RELIGIOSA I FESTIVA DIÀNICA

*Mar, terra, hòmens, aucells, bèsties, peixs, plantes, herbes, e totes coses vivents, e tot quan és a servii de Nostra Dona.*

Ramon Llull. *Blanquerna: Llibre de Ave Maria*

*Quan a l'hora foscant l'iniciat s'encaminava a la cova sagrada amagada en la soledat del bosc, a cada pas noves impressions provocaven en el seu cor una emoció mística. Les estrelles que brillaven en el cel, el vent que agitava les fulles, la font o ullal que corrien remorosos cap a la vall i fins i tot la terra que xafava amb els seus peus - tot era diví als seus ulls, i tota la natura que el voltava despertava en ell un pietós estremiment davant els poders infinits que actuen en l'univers.*

Franz Cumont, *Die Mysterien des Mithra*, esmentat per C.G. Jung a *Símbols de Transformació*, per tal d'il·lustrar allò tocant a la relació dels antics amb la natura.

Al començament del segle XVII, sir Thomas Browne va poder escriure: *La natura és l'art de Déu*. El concepte de que hi havia dues Escripures Sagrades, la Natura i la Bíblia, era comú en el Renaixement. Tot era una imatge reflexa de l'eternitat.

Fem esment ací de les herbes i arbres que per llur ús formen part cabdal o marginal en el transcurs d'alguna festa popular o celebració religiosa. A més reproduïm el llistat de plantes que porten algun nom directament relacionat amb la vida religiosa o alguna festivitat.

Les herbes i els arbres també han jugat un paper cultural i social més íntim, bo i entrant a formar part de les festivitats religioses i d'origen pagà, o en les dites i cançons del poble, en la rondallística, les contarelles i llegendes, en la pintura, la literatura, la poesia popular i culta i d'altres manifestacions artístiques. Com les rondalles i les llegendes, les festes populars pertanyen al territori de l'ànima, de la imaginació, dels somnis,

“ El cristianisme popular té poc a veure amb la Teologia o la llista dels papes i és susceptible de ser estudiat com qualsevol altre sistema de ritus i creences. D'altra banda, segons sembla, en ell hi subjauen idees i comportaments que, estrictament parlant, no són cristians, fins i tot s'hi podrien detectar de precristians. sobre aquest tema , complex i apassionant, veure uns escassos però suggestius apunts a *La primitiva cristiandat valenciana* d'Enric Llobregat. La bibliografia, però, és descoratjadora. No disposem de cap estudi antropològic sobre les festes populars valencianes que pose de relleu les seues vinculacions amb el món religiós precristià. Hi ha, això sí, alguns articles i ressenyes interessants, però puntuals i esparsos, a més de les extravagants especulacions acostumades. “

Enric Sória. *Medicina Popular a la Safor*. Revista Ullal 7-8 / Tardor-85

Cal esmentar entre les espècies botàniques relacionades amb alguna festivitat religiosa o ritual religiós, sovint d'arrel pagà, i encara vius, hui en dia, dins del territori:

La plantà primaveral de l'arbre (*Populus nigra L. / Salicaceae*) a Planes.

Les enramades de murta ( *Myrtus communis* L. / *Myrtaceae* ) i de fulles d'hedra ( *Hedera helix* ) o d'om o olm ( *Ulmus minor* Miller [= *U. campestris* auct.] / *Ulmaceae* ), de sàlvia ( *Salvia blancoana* Webb & Heldr. subsp. *mariolensis* Figuerola ), de manrúbio o malrubí pelut ( *Marrubium vulgare* L. / *Labiatae vel lamiaceae* )

L'ofrena de les alfàbigues ( *Ocimum basilicum* L. / *Labiatae vel lamiaceae* ) a Gaa, Fornà, Sollana o Bètera.

La romeria de les canyes ( *Arundo donax* L. subsp. *donax* / *Gramineae vel poaceae* ) de Castelló de la Plana.

La festa camperola i romiatge del romer ( *Rosmarinus officinalis* L. / *Labiatae o lamiaceae* ) de Xaló.

La festa camperola i romiatge a l'ermita dels cúgols a Ontinyent.

La benedició protectora de l'olivera ( *Olea europaea* L. var. *europaea* [= *O. sativa* Hoffm. & Link ] / *Oleaceae* ) i del llor o llorer ( *Laurus nobilis* L. / *Lauraceae* ) el Diumenge de Rams.

La flor de la salpassa ( *Helichrysum stoechas* ( L. ) Moench / *Compositae vel asteraceae*; *Vinca difformis* Pourret / *Apocynaceae*; *Ranunculus bulbosus* L. susp. *alex*

La recerca solsticial de la llavor de la falaguera ( *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn [= *Pteris aquilina* L.]

Les garlandes i corones de Santjoanets, flors d'àngel o vidriella ( *Clematis flammula* L. / *Ranunculaceae* ) i de verbena la nit de Sant Joan a Xàbia o Ròtova.

Les arcades de teix ( *Taxus baccata* L. ) a Agres.

El ritual protector dels brots de julivert a Sant Pancraç de Silla o el Romani o la Safor.

L'ús de la palera ( *Opuntia ficus-barbarica* ) com a remei o ritual màgic contra la gelosia en les festes de la Mare de Déu de Benilloba.

L'ús pirotècnic del galzeran ( *Ruscus aculeatus* L ), anomenat justament cueta de tra a Castells de la Serrella i gamó tronaor a Llutxent.

El festival de foc en el solstici d'hivern amb atxes, torxes o xameles o mitxoles i maixales d'espígol ( *Lavandula latifolia* Medicus / *Labiatae vel lamiaceae* ) a Castell, Famorca o Fageca; de belatge a Beniarrés o d'espart a Petrer o Onil.

Les aparicions i construccions religioses conspícues al voltant del llidoner o lledoner ( *Celtis australis* L. / *Ulmaceae* ) a Agres, Llutxent, Sant Jeroni de Cotalba, La Murta d'Alzira o la Verge del Lledó de Castelló.

El Dia de l'Aixàbiga. Era el Dia de Cendra. Anaven pel terme bufant els corns i les caragoles amb l'aixàbiga ( Fageca )

## **Arundo donax L. subsp. donax**

*Gramineae vel poaceae*

Canya, a tot el territori, la mata i la seua tija; plomall ( Bellreguard, Gandia, Fornà, ); gim de la canya ( Daimús, ), txim de canya o de la canya ( Bellreguard, Grau de Gandia, Marells de Rafalcaid, ), flor de canya ( Cocentaina ), la inflorescència.

La utilíssima canya, que en l'antigor se li atorgaven poders oraculars i era un senyal de reialesa, és, a més, tinguda per uns dels vegetals de més força vivificadora i més perdurable, possiblement per la tenacitat que oposa davant de les agressions i intents d'extermini, rebrostant una i una altra vegada amb una vigoria renovellada de davall de la destrossa del falçó o de la flama.

Joan Amades en el seu impagable *Costumari Català, el curs de l'any* parlant de la festa del Corpus ens diu que: " A Nules, en terres de Castelló, fan les barraquetes. En la placeta del Rector, immediata a l'abadia, planten dues rengleres de barraques, fetes amb tres canyes verdes plantades a terra, lligades per la part superior per mitjà de cintes i garlandes, totes guarnides de flors i de verdor. Sota de cada barraqueta s'hi asseu un infant, que contempla el pas de la processó, la qual desfila per entre les dues rengleres de barraques.

També es guarnien barraquetes, per al pas de la processó, dins del recinte del convent de les monges claretas. La canya, amb la qual és construïen, com hem dit, les barraques, és considerada com un dels vegetals de més força vital".

En aquest mateix sentit cal anomenar la molt popular, festiva i exultant *romeria de les canyes* a l'ermita de la Magdalena de Castelló de la Plana.

## **Celtis australis L.**

*Ulmaceae*

Llidoner, en general a tot el territori; allidoner ( Agres ), llidroner ( Callosa d'En Sarrià, ); lledoner ( La Vila joiosa ); llironer ( Penàguila, com també llidoner ), lidroner ( Tàrbena ), l'arbre. Llidó, allidó, llidró, lledó, lliró, lidró, el fruit.

El llidoner és, dins de l'escatologia *sufi*, l'arbre que delimita la frontera del *sèptim cel*, és a dir, la darrera estança celeste. El gran místic cairota Ibn al-Farid ( 1181- 1235 ) en el seu inspiradíssim *Poema del camí espiritual* esmenta el nostre arbre en un dels arravatats versos, bo i procamant que el cim del Camí és l'embriaguesa mística davall del Llidoner:

*A la sobrietat tinc per la meua més mísera estança  
però l'embriaguesa és el meu cim , davall del llidoner.*

Sobra, potser, aclarir que en el camí *sufi* d'ascens espiritual, l'embriaguesa i la sobrietat s'entrellacen i es complementen sense preeminència d'una sobre l'altra.

Aquesta relació del llidoner amb l'espiritualitat no ens hauria de sorprendre gens ni mica als valencians perquè molt sovint el troben a terra nostra voltant o presidint no pocs paratges i llocs venerables com en el santuari de la Mare de Déu del Castell d'Agres, en un dels quals ocorregué l'aparició de Nostra Dona un dia de les acaballes d'agost de 1484, o l'imposant i elegant llidoner del portal del monestir de sant Geroni de Cotalba o el sumptuós llidoner de l'encisadora ermita de la Consolació de Llutxent, aqueix petit i polit poema amb versos d'austera calç i rims de rutilants manisetes, o els que aombren i abracen la ben dreçada torre i els vetusts murs del monestir de la Verge



de la Murta d'Alzira, sense oblidar la Verge del Lledó de Castelló i les fonts a ella dedicades.

En aquest sentit Nelly Arnold reporta en la seua *Contribution a la connaissance ethnobotanique et medicinale de la flore de Chypre* ( Paris: Universitat René Descartes 1985 ) que *cet arbre est lié aux vieilles églises, aux monastères, où les fruits étaient mélangés à la farine pour la préparation du pain.*

### **Helichrysum stoechas ( L. ) Moench**

*Compositae vel asteraceae*

Salpassa o flor de la salpassa ( Benissa, Calp, ); flor o floreta de Pasqua ( La Font d'En Carròs, Biar,)

Per a escampar a Corpus ( Planes )

Per a ornar Les Creus de Maig en la Festa del Natzaré amb l'herba capçotera - *Paroniquia argentea* i *P. capitata* - i la garlanda - *Lavandula dentata* - ( Xàbia )

La festa, ritual, joc i teatre de la *salpassa*, que de tot açó té un poc o molt, és la visita cerimonial que fa el rector a les cases de la parròquia acompanyat dels escolanets durant els primers dies de la Setmana Santa per a beneir-les amb aigua i sal. El mot prové del llatí *salis sparsio*, que vol dir espargiment de sal. Antigament, salpassa significava *aigua salada per a beneir*. Val a dir, que la *salpassa* es realitzava des de l'arribada dels colons catalans a l'edat mitjana fins als anys seixanta en quasibé totes les comarques i pobles de les terres valencianes com així mateix a les Illes i el Principat, on s'anomena el *salpàs* o *solpàs*.

Entre les huit i les deu del matí, després de beneir l'aigua i la sal a la sagrestia, soia eixir de l'església el capellà vestit amb roquet i casulla, i antigament hi portava borel, amb el seguici d'escolanets abillats de roig i de blanc i portant unes manegívols campanetes per tal d'anunciar al seu pas l'arribada de la salpassa. El rector portava en una mà la creu i en l'altra el *salpasset*, que podia consistir en una rameta de llover, com als pobles de La Marina, o en un manoll de pèls lligats al cap d'un mànec o en una bola buida amb forats que es dipositava en una caldereta de coure que recollia l'aigua beneïda.

Al davant del capellà i dels escolanets anaven tots els xiquets del poble amb ures maces, fabricades expressament pels fusters que rebien el nom de *maces de la salpassa*, amb les quals colpejaven la vorera de la casa propera a visitar, acompanyant l'enrenou amb unes cançonetes típiques:

*Ous ací, ous allà*

*bastonades al plebà.*

*Qui vol picar amb mi*  
*que la meua és de pi ?*

*Qui vol picar en maça*  
*que la meua és de carrasca ?*

Les dones ja tenien parat l'altar a l'entrada de casa. Aquest consistia en una taula coberta per un tapet i al damunt un mantellet o *tovalla de la salpassa*, que sovint era un element del dot de les dones. Sobre la taula o altaret posaven dos recipients amb aigua i

sal, i un plat amb ous, i, a més, dos ciris o llumetes, una imatge i una pitxer ple de flors conegudes precisament com a *flors de la salpassa*, que segons comarques o pobles era una planta distinta. Així a La Marina era l'*Helichrysum stoechas* ( L. ) Moench, a la Safor el *Ranunculus bulbosus* L. susp. *bulbosus* i a Bolulla la *Vinca difformis* Pourret (*Apocynaceae*).

Quan el capellà entrava a la casa, la beneïda junt als seus habitants, i així mateix l'altar, l'aigua i la sal. Aquesta aigua beneïda, antigament, es feia servir per a beure'n la família en cas de malestars o malalties, sobretot digestives, i també per a les del bestiar, així com per a l'aspersió de la casa; la sobrant se la guardaven per a la pila de la tauleta de nit per tal de signar-se amb ella abans de dormir. La sal beneïda s'oferia al bestiar com un mitjà d'afavorir la fertilitat.

L'aspersió amb un ram de llorer, la sal, el fet d'escampar aigua beneïda per casa per tal d'assegurar la bona ventura, la fertilitat dels seus habitants, del camp i dels animals.

La salpassa està esguitada de trets dels remotíssims ritus a la Mare Natura, on la fertilitat de la terra, dels animals i de la dona són la finalitat essencial.

### **Laurus nobilis L.**

#### *Lauraceae*

Llorer, en general a tot el territori; lloret ( Miramar )

Alcalà de la Jovada té un llorer triat per fer rams per al diumenge de Rams, que creix en les arriscades cingleres de la penya Roja o penyot de Patró. És el Llorer del Recingle de la Penya Roja. Un recingle fondo que mira cap a la Vall, en la fita de termes. “ Abans hi entraven, sempre n'hi havia persones atrevides, per a agarrar rames de llorer per al diumenge de Rams. S'ha fet sempre, tota la vida. Ara ja no, amb els jòvens que n'hi han... ( Alcalà de la Jovada )

A Palomar celebren el diumenge de Rams amb branques de llorer.

Aquest ús litúrgic ha estat ben arreplegat per Josep Pla al seu dietari:

“ 13 d'abril.- Diumenge de rams. Vaig a l'ofici. Olor de branques de llorer - que a l'Empordà en diem llor - i de cireres d'arboç. L'església és plena. La fressa que fan les branques arrossegades per les lloses de pedra de l'església. El perfum és fort, rústic, agradable. Les cuixes daurades dels angelets de l'altar, la roba de la gent, els racons foscos, l'aire, les fustes i les reixes de l'església en queden impregnats. L'olfacte en queda tan saturat que fa l'efecte que tot el món fa olor de llorer. És potser l'únic dia de l'any que un altra olor desplaça la covada, dolça, de l'encens, l'oloreta agra que hi fan les beates i el gust de la cera. Aquesta olor de llor ens retornarà, al nas, cada vegada que a casa facin estofat. “

Josep Pla . El quadern gris. Un dietari. P. 615, edició de 1969 de l'obra completa; p. 589 en les edicions posteriors.

Nelly Arnold a la *Contribution a la connaissance ethnobotanique et medicinale de la flore de Chypre.*( Paris: Universitat René Descartes 1985. ), ens reporta “ Els rams fragants de llorer es fan servir a Xipre ( amb d'altres plantes: tiges i flors de cabeçada, de murta, d'olivera, etc. ) per a decorar el sepulcre de Crist a la Setmana Santa i Pasqua i així beneïts són conservats tot l'any en l'església. Els fidels poden collir-hi les fulles beneïdes del lloer o de l'olivera a fi de procedir a la fumigació de les cases per fer foragitar el mal d'ull o els mals esperits. “

### **Lavandula latifolia Medicus**

#### *Labiatae vel lamiaceae*

Espígol, espigolera, a tot el territori.

Manollets o manolls d'espígol ben lligats per a agarrar amb les mans a tall de torxes enceses que rodàvem els xiquets en la festa de la Nit de Nadal ( Alcalà de la Jovada )

“ El manoll d'espígol encés fa una flama que t'enllumena com si fora una pila. Io he anat de nit d'ací a la Vall ( de Gallinera ) amb només dos manolls d'espígol, un encés i l'altre baix del braç. Eren grossos i ben apretats. Eixia vora les cinc de la matinà i hi arribava cap a les sis a Benissivà “ ( Alcalà de la Jovada )

Per a fer xameles i jugar i fer festa al carrer. “ Un costalet d'espígol per a fer xameles per a la Nit de Nadal “ ( Catamarruc ).

Per a fer amb un manoll xameles per a la Nit de Nadal ( Castells de la Serrella )

Per a fer xameles. Sino n'hi havia es feen de belatge ( Gorga )

Per a fer xameles per a la festa de la Nit de Nadal i de Reixos ( Alcoleja )

*Xameles* d'espígol per a la Nit de Nadal. Se'n feen costals i se n'anaven a voltar; només es fea de nit ja començaven a voltar les xameles enceses pels carrers; i després del ressopar anàvem a entrar als corrals i les coves per espantar amb les xameles els pardals adormits i caçar-los per a fer després un esmorzar.

Per a fer maixales ( sort de torxes lligades a un cordell ) per a la festa de la Nit de Nadal. Aixama ( Tibi ). Falles ( Petrer ). Atxes. Botiló, aixama d'aixames.

### **Marrubium vulgare L.**

*Labiatae vel lamiaceae*

Manrúbio, en general a tot el territori ( Pego, Benissili, Beniaia, Benimassot, Fageca, Biar, Beneixama, Tibi, Gandia, ), manrúbio blanc ( Famorca ), monrúbio ( Almiserà ); malrúbio ( Tàrbena )

Per a enramar en Corpus amb camamirla i pètals de rosa ( Alcalà de la Jovada )

Enramades de manrúbio en la provessó de Corpus ( Fageca referit sobretpt a la ballota hirsuta )

### **Myrtus communis L.**

*Myrtaceae*

Murta i murtera, en general a tot el territori; murtolera ( Callosa d'En Sarrià ), l'arbre. Murtó ( ); múrtol ( Callosa d'En Sarrià ), el fruit.

La murta per a adornar, una nóvia o “ provessos “. Per festes t'encarregaven una càrrega de murta com un “ lujo “, i la pagaven bé. Mon pare i io anàvem a fer-la a la muntanya de la font de l'Om i sobretot als barrancs de Benicolet ( Oliva )

Escampà de fulles de murta davant la casa on vivia un majoral la vespra de la festa ( La Font d'En Carròs ).

Per als carrers a festes, quan feien una provessó, en una comunió o a Corpus ( Almiserà )

Quan venien festes tiraven una escampà de murta per tots els carrers i davant de la casa dels festers ( Castellonet de la Conquesta )

La murta s'ha gastat sempre per a enflocar els carrers i les portes de les festeres. Però hui enramen la mata ( Llutxent )

Per a enramar els carrers a Corpus ( Aielo de Rugat )

Per al Corpus amb roses ( Alfauir )

Abans feiem l'enramà de Corpus de murta, ara de mata ( Beniopa )

Cal fer esment del significatiu i ancestral paper que ha jugat la murta, junt a d'altres arbres veïns de rius i de fonts com l'om i el baladre, i la no menys aromàtica mata (*Pistacia lentiscus L.*), a més d'altres herbes i arbres, en les festes populars tradicionals dels nostres pobles i ho farem de la mà, del gran coneixedor dels costums i de les gents, i infatigable viatger dels nostres pobles, Bernat Capó, que escriu al seu curiós i enriquidor *Costumari*:

“A les festes pobletanes, i dintre dels seus programes, figura - precisament el primer dia - un acte anomenat *entrada de la murta* . I si sou al poble en aqueix dia veureu que, a l'hora indicada, apareixen uns carros carregats de murta i baladre que els festers - i la sempre addicta xicalla - s'encarreguen d'esbargir per sobre els carrers encatificant-los de verd i de flors més o menys oloroses, tasca que, malgrat que les dones han de fer la neteja de la part corresponent a la seua façana, és rebuda amb la natural alegria que suposa saber-se de festa. A més existeix el costum d'emprar les plantes anomenades per engalanar les portes de les cases, on hi ha un fester o festera, fent arcs que posen de manifest el goig i la satisfacció d'aquells que han estat elegits per dur endavant les festes patronals.

El dia assenyalat, els clavaris o majorals - que tant se val - ixen de bon matí a la cerca de la murta i el baladre que, com cada any, trobaran per les vorades dels rius - si n'hi ha riu pels voltants - o pels llits dels barrancs - d'aquestos sí que en tenen tots els pobles - fent replega de branques fins carregar els carros a caramull. La murta - o murtra - té les fulles verdes i persistents, les flors són blanques i les baies, de color blavós, es poden menjar. Amb el baladre cal anar amb molta cura perquè les fulles, també verdes, són verinoses i les flors, segons l'espècie, són blanques, purpúries i rosades. Una volta rematada la feina, carros i festers s'encaminen cap al poble on són esperats pels dolçainers que obriran pas pels carrers amb el so de les xeremites i tabalets que conviden el veïnat a la festa.

Per què murta i baladre?. Segurament perquè són plantes abundoses pels nostres indrets, però en aquells llocs on en manquen n'empren d'altres sempre que siguen oloroses, perquè la tradició així ho recomana des del vell temps en què s'inicia el costum de posar pel terra una catifa vegetal per allò on haguera de passar l'heroi de torn, ja fos esportiu o militar. La pràctica es posà de moda a les ciutats gregues primer i a les romanes després on, a més, circumdaven els caps dels afalagats amb corones de llorer o d'olivera, segons vulguessin retre homenatge a la intel·ligència o a l'esforç físic.

A hores d'ara l'ús hi és, però ha esdevingut de caire religiós i l'acte d'encatifar els carrers es fa per honorar la patrona o el patró - que han vingut a substituir els campions esportius i els guerrers victoriosos - i que seran portats en processó seguint la ruta verda que ha mantingut la tradició que els pobles segueixen, rutinàriament i fidelment, sense adonar-se del simbolisme de l'entrada de la murta i el baladre que no és un altre que donar la benvinguda als ser estimats”.

\*

Ecós d'aquest ancestral i festiu ús popular de la murta els sentiren també ressonant de la prosa límpida i màgica de la fada Carmelina:

“ I les dones del carrer escampaven per sobre l'empedrat dels costats i per sobre la terra d'enmig, ramellets de murta i ramellets de flors. “

“.. i en sentir que ja venia pel cantó el tabernacle amb la imatge de Jesucrist crucificat preparaven els ciris, i el criat de mon tio Miquel els els encenia i Toniqueta la fadrina vella portava les safates d'argent plenes de ramells de murta. “

“ i el soroll de la pólvora i el flaire de la murta encatfant els carrers com si fos l'enrajolat de les cambres de dalt, i la revel.la en acabar de sopar, era la vida de debò.

Carmelina Sánchez-Cutillas. *Matèria de Bretanya*; p: 77 / 80 / 81

### **Ocimum basilicum L.**

*Labiatae vel lamiaceae*

Alfàbega; amfàbega; alfàbiga; amfàbiga; aufàbega .

Hi ha l'antic, bo i sa costum popular, a tot el Territori Diànic i a la resta del País, de cultivar alfàbegues, amb molta cura i gust, les dones, sobretot les xiques jòvens, les novençanes i fadrines, i de posar, a la primavera i a l'estiu, cossiols d'aquesta planta fullosa i olorosa als balcons i finestres de les cases i alqueries.

*Per Santa Àgueda, sembla l'alfàbega, diu la dita popular, i a Beniatjar afegeixen:*

*i la ueleta que sabia, ixideta la tenia, reproduint la dita tan popular antany a tots els pobles de les muntanyes de*

*I la uela que això dia, plantada ja la tenia.*

*Per Santa Àgata, sembla l'alfàbrega;*

*dama garrida ja la té eixida, diuen al Principat.*

*Pel febrer trau l'alfàbega del planter.*

Al mes de maig es transplanta ( Beniatjar )

Però allò més remarcable d'aquesta aromàtica i volguda herba és el seu vincle amb el culte i la festa de la Mare de Déu Gità o de l'Assumpció o Mare de Déu d'Agost, també coneguda popularment com la *Mare de Déu de les Alfàbegues*, que en les poblacions on encara se celebra - Gata, Bétera, Elx- va unida a processons i al costum d'omplir i ornar l'altar i la imatge de la Verge d'alfàbegues, que a voltes s'exposaven al llarg d'una setmana; i a la tradició del seu cultiu exclusiu per a la festivitat que contitueix tot un ritus i un secret que resta a les mans d'unes poques dones o famílies, que rivalitzen noblement, el qual comença el 5 de febrer, festivitat de santa Àgueda, jorn en que es planten les llavorettes, d'acord amb la vella i sàvia tradició, i durant la primera lluna plena de primavera, és a dir, a Setmana Santa es trasplanten als cossis i testos.

A Bétera les belles fadrines, abillades amb el barroc vestit tradicional, ofrenen a la Mare de Déu les munumentals i frondoses alfàbegues en una fastuosa i flairosa processó.

A Elx és costum el dia de la Mare de Déu d'Agost traure les alfàbegues al carrer.

En el cas de Gata, la festa de la Mare de Déu de les Alfàbegues anava lligada també a la ja desapareguda tradició del *Cant de la Paloma*, una composició que entonaven els veïns la vespra de la festa mariana.

A Palma de Gandia també es celebrava *La festa de les Alfàgigues*, la criança de les quals corria a càrreg de les festeres, clavarieses o majorales de la Mare de Déu d'Agost, i el dia de la festa eren exposades dins de l'església. La dona que ens ho conta ens diu que sa mare les posava a l'ombra de baix de la figuera del corral i utilitzava per criar-les el terrafem de les figueres. També a Gata ens contaven el delicat detall de cobrir la mita

d'alfàbega amb una finíssima gasa mullada d'aigua; i la de regar-la amb aigua de carxofetes de Sant Joan, dites precisament *creixamfàbigues* i deixar-li després dues carxofetes als peus.

És una planta que simbolitzava la virginitat i la fertilitat, l'amor de la dona jove i casadora. En qualsevol cas la nit de noces no podia faltar l'alfàbega a la cambra nupcial.

“ Collida la Nit de Sant Joan té virtuts màgiques i preserva dels mals, a més d'evitar els mosquits. Incita a l'amor i fins se'n dona al bestiar per estimular la reproducció. A Lleida l'anomenen *herba de fer-se estimar*. Barrejada la pols en el menjar o la beguda, actua com un filtre amorós. Trobar un brot d'alfàbega és averany de prometatge o d'aventures amoroses. Portar-ne un brot damunt fa trobar promés o promesa; però si un promés n'ofereix a una altra fadrina enamora a aquesta i prompte es baralla amb la promesa, i si una xicona en dona a una altra li traspasa el promés. Els galants segueixen l'alfàbega, la porte qui la porte, fins i tot assecada i polvoritzada. “

Joan Soler i Amigó: *Fantasia Popular Catalana*.

Aquesta relació de la fosca i aromada alfàbega amb l'essència de la feminitat també ha estat bellament copsada i expressada pels poetes:

“ veies el cos adolescent dempeus  
com una vaga i delirant alfàbega  
dins de la safa; li corria l'aigua  
per sobre els muscles, vers els pits i vers  
el ventre llis, i l'entreuix gratíssim.

Vicent Andrés Estellés. Sonata a Isabel. Mort a Elx.2; p.35.

“ Aquesta mata olorosa  
de la nit de Sant Joan  
llença flaire, silenciosa,  
entremig de la bravada  
de la nit incendiada  
per tants focs que es van alçant.

.....

una flaire es va escampant  
fresca, suau i candorosa:  
les aufàbegues la fan:  
són les mates oloroses  
de la nit de Sant Joan.  
Donzelles enamorades  
d'un nuvi esdevenidor,  
escabellen les algàbegues  
perquè facin més olor.

L'alfàbega escabellada  
és un encencer violent  
que al llançar la flaire en l'aire  
augmenta l'encantament.... “

Joan Maragall

*Mitologia:*

L'ingenu i picant conte de l'Alfàbega o de l'Alfabegueta, arreplegat a Mutxamel per Joaquim González i Caturla, a la Safor per Josep Bataller i a Gata, en una versió més picant per Mariví Pastor, on l'alfàbega, “ que aclareix el cor i lleva les penes “, juga el paper d'innocent i eficaç reclam d'amor.

***Olea europaea L. var. europaea [= O. sativa Hoffm. & Link ]***

*Oleaceae*

Olivera, olivera de cultiu o d'empelt, l'arbre, a tot el territori.

Els rams beneïts d'olivera servien per a protegir la casa de les pedregades quan n'hi havien tronades ( Barx ). Es cremaven unes rametes d'olivera del Dia de Rams a la porta de casa amb els ferros de la llar a l'enrevés ( Beniaia )

No són estranyes a terra nostra les aparicions marianes i les troballes d'imatges de la Verge Maria davall o dins la soca d'una olivera; fins i tot, la seua fusta s'ha fet servir per a fer imatges seues, com la Verge de la Pau d'Alcosseret de Planes. Fets que fan palesa l'alta estima que se li té a aquest arbre, i la relació de la Verge Maria amb la verge grega Atena, que tenia l'olivera com a arbre sagrat dilecte:

Tibi. La tradició oral encara conta que un jorn de l'any 1445 quan Joana Amat, filla de Tibi i cegueta, anava a portar aigua, se li va aparèixer santa Maria Magdalena dalt d'una olivera del capdamunt del poble, demanant-li que li alçaren allí mateix una ermita, i per tal que fora creguda féu que recobrara la vista.

València. Verge de Montolivet. La tradició oral afirma que per l'any 1350 un soldat natural de Russafa, Pere Alfons Aleixandre, rere una derrota contra els sarraïns fou fet presoner enterres palestines, i fent per fugir s'encomanà a la Verge Maria, la qual se li va aparèixer un llenç dalt d'una olivera; veient el pes del qual es descoratjà de poder endur-se'l i, plorant s'adormí davall del dit oliu. En despertar-se es va trobar en la seua pròpia terra nadiua a tocar de l'olivera miraculosa en que s'havia adormit. En el mateix lloc es construí una ermita a la dita imatge santa.

Verge de l'Olivar d'Alaquàs, la imatge de la qual fou trobada en un camp, junt a un olivar, davall d'una campana, per un llaurador que passava la rella amb un jou de bous quan corria l'any 1300.

Una tradició diu que la imatge de la Verge del Rebollet d'Oliva, la més antiga del País, feta de fusta de bedoll, la va trobar un pastor, que va copsar que les ovelles del seu ramat es paraven i s'agenollaven als peus d'un rebrotí o *reboll d'olivera*, i en escarbar va trobar la imatge de la Verge soterrada.

A Beniaia, un grup de dones i d'hòmens vells ens afirmen que el dia de l'Ascensió a les 10 ( solars ) del matí totes les fulles de les oliveres fan creu. " Io tots els anys vaig a vore-ho, i és cert "

### **Opuntia ficus-barbarica**

A Benilloba en la Festa dels Fadrins de les Festes de la Mare de Déu de Setembre, en que es fan Les Danses en la plaça del poble on hi ha intercanvi de parelles, per tal d'esquivar la gelosia, en tots els carrers que aboquen a la plaça del poble posen una corda d'un costat a l'altre i penegen les fulles de figuera de pala allí.

Passen una corda i penegen una pala per als zels en cada carrer que dóna a la plaça on es fan Les Danses: una a l'Avinguda, i les altres en el carrer de Sant Antoni, Sant Josep i Sant Cristòfol. Ara Les Danses duren quatre dies però abans duraven una setmana, d'un diumenge a l'altre i que quedara el dia de la Mare de Déu dins; i es ballava al matí, a la vesprada i a la nit. Hi havia també una " provessó " curteta, i en la Dansa de la nit com no hi havia llum elèctrica encenien dos fogueres. Després aprofitant el caliu de les fogueres arrancaven dacsca i fent de bastó el canyot rostien les espigues de la dacsca. Els meus besavis ja ballaven ( Benilloba )

**Petroselinum sativum Hoffm.**[= *P. crispum* ( Miller) A.W. Hill.; *P. peregrinum* Lag.; *P. hortense* auct.; *Apium petroselinum* L.)] *Umbelliferae vel apiaceae* ) **JULIVERT.**

A Silla es fa encara un ús màgic del julivert en honor de Sant Pancràs, advocat del treball i de la salut. És una tradició molt arrelada al poble. Aquesta pràctica es pot incloure dins del tipus de màgia que s'anomena *màgia benèfica o productiva*, que cerca l'èxit en activitats com el comerç, l'agricultura, la caça, etc. Es pot vore encara en algunes cases, bars, restaurants i xicotets comerços de Silla i de la Ribera, un pot o pitxeret ple de brots tendres de julivert a tocar de la imatge del sant, al qual li demanen salut i treball o la seua protecció, bo i resant-li, segons devoció, tres parenostres. La imatge no pot adquirir-se ni comprar-se per si mateix, ha d'arribar-li a la persona com un regal sense que ho sàpia.

- Io el tinc tot l'any aixina, amb el pitxeret de txolivert i la moneda de dos quinzets en el dit apuntant pac a dins de casa, i quan canvia el txolivert, dia si dia no, li demane que no falte salut i treball per a mi i la meua dona. Ho faig de tota la vida com els meus pares, ens comentava un peixcater, Josep Vicent Primo.

- Abans es fea principalment per a que la faena entrara a casa, però ara inclús demanen diners, ens aclariria un altre veí.

També l'ama del restaurant El Sequer i la jove florista Empar Alba ens van confirmar la devoció: - Canvie el txolivert quan se seca i li demane sort i diners.



## **Populus nigra L.**

### *Salicaceae*

Xop, xop negre, xop del “terreno”, xop bord ( Castelló de Rugat, ), l’arbre, a tot el territori; xopà, xopar, en general, i també xopera, les arbredes.

El xop negre o pollancre, que en el llenguatge simbòlic de les flors significa valentia, com el seu germà blanc i tants d’altres arbres notables nostres ha estat objecte de culte i admiració pels pobles primitius i antics, per les grans cultures arcaïques i clàssiques, i pels artistes i poetes d’arreu del món i de tots els temps com ho podem rastrejar a través de les grans obres literàries i dels mites, símbols, llegendes, faules, festes i contalles de la tradició popular, fins en la nostra pròpia com ho mostren les populars *Festes del Xop* que anualment se celebren a les belles vila de Planes, Altea, Benigànim o el Palomar i a d’altres pobles de la nostra geografia.

Francesc Martínez parla d’aquest ancestral ús del xop referit a Altea al seu recull de Folklore Valencià: “ Els llauradors tenen per patró a Sant Joan i li fan la festa, que consistix en anar els majorals la vespra del dia per la vesprada i tallar un arbre, el més alt i dret que troben en el terme, de la classe que es diuen xops, siga de qui vullga, sense més formalitat que dir-li a l’amo que l’han tallat; al so del tabalet i dolçaina el porten, acompanyats per tota la xicalla del poble, a la plaça de l’esglèsia, on el planten després d’haver-lo netejat les rames fins al caramull, el que sols deixen; l’arbret de Sant Joan, com se l’anomena, permanence allí plantat fins a primers d’agost, en que el tomben i avisen l’amo per a que vaja per ell i se l’emporte. “

A Benigànim i el Palomar és d’arrelada tradició popular la celebració el dia de la Mare de Déu dels Desemparats, en el segon diumenge de maig, de *la festa de la plantada del xop* en honor de la Verge. Al Palomar en aquesta celebració es ballen les danses dels Pastorets i de la Bandera i es fa una processó. La vespra, o dissabte per la vesprada, des de la plaça de la Verge la gent es dirigeix a la xopada per a procedir a la tallada ritual d’un dels xops més forts de la rodalia, prèviament triat, que serà dut al muscle dels hòmens i a la veu *d’amunt*, a la plaça del poble, on, adientment pelat a excepció del cóp, el caramull púbic, serà colgat en la terra per marcar el centre de la dansa i de l’animació, la cucanya on els més ardits i valents aconseguiran premi i nombradia en el rogle del veïnat.

A Millena, quan antany es feia la festa, s’anomenava *l’arbre de sant Josep*, perquè era en la festa del dia de sant Josep quan els veïns plantaven enmig de la plaça un xop verd molt alt, pelat i ensabonat de dalt a baix, tot deixant-li al cóp unes quantes rames en les quals s’enrastrava una porció de bunyols i lligaven un pollastre. Una variant es feia encara als anys cinquanta a Bellreguard o a Almoines.

Volem per a agençar i enllestir aquests comentaris sobre l’albereda litoral i els xops afegir una ben trenada i substanciosa glossa sobre la *Festa del Xop* i el seu significat referit a la bella i pulcra vila de Planes i de la mà d’un dels seus fills dilectes:

“El culte a la Deessa Mare

*La Pasqua Granada*, a Planes, no té més denominació que *Festa del Xop*, i el xop es el centre de la vida del poble fins al Corpus, en què serà substituït per l’enramada. La festa em sembla un ritual a la fecunditat i a la potència sexual, no solament de la terra, sinó de l’home i la dona i dels seus atributs. Els símbols fàl·lics són evidents. El totèmic arbre no deixa de recordarnos cultes a la Gran Deessa Mare que dóna vida, que fecunda i que, potser, per això, és font d’alegria no continguda, de goig desbordat, de festa. Potser la festa i el seu ritual tinga alguna cosa a veure amb algunes pràctiques religioses ben antigues, amb aquells cultes ancestrals a la força primordial de la vida, a

la fecunditat que assegura la continuïtat de l'espècies, a les forces més poderoses i cegues que mouen l'univers, la vida en el seu estat desbordant i còsmic.

El ritual és molt senzill

La vespra de Pasqua Granada, pel matí, a la vegada que utilitzen begudes alcohòliques - sobretot, naturalment, la beguda nacional de la zona, el café-licor - es cavava un gran clot a la plaça major. L'expectació, la beguda i el lloc permeten tot tipus d'exaltacions de vitalitats. Amb el descans d'un menjarot, la vesprada es dedica a recórrer els barrancs del terme per a cercar xop més alt, rect i robust que pugui haver en la Vall; un peregrinatge mullat d'alegria i de beguda. Es pot tallar el que es vullga, tots els xops del terme estan a disposició de la festa, no regeix el principi de la propietat privada, sinó la comunal, cap "propietari" no pot protestar ni exigir que li'l paguen. Una vegada triat i tallat, es trasllada a la plaça, amb un bon acompanyament de xiquets, que aprenen, des de l'inici, el ritual festívol de la divinitat boscana abatuda ara, a cops de destrial, però que li espera una enaltidora apoteosi.

En caure el sol s'inicia el rite de la plantada. Es tallen les branques sobrants, intermitges i disperses: el cop deu quedar equilibrat; se l'adorna amb garlandes i branques d'arbres - cirerers - amb fruits ja assaonats i una senyera oriflama. Se li lleva la corfa, per a que quede pelat, blanquinós i viscos. El més petits, amb les corfes, comencen un conat de dansa, donant cops a terra, fent soroll; amb una fulla i dos trossos de corfa es fan una flauta per a fer altre tipus de soroll. És necessari el soroll, cal espantar els esperits maleïts que podrien desbaratar la festa. Una vegada lligades a la soca quatre cordes, en disposició radial, i preparades unes tissores de troncs creuats, agafats els varons a les puntes de les cordes, comença la "plantada".

Van introduint el xop en la terra, en el clot. Rítmicament, a cops de mall, van introduint-lo. Aquest és l'únic acompanyament musical. Els de les cordes segueixen el ritme i en cada estirada donen crits, ara sense contingut, com *Oïssa!*, *Oandes*. Quan comença a empinar-se l'emoció augmenta. Tot el poble, la vella tribu, mira el que ell ha fet altres anys, el que ara fan els més joves, la cadena està assegurada; enyora, pensa, espera un futur.

El xop, president de la festa

Entre aplaudiments, goig d'homes i dones, que dibuixen el somriure de l'orgull de pertànyer a una comunitat capaç de fer coses com aquesta, queda el xop plantat. La plantada té aqueix caràcter comunal que arplega el fons col·lectiu de la vella tribu.

El xop es constitueix en el símbol president de la festa. Al seu voltant, no fa massa anys i en fer-se de nit, s'executaven unes dances pròpies de la festa. En les dançades la dona ocupava un lloc destacat; tenien un caire juvenívol i exaltaven l'harmonia entre els sexes".

### ***Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn [= *Pteris aquilina* L.]**

#### *Polypodiaceae*

Falaguera, en general a tot el territori ( Vilallonga, La Font d'En Carròs, Forna, Barx, Benidoleig, Fleix, Benirrama, Benissa, Banyeres, La Torre de les Maçanes, Agres, Alfafara, ); herba falaguera.

Per a l'enramà de Corpus amb fulles d'hedra i camamirla ( Fleix )

Per a l'Enramà de Corpus amb santjoanets i canya jove ( Benimeli )

Com el visc, la mítica i titil·lant Branca Daurada descrita per Virgili en el memorable cant VIè de l'Eneida ( v. 136-143 ), la qual cal arrancar com ofrena a la beutat de Prosèrpina per tal de poder davallar al cor de la terra, es creu que la meravellosa llavor de la falaguera és també de natura ígnia, tal com una emanació del foc solar en els purts crítics de la seua carrera, els solsticis d'estiu i d'hivern.

Robert Graves en el capítol II de la Dea Blanca: *La batalla dels arbres*, diu que encara que els poetes irlandesos consideraven la falaguera com un arbre, la “ falaguera despullada amb que es descobreixen tots els secrets “, és probablement una referència a la llavor de la falaguera que torna invisible i confereix altres poders màgics.

A tot el territori diu la gent vella que la falaguera té la propietat de florir, granar i espolsar la llavor en punt de mitja nit de sant Joan, i qui té el coratge d'anar a collir-la i l'habilitat i la sort d'arreglar la diminuta llavor i guardar-la, obté tot el que vol; però és tot un repte aconseguir-ho, perquè al punt de mitja nit es produeixen esgarips i remcrs estranyes, aguts estrèpits de ferro, trons, udols de llop, grinyols del vent, clapits de feres, arrossegalls de cadenes, gemecs sinistres, i tot allò espantable. Per això n'hi ha pocs que s'atrevesquen a anar a arreglar la llavor de l'herba falaguera.

La falaguera fa la flor la nit de sant Joan: brota, s'espiga i florix ( Benidoleig )

Florix i espolsa la llavor la mateixa nit, la nit de sant Joan ( Benissa )

Planta màgica que cal arreglar la Nit de Sant Joan, quan trau les flors ( Barx ).

Els vells d'abans deien que de les dotze a la una de la nit de sant Joan la falaguera floria, granava i la llavor caia, i per tal d'arreglar-la posaven davall la planta 9 plec de llençol; i era el que fa 9 el que la retenia. La llavor donava valentia a qui la posseïa ( La Torre de les Maçanes ).

Dien que la nit de sant Joan floria, granava i es secava, i plegaven un llençol en nou plecs per a arreglar la llavor ( Alfafara )

“ La falaguera en la noche de san Juan florece, grana i se seca.

...diuen que van posar un llançol baix la falaguera i una llavor el va foradar; m'ho contava ma mare que ho havia sentit als vells “ ( Planes )

“ Ets com la falaguera que la Nit de Sant Joan floreix, grana i s'asseca “, es diu d'una dona *carassera* ( Fageca )

Troblem la llavor màgica de la falaguera a la rondalla lucèntica *La vareta de les tres virtuts*, bellament arreglada a La Canyada del Fenollar per Joaquim G. Caturla; la vareta màgica que satisfà tots els desitjos i ambicions per aconseguir la qual cal comptar amb una branca d'ametler tallada amb tres destralades, l'os del genoll d'un mort i, finalment i essencialment, la llavor de la falaguera.

“ A la serra hi ha una mata  
que li diuen falaguera,  
que en la nit de sant Joan  
fa flor, grana i s'asseca “

“ La falaguera, la noche de sant Juan nace, florece i se seca “ ( Banyeres )

“ La flor de la falaguera  
és herba recomanà,  
per a fer vindre la caguera,  
si estàs malalt de la parà “ ( Banyeres ).

## **Ranunculus bulbosus L. susp. bulbosus**

### *Ranunculaceae*

Floreta de la salpassa ( Beniarjó, ); floreta de la Candelària ( Bellreguard, )

Amb ramellets d'estes floretes de groc esmaltat, posats en pitxer o gots, s'ornaven els altarets de les cases el dia de la Salpassa ( Beniarjó )

## **Rosmarinus officinalis L.**

### *Labiatae o lamiaceae*

Romer, en general a tot el territori.

El romer és, a més, una aromàtica i excel.lent llenya de cremar, sobretot per a encendre el foc del forn i de la llar; ús gentilment expressat per aquesta ingènua *nadala* saforenca, les evocadores i dolces nades que es cantaven rere la missa del gall en el transcurs de la

Nit de Nadal en llaor del *Minyonet* o Jesuset:

Pastorets i pastoretetes,  
feu-me *nyenya* ( llenya ) que tinc fred,  
no me la feu d'angilaga ( o angilagues ),  
feu-me-la de romeret.

o la variant no menys corprenedora:

Pastorets, si aneu per llenya,  
no porteu matagallet,\*  
aneu a aquella serreta  
i porteu-li romeret.

\* romer mascle ( *Cistus clusii* )

El romer com a protector dels raigs i de les pedregades. Hi ha encara *La Festa del Romer* del pròsper poble de Xaló, evocadora i colorista, que se celebra en plena primavera, concretament el 28 i 29 d'abril, la vespra i el dia de Sant Pere màrtir o de Verona, i que actualment es fa el tercer dissabte i diumenge d'abril.

La vespra les gents van en animat romiatge a la muntanya i la casa del Fondo, en el cor de les solanes de la vall, a berenar bollets, pastissots d'herbes i empanades de pèsols, i després cullen per la serra els costalets de romer, i a la fi se'n tornen al poble amb el preat i aromat botí i talismà. A l'endemà, diumenge, en missa es fa una processó dins l'església i es beneix el romer, i a la fi amb gran alegria els xiquets tiren els costalets cap amunt i després els empomen.

La Festa del Romer s'ha fet tota la vida. Els costalets es guardaven en casa perquè és bo per a les tronades, si fa llamps o amenaça pedregades. Ma mare cremava el romer al carrer quan tronava, ens deia un vell llaurador de retorn al poble amb el cabacet al coll. Quan trona o fa llamps agarre un brot de romer dels costalets i me'l pose al cap per a que no caiguen raigs; hi ha qui el penja en la porta... ens comentava amablement

Manolita l'estanquera mentre ens mostrava devanida, penjats de la paret de casa, els costalets de romer fets en la primavera anterior.

Aquesta tradicional festa del romer o de sant Pere de Verona se celebra també a la Drova l'últim diumenge d'abril, on els participants fan un romiatge a l'ermita amb rans florits de romer per a que els siguen beneïts.

### *Mitologia i simbologia :*

Antany, ens conten els vells, a les tavernes on venien vi, vinagre i salmorra, per a assenyalar que s'oferia bon vi, penjaven dalt de la brancalà de la porta, a la banda del carrer, una branca de romer. I d'aquest costum naix la dita popular de: *El bon vi no necessita romer* ( Bellreguard )

“ Lo Romaní ”, rondalla recollida per F. Maspons i Labrós, on el seny, esperit o ànima que habita en el romer està representat per un màgic i gentil donzell, molt gallard i ric, amo de la llenya del bosc i senyor d'un formós i fabulós palau encantat, ocult davall el forat de l'arrel de la planta, endins del cor de la Terra... “, per on s'hi introduirà, tal com Alcía darrere el Conill Blanc d'ulls de color de rosa, amb la jove llenyatera i futura esposa, que per excés de curiositat comet un error que desfà l'encant del castell i separa els amants,

També trobem en aquesta rondalla com en els amors d'Ofèlia i Hamlet de Shakespeare, la relació del romer amb el record i la facultat de la memòria.

“ Ací teniu romer, diu Ofèlia en ple deliri amorós, que és per a recordar. Recorda'm, amor meu, recorda'm. “

I en la nostra rondalla:

“ collí una mata de romerí com a record seu i resolgué, costés el que costés, anar pel món a cercar-lo “

“ li ensenyà el romaní que duia, i el jove espós perdut, tornant-li la memòria, la va reconèixer, i se li tirà al coll abraçant-la de tot cor...”

Una variant inversa, arredonidora i complementària, és la que ens reporta la rca rondalla “ El Gegant del Romaní “, recollida a Benifallim per Enric Valor, en què se'ns mostra l'ardu combat entre el costat lluminós del seny del romer, magníficament representat pel valent i deseixit Adolfo, el nét de Bertolina, mig fada mig bruixa, i fil i hereu del forner de Benifallim, i el costat ombriu o infernal del seny o poder del romer, simbolitzat per un gegant sortiller cruel i sense entranyes, “ de cos gran com el pi gros de Vacarises “, de quatre brases d'altària, més negre que la sutja, espantós i terrible, i de veu aspra i amenaçadora, el qual s'ajupia, com una rabosa en el seu cau, davall d'un romer molt tapit, sedós i ufanós, que creixia un braç alt vora el marge pedregós d'un bancalusseu erm, en les grandioses, gelives i solives muntanyes del coll de la serra del Rontonar. D'allí estant esperava per vore si algun llenyater, caçador o caminant incant i desgraciat li estirava les rames i provava d'arrancar-lo, i al crit de “ Si m'estires els cabells, me n'eixiré amb ells “, eixir i poder així segrestar-lo i endur-se'l com a esclau o encantar-lo, tot tornant-lo planta d'ornat de l'espaiós i formós hort del seu grandió i fabulós castell encantat, sempre nou i polit, ubicat al bell mig d'una pelada illa solitària, amb més de deu altes torres i llargues muralles emmerletades, i rodejat d'una espessa arbreda, on tenia captiva una princesa. A aquest castell s'accedia a través d'una

llarguíssima escala enllumenada per unes esparses pedres fosforescents, que davallava terra avall del forat de l'arrel de l'ufanós romer, que menava, al capdavall, en una solitària cala davant de la mar i no massa lluny de l'illa encantadora.

A la fi de moltes proves i peripècies, sortalleries i aventures, el jove Adolfet, com un nou Teseu local, aconseguirà matar l'orgullós i horrorós gegant i alliberar la princesa segrestada, bellíssimament representada per Enriqueta, una polida joveneta, filla de Teulada i de pares pescadors.

### **Ruscus aculeatus L. ( Liliaceae )**

Cuetes de tro ( Castells de la Serrella ); gamó tronaor ( Llutxent, Quatretonda ), gamonera, gamó ( Benirrama )

Abans es feia un dia de festa a l'any, durant la qual rere calfar al caliu l'arraïl blanca de la cueta, es colpejava fort la rama sobre terra tot fent un gran tro ( Castells de la Serrella )

Trona més que l'altre gamó. Per festes pegàvem contra les parets i feia un tro com si fora un " petardo ". Primer es calfaven els tronquets, clavant-los un pam o un pam i mig en les fogasses però sense que es cremara, fins que començaven a traure pelletes, en un minut n'hi havia prou; i en seguida, si es gela no trona, li pegaves al cantó de la paret i tronava. Quan era menut mon pare i jo anàvem als cingles de Terrateig en el burro a fer-en una càrrega per a les festes i ho veniem a dotzenes. Estiraves el tronquet i eixia amb la part blanca. Com més llargs millor ( Llutxent )

### **Salvia blancoana Webb & Helder. subsp. mariolensis Figuerola**

*Labiatae vel lamiaceae*

Sàlvia, a tot el territori.

Admirables, a hores d'ara, les enramades de sàlvia olorosa en la Festa del Pa Beneit de la Torre de les Maçanes, el 9 de maig, dia de sant Gregori, o a la Mare de Déu de Gràcia de Biar, en el ben arbrat caminet de les Lloletes de la Verge i dins el seu esplèndid santuari, el 10 de maig, dia de la seua festa i baixada de la imatge a la vila a boqueta de nit; i el 3 de Setembre, dia de la pujada o retorn al santuari. O les enramades de sàlvia, camamirla i timó a Agres per a la processó del Corpus i les festes de setembre en honor de la Mare de Déu del Castell.

" Fa una oloreta més bona! "

### **Taxus baccata L. ( Taxaceae )**

Teix ( Penàguila, Alcoi, ), teixera ( Agres ); " varita de oro " ( Xaló, Benissa, )

Les teixeres per a adornament en una festa molt gran, en les romeries i coses molt especials. Arcades de teixera a l'entrada del poble i a ca tros de carrer, tot el poble a arcades ( Agres )

Les teixeres per a adornament. Feiem càrregues per a fer arcs i enramar els carrers en les festes de setembre ( Agres )

### **Ulmus minor Miller [= U. campestris auct.] ( Ulmaceae )**

Om; orm; olm; orm negre.

Les enramades de fulles d'orm i hedrera i cabotetes de camamirla del Corpus de la via de Penàguila.

Les enramades de fulles i arcs de branques d'orm del Corpus de Benifallim.

Les enramaes de rames i branques d'orm per a ornar les cases i carrers el dia de Corpus a Almudaina.

Les enramades d'orm i camamirla del Corpus d'Albaida.

L'orm per al Corpus, a rames plantades per les parets de les cases ( Agres )

***Vinca difformis* Pourret (Apocynaceae)**

Floreta de la salpassa ( Bolulla ), floreta de la serpassa ( Benirrama ), vareta de la salpassa ( Alcalà de la Jovada ); flor o floreta de Pasqua ( Benialí, Benissivà, Benissli, )

LLISTA d'ESPÈCIES amb NOMS relacionats amb MOTIUS RELIGIOSOS:

***Antirrhinum barrelieri* Boreau subsp. *barrelieri* ( Scrophulariaceae )**

Sabateta o sabatetes de la Mare de Déu ( Beniarrés, Fageca, Famorca, ), sabateta o sabatetes del Nostre Senyor ( Parcent, Castelló de Rugat, Planes, Beniaia, )

***Asphodelus fistulosus* L. ( Liliàcies )**

Vareta de Sant Josep ( Bellreguard, Gandia, Manuel, )

***Carduncellus dianius* Webb [= *Carthamus dianius* ( Webb ) Coincy ( Compositae vel asteraceae )**

Herba Santa ( Dénia, Jesús Pobre, ), herba santa del Montgó, card sant.

***Carlina gummifera* ( L. ) Less. [= *Atractylis gummifera* L.] 8 Compositae vel asteraceae )**

Card sant, “ Cartosanto “ ( Quatretonda, Llutxent, Castelló de les Gerres, La Pobla del Duc, )

***Centaurium quadrifolium* (L.) G. López & Jarvis subsp. *linariifolium* (Lam.) G. López ( Gencianiàcies )**

Flor de Sant Joan ( Albaida ); herbeta de Sant Joan ( Ontinyent ); perico de Sant Joan ( Alfafara ); santjoanet ( Pego )

Herba o herbeta de Sant Pere ( Agres )

Santa Àgueda ( Banyeres )

***Ceterach officinarum* Willd. ( Polypodiaceae )**

Herba de Santa Teresa ( Jesús Pobre )

***Clematis flammula* L. ( Ranunculàcies )**

Santjoanera ( Oliva, Fornà, ), sant Joanet ( Ebo, Tàrbena, ); sant Joanets ( Xàbia, Sant i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Sagra, Tormos, La vall de Laguar, Castells de la Serrella, ); corona o coroneta de sant Joan ( Ròtova, Almiserà, Pedreguer, ); corona del Nostre Senyor ( Lloc Nou d'Almiserà ), coronera de Sant Joan ( Almiserà, Castellonnet de la Conquesta, )

***Crataegus monogyna* Jacq. ( Rosaceae )**

Bolqueret, bolquerets o bolquerets del Nostre Senyor ( Bellreguard, Miramar, Castelló de les Gerres, La Font d'En Carròs, ); bolquerets de la Mare de Déu ( Beniajó,

Quatretonda, ); robeta de la Mare de Déu ( Castelló de les Gerres ); bolqueret, bolquerets ( Oliva, Palma de Gandia, Barx, Almiserà, Aielo de Rugat, Pedreguer, Benimarfull, ),

**Cuscuta epithimum** L. ( *Convolvulaceae* )

Cabell de la Mare de Déu ( Alcoleja ), “ monyo “ de la Mare de Déu ( Palma de Gandia), cabellets del Nostre Senyor ( La Font d'En Carròs, )

**Helichrysum serotinum** Boiss. [ = *H. italicum* ( Roth ) G. Don fil. in Loudon subsp. *serotinum* ( Boiss. ) P. Fourn. ]

**Helichrysum stoechas** ( L. ) Moench ( *Compositae vel asteraceae* )

Salpassa o flor de la salpassa ( Benissa, Calp, ); flor o floreta de Pasqua ( La Font d'En Carròs, Biar, )

**Hypericum perforatum** L. ( *Gutiferae* )

Herba o herbeta de Sant Joan ( Planes, Tollos, Fageca, Famorca, Benirrama, Xaló, Agres, ); flor o floreta de Sant Joan ( Tollos, ); herba de sant Pere ( Cocentaina ); floreta de la Mare de Déu ( Albaida ); perico de Sant Pere ( Alfafara )

**Leuzea conifera** ( L. ) DC. In Lam. & DC. [ *Centaurea conifera* L. ] ( *Compositae vel asteraceae* )

Sabateta de la Mare de Déu ( Gata ); carxofeta o pinya de Sant Joan.

**Lobularia maritima** ( L. ) Desv. [ = *Alisum maritimum* ( L. ) Lam. ] ( *Cruciferae* )

Salivà de monja ( Vilallonga, Tavernes de Valldigna, ), saliva del dimoni ( Tavernes de la Valldigna, )

**Paronychia argentea** L. ( *Caryophyllaceae* )

Pendentets de la Mare de Déu ( Alфондеguilla ). Manto de la Virgen ( Biar ).

**Plantago coronopus** L. ( *Plantaginaceae* )

Manetes del Senyor ( Beneixama ); peuet o peuetes del Nostre Senyor ( Castelló de les Gerres, Barx, ); peu de Crist i peucrist ( Manuel )

**Potentilla reptans** L. ( *Rosaceae* )

Poteta de Crist ( La Font d'En Carròs, Beniarrés, ),

**Ranunculus bulbosus** L. *susp. bulbosus* ( *Ranunculaceae* )

Floreta de la Candelària ( Bellreguard, ), flor o floreta de la salpassa ( Beniarjó, Alfauir, ); flor de Pasqua ( Alfauir )

**Salix eriocephala** Michx. ( *Salicaceae* )

Vareta de Sant Josep

**Silene vulgaris** ( Moench ) Garcke [ = *S. inflata* Sm.; *S. latifolia* ( Miller ) Britten; *S. cucubalus* Wibel ] ( *Cariofilàcies* )

Farolets de la Mare de Déu ( Agres ), les campanetes dels conillets quan floreixen.

**Silybum marianum** ( L. ) Gaertner [ = *Carduus marianus* L. ] ( *Compositae vel asteraceae* )

Card de la Llet de la Mare de Déu ( Xàtiva )

Altres noms: Card marià.

**Stachis heraclea** All. [ = *Stachis valentina* Lag. ] ( *Labietae vel lamiaceae* )

Santònica ( Alcoi, Cocentaina, Agres, Banyeres, Beneixama, ), herba santònica ( Cocentaina ); herba de sant Blai ( Cocentaina )



**Trachelium caeruleum** L. (*Campanulàcies*)

Flor de Sant Joan ( Planes, Alcoi, )

**Vinca difformis** *Pouret* (*Apocynaceae*)

Floreta de la salpassa ( Bolulla ), floreta de la serpassa ( Benirrama ), vareta de la salpassa ( Alcalà de la Jovada ); flor o floreta de Pasqua ( Benialí, Benissivà, Benissli, )

## BOTÀNICA RONDALLÍSTICA

*Helena era per a mi com una font del llenguatge, sabia allò que no s'aprén a l'escola, allò que no es troba en els diccionaris, la ciència que no té nom i que és la de la vida.*

*Sovint havia observat en la seva manera de dir i en les seves més petites expressions com un eco viu del passat,*

*Allò que Helena havia aplegat finament en el temps de la infantesa, romania gravat en la seva memòria.*

*Però jo ignorava encara que Helena tenia el do d'inventar un conte de caràcter tradicional.*

Josep Sebastià Pons: *L'Ocell Tranquil*

*...i com al vinent dia sentia una nova rondalla, i una altra i una altra després - perquè la verbagàlia majestàtica del pastor semblava eterna i incansable com les onades de la mar - , la Mila acabà per perdre de vista sa pròpia vida migradeta i esquifida de modest ésser humà, per entrar de ple en la vida fantàstica de la muntanya. Al conjurament de la fantasia pròdiga i afoguerada de son amic, la dona veia eixamplarse els confins dels Roquissos fins a tenir la cabuda de mons sencers, que es poblaven seguidament de visions, de somnis i de quimeres extraordinàries. De cada paratge, de cada roca, de cada branquilló, en veia brollar una llegenda, i el sentit de lo meravellós es despertà en ella com una nova consciència superior. Al mateix temps se li despertà una devoció extàtica per aquell homenet remirgolat, que a força de d'engeny i bonavolença l'havia feta remuntar fins a espais serens que mai havia conegut encara.*

*Un dia, quan ell acabava de parlar, ella, mirant-se'l amb una mirada rendida d'enamorada i resumint en quatre mots totes les admiracions, li preguntà:*

*- Com ho ho feu, pastor, per a saber tantes coses ?*

*El pastor somrigué senzillament.*

*- Jo no fai res per a sobre res, ermitana.*

*- Doncs ¿ Qui vos les ha ensenyades, totes aquestes rondalles ?*

*El pastor estirà el pelut enrera, i la pal.lidesa de son front, prenyat de pensaments, sembla fer una mena de resplendor.*

*- Unes, les més petites - respongué amb lentitud -, me les contaren els avis de Sant Ponç: les atres... Nostro Senyor...*

*I com veies que la dona seguia mirant-lo sense pestanyejar, aclarí la misteriosa resposta:*

*- Com vegi un paratge nou de la muntanya, m'assegui tot solic i me'l miri bé una bella estona: i mirant-me'l, senti una escalfor en la boca del cor, i de mica en mica aqueia escalfor me se'n pugui en amunt com una fumera, i m'ompli el cap i me fa rumiar, rumiar... I com si una veu me les anés dient, me vénen totes les coses que hi deuen havere passades en aqueis paratges... I per això jo digui que me les conti Nostro Senyor, perquè, digueu: ¿ pot éssere atra que la veu de Nostro Senyor aquesta que hom se sent ací dedins con rumia ?*

Caterina Albert i Paradís. *Solitud: XII. Vida Enrera.*

*Afegí una rabassa de carrasca plena de llargues arrels, com un polp, a la part de darrere del foc, al capdadins de la foraca. Es féu un foc " xarrador ", com diuen en aquelles terres, i Pere ens contà el següent esdeveniment.*

Enric Valor: *Contalles de la boira*. p. 28

El foc que cou el pa i convoca converses i contalles.

*La pau d'aquella tertúlia patriarcal ( ací matriarcal podria ben bé dir-se'n ) era quelcom tan dolç i insòlit ( i llavors tan fràgil ja ), que em retrotreia a temps vells, a contes sentits dels avis, a un món que ja havia passat per sempre. I era tal la sensació plaent que es veu que experimentàvem tots, que la conversa decaigué, i gaudíem quasi en silenci d'aquells rars moments de ple benestar físic i espiritual. Fou una de les estones més plàcides que passàrem a l'Almussai, digna de recordació.*

Enric Valor. *Temps de Batuda*.

*Hi ha dos temps. Un és el temps històric: l'altre el temps de Les Mil i Una Nits, el cabalós temps de Xahrazad, que ens deixa sempre el tast de la delícia.*

Jorge Luís Borges

*Quan ja tots els convidats hi foren i després d'haver menjat, begut i parlat entre ells i haver rigut i sentit els cants i els jocs dels instruments, es posaren a la redona, seriosos i silenciosos. I Sindbad el Mariner, va parlar d'aquesta guisa: Heu de saber, amics meus, que a la tornada del meu sisè viatge ...*

Anònim. *Les Mil i Una Nit: Els Set Viatges Extraordinaris de Sindbad el Mariner*

*Les aventures del xaman en l'altre món, les proves per les quals passa en els seus davallaments extàtics als inferns i en les seues ascensions celestes, recorden les aventures de personatges de contes populars i d'herois de la literatura èpica. És molt probable que un gran nombre de "temes" o de motius èpics, a l'igual que molts personatges, imatges i clítxés de la literatura èpica, siguen, en última instància, d'origen extàtic, en el sentit de que foren presos de les narracions dels viatges i aventures dels xamans en els mons sobrehumans.*

Mircea Eliade: Epíleg a *El Xamanisme i les tècniques arcaicas de l'èxtasi*

*La mitologia és un producte tan natural com les plantes, els animals o els elements químics.*

Carl G. Jung. *Paracélsica*. P: 82

*The Child is the father of the Man*, diu el poeta, després de trenar aquests deliciosos i admirats versos:

*My heart leaps up when I behold*

*A rainbow in the sky:*

*So was it when my life began;*

*So is it now I am a man;*

*So be it when I shall grow old,*

*Or let me die !*

( El meu cor salta quan esguarda  
l'arc de Sant Martí en el cel:  
Així era quan la meua vida començava;  
Així és ara que sóc un home;  
Així siga quan em faça vell,  
o em muiga !  
William Wordsworth )

Les herbes i els arbres, a més dels seus usos pràctics, han estat símbol a totes les cultures antigues de l'adquisició de l'impossible, del prodigi o del meravellós: La vareta màgica, la flor que retorna la salut o la joventut, la llavor que dóna totes les virtuts, l'arbre de fruits d'or o meravellosos, l'Arbre Sagrat o Còsmic, de la Immortalitat o de la Saviesa es troben als mites, llegendes i rondalles de totes les cultures arcaiques. L'arbre com a imatge exemplar o arquetípica de tota la vegetació, i que revela el misteri de la regeneració periòdica del Cosmos. El culte a l'arbre està arrelat en les cultures més antigues. Arbres vells i venerables com a símbols de perdurabilitat i renaixença. Com a més antic testimoni tenim la recerca de Gilgamesh de la planta anomenada *el vell rejuveneix*, la planta de la joventut recuperada o de la vida perllongada, la planta contra la por a la mort, amb la qual es pot renovar la vitalitat perduda pels anys.

Els més antics santuaris foren els boscos naturals. El bosc com espai simbòlic i màgic. El bosc com a símbol de l'inconscient, d'on poden brollar tots els somnis i totes les imaginacions i fantasies. El bosc com un univers carregat de significats ocults i de missatges cifrats que cal saber interpretar o descifrar amb l'ajut del mites, com un cosmos que viu i que parla, no un món mut i opac, una cosa inerta.

També els arbres i les plantes, a voltes, són protagonistes principals o imprescindibles en la nostra rondallística.

Relació d'espècies botàniques del territori que protagonitzen o ocupen un lloc remarcable en algunes de les nostres rondalles:

### 1.- *Cicer arietinum* L.

*Cigronet* ( Leonor Navarro i Ferrero - Francesc Gascón )

### 2.- *Cichoryum intybus* L.

*Sa Cama-rotgera* ( Mossén Antoni Maria Alcover )

### 3.- *Cucurbita*

### 4.- *Eryngium campestre* L. ( *Umbelliferae vel apiaceae* )

*La Flor de Panical* ( Tomàs Garcés )

*El Panical* ( Pau Riba )

**5.- Iris germanica L.**

*El Conte del Lliri Blau* ( Beniarjó, Rellu, i altres pobles del

**6.- Lens sculenta [= Vicia lens; Ervum lens ]**

*El Conte de la Dentilleta* ( Beniaia )

**7.- Murta**

*El Murterar del Rei de França* ( Mossén Alcover )

**8.- Ocimum basilicum L.**

*El Conte de l'Alfàbega* o *de l'Alfabegueta* ( arreplegat a Mutxamel per Joaquim González i Caturla, a la Safor per Josep Bataller i a Gata per Mariví Pastor )

**9.- Origanum mejorana**

*El Brot de Marduix* (F. Maspons i Labrós )

**10.- Phoenix dactilifera**

*La Palmera.* ( Versió escrita de Francesc Gascón basada en la versió oral de la venerable beneixamuda Na Leonor Navarro i Ferrero, la seua tieta, arreplegada dins del recull *Rondalles de la Vall d'Albaida i l'Alcoià*, pulcre treball primfilat amb tota la cura i estima, bellament farcit, al dir de l'autor, *de paraules i expressions valencianes de costum antic, arrelat a la terra que trepitja*. Es tracta d'una variant del conte de *La Favereta* o de *Les Faves del Cel*, o símbol de Scala Dei.

**11.- Platano hybrida Brot.[= P. hispanica Miller ex Münchh.;P. acerifolia ( Aiton ) Willd ]**

**12.- Pteridium aquilinum (L.) Kuhn [= Pteris aquilina L.]**

*Les Penyetes o Pedres Tallades dels Dimoniets de la Falaguera* ( La Font de la Figuera)

*La llegenda de les penyetes foradades i les coves habitades de fades* ( la Font de la Figuera - Àngels Cirujeda - Manuel Asenci )

*La vareta de les tres virtuts* ( arreplegada a La Canyada del Fenollar per Joaquim Gonzales Caturla )

**13.- Rosmarinus officinalis L.**

*Lo Romaní*, ( recollida per F. Maspons i Labrós )

*El Gegant del Romaní*, ( recollida a Benifallim per Enric Valor )

**14.- Rubus ulmifolius Schott.**

La rondalla *La Nit de les Ànimes*, arreplegada a Ador, per Josep Bataller Calderon, referida a Pepet del Rei i Teresa de Palma, i que Pep Coll també la descriu, en una enriquida variant i amb més gràcia encara, a *Les Muntanyes Maleïdes*, referida al poruc sastre Mancurro de Castelló de Sos, dins del capítol dedicat als ximplets o beneitons o faltats d'un bull.

**15.- Urtica dioica L. / Urtica urens L.**

*Els Set Germans Encantats*, ( arreplegada a Agost per Joaquim González i Caturla )

**16.- Vicia faba L [= Faba vulgaris Moench ]**

*Les Faves del Cel*, ( arreplegada a Mutxamel per Joaquim González i Caturla )

*El Conte de la Favereta* ( arreplegat a Quatretonda per Glòria Mahiques Vidal )

*Les Faves de Sant Medir*, ( arreplegada per Carme Garriga i Vilaresau )

## FITONÍMIA POPULAR DIÀNICA

### Les PLANTES i les PARAULES

*L'idioma general dels pobles és el Valencià. És ric, breu, enèrgic, suau i harmoniós. Encara que el fondo de la llengua siga un mateix en dits pobles, hi ha, això no obstant, mots propis a alguns d'ells, i la manera de pronunciar-la és prou diversa per a conèixer si aquell que parla és de les riberes del Xúquer, de l'horta de València, o de la Plana. No hi ha tanta varietat en el vestit pel que fa als llauradors, éssent en tots uniforme, i reduït quasi al necessari.*

Antoni Josep Cavanilles. Observacions: 188

*Un dia, vaig comprendre que sobre aquella terra que trepitjava hi havien viscut molts d'altres homes i aquests homes l'havien observada llargament, la terra, amb mirada lenta, i havien tractat de posar noms a les coses que veien. També, a allò que imaginaven a partir de les seues observacions.*

Gabriel Janer i Manila. Presentació de l'Aucellari de Miquel Rayó i Ferrer

*...hi sotjava les paraules de la terra amb la mateixa afició amb què un botànic herboreja en una comarca ufanosa i poc visitada.*

Joaquim Ruyra. Vetlles d'Estiu

*No hi ha més musa que el llenguatge comú i popular, del qual tota gràcia brolla, i que és el que parla, fins i tot en la poesia culta, quan el poeta té l'art de llevar-se d'enmig una mica.*

Agustín García Calvo: Pròleg a *Ramo de Romances y Baladas*

*El bon llenguatge és més amagat que la malaquita, i tanmateix es troba en possessió de les esclaves que molen gra.*

Ptah - Hotep ( IV Dinastia, vers 2500-2350 )

*De vegades aturava el cavall, sense dir res, saltava a terra i començava a forfoliar entre la brossa, sota els àlbers. Tornava amb una grapada de bolets blancs com la neu. Botànic a la seva manera, sabia donar un nom vulgar a totes les plantes del camí. Déu sap on havia après aquella ciència del vocabulari, en la qual, cal dir-ho, no tenia parió. Per a ell, les plantes, que anomenava, més simplement, herbes, s'agrupaven en dues categories. Les unes rebien llur nom de la Mare de Déu o dels sants del calendari, sobretot dels sants apòstols. Les altres el devien a llurs qualitats curatives. Religió, botànica i medicina, tot es confonia en una ciència única.*

Josep Sebastià Pons. *L'Ocell Tranquil: El vell Zep de la Moia, mosso de quadra i cotxer*

*Helena era per a mi com una font del llenguatge, sabia allò que no s'aprén a l'escola, allò que no es troba en els diccionaris, la ciència que no té nom i que és la de la vida. Sovint havia observat en la seva manera de dir i en les seves més petites expressions com un eco viu del passat.*

Josep Sebastià Pons: *L'Ocell Tranquil*

*Salvàvem els mots  
de la nostra llengua  
el meu poble i jo.*

Salvador Espriu: Pompeu Fabra. En homenatge ( fragment )

*Ah, joves llavis desclosos després  
de la foscor, si sabíeu com l'alba  
ens ha trigat, com és llarg d'esperar  
un alçament de llum en la tenebra !  
Però hem viscut per salvar-vos els mots,  
per retornar-vos el nom de cada cosa,  
perquè seguíssiu el recte camí  
d'accés al ple domini de la terra.*

Salvador Espriu: Iníci de càntic en el temple ( fragment )

*No l'espectre dels despatxos i salons, ni el fantasma dels passadissos i corredors o el lèmur dels sofans i de les moquetes, que tenen enfetillades i empapussades les generacions; ans el seny de la comarca, el geni del país, l'ànima de la terra.*

*Sí a l'erudit i a l'exquisit, però abans el druída que canta la llegenda i guarda les paraules del poble, l'aede pel fat i el geni del lloc posseït.*

Obríulls, llepassa, segamans, rapa-llengua, tàrrec, panical, herba-fam, mata-cabra, unflabous, belatge, bufarull, ullastre, cúgol, cascall, caüla.

Conillets, morrets de porc, pa-i-peixet, sardinetes, llengües d'oca, d'ovella o de bou, orelloles, costelletes, cama-roges, pa de granota, manetes del Nostre Senyor, mamaconilles, mamelletes de monja, herbes dolces.

Sàlvia, soflaina, savina, vimenera, frígola, falzia, rosella, falaguera, pedrenca, verdolaga, àrnica, segadissa, herba gitana, nugadella, cendrellosa, herba-sana, palmerina, ginebrissa, pebrella, tarongina, olivarda, pimpinella, favandesca, dauradella, herba rossa, bacora, figa-flor, coixinets de monja, ruda, llengua de dona.

Amor de fadrí, donzell, arfjol, senill, borrell, gal.ler, cor de roca, margall lluent.

Santònica, flor d'àngel, herba santa. Bolquerets, robeta, mantell, arracades, cabells, saliva, llet i pometes de la Mare de Déu.

Enganya-aladres, fila-barbes, pinta-raïms...

D'on han eixit tots aquests mots arrelats al terror nadiu, a la terra que es trepitja, aquests noms de costum antic, tibants de saba, aquestes paraules pletòriques de fèrtils enyorances i belles ressonàncies, autèntiques joies de l'idioma, perles lingüístiques i diamants verbals?

Quines són les fites del magí i del giny del poble, de la inventiva, de la gràcia, de la capacitat creadora de la veu del poble?

Hom diria que arriben fins als cims dels serrals del sublim i, ensems, fins als feraços i laberíntics fondals de les entranyes de la terra.

Noms que mai no són gratuïts, ja que tostemp responen o fan referència a alguna característica o qualitat de la planta, tocant a les virtuts i aplicacions, a algun tret morfològic, fenològic o organolèptic, a la localització o distribució geogràfica, o bé en comparació a un objecte o en analogia a noms d'animals, a motius lúdics o religiosos, etc.

On, quan va ser que algú se li acudí dir-li al plantatge plantage i al plantatge blanc, enganya-forcats ?

El vast i penetrant lligam del món vegetal amb la llengua, la qual l'embolcalla i l'amera enterament, lligam que es veu reflexat en la riquesa acolorida de noms populars, veritables troballes del giny popular, i en les copioses dites i girs de la parla diària, com així mateix en la toponímia i la hidronímia.

Un camp interessant, vast, variat i no poc complex, del conjunt total de coneixements populars referits a les plantes o saber botànics del poble, és, sens dubte, el de la Fitonímia popular, el dels noms de les plantes, els quals ens arriben farcits d'interessants i belles informacions sobre la distribució geogràfica, trets morfològics, fenològics i ecològics i altres característiques de la planta o sobre les seues virtuts i usatges o costums...

...descobrir les actituds humanes favorables o desfavorables i tot allò que expressen les metàfores fòsils ocultes en les etimologies dels noms populars



La fitonímia popular pot definir-se com la branca de la filologia que s'encarrega de l'estudi dels noms de les plantes; es tracta d'un espai lèxic a cavall entre l'etnobotànica i l'etnolingüística, i es considerada per alguns lingüistes com a part del camp de l'Onomàstica.

El concurs de la **filologia** i la **lingüística** per tal d'esbrinar els possibles orígens i el significat dels noms populars de les plantes i de rastrejar la valuosa informació que des del més remot passat atresoren i transporten els fitònims populars sobre els usos, costums, creences, trets morfològics, fenològics, ecològics o geogràfics i d'altres característiques dels vegetals que denominen, informació de gran interès per a l'estudi i comprensió de la cultura tradicional d'un territori. Els pobles han sabut anomenar de manera hàbil i sovint molt expressiva i significativa les plantes que els voltaven i utilitzaven generació rere generació fins a desenvolupar un extensíssim i complex *corpus* de fitònims propi de la seua llengua i de la seua cultura i alhora amb components comuns a totes les altres llengües i cultures; aquests noms i aquest *corpus* de fitònims són un bé per ells mateixos com a testimoni de la riquesa lingüística d'una terra i una gent i com una part rellevant del seu patrimoni cultural però valen més encara per l'abundosa i valuosa informació que atresoren i transporten, la qual només amb les rigoroses eines de la filologia i la lingüística es pot sondejar i traure a la llum.

CATEGORIES de NOMS. Les plantes prenen o basen el nom en:

El mecanisme denominador més comú és per comparació, atenent al camp semàntic que es fa servir de comparació:

- 1.- Referents a les virtuts i aplicacions
- 2.- A motius religiosos
- 3.- Per comparació a un objecte
- 4.- En analogia a noms d'animals
- 5.- Hàbitat: localització o distribució geogràfica
- 6.- Característiques o trets morfològics
- 7.- Trets fenològics
- 8.- Trets organolèptics
- 9.- D'altres característiques de la planta
- 10.- Amb el nom d'una altra planta
- 11.- El nom pres directament de la denominació científica
- 12.- Préstecs: Arabismes, gal·licismes, castellanismes, anglicismes, occitanismes o oriündes d'altres llengües ( Antigues, orientals, exòtiques...)
- 13.- Noms singulars

1.- Referents a les virtuts i aplicacions.

*A. - Medicinals:*

**Acanthus mollis L. ( Acantàcies )**

Herba carnera ( Alcalà de la Jovada, Alcoleja, Pedreguer, ), carnera ( Benissili, Alcoi, La vall de Laguar, Calp, Benissa, ), carnassa ( Ontinyent ). Això si tens " mals " i pus, això s'ho menja. Xacat i posat damunt, i embenat. Té un suc que en dos dies es menja el pus i tot. Per això li diuen carnera perquè es menja la carn ( Pedreguer )

Herba del cascat ( Gata, Jesús Pobre, )

**Achillea ageratum L. ( Compositae vel asteraceae )**

Herba cuquera ( Quatretonda )

**Agrimonia eupatoria L. ( Rosàcies )**

Malastrany o herba del malastrany ( Bolulla )

**Centaureum quadrifolium (L.) G. López & Jarvis subsp. linariifolium (Lam.) G. López ( Gencianiàcies )**

'caba - cases ( Ràfol d'Almúnia ), per les ganes de menjar tan grans que dóna.

**Ceterach officinarum Willd. ( Polypodiaceae )**

Herba de la sang o herbeta la sang ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Gata, ); minva-sang ( Pego )

**Lithospermum fruticosum L. [=Lithodora fruticosa (L.) Griseb.] ( Boraginaceae )**

Herbeta de la sang ( Gandia, Quatretonda, Alcoi, Catamarruc, Tibi, i en general a tot el territori ); herba de les set sangs (Banyeres, )

**Polygala rupestris** *Pourr. subsp. rupestris ( Poligalàcies )*

Herbeta de la sang vera ( La Torre de les Maçanes )

**Paronychia argentea** *L. ( Caryophyllaceae )*

Sanguinària ( Gandia, Beniaia, Gata, Xaló, ). Herba de les set sangines ( Gata )

**Clematis flammula** *L. ( Ranunculàcies )*

Tombadents ( Gata )

**Crataegus monogyna** *Jacq. ( Rosaceae )*

Tapaculs ( Beneixama )

**Dorycnium rectum** *(L.) Ser.[ = Bonjeania recta (L.) Reichenb ] ( Leguminosae vel fabaceae )*

Herba de la inflamació ( Planes ); salamerossa ( Planes )

**Helianthemum hirtum** *(L.) Miller ( Cistaceae )*

Herbeta de la pulmonia ( Quatretonda d'Albaida, )

**Helianthemum lavandulifolium** *Miller [= H. syriacum (Jacq.) Dum.-Cours.]*

*Cistaceae*

Herba de la pulmonia ( Benissa )

**Leuzea conifera** *(L.) DC. In Lam. & DC. [ Centaurea conifera L.] ( Compositae vel asteraceae )*

Carxofa almorranera ( Lloc Nou de sant Geroni ), carxofa per les almorranes ( Cocentaina )

**Mercurialis tomentosa** *L. ( Euphorbiaceae )*

Herba porguera ( Alcalà de la Jovada )

**Phlomis lychnitis** *L. ( Labiatae vel lamiaceae )*

Urinària ( Pedreguer );

**Plantago afra** *L. [ P. psyllium L. ] ( Plantaginaceae )*

Herba cuquera ( Banyeres, )

**Teucrium polium subsp. homotricum** *( Font Quer ) O. de Bolòs et J. Vig [ = T. homotrichum ( Font Quer ) Rivas-Martínez ( Labiatae vel lamiaceae )*

Herba cuquera ( Ebo )

**Retama sphaerocarpa** *(L.) Boissier ( Leguminosae vel fabaceae )*

Figuera ( Quatretonda ), herba dels fics.

**Senecio vulgaris** *L. ( Compositae vel asteraceae )*

Herba prunyonera ( Alcoleja )

**Teucrium buxifolium** *Schreber ( Labiatae vel lamiaceae )*

**Teucrium buxifolium subsp. thymifolium** *( Schreber ) Fernández Casas [ = T. thymifolium Schreber ]*

Trenca-pedres ( Planes ), “Rompe-piedras”, “ rompe-penyas “,

**Teucrium capitatum** *L. [ = Teucrium polium subsp. capitatum (L.) Arcangeli ]*

*Labiatae vel lamiaceae*

Herbeta del mal-de-ventre ( Benirrama, La Font d'En Carròs )

**Teucrium flavum** *L. subsp. glaucum ( Jordan & Fourr. ) Ronninger [= Chamaedrys glauca Jordan & Fourr. ] ( Labiatae vel lamiaceae )*

Cordial ( Dénia ); herba escurçonera ( Parcent, Benissa, ).

**Thymelaea tinctoria** *(Pourret) Endl. ( Thymelaeaceae )*

Merdacruix ( Biar, Banyeres, Beneixama, )

**Mentha suaveolens** *Ehrh. [= Mentha rotundifolia L.] ( Labiatae vel lamiaceae )*

Matapuça, matapuces ( Castelló de les Gerres, Otos, ); matapoll ( Palma de Gandia )

**Sambucus ebulus** *L. ( Caprifoliaceae )*

Matapuces ( Castells de la Serrella, Agres, )

**Daphne gnidium** L. ( *Thymelaeaceae* )

Matapoll, a tot el territori sense excepció ( Almiserà, Castellonet de la Conquesta, Castells de la Serrella, Ebo, Gallinera, Benimeli, Pedreguer, Alcalà, Agres, Biar, Beneixama, La Pobla del Duc, Benifallim, Penàguila, Confrides, Abdet, Castalla, Tibi, Pla de Corral, ).

*Altres utilitzacions (agrícoles, domèstiques...)*

**Adiantum capillus-veneris** L. ( *Polipodiàcies* )

Busca-llibres ( Xeraco ), perquè la fulla es feia servir per a senyalar les pàgines dels llibres. “ Ho posàvem dins dels llibres per a senyalar les fulles ( Benialfaquí, Cocentaina )

**Anagallis arvensis** (Desf.) [= *A. arvensis* var. *coerulea* i *A. arvensis* var. *phoenicea* ]

( *Primulaceae* )

Sabonera ( Pedreguer )

**Scrophularia valentina** Rouy [= *S. auriculata* subsp. *pseudoauriculata* (Sennen) O. Bolòs & J. Vigo; *S. pseudoauriculata* Sennen; -*S. aquatica* auct. ] ( *Scrophulariaceae* )

Sabonera ( Gandia, Grau de Gandia, Manuel, )

**Andryala ragusina** L. [= *A. lyrata* Pourr. ] ( *Compositae vel asteraceae* )

Llonge ( Alcoi, Castells de la Serrella, Penàguila, Benifallim, Fageca, Benimassot, Montitxelvo, Beniarrés, )

**Chondrilla juncea** L. ( *Compostes o asteràcies* )

Llonja ( Biar ), perquè dels grumolls de làtex de les arrels es feia una sort d'envisc.

**Euphorbia characias** L. ( *Euphorbiaceae* )

Lletera d'enviscar ( Beniaia, Catamarruc, ), lletera d'enviscar ( Sanet i Negrals, Benimeli, Beniaia, Catamarruc, ), lletera ( Beniarjó, Ontinyent, ), lletera ( Parcent, La vall de Laguar, Beniaia, Famorca, Benimassot, Penàguila, Tàrbena, Agres, ), lleterola ( Piles, Alqueria de la Comtesa, Vilallonga, La Pobla del Duc, Xàtiva, La Llosa de Ranes, ), lletreguera ( Penàguila, La Torre de les Maçanes, Xixona, Castalla, Benialfaquí, ); lletranera ( Benialí, Benissivà ), lleterol ( Beniarjó ), lleterot ( Benissa )

Bambollera ( Llosa de Ranes, Manuel, )

**Anthyllis cytisoides** L. ( *Leguminosae vel fabaceae* )

Ramassera ( Castellonet de la Conquesta, Almiserà, ), raspallera.

**Cephalaria leucantha** (L.) Roemer & Schultes [= *Scabiosa leucantha* L.] ( *Dipsacàcies* )

Herba ramassera, ramassera, perquè servia per a fer ramassos per a agranar o escombrar el blat de l'era ( Pego, Benirrama, ); herba raspallera.

**Mantisalca salmantica** (L.) Briq. & Cavillier [= *Centaurea salmantica* L.; *Microlonchus salmanticus* (L.) DC ] ( *Compositae vel asteraceae* )

Raspallera ( Llutxent, Quatretonda, Alfafara, Ontinyent, ); ramassera ( Oliva, ).

Altres noms: Herba escombrera.

L'utilitat més estesa i popular en l'antic món rural era la de bastir a l'estiu amb les seues llargues tiges florides lligades per la base resistent raspalls o ramassos per a escombrar, agranar, ramassar o netejar l'era del blat, els forns i altres espais lligats a l'agricultura.

Quan feiem blat i s'escampava ho ramassàvem en això ( Oliva )

**Osiris alba** L. ( *Santalaceae* )

Ramàs ( Potries ), ramassera, perquè servia per a fer ramasses o ramassos per a escombrar el blat en l'era;

**Artemisia campestris** L. [= *A. glutinosa* J. Gay ex DC ] ( *Compositae vel asteraceae* )

Botja pansera ( Gata )

**Calendula arvensis** L. ( *Compositae vel asteraceae* )

Herba conillera ( Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Sagra, Fleix, ); fartabous ( Llosa de Ranes )  
**Hordeum murinum L. subsp. leporinum ( Link ) Arcangeli ( Gramineae vel poaceae ) Ferratge ( Pego ),**  
ferratja de gos ( La Llosa de Ranes ), ferratgeta de gos ( Manuel )**Cistus albidus L. ( Cistaceae )**

Botja fumaora ( Artana, ).

**Clematis flammula L. ( Ranunculàcies )**

Engarlandera ( ), guerlanda ( Xàbia ), esguirlanda ( Xàbia, Jesús Pobre, ); asguirlandera ( La Font d'En Carròs, ); coronera ( Alfauir, Almiserà )

**Lavandula dentata L. ( Labiatae vel lamiaceae )**

Garlanda ( Xàbia ); polillera ( Pedreguer )

**Coronilla scorpioides ( L. ) Koc ( Lleguminosae )**

Anemorà, nemorà, ( Beniaia, Benissili, Tàrbena, Alcoleja, ), o herba de l'enamorà, tal com als Pirineus Aragonesos s'anomena " hierba del amor ", entre d'altres possibles raons perquè amb les seues fulles carnosetes fresques, de propietats irritants i vesicants, aplicades estratègicament en la galta o el coll, es feien una taca rojal els fadrins que simulava una apassionada besada per tal de presumir així davant els amics que la nòvia o altra minyona n'estava enamorada.

**Dipsacus fullonum L. ( Dipsacaceae )**

Herba cardaora ( Castelló de les Gerres ), cardinxà ( Cocentaina, Albaida, ), cardenxa ( Vilallonga ), cardó.

**Fumaria capreolata L. ( Papaveraceae )**

Herba ponedora ( Castells de la Serrella ), ponedora ( Benissa, Castells de Castells, Famorca, Adzúbia, Benirrama, Margarida, Verger, Els Poblets, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Pamis, Pedreguer, Gata, Sagra, Xaló, Tàrbena\*, Bolulla, Callosa d'En Sarrià, Confrides, Abdet, )

Tita-pon ( Tollos, Fageca, )

**Helichrysum serotinum Boiss. [ = H. italicum ( Roth ) G. Don fil. in Loudon subsp. serotinum ( Boiss. ) P. Fourn. ]**

**Helichrysum stoechas ( L. ) Moench ( Compositae vel asteraceae )**

Botja femetera ( Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Castalla, Tibi, Tollos, Fageca, Quatretondeta de la vall Seta, Gorga, Benilloba, Benialfaquí, Benissili, Xaló, ); herba femetera ( Catamaruc, Planes, Penàguila, ), herba femetera ( Alcalà de la Jovada, Beniarrés, )

**Hyparrhenia hirta ( L. ) Stapf in Oliver [ = Andropogon hirtus L.; Cymbopogon hirtus ( L. ) Thompson ] subsp. pubescens ( Vis. ) Paunero [ = H. pubescens ( Vis ) Chiov. ] Hyparrhenia hirta ( L. ) Stapf in Oliver subsp. villosa Pignatti [ = H. podotricha ( Hostch ex Steudel ) Andersson ]**

Jaç ( Bellreguard, Alquerieta de Guardamar, ).

**Leuzea conifera ( L. ) DC. In Lam. & DC. [ Centaurea conifera L. ] ( Compositae vel asteraceae )**

Creixamfàbegues ( Gata )

**Lonicera implexa Aiton ( Caprifoliaceae )**

Piponera ( Castells de la Serrella ), pipera ( Castells de la Serella, Benimaurell, ), perquè amb les seues tiges es fan canuts o broquets per a pipes.

**Oryzopsis miliacea ( L. ) Asch. et Graebn. [ = Piptatherum miliaceum ( L. ) Coss.; P. multiflorum ( Cav. ) Beauv. ] ( Gramineae vel poaceae )**

Nugadella ( Tibi, Benidoleig, La Nucia, Xaló, ), nugatella ( Callosa d'En Sarrià ), nugaella ( Penàguila, La Torre de les Maçanes ), nugavella ( Gata ), nugagavella ( Gata ), ; herba-nucs, herba-nuc ( Forna, Pedreguer, ), herba de nuc ( Benirrama ), herba del nuguet ( Ràfol d'Almúnia, ), nuguet ( Pedreguer ), fenàs del nuc ( Pego, Parcent ), brossa de nuc Genovés )

Nugaella per a nigar civà ( Penàguila )

Feem vencills d'herba-nuc per a lligar garbes de blat o d'arròs ( Forna )

**Papaver somniferum L. subsp. somniferum ( Papaveraceae )**

Pinta-coques ( Cocentaina ), perquè tradicionalment les seues diminutes llavors es feien servir per a orrar pans, pastissos, coques i altres productes de confiteria, els quals es recobrien amb elles abans de posarla pasta al forn.

**Paronychia argentea L. ( Caryophyllaceae )**

Arrecaes ( Gata ), recaes ( Parcent, Gata, Jesús Pobre, ), racà ( Gata ), pendientes ( Beniaia, ), pendienes de la reina ( Vilallonga de la Safor ), pendientets de la Mare de Déu ( Alфондеguilla ).

Mantellineta ( Bolulla, Agres, ), manto de la Virgen ( Biar ).

Herba capçotera ( Ebo, Benimassot, Benilloba, Beneixama, ), capçotera ( La Torre de les Maçanes, ). Li diuen herba capçotera, perquè l'arpleguen els capçots per a fer el niu ( Ebo ), o dit, altrament, perquè els capçots fan el niu en eixa herba ( Beneixama ) o la que fan els capçots el niu ( Benilloba ).

**Parietaria judaica L. [= P. difussa Mert. & Koch; - P. officinalis auct.] ( Urticàcies )**

Llavatasses ( Tàrbena, ), renta-pitxers ( Gata ), renta-vitxells ( Poble Nou de Benitaxell )

**Phagnalon rupestre (L.) DC. ( Compostes o asteràcies )**

**Phagnalon saxatilis (L.) Cass. ( Compostes o asteràcies )**

Botja o botgeta d'esca ( Castells de la Serrella ), iesquera ( Pedreguer )

Per a fer foc amb l'esclavó i la pedra foguera. La bulliem amb lleixiu de cendra, en feiem un pilot i la posàvem a secar. Un pessic o cotonet servia ( Castells de la Serrella )

La picaven i feia com un cotó-en-pèl, i amb l'esclavó i la pedra foguera, una xispeta, l'encenia. En acabant la guerra no hi havia mistos i les dones anaven de casa a casa demanant-se una brasa per a encendre el foc ( Pedreguer )

**Ruscus aculeatus L. ( Liliaceae )**

Cuetes de tro ( Castells de la Serrella ); gamó tronaor ( Llutxent, Quatretonda ).

**Silene latifolia Poiret [= S. alba ( Miller ) Crause ] ( Caryophyllaceae )**

Xiulitera ( Benirrama, Beniaia, Alcalà de la Jovada, Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Tollos, )

Xiulitera, perquè s'ha utilitzat per a fer xiulits amb les càpsules florals granades i seques.

**2.- Motius religiosos:**

**Antirrhinum barrelieri Boreau subsp. barrelieri ( Scrophulariaceae )**

Sabateta o sabatetes de la Mare de Déu ( Beniarrés, Fageca, Famorca, ), sabateta o sabatetes del Nostre Senyor ( Parcent, Castelló de Rugat, Planes, Beniaia, )

**Asphodelus fistulosus L. ( Liliàcies )**

Vareta de Sant Josep ( Bellreguard, Gandia, Manuel, )

**Carduncellus dianius Webb [= Carthamus dianius ( Webb ) Coincy ( Compositae vel asteraceae )**

Herba Santa ( Dénia, Jesús Pobre, ), herba santa del Montgó, card sant.

**Carlina gummifera (L.) Less. [= Atractylis gummifera L.] 8 Compositae vel asteraceae )**

Card sant, " Cartosanto " ( Quatretonda, Llutxent, Castelló de les Gerres, La Pobla del Duc, )

**Centaureum quadrifolium (L.) G. López & Jarvis subsp. linariifolium (Lam.) G. López ( Gencianiàcies )**

Flor de Sant Joan ( Albaida ); herbeta de Sant Joan ( Ontinyent ); perico de Sant Joan ( Alfafara ); santjoanet ( Pego )

Herba o herbeta de Sant Pere ( Agres )

Santa Àgueda ( Banyeres )

**Ceterach officinarum Willd. ( Polypodiaceae )**

Herba de Santa Teresa ( Jesús Pobre )

**Clematis flammula L. ( Ranunculàcies )**

Santjoanera ( Oliva, Forna, ), sant Joanet ( Ebo, Tàrbena, ); sant Joanets ( Xàbia, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Sagra, Tormos, La vall de Laguar, Castells de la Serrella, ); corona o coroneta de sant Joan ( Ròtova, Almiserà, Pedreguer, ); coroneta del Nostre Senyor ( Lloc Nou d'Almiserà ), coronera de Sant Joan ( Almiserà, Castellonet de la Conquesta, )

**Crataegus monogyna Jacq. ( Rosaceae )**

Bolqueret, bolquerets o bolquerets del Nostre Senyor ( Bellreguard, Miramar, Castelló de les Gerres, La Font d'En Carròs, ); bolquerets de la Mare de Déu ( Beniarjó, Alfauir, Quatretonda, ); robeta de la Mare de Déu ( Castelló de les Gerres ); bolqueret, bolquerets ( Oliva, Palma de Gandia, Barx, Almiserà, Aiello de Rugat, Pedreguer, Benimarfull, ),

**Cuscuta epithymum** L. ( *Convolvulaceae* )

Cabell de la Mare de Déu ( Alcoleja ), “ monyo “ de la Mare de Déu ( Palma de Gandia ), cabellets del Nostre Senyor ( La Font d'En Carròs, )

**Helichrysum serotinum** Boiss. [ = *H. italicum* ( Roth ) G. Don fil. in Loudon subsp. *serotinum* ( Boiss. ) P. Fourn. ]

**Helichrysum stoechas** ( L. ) Moench ( *Compositae vel asteraceae* )

Salpassa o flor de la salpassa ( Benissa, Calp, ); flor o floreta de Pasqua ( La Font d'En Carròs, Biar, )

**Hypericum perforatum** L. ( *Guttiferae* )

Herba o herbeta de Sant Joan ( Planes, Tollos, Fageca, Famorca, Benirrama, Xaló, Agres, ); flor o floreta de Sant Joan ( Tollos, ); herba de sant Pere ( Cocentaina ); floreta de la Mare de Déu ( Albaida ); perico de Sant Pere ( Alfafara )

**Leuzea conifera** ( L. ) DC. In Lam. & DC. [ *Centaurea conifera* L. ] ( *Compositae vel asteraceae* )

Sabateta de la Mare de Déu ( Gata ); carxofeta de Sant Joan ( La Torre de les Maçanes ); pinya de Sant Joan ( Ontinyent )

**Lobularia maritima** ( L. ) Desv. [ = *Alisum maritimum* ( L. ) Lam. ] ( *Cruciferae* )

Salivà de monja ( Vilallonga, Tavernes de Valldigna, ), saliva del dimoni ( Tavernes de la Valldigna, )

**Paronychia argentea** L. ( *Caryophyllaceae* )

Pendentets de la Mare de Déu ( Alfonteguilla ). Manto de la Virgen ( Biar ).

**Plantago coronopus** L. ( *Plantaginaceae* )

Manetes del Senyor ( Beneixama ); peuet o peuetes del Nostre Senyor ( Castelló de les Gerres, Barx, ); peu de Crist i peucrist ( Manuel )

**Potentilla reptans** L. ( *Rosaceae* )

Poteta de Crist ( La Font d'En Carròs, Beniarrés, ),

**Ranunculus bulbosus** L. *susp. bulbosus* ( *Ranunculaceae* )

Flor o floreta de la serpassa ( Beniarjó, Alfauir, ), floreta de Pasqua ( Alfauir ).

Floreta de la Candelària ( Bellreguard, )

**Salix eriocephala** Michx. ( *Salicaceae* )

Vareta de Sant Josep

**Silene vulgaris** ( Moench ) Garcke [ = *S. inflata* Sm.; *S. latifolia* ( Miller ) Britten; *S. cucubalus* Wibel ] ( *Cariofilàcies* )

Farolets de la Mare de Déu ( Agres ), les campanetes dels conillets quan floreixen.

**Silybum marianum** ( L. ) Gaertner [ = *Carduus marianus* L. ] ( *Compositae vel asteraceae* )

Card de la Llet de la Mare de Déu ( Xàtiva )

Altres noms: Card marià.

**Stachis heraclea** All. [ = *Stachis valentina* Lag. ] ( *Labietae vel lamiaceae* )

Santònica ( Alcoi, Cocentaina, Agres, Banyeres, Beneixama, ), herba santònica ( Cocentaina ); herba de sant Blai ( Cocentaina )

**Trachelium caeruleum** L. ( *Campanulàcies* )

Flor de Sant Joan ( Planes, Alcoi, )

**Vinca difformis** Pouret ( *Apocynaceae* )

Floreta de la salpassa ( Bolulla ), floreta de la serpassa ( Benirrama ), vareta de la salpassa ( Alcalà de la Jovada ); flor o floreta de Pasqua ( Benialí, Benissivà, Benissili, )

3.- Comparació a un objecte:

**Anacyclus clavatus** ( Desf. ) Pers. [ = *A. tomentosus* DC. ]

**Anacyclus valentinus L.** ( *Compositae vel asteraceae* )

Botó de flare ( La Llosa de Ranes )

**Antirrhinum barrelieri Boreau subsp. barrelieri** ( *Scrophulariaceae* )

Herba sabatera ( Agres ), sabateta ( Fageca ), sabateta o sabatetes de la Mare de Déu ( Beniarrés, Fageca, Famorca, ), sabateta o sabatetes del Nostre Senyor ( Parcent, Castelló de Rugat, Planes, Beniaia, ),

**Arisarum vulgare Targ.-Tozz.** ( *Araceae* )

Cresolera ( Bellreguard, Miramar, Alquerieta de Guardamar, Potries, Alfauir, Castelló de Rugat, Parcent, Benissa, ), cresola ( Oliva, La Font d'En Carròs, Potries, ), cresols (Parcent, Xàbia, ), cresolet ( Castelló de Rugat, Xàbia, Benissa, ), cresolet de flare ( Pego - la flor - ); farolets ( Castelló de Rugat )

**Arum italicum Miller** ( *Araceae* )

Cresola (Oliva, La Font d'En Carròs, Potries, ); cresolera ( Tàrbena )

**Astragalus baeticus L.** ( *Leguminosae vel fabaceae* )

Cafetera ( Gata ); altres noms: Cafè de pobre. Cafetera per les llavorettes negres.

**Capsella bursa-pastoris (L.) Medicus** ( *Cruciferes* )

Sarró de pastor ( Castelló de les Gerres, ), sarronets ( Confrides, ), bosses de pastor; formatget ( Bellreguard, )

**Coris monspeliensis L.** ( *Primulàcies* )

Pinzell ( Quatretonda, ); herba punxosa ( Benialí, Benissivà ).

**Equisetum telmateja Ehrh. [- E. maximum auct.]** ( *Equisetàcies* )

Canut ( Aiello de Rugat, ), canudet ( Miramar, Daimús, ); nuguets ( Catamarruc, Benissili, ).

**Erinacea anthyllis Link [= E. pungens Boiss]** ( *Leguminosae vel fabaceae* )

Cadireta o caïreta de pastor ( Castells de la Serrella, Famorca, Penàguila, Tibi, Bocairent, Agres, ), cadireta de pastoret ( Cocentaina ); coixinet de monja ( Agres, )

**Erodium cicutarium (L.) L'Hér in Ait** ( *Geraniaceae* )

Rellongera ( Tàrbena ), rellongets, rellongeres.

Agulletes, gulletes, agulletes roges ( Alcalà de la Jovada ), per a distingirles de les també mengívoles agulletes ( *Scandix pecten-veneris* ),

Ulleres ( Xaló, )

Tenedors ( Castelló de Rugat )

Dentetes de conill ( Alcalà de la Jovada )

Filles maries ( Quatretonda ),

**Erodium malacoides (L.) L'Hérit. [= E. aragonense Loscos]** ( *Geraniaceae* )

Aülles ( Bellreguard ), agulles ( Xàbia ), aülletes, agulletes, gulletes, en general a tot el territori, ullers ( Xaló, ), 'ulles de Maria ( Castellonnet de la Conquesta ), agulles maries ( Manuel )

Maria fila, maries files ( Ròtova, Almiserà ), fila maria ( Alfauir ), filles maries (Quatretonda ), geruni filamaria.

Tenedor ( Beniarjó ).

**Erodium moschatum (L.) L'Hérit. in Ait** ( *Geraniaceae* )

Agulles, gulletes, gulletes, agulletes roges ( Alcalà de la Jovada ), per a distingirles de les també mengívoles agulletes ( *Scandix pecten-veneris* ), ulleres ( Xaló, ); dentetes de conill ( Alcalà de la Jovada ); filles maries ( Quatretonda )

**Geranium robertianum subsp. purpureum (Vill.) Nyman [= G. purpureum Vill.]**

*Geraniaceae*

Rellongets, rellongeres, agulletes, gulletes, agulletes roges ( Alcalà de la Jovada ), per a distingirles de les també mengívoles agulletes ( *Scandix pecten-veneris* ); dentetes de conill ( Alcalà de la Jovada ); filles maries

**Gladiolus italicus Mill. [= G. segetum Ker-Gawler]** ( *Iridaceae* )

Espadella ( Cocentaina, )

**Hordeum murinum L. subsp. leporinum (Link) Arcangeli** ( *Gramineae vel poaceae* )

Tapons ( Catamarruc ), alça-tapons ( Gorga ); ximet ( Confrides ); fletxes ( Bellreguard, Agres, ), Nòvics ( Bellreguard, Agres, ), a l'espiga.

**Hyoseris radiata L.** ( *Compositae o asteraceae* )

Ganxets ( Beniaia, )

**Leontodon longirrostris** (Finch & P. D. Sell) Talavera

**Leontodon taraxacoides** ( Vill.) Mérat subps. **hispidus** ( Roth ) Kerguélen  
*Compositae vel asteraceae*

Coroneta de rei ( Beniatjar ), corona de reina (Castelló de les Gerres)

**Mercurialis annua** L. subsp. **annua** ( *Euphorbiaceae* )

Campanar ( Miramar,); pinet ( Bellreguard, Daimús, Sanet i Negrals, Benimeli, Sagra, )

**Nigella damascena** L. ( *Ranunculaceae* )

Herba de farolets ( Beniarrés )

**Ophrys apifera** Huds. subsp. **apifera** ( *Orquidiàcies* )

Sabatetes ( Pedreguer )

**Verbascum thapsus** L. ( *Scrophulariaceae* )

Sabatera ( La Torre de les Maçanes )

**Paronychia argentea** L. ( *Caryophyllaceae* )

Arrecaes ( Gata ), recaes ( Parcent, Gata, Jesús Pobre, ), racà ( Gata ), pendientes ( Beniaia, ), pendientes de la reina ( Vilallonga de la Safor ), pendientets de la Mare de Déu ( Alфондеguilla ).

Mantellineta ( Bolulla, Agres, ), manto de la Virgen ( Biar ).

**Phlomis lychnitis** L. ( *Labiatae vel lamiaceae* )

Candelera ( Bolulla );

**Pistacia lentiscus** L. ( *Anacardiaceae* )

Mata lletisclera ( ), mata ventrisclera ( Benirrama, ), lletiscle ( Beneixama, Xixona, ), ventiscle ( Torre de les Maçanes ), dentiscle ( Biar ), gentiscle ( Tibi ).

**Saxifraga longifolia** Lapeyr. var. **aitanica** ( *Saxifragaceae* )

Corona de rei ( Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Confrides, Abdet, Benifato, Ares del Bosc, Alcoleja, Penàguila, Benifallim, Xaló, Bolulla, Dénia, Jesús Pobre, Benissa, ), corona de reina ( Callosa d'En Sarrià )

**Scandix pecten-veneris** L. ( *Umbelliferae vel apiaceae* )

Agulletes ( Beniaia, Alcalà de la Jovada, Orba, ), gulletes ( Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, )

**Umbilicus rupestris** ( Salisbury ) Dandy ( *Crassulaceae* )

Sombrerets ( Castells de la Serrella, ); campanillos ( Alcalà de la Jovada )

#### 4.- Analogia a noms d'animals:

**Antirrhinum barrelieri** Boreau subsp. **barrelieri** ( *Escrofulariàcies* )

Boca de gall (Alcalà de la Jovada); boqueta de llop (Barx)

Gossets (Alcalà de la Jovada)

**Arisarum vulgare** Targ.-Tozz. ( *Araceae* )

Dragoneta (Ebo); cucot ( Gata ); flare cugot.

**Calendula arvensis** L. ( *Compositae vel asteraceae* )

Ungla o ungleta de gat ( Ebo, Pedreguer, Gata, );

**Carlina gummifera** ( L. ) Less. [= *Atractylis gummifera* L.] 8 *Compositae vel asteraceae* )

Ajoca-perdius ( Otos ), perquè les perdius van a ajocar-se sobre la planta.

**Centranthus ruber** ( L. ) D.C. [= *Valeriana rubra* L.] ( *Valerianaceae* )

Herba de bou ( Benirrama ).

**Ceterach officinarum** Willd. ( *Polipodiàcies* )

Sardineta ( La vall de Laguar, ).

**Chamaerops humilis** L. ( *Palmae vel arecaceae* )



Pa o panets de rabosa ( Beniarjó, Beniopa, Barx, Aiolo de Rugat, Llutxent, L'Orxa, Benissa, Gata, Pedreguer, Pamis, ), panrabosa ( Xàbia ), pa o panets de margalló ( Vilallonga ), dàtils de rabosa ( Castelló de Rugat, ); palmissó de rabosa ( Jesús Pobre ), els fruits o dàtils.

**Chondrilla juncea** L. ( *Compostes o asteràcies* )

Morret de bou ( Benissili )

**Cistus clussi** Dunal in DC. ( *Cistaceae* )

Matagall ( Biar, Beneixama, Banyeres, La Torre de les Maçanes, Xixona, Tibi, Castalla, Quatretonda d'Albaida, Artana, )

**Colutea arborescens** L. *subsp. atlantica* ( *Browicz* ) Ponert ( *Leguminosae vel fabaceae* )

Espantallops ( Benirrama )

**Coriaria myrtifolia** L. ( *Coriariaceae* )

Mata-cabra ( Callosa d'En Sarrià, La Nucia ), emborratxa-cabres ( )

**Cynoglossum cheirifolium** L. ( *Boraginaceae* )

**Cynoglossum creticum** Miller

Herba de gos ( Vilallonga )

**Dorycnium penthaphyllum** Scop. ( *Leguminosae vel fabaceae* )

Joca-perdiu ( Gandia, Benissa, ), sarnatxo ( Biar ).

**Echium vulgare** L. ( *Borraginàcies* )

Bovina ( Forna, Beniaia, Alcalà de la Jovada, Castelló de les Gerres, Tàrbena, Almudaina, Benilloba, Gorga, Benimassot, Tollos, Quatretondeta de la Vall de Ceta, Castalla, La Torre de les Maçanes, ), herba bovina ( Benialf, ), sardineta ( Beniarrés ),

**Equisetum arvense** L. ( *Equisetaceae* )

Coa de cavall ( Planes )

**Equisetum ramosissimum** Desf. ( *Equisetaceae* )

Coa de cavall ( Bellreguard, Daimús, Piles, Almiserà, Forna, Beniaia, Benissili, ), cua de cavall ( Forna, Palma de Gandia, Agres, Otos, ), coeta de cavall ( Ebo ); herba cavallar ( Benialf, Benissivà, ); coa de cavall fina ( Castelló de les Gerres ).

Rabet de sarvatxo ( Beniatjar )

Rabo de sargantana ( Beniarjó );

**Equisetum telmateja** Ehrh. [ = *E. maximum* auct. ] ( *Equisetaceae* )

Coa de cavall ( Bellreguard, Daimús, Forna, Beniaia, Benissili, a quasi tot el territori. ), cua de cavall ( Forna, ), coeta de cavall ( Ebo ); herba cavallar ( Benialf, Benissivà, ); cua de cavall ( Planes, Forna, Aiolo de Rugat, Benimassot, ), coa de cavall grossa ( Castelló de les Gerres )

**Erinacea anthyllis** Link [ = *E. pungens* Boiss ] ( *Leguminosae vel fabaceae* )

Eriçó o ariçó ( Penàguila, Bocarent, Agres, )

**Fumaria capreolata** L. ( *Papaveraceae* )

Unflabous ( Daimús, Tavernes de la Valldigna, ), inflabou o inflabous ( Beneixama, Castalla, Tibi, Xixona, ), farta-bous ( Pego ); mata-conills ( Miramar ); gatamoro ( Almudaina )

**Helichrysum stoechas** ( L. ) Moench ( *Compositae vel asteraceae* )

**Helichrysum serotinum** Boiss. [ = *H. italicum* ( Roth ) G. Don fil. in Loudon *subsp. serotinum* ( Boiss. ) P. Fourn. ]

Ajoca-sapos ( Castelló de les Gerres, Beniarrés, ), joca-sapos ( Quatretonda, la Pobla del Duc, Otos, Pedreguer, )

**Iris germanica** L. ( *Iridaceae* )

Flor de burro ( Tibi ).

**Lobularia marítima** ( L. ) Desv. [ = *Alisum maritimum* ( L. ) Lam. ] ( *Cruciferae* )

Florea de gos ( Benissa ), pixa-gossos ( Castells de la Serrella, Parcent, ); pixat de gos ( Pedreguer, )

Salivà de monja ( Vilallonga, Tavernes de Valldigna, ), saliva del dimoni ( )

**Mercurialis annua** *L. subsp. annua* (*Euphorbiaceae*)

Joca-sapos ( Marells de Rafalcaid-Gandia, Els Poblets, El Verger, )

**Mercurialis tomentosa** *L.* (*Euphorbiaceae*)

Orelleta de rata (Gandia, Castells de la Serrella, Benialí, Castelló de les Gerres, Fornà, Ebo, Planes, Pedreguer, ), orelleta de rata ( Planes, Beneixama, )

**Nymphaea alba** *L.* (*Nymphaeaceae*)

Pota de bou ( Pego )

**Ophrys apifera** *Huds. subsp. apifera* (*Orquidiàcies*)

Flor d'abella, abelletes ( Parcent, Castelló de Rugat, );

**Ophrys speculum** *Link* [= *O. vernixia* Brot ]

Mosques blaves ( Gata )

**Oryzopsis miliacea** (*L.*) *Asch. et Graebn.* [= *Piptatherum miliaceum* (*L.*) *Coss.*; *P. multiflorum* (*Cav.*) *Beauv.*] (*Gramineae* vel *poaceae*)

Ambelatge de cagarnera ( Alfauir )

Coa de cavall ( La vall de Laguar )

Arròs de pardalet ( Tàrbena, Planes, )

A Gata i Jesús Pobre, les donen, anomenen *mosquitets*, als rams espigats i florits.

**Paronychia argentea** *L.* (*Caryophyllaceae*)

Herba capçotera ( Ebo, Benimassot, Benilloba, Beneixama, ), capçotera ( La Torre de les Maçanes, ). Li diuen herba capçotera, perquè l'arpleguen els capçots per a fer el niu ( Ebo ), o dit, altrament, perquè els capçots fan el niu en eixa herba ( Beneixama ) o la que fan els capçots el niu ( Benilloba ).

**Phlomis crinita** *Cav.* (*Labiatae* vel *lamiaceae*)

Orelleta de cabra ( La Font d'En Carròs ), orelleta de cabra ( Fornà ), orelleta d'ovella ( Catamarruc, )

**Phlomis lychnitis** *L.* (*Labiatae* vel *lamiaceae*)

Orelleta de llebra ( Gandia, Pedreguer, ), orelleta de llebre ( Tibi )

Rabet de gat ( Gorga, Pedreguer ); rabet de gat bord ( La vall de Laguar )

**Phyllitis scolopendrium** (*L.*) *Newman* [= *Asplenium scolopendrium* *L.*; *Scolopendrium officinale* *Sm.*] (*Polypodiaceae*)

Llengua de cérvol ( Beniaia, Vilallonga, Ebo, )

**Picris echioides** *L.* [= *Helminthia echioides* (*L.*) *Gaertner*] (*Compositae* vel *asteraceae*)

Llengua de bou ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Potries, Beniflà, La Font d'En Carròs, Barx, Benidoleig, Jesús Pobre, Pedreguer, Parcent, Tàrbena, )

**Plantago coronopus** *L.* (*Plantaginaceae*)

Cames de rata ( L'Orxa )

Poteta de pardalet ( Oliva )

Dragonets ( Alcalà de la Jovada )

Manetes ( Beniarjó ); bracets ( Alcalà de la Jovada )

**Reichardia picroides** (*L.*) *Roth* (*Compositae* vel *asteraceae*)

**Reichardia intermedia** (*Schultz Bip.*) *Coutinho* [= *R. picroides* (*L.*) *Roth* ssp. *intermedia* (*Schultz Bip.*) *Jah. et Maire* ]

**Reichardia tingitana** (*L.*) *Roth*

Bresca-conilla ( Ebo, Benirrama, Catamarruc, ), peixca-conilla ( Pego, Alcalà de la Jovada, ), pescaconilla ( Pego, Alcalà de la Jovada, ), peixca-conillera ( Margarida, Beniaia, ), peixca ( Beniaia ), conillera de marge i conillera de bancal ( Beniaia ), herba conillera ( Benidoleig ), mama-conilla ( Beniarjó, Vilallonga )

**Scorpiurus subvillosus** *L.* [= *S. muricatus* subsp. *subvillosus* (*L.*) *Thell.*] (*Leguminosae* vel *fabaceae*)

**Scorpiurus sulcatus** *L.* [= *S. muricatus* subsp. *sulcatus* (*L.*) *Thell.*].

Llengua d'ovella ( Catamarruc, Benialfaquí, Benissili, Castells de la Serrella, Balones, Abdet, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, La Pobla del Duc, Otos, Manuel, ), llengua de bou ( Alcalà de la Jovada ), llengua de borrego ( Benimassot ); llengua de pardalet ( Beniaia, )

Orellola ( El Verger, Els Poblets, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Jesús Pobre, Benissa, Parcent, Benimaurell, ), oreoles ( Jesús Pobre ), orellotes ( Forna ), orellota de llebre ( Tàrbena ), orelletes de conill ( Beniarrés ); verellola ( Gata )

**Sideritis angustifolia** Lag. [= *S. tragoriganum* Lagasca ] ( *Labiades o lamiàcies* )

Rabet de gat, a tot el territori; rabet de gat bord ( Banyeres, Alcoi, Beniarrés, ), per distingir-lo del germà, el rabet de gat ver o fi ( *Sideritis hirsuta* )

**Silene rubella** L. *subsp. segetalis* ( *Dufour* ) *Nyman* ( *Caryophyllaceae* )

Conillets de Rafalguaraf ( Quatretonda )

**Silene vulgaris** ( *Moench* ) *Garcke* [= *S. inflata* Sm.; *S. latifolia* ( *Miller* ) *Britten*; *S. cucubalus* *Wibel!* ] ( *Cariofilàcies* )

Conillet, conillets, a tot el territori ( Bellreguard, Barx, Forna, Almiserà, Benissili, Catamarruc, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Pedreguer, Ebo, Benirrama, Benialí, Benissivà, La vall de Laguar, Castells de la Serrella, Fomorca, Tàrbena, Abdet, Confrides, Ares del Bosc, Almudaina, Penàguila, Tibi, Planes, Benialfaquí, Benifallim, Castalla, Aiello de Rugat, Castelló de les Gerres, Otos, Agres, Biar, Beneixana, Banyeres, Fontanars dels Alforins, Artana, Aín, ); també, conillets de pastor ( Tàrbena ), conillets de marge ( Castelló de les Gerres ), conillets sense ulls ( Castelló de les Gerres ), conillets dels petets ( Benialfaquí ).

**Smilax aspera** L. [= *S. nigra* Willd. ] ( *Smilacae* )

Llengüeta de pardalet ( La Font d'En Carròs, Vilallonga, Palma de Gandia, Forna, Barx, ), llengüeta de pardal ( Beniarjó, Alfauir, Castellonet de la Conquesta ), llengua de pardalet ( Forna, Ròtova ), llengüeta de perdiu o de perdiueta ( ), llengüetera ( Almiserà )

Fegera de bou ( Ontinyent ), fetget ( Ontinyent )

Banya de bou ( Ador )

**Solanum nigrum** L. ( *Solanaceae* )

Ajoca-sapos ( Forna, ), joca-sapo o joca-sapos ( Oliva, )

**Sonchus oleraceus** L. ( *Compositae vel asteraceae* )

Llics d'ase ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Fleix, Tormos, Confrides, Ares del Bosc, Penàguila, Tollos, Fageca, Fomorca, Gorga, Benimassot, Callosa d'En Sarrià, Xaló, Xàbia, Benissa, ), llins d'ase ( Alcoleja ); llics de burro ( Pamis, Jesús Pobre, Pedreguer, Benirrama, Benialí, Catamarruc, Almudaina, Planes, Tollos, Benidoleig, Montitxelvo, Beniaia, ), llacs de burro ( Alpatró, ), llics burrero ( Benialfaquí, ).

**Sonchus tenerrimus** L. ( *Compositae o asteràcies* )

**Sonchus tenerrimus** L. ( *Compositae vel asteraceae* )

Llics de perdiu ( Castells de la Serrella, Confrides, Abdet, Forna, Pego, Adsúbia, Vilallonga, Benirrama, Ebo, Xàbia, Pedreguer, Parcent, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Catamarruc, Almudaina, Gorga, Benimarfull, L'Orxa, Beniarrés, Castellonet de la Conquesta, Montitxelvo, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Lutxent, Quatretonda, Barx, Alfafara, La Llosa de Ranes, ); llins de perdiu ( Alcoleja ); llics de perdiueta ( Castells de la Serrella, ), llics perdiguer ( Jesús Pobre ), llics perdigotero ( Alcoleja ); llics de llengua de perdiu ( Bellreguard )

Llics de pardalet ( Bellreguard, Oliva, La Font d'En Carròs, Rafelcofer, Potries, Beniflà, Beniarjó, Almoines, Gandia, Benirrama, Beniaia, Cocentina, Penàguila, ); llacs de pardalet ( Benirrama ), llins de pardalet ( Almoines ), llins de pardalet ( Benifallim ); llins de llengua de pardalet o simplement, llengua o llengüeta de pardalet ( Grau de Gandia, Beniopa, Benirredrà, ), llins de pardal ( Palma de Gandia, Alfauir ), llins de fulla de pic de pardal ( Daimús ); llins de cagarera ( Artana )

**Stachis ocymastrum** ( L. ) *Briq.* [= *S. hirta* ] ( *Labietae vel lamiaceae* )

Ajoca - sapos ( Bellreguard, Daimús, ), joca-sapos ( Sagra )

**Taraxacum officinale** *Weber in Wiggers* [= *T. dens-leonis* *auct.*; *T. vulgare* ( *Lam.* ) *Schrank* ] ( *Compositae vel asteraceae* )

**Taraxacum palustre** ( *Lyons* ) *Symons*

**Taraxacum taraxacoides** ( *Koch* ) *Willk* [= *T. erytrospermum* *Andrz. Ex Besser* ].

Dent de lleó ( Castelló de les Gerres, ),  
**Teucrium flavum L. subsp. glaucum** ( Jordan & Fourr. ) Ronninger [= *Chamaedrys glauca* Jordan & Fourr. ] ( *Labiatae vel lamiaceae* )  
 Herba escurçonera ( Parcent, Benissa, ),  
**Ulmus minor** Miller [= *U. campestris* auct.] ( *Ulmaceae* )  
 Mosquiter ( Miramar, Daimús, ). És l'om però ací diem mosquiter, perquè fa unes boles plenes de mosquits ( Miramar )  
**Urospermum picroides** (L.) Scop. Ex. F.W. Schmidt ( *Compositae vel asteraceae* )  
 Morro de porc ( Benimaurell, Ondara, Pedreguer, Gata, Jesús Pobre, Ondara, ), morret de porc ( Beniaia, ).  
**Verbascum sinuatum** L. ( *Escrofulariàcies* )  
 Orella de burro ( Beniarrés )  
**Verbascum thapsus** L. ( *Scrophulariaceae* )  
 Guardalobo ( Castells de la Serrella, Beniaia, Catamarruc, Alcoi, Benimarfull, Benimassot, Balones, Beniarrés, Tibi, La Torre de les Maçanes, Agres, Gata, ), guadalobo ( Castells de la Serrella, Beniaia, Catamarruc, Benimassot, ), gordolobo ( L'Orxa, ), bordellobo ( Parcent ); mata-lobo ( Tàrbena )  
 Orellot ( Alcalà de la Jovada ), orella de burro ( Catamarruc )  
**Verbena officinalis** L. ( *Verbenaceae* )  
 Cuquets ( Cocentaina )

#### 5. - La localització o distribució geogràfica:

**Adiantum capillus-veneris** L. ( *Polipodiàcies* )  
 Falzia de pou ( La Font d'En Carròs, Banyeres, ), herba de pou ( Ondara, Jesús Pobre, Castells de la Serrella, Benimeli, )  
**Brachypodium phoenicoides** ( L. ) Roemer & Schultes ( *Gramineae vel poaceae* )  
 Fenàs de marge ( Alfauir ); brossa de marge ( Bellreguard, Oliva, Beniflà, Barx, Alcalà de la Jovada, ), marge ( Alquerieta de Guardamar, Daimús, Bellreguard, La Font d'En Carròs, Potries, )  
**Hypericum ericoides** L. ( *Gutiferae* )  
 Cor o coret de penya ( Gata, Xàbia, Jesús Pobre, La vall de Laguar, ), cor de roca ( Gandia, Ontinyent, ), coret de pedra ( Palma de Gandia, ), esperit de penya ( Beniatjar, Otos, Llutxent ), esperit de roca ( ), flor de penya ( Parcent, Quatretonda, ), herbeta de la penya ( Corbera de la Ribera )  
**Jasonia glutinosa** ( L. ) DC. [= *J. saxatilis* ( Lam. ) Guss.] ( *Compositae vel asteraceae* )  
 Te de roca ( Palma de Gandia, Tavernes de la Vall digna, Penàguila, ), te de penya ( Biar ), te de muntanya ( Alfauir, Castellonet de la Conquesta, Almiserà, Sagra, Castells de la Serrella, Balones, Fageca, ), te de monte ( Ebo, Catamarruc, Beniarrés, Otos, )  
**Oryzopsis miliacea** ( L. ) Asch. et Graebn. [= *Piptatherum miliaceum* ( L. ) Coss.; *P. multiflorum* ( Cav. ) Beauv.] ( *Gramineae vel poaceae* )  
 Fenàs de palera ( Parcent ), herba de palera ( Jesús Pobre )  
 Herba de cementeri ( Ràfol d'Almúnia, Sanet i Negrals, Benimeli, )  
**Parietaria judaica** L. [= *P. djussa* Mert. & Koch; - *P. officinalis* auct.] ( *Urticaceae* )  
 Morella roquera ( Bellreguard, Daimús, La Font d'En Carròs, Beniopa, Castelló de Rugat, Quatretonda d'Albaida, Setla, Verger, Pedreguer, Sanet i Negrals, Benimeli, Benimaurell, Almudaina, Benimarfull, Beniaia, Benissili, Planes, Alcoleja, Benimassot, ), morella ruquera ( Benialfaquí ), morella ( Palma de Gandia, Benirrama, Benialí, Benissivà, Alcalà de la Jovada, Catamarruc, Planes, Margarida, Cocentaina, Alcoi, Confrides, Abdet, Beniatjar, ), herba morella ( Xàbia ); roca morella ( ); maria roquera ( Alquerieta de Guardamar, Oliva, Forna, La Font d'En Carròs, Gandia, Beniopa, Ròtova, Alfauir, Almiserà, Castellonet de la Conquesta, Aiello de Rugat, ), rapa-morella ( Ebo ); molla roquera ( Tàrbena ); brossa roquera ( Miramar, Oliva, ); roquera ( Bellreguard, Daimús, Potries, Oliva, Aiello de Rugat, ); herba roquera ( Sagra, Tormos, Fleix, Parcent, Castells de la Serrella, Tollos, Callosa d'En Sarrià, Penàguila, Pamis, Pedreguer, Benimassot, ); paretera ( Alfafara ), herba paret ( )  
 Caragolera ( Oliva ). Diuen brossa roquera però és caragolera de tota la vida, perquè allí es cria el caragol.

**Sonchus tenerrimus L. ( Compositae vel asteraceae )**

Llicsó de penya ( Pamis, Sagra, Benirrama, ); llicsó de paret ( ); llicsó de marge ( Benirrama, Benissili, Beniaia, Castells de la Serrella, Pedreguer, Benidoleig, Tormos, Sagra, La vall de Laguar, Xaló, ); llicsó de muntanya ( Sagra )

Llicsó roquer ( Otos ), roquer ( Otos ), roquero ( Beniatjar ), roqueret ( Beniatjar, Ontinyent ), ruqueret ( Ontinyent, )

**6.- Trets morfològics**

**Asperula aristata L. fil. subsp. scabra (J. & K. Presl) Nyman [ = A. cynanchica L. subsp. aristata ( L. f. )Béguinot in Fiori et Paol. ( Rubiàcies )**

Herba prima ( Ares del Bosc )

Canyeta d'or ( Fornà, ), canya de oro, canyita de oro (Castells de la Serrella, Ares del Bosc, Beniatjar, La Pobla del Duc, ), vareta de oro ( Fleix ), varita de oro ( Beneixama, Pedreguer, ), vara de oro ( Pedreguer )

**Calycotome spinosa (L.) Lin ( Lleguminoses ofabàcies )**

Punxa-cabrera ( Parcent ), punxa-cabrera ( Parcent, Tàrbena, ), gilaga-cabrera ( Catamarruc ),

**Campanula rapunculus L. ( Campanulaceae )**

Sogres-i-nores, per les flors no aparellades ( Barx ).

**Lamium amplexicaule L. ( Labiatae vel lamiaceae )**

Sogres i nores ( Alfafara ), la sogra i la nora ( Alfafara ), perquè molt justament una flor sempre mira de cul a l'altra ( Alfafara )

**Centaurea calcitrapa L. ( Compositae o asteraceae )**

Obriülls ( Castells de la Serrella, La Torre de les Maçanes, Barx, La Pobla del Duc, Agres, Alfafara, Beneixama, Beniarres, ), obreülls (Castells de la Serrella, Barx, Beneixama, Beniarres, ). Obriülls, perquè si la xafes et punxa i t'obri els ulls ( Castells de la Serrella )

**Chamaerops humilis L. ( Palmae vel arecaceae )**

Palma margallonera ( Vilallonga, Benimaurell ), palmera margallonera ( Alfauir ), palmera ( Fornà, Pego, Fleix, Jesús Pobre, Benissa, Tàrbena, Barx, Llutxent, ), palmera borda ( Almiserà ), palma ( Castells de la Serrella, Barx, ), l'arbre.

Palma, la fulla feta ( Almiserà, Fleix, Oliva, Fornà, i en general a tot el territori )

Palmissó ( Palma de Gandia, La Font d'En Carròs, Oliva, Fornà, Pego, Palma, Alfauir, Almiserà, Benimeli, Sagra, Tormos, Pedreguer, Gata, Jesús Pobre, Tàrbena, Alcalà de la Jovada, Artana, Alfondegulla, ), palmissó de rabosa ( Jesús Pobre ), els fruits o dàtils.

Del llatí Palma " palmell de la mà ", per comparació de les fulles de la palmera , en forma de venall vegetal, amb la mà i els seus dits.

Quant al nom científic, significa literalment, arbust menut o baixet, o matoll rabassut. El nom genèric, *Chamaerops* deriva del grec, *chamai*, que significa, *aspatarrat, pegat a o ran de terra, baixet o menut, i rhops* que vol dir, *arbust o arbret*; pel que fa al nom específic, *humilis*, prové del llatí, i significa humil, poc ostentós, ran d'humus.

**Crataegus monogyna Jacq. ( Rosaceae )**

Espinal ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Tollos, Benimassot, Gorga, Vilallonga, Fornà, Benirrama, La vall de Laguar, Alcalà de la Jovada, Almudaina, Abdet, Ares del Bosc, Confrides, Penàguila, Alcoi, Muro, Agres, ), espinal blanc ( La Torre de les Maçanes, ); espino blanc ( La Torre de les Maçanes )

Garguller ( Pego, Ondara, Dènia, Jesús Pobre, Gata, Llosa de Camatxo, Parcent, Senija, Benissa, Cdp, Palma de Gandia, Alfauir, Xeresa, Ontinyent, ), angarguller ( Muro, Cocentaina, Beniatjar, Otos, La Lbsa de Ranès, ), engarguller de cirereta ( Quatretonda, ), angarbuller ( Llutxent ), engarbuller de cirereta ( Quatretonda, Castelló de Rugat, ), garbuller de cireretes ( Aiello de Rugat ), aguller ( Margarida, Plaers, Benialfaquí, ); arguller ( Benimassot ); gratíll ( Xàbia ), gratíller ( Xàbia )

**Cuscuta epithimum L. ( Convolvulaceae )**

Cabellets ( ); cabell de la Mare de Déu ( Alcoleja ), " monyo " de la Mare de Déu ( Palma de Gandia ), cabellets del Nostre Senyor ( La Font d'En Carròs, ); filatxa ( Fageca ); confitets ( Pedreguer ).

**Cynara cardunculus L. ( Compositae vel asteraceae )**

Penquera, la mata; penca, el nervi gruixut de les fulles.

**Daucus carota** L. (*Umbelliferae vel apiaceae*)

Herba niuera (Alcalà de la Jovada), niuera (Tàrbena)

**Dorycnium hirsutum** (L.) Ser. [= *Borjeania hirsuta* (L.) Reichenb.] (*Leguminosae vel fabaceae*)

Coronela (Gandia, Barx, Otos, Castells de la Serrella, Beneixama, Benifallim, Fageca, Balones, La Torre de les Maçanes, Penàguila, Tibi, ); pastoral (Biar)

**Dorycnium rectum** (L.) Ser. [= *Borjeania recta* (L.) Reichenb.] (*Leguminosae vel fabaceae*)

Coronela (Grau de Gandia, ); salamerossa (Planes); herba de la inflamació (Planes) **Equisetum ramosissimum** Desf. (*Equisetaceae*)

Canut (Bellreguard, Aiello de Rugat, ), canudet (Bellreguard, Miramar, Daimús, ).

Nuguet, nuguets (Planes, Catamarruc, Benissili, )

Besnuga (Oliva).

**Equisetum telmateja** Ehrh. [- *E. maximum* auct.] (*Equisetaceae*)

Besnuga (Oliva).

**Erica multiflora** L. (*Ericaceae*)

Cepell (Castells de la Serrella, Famorca, Oliva, La Font d'En Carròs, Vilallonga, Palma de Gandia, Fornà, Beniopa, Barx, Alfauir, Almiserà, Castellonet de la Conquesta, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Quatretonda, Aiello de Malferit, Xàbia, Benissa, Senija, Llosa de Camatxo, Alcalà de la Jovada, ); cipell (Fornà, Pego, ), xipell (Benirrama, L'Orxa, Margarida, ); cepello (Agres, Alfafara, Bocairent, Beneixama, Biar, Castalla, Tibi, La Torre de les Maçanes, Penàguila, a voltes, )

**Hordeum murinum** L. subsp. **leporinum** (Link) Arcangeli (*Gramineae vel poaceae*)

Espigadella (Alcoleja), espigaella (Penàguila, Benilloba); margall d'espigueta (Alcalà de la Jovada), margallet d'espigueta (Agres), margall d'espiga (Alquerieta de Guardamar, Sanet i Negrals, Benimeli, Pedreguer, ), margall d'espigaïlla (Beneixama, ), margall espigat (La Font d'En Carròs)

**Lavandula angustifolia** Miller [= *L. spica* L.] (*Labiatae vel lamiaceae*)

**Lavandula latifolia** Medicus

Espígol, espigolera, a tot el territori.

**Lavandula stoechas** L. (*Labiatae vel lamiaceae*)

Cabeçuda (Quatretonda)

**Leontodon longirrostris** (Finch & P. D. Sell) Talavera

**Leontodon taraxacoides** (Vill.) Mérat subsp. **hispidus** (Roth) Kerguelen

*Compositae vel asteraceae*

Coroneta de rei (Beniatjar), corona de reina (Castelló de les Gerres); planeta (Benissili, Alcalà de la Jovada); herba redona (Quatretonda d'Albaida, )

**Nymphaea alba** L. (*Nymphaeaceae*)

Pampolera (Miramar, Piles, ); palera (Pego)

Panets (Alquerieta de Guardamar, Daimús, Els Pedregals, )

**Opuntia ficus-barbarica** A. Berger (*Cactaceae*)

Palera, paleres.

**Oryzopsis miliacea** (L.) Asch. et Graebn. [= *Piptatherum miliaceum* (L.) Coss.; *P. multiflorum* (Cav.) Beauv.] (*Gramineae vel poaceae*)

Nugadella (Tibi, Benidoleig, La Nucia, Xaló, ), nugatella (Callosa d'En Sarrià), nugaella (Penàguila, La Torre de les Maçanes), nugavella (Gata), nugagavella (Gata), ; herba-nucs, herba-nuc (Fornà, Pedreguer, ), herba de nuc (Benirrama), herba del nuguet (Ràfol d'Almúnia, ), nuguet (Pedreguer), fenàs del nuc (Pego, Parcent), brossa de nuc Genovés)

Herba de canut (Els Poblets, Verger, )

Segamans (Xàbia)

**Phoenix dactylifera** L. (*Palmae vel Areaceae*)

Palmera, palma, palma datilera, datilera, l'arbre; dàtils, els fruits.

Del llatif Palma “ palmell de la mà “, per comparació de les fulles de la palmera , en forma de ventall vegetal, amb la mà i els seus dits.

**Pistacia terebinthus L. (Anacardiaceae)**

Cornicabra ( Benialí, Alcalà de la Jovada, Ebo, Tàrbena, ), conicabra ( Abdet ); mata vera ( Benirrama, Benialí, Ebo, Castells de la Serrella, Murla, La vall de Laguar, ); matissa. La cornicabra fa la fulla més menuda que la mata vera ( Benialí )

**Plantago albicans L. (Plantaginaceae)**

Pelosella ( Castells de la Serrella, Castelló de Rugat, Otos, La Llosa de Ranes, ), pinosella ( Biar, Beneixama, Castalla, Agres, ), penosella ( Forna, Planes, Almudaina, Castells de la Serrella, Callosa d'En Sarrià, Abdet, Confrides, Ares del Bosc, Cocentaina, Beniarrés, Agres, Catamarruc, Famorca, Fageca , Tollos, Benimassot, Alcoleja, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Xixona, Castalla, Tibi, Ontinyent, Xàtiva, ), panosella ( Tàrbena, )

**Plantago lanceolata L. (Plantaginaceae)**

Plantatge ( Beniaia, ); herba de les cinc costelletes ( Tàrbena ), cinc costelletes ( Parcent ), costella, costelletes ( Benissili, ); herba de les cinc venes o cinc-venes ( La Font d'En Carròs, Beniarjó, Calp, ); pistoleta ( Pego ), perquè la flor es feia servir com un projectil doblant i estirant el llarg peçó.

**Plantago major L. (Plantaginaceae)**

Plantatge ( Pego, Jesús Pobre, Forna, Benirrama, Benialí, Benissili, Beniaia, Catamarruc, Planes, Fleix, Castells de la Serrella, Confrides, Alcoleja, Barx, Artana, ), plantatge gros;

**Poa annua L. (Gramineae vel poaceae)**

Pelet ( Bellreguard, Miramar, ); pelumet ( La Font d'En Carròs, ); peloseta ( Potries )

**Prunus spinosa L. (Rosaceae)**

Aranyoner ( Agres, Cocentaina, Tollos, ), prunyoner ( Famorca, ), carallaner ( Abdet ), agulloner ( Catamaruc ), l'arbre; aranyó, el fruit, a tot el territori.

**Quercus faginea Lam. subsp. faginea [=Q. valentina Cav.; Q. alpestris Boiss.]**

**Fagaceae**

Gal.ler ( Alcoi, Agres, Alfafara, Beneixama, ); gal.lera ( Benifallim, La Torre de les Maçanes,); roure ( Penàguila ). És lo que diuen “ roble “ però és gal.ler ( Beneixama )

**Rhamnus oleoides L. subsp. angustifolia (Lange) Rivas Goday & Rivas Martínez [= Rh. lycioides L. subsp. oleoides (L.) Jah. et Maire; Rh. lycioides L. ] (Rhamnaceae)**

Garguller ( Vilallonga de la Safor, Forna, Castells de la Serrella, Ebo, Tàrbena, Sanet i Negrals, Benimeli, Pedreguer, Parcent, )

Busca-baralla ( Benidoleig, Benimaurell, ).

Espino o aspino ( Castells de la Serrella, Ibi, Tibi, Benialfaquí, Agres, ); espinal negre ( Benialí ), aspino negre ( La Torre de les Maçanes )

Altres noms: Arçot, espí negre.

**Setaria veridis (L.) Beauv. (Gramineae vel poaceae)**

Cerreig, en general a tot el territori, cerreig pegalós ( Pedreguer, Pedregals, ); llepassa ( Cocentaina, Otos, )

**Setaria verticillata (L.) Beauv.**

**Setaria pumilla (Poir.) Schultes & Schultes fil. [= S. glauca auct. ]**

Cerreig fi ( Pedregals ).

**Verbascum sinuatum L. (Scrophulariaceae)**

Tarponera ( Planes ), talponera ( Manuel ), trapó ( Pedreguer ); salponera ( Planes )

**Verbascum thapsus L. (Scrophulariaceae)**

Treponera ( Xaló, Callosa d'En Sarrià, ), traponera ( Benirrama, Fleix, Benimaurell ), herba traponera ( Jesús Pobre ); talponera ( Otos )

Guardalobo ( Castells de la Serrella, Beniaia, Catamarruc, Alcoi, Benimarfull, Benimassot, Balones, Beniarrés, Tibi, La Torre de les Maçanes, Agres, Gata, ), guadalobo ( Castells de la Serrella, Beniaia, Catamarruc, Benimassot, ), gordolobo ( L'Orxa, ), bordelobo ( Parcent ); mata-lobo ( Tàrbena )

Orellot ( Alcalà de la Jovada ), orella de burro ( Catamarruc )

Sabatera ( La Torre de les Maçanes )

**Xanthium spinosum** L. ( *Compositae vel asteraceae* )

Enganxa- monyos ( Albaida )

Gospinets ( Margarida, Planes, ), gospins ( Cocentaina )

7.- Trets fenològics :

**Anthyllis cytisoides** L. ( *Leguminosae vel fabaceae* )

Botja blanca ( Xixona, Fornà, Altea, Callosa d'En Sarrià, Alfauir, Llutxent, Beniatjar, La Llosa de Ranes, )

Albà ( Benissa ), albaida ( Biar )

**Artemisia camprestris** L [ = *A. glutinosa* J. Gay ex DC ] ( *Compositae vel asteraceae* )

Botja rossa ( Benissa, Gata, )

**Ceterach officinarum** Willd. ( *Polypodiaceae* )

Herbata doraeta ( Ebo, Fornà, ), herba o herbata dorà ( Palma de Gandia, La Font d'En Carròs, Fornà, Benialí, Benissivà, Alcalà de la Jovada, Fornà, Barx, Parcent, Benimaurell, Tàrbena, ), dorà ( Beniaia ), doraeta ( Fornà ), doradilla ( Agres, Aín, )

**Cichoryum intybus** L. ( *Compostes o asteràcies* )

Cama-roja, a tot el territori ( Ebo, Bellreguard, Miramar, Beniaia, Catamarruc, Tàrbena ). Cama-roges ( en general, a tot el territori ), cames-roges ( Tàrbena, ), el plural.

**Convolvulus arvensis** L.

Correjola ( Bellreguard, Verger, Setla, Sanet i Negrals, Benimeli, Pedreguer, Benissa, ), correjola i correjoleta ( Castells de la Serrella, ), corrijola ( Bellreguard, Castells de la Serrella, Fornà, ), corrinjola ( Bellreguard, Quatretonda d'Albaida, Benissili, ), corriola, corrioleta ( Cocentaina, Callosa d'En Sarrià, La Nucia, ), currinxola ( Fornà ), cornijola ( Alcalà de la Jovada, Catamarruc, ), cornixola ( Planes ).

**Cuscuta epithimum** L. ( *Convolvulàcies* )

Cabell de la Mare de Déu ( Alcoleja ), cabellets del Nostre Senyor ( La Font d'En Carròs, ), cabellets ( ); confitets ( Pedreguer )

**Euphorbia characias** L. ( *Euphorbiaceae* )

Lletrera vera ( Jesús Pobre, ), lletera d'enviscar ( Beniaia, Catamarruc, ), lletrera d'enviscar ( Sanet i Negrals, Benimeli, Beniaia, Catamarruc, ), lletera ( Beniarjó, Ontinyent, ), lletrera ( Parcent, La vall de Laguar, Beniaia, Famorca, Benimassot, Penàguila, Tàrbena, Agres, ), lleterola ( Piles, Alqueria de la Comtesa, Vilallonga, La Pobla del Duc, Xàtiva, La Llosa de Ranes, ), lletriguera ( Penàguila, La Torre de les Maçanes, Xixona, Castalla, Benialfaquí, ); lletranera ( Benialí, Benissivà ), lleterol ( Beniarjó ), lleterot ( Benissa )

Xurrera ( Bellreguard )

**Euphorbia isatidifolia** Lam. [ = *E. vitellina* Loscos ] ( *Euphorbiaceae* )

Lletrerol ( Parcent, Castells, )

**Euphorbia serrata** L. ( *Euphorbiaceae* )

Igual com la d'enviscar. Lleterola ( Piles, Alqueria de la Comtesa, La Pobla del Duc, Xàtiva, ), lletriguera ( Alcoleja, Penàguila, La Torre de les Maçanes, ), bambollera ( La Llosa de Ranes )

**Fumaria parviflora** Lam. ( *Papaveraceae* )

Cendrellosa ( Torre de les Maçanes )

**Helichrysum serotinum** Boiss. [ = *H. italicum* ( Roth ) G. Don fil. in Loudon subsp. *serotinum* ( Boiss. ) P. Fourn. ]

**Helichrysum stoechas** ( L. ) Moench ( *Compositae vel asteraceae* )

Sempreviva ( La Font d'En Carròs, Biar, )

**Helichrysum stoechas** ( L. ) Moench ( *Compositae vel asteraceae* )

Botja blanca ( Beneixama, )



**Iris germanica L. ( Iridaceae )**

Lliri blau, en general a tot el territori; giri blau ( Callosa d'En Sarrià, Penàguila, Tibi, ), gira blau ( Alcoleja, La Torre de les Maçanes, )

**Lactuca sativa L. ( Compositae vel asteraceae )**

Lletuga ( Benirrama, Abdet, Famorca, Fageca, Tollos, La Torre de les Maçanes, **Lactuca serriola L. [= L. scariola L.] ( Compositae vel asteraceae )**

Lletosa ( Pedreguer ); lletuga o lletugueta borda ( Castells de la Serrella, ), lletuga borda ( Alcalà de la Jovada, Pedreguer, ); encisam bord ( Castelló de les Gerres )

**Mercurialis tomentosa L. ( Euphorbiaceae )**

Herba blanca ( Alcalà de la Jovada )

**Narcissus tazetta L. subsp. tazetta ( Amarillidaceae )**

Nadaleta (Bellreguard, Miramar, Beniflà, Benimeli, Alfara, i en general a tot el territori)

**Nasturtium officinale R. Br. [= Sisymbrium nasturtium - aquaticum L.] ( Cruciferae )**

Creixen i creïxens, a tot el territori.

**Papaver rhoeas L. ( Papaveraceae )**

Rosella, roselleta, rosella vera, rosellera, la mata, a tot el territori.

**Papaver dubium L. ( Papaveraceae )**

Rosella, roselleta, i precisant més, rosella borda ( Castellonet de la Conquesta, i en general a tot el territori ), i també rosella gitana o simplement gitana ( Gandia, Rafelcofer, ).

**Psoralea bituminosa L. ( Leguminosae vel fabaceae )**

Carbonera ( La Llosa de Ranes )

**Sonchus asper ( L. ) Hill [= S. glaucescens Jordan ] ( Compositae vel asteraceae )**

Llics d'ase punxonós ( Beniopa, Castells de la Serrella, ), llics

repunxonós ( Castells de la Serrella ), llics punxonoset ( Montitxelvo ), llics punxós ( Palma de Gandia, Pego, Els Poblets, Pamis, Sanet i Negrals, Benimeli, Pedreguer, Xaló, Confrides, ), llinsó punxós ( Almoines ); llics de cardo ( Castelló de les Gerres, ), llics aspre ( )

**Sonchus oleraceus L. ( Compositae vel asteraceae )**

Llics ( Bellreguard, Oliva, Rafelcofer, La Font d'En Carròs, Potries, Beniflà, Palma de Gandia, Castelló de Rugat, Beniatjar, Ontinyent, Beniarrés, Vilallonga, Pego, Verger, Els Poblets, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Jesús Pobre, Alcalà de la Jovada, Penàguila, Abdet, La Llosa de Ranes, ), llics ver ( Beniopa, Xaló, ), llics verdader ( Alcalà de la Jovada ), llinsó ( Almoines, Alcoleja ), llics ( Beneixama, ), llacsó ( Benirrama ), llecsó ( Benirrama )

**Sonchus tenerrimus L. ( Compositae vel asteraceae )**

Llics ( Benialf, Benissivà, Fleix, Benissa, Tàrbena, Ares del Bosc, Famorca, Fageca, Tollos, ), llics ver ( Benialfaquí ); allissó ( La Torre de les Maçanes, Xixona, Tibi, Castalla, ), allissó ( Castalla, Tibi, ), llics verdader ( Benissa )

8.- Trets organolèptics: **Borago officinalis L. ( Boraginàcies )**

Pa-i-peixet ( Bolulla ). Perquè les flors són comestibles. Tenen un sabor salat, i quan érem xiquets ne menjàvem en el berenar ( Bolulla )

**Chenopodium album L. ( Quenopodiàcies )**

Blet-bacallar ( Beniarrés )

**Helichrysum serotinum Boiss. [ = H. italicum ( Roth ) G. Don fil. in Loudon subsp. serotinum ( Boiss. ) P. Fourn. ]**

**Helichrysum stoechas ( L. ) Moench ( Compositae vel asteraceae )**

Extracte, extractenya ( Cocentina ), pel seu olor semblant a l'extracte de regalssia.

**Lolium rigidum Gaudin [= L. strictum Retz ] ( Gramineae vel poaceae )**

Margall ( Oliva, Forna, Benimeli, Sanet i Negrals, Ràfol d'Almúnia, Sagra, Jesús Pobre, Pedreguer, Gata, La vall de Laguar, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Alpatró, Margarida, Planes, Benialfaquí, Benimassot, Gorga, Tollos, Fageca, Famorca, Benimarfull, Alcoi, Agres, Tàrbena, Abdet, Penàguila, Tibi, Ontinyent, Artana, ), margall ver ( Barx, Setla, Verger, Ondara, Benidoleig, ), margall de tota la vida ( Pedreguer, )

margall dret ( ), margall fi ( Beneixama ), margall lluent ( Oliva, Sagra, Beneixama, Alquerieta de Guardamar, La Font d'En Carròs ) “ El margall lluent és el margall margall “ ( Sagra )

És versemblant, diu Coromines, que derivi del verb amargar, pel gust amarg que donen els grans del margall quan es barregen amb la farina dels blats.

**Melissa officinalis L.** (*Labiatae vel lamiaceae*)

Tarongina (Castells de la Serrella, Beniaia, Alcalà de la Jovada, Benialí, Alcoi, Bocairent, Planes, Benialfaquí, Almudaina, Benimassot, Benilloba, Penàguila, La Torre de les Maçanes, ); melissa ( Cocentaina, )

**Oxalis pes-caprae L.** [= *O. cernua Thunb.*] (*Oxalidaceae*)

Agret, agrets, en general a tot el territori; agreta, agretes ( El Verger ); magret ( Oliva )

**Psoralea bituminosa L.** (*Leguminosae vel fabaceae*)

Trébols pudents ( Pedreguer );

**Reichardia picroides (L.) Roth** (*Compositae vel asteraceae*)

Herba dolça ( Forna, Barx, Montitxelvo, Castelló de Rugat, Quatretonda, Mira - rosa, Sanet i Negrals, Benimeli, )

**Rumex acetosella L. subsp. angiocarpus Murb.** (*Polygonaceae*)

Griella, riella, com una contracció d' “ agrella “ ( Penàguila ); agret-i-dolcet ( Cocentaina ); vinagrella ( Fageca, Famorca, Tollos, )

Altres noms: agrelleta.

**Rumex intermedius DC. in Lam. et DC.** (*Poligonàcies*)

Agret ( Beniaia, Alcalà de la Jovada, ); agret-i-dolcet ( Cocentaina ), vinagrella ( Fageca, Famorca, Tollos, )

**Thymus capitatus (L.) Hoffmanns. & Link** [= *Thymbra capitata (L.) Cav.*]

Pebrella ( Xàbia, Poble Nou de Benitatxell, Teulada, Gata, Benissa, Calp, ),

**Thymus piperella L.** (*Labiatae vel lamiaceae*)

Pebrella, en la major part del territori; pebrinella ( Biar, Beneixama, ); febreja i pebreja ( Pego )

9.- Altres característiques de la planta :

**Adiantum capillus-veneris L.** ( Polipodiàcies )

Herba tremolosa ( Sagra )

**Antirrhinum barrelieri Boreau subsp. barrelieri** (*Escrofulariàcies*)

Quico-té-fam ( Albaida )

**Aster squamatus ( Sprengel ) Hieron** (*Compositae vel asteraceae*)

Matacavero ( Oliva, Pego, Gandia, )

**Brachypodium phoenicoides (L.) Roemer & Schultes** (*Gramineae vel poaceae*)

Segadissa ( Castells de la Serrella, Tollos, Abdet, Confrides, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Tibi, Castalla, ), segaissa ( Benidoleig, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Alcalà de la Jovada, Benialí, Famorca, Beniarrés, Tàrbena, Altea, La Nucia, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Xixona, Tibi, Castalla, Beneixama, Aín, ), brossa segadissa ( Aiello de Rugat ), brossa segaissa ( Pla de Corral )

Segamà ( Pedreguer, Gata, Benissa, Calp, )

**Bupleurum fruticosum L.** (*Umbelliferae vel apiaceae*)

Profitosa ( Agres )

**Calendula arvensis L.** (*Compositae vel asteraceae*)

Pet de flare ( Castelló de les Gerres, )

**Centaurea calcitrapa L.** (*Compostes o asteràcies*)

Obrutills ( Castells de la Serrella, La Torre de les Maçanes, Barx, Beneixama, Beniarrés, ), obretills ( Castells de la Serrella, Barx, Beneixama, Beniarrés, )

**Coronilla scorpioides (L.) Koch** (*Lleguminoses*)

Anemora, nemora, ( Beniaia, Benissili, Tàrbena, Alcoleja, )

**Erica multiflora L. ( Ericaceae )**

Petorret o petorrets (Bellreguard, Gandia, Castelló de Rugat, Atzeneta, Fleix, Benimaurell, ); petorreigs ( Aiello de Rugat, ), petorrell ( Pedreguer, Jesús Pobre, Sagra, Senija, ); petorrera ( Beniflà, Penàguila, Benifallim, La Nucia, ); petorro o petorros ( Alfauir, Ròtova, Castelló de les Gerres, Tormos, Alcalà de la Jovada, Albaida, La Font d'En Carròs, Oliva, Altea, ); petorri ( Potries, Alqueria de la Comtesa, Palma de Gandia, Ròtova, Calp, Callosa d'En Sarrià, La Nucia, ); petorra ( Ontinyent, )

**Foeniculum vulgare Miller subsp. piperitum (Ucria) Coutinho ( Umbelliferae vel apiaceae )**

Llavorettes, per ser les llavors la part més apreciada i utilitzada.

**Fumaria capreolata L. ( Papaveraceae )**

Ferri-busterri ( Beniaia, Catamarruc, Benilloba, Penàguila, Alcoleja, Torre de les Maçanes - si fa la flor rogeta -, Cocentaina, Albaida, Castelló de Rugat, Castelló de la Ribera, La Llosa de Ranes, Xàtiva, ), fili-busterri ( Penàguila ), ferri- musterri ( Gorga ), terri- busterri ( Ares del Bosc, Balones ), terri- musterri ( Benifallim, Otos, ), terri- busterri ( Benifallim, Manuel, ), serri-musterri ( Castelló de les Gerres )

Herba mistera ( Alcalà de la Jovada ), mistera ( Famorca )

**Hedypnois cretica ( L. ) Dum-Courset [= H. polymorpha DC. ] ( Compositae vel asteraceae )**

Mamelletes de monja ( Benissili, ); rampet ( Tàrbena ); herba plana ( Alpatró, ); herba dolça ( Almiserà ); herba blanca ( Benidoleig ); herba redona ( Quatretonda ); maria ( Alpatró )

**Hedysarum confertum Desf. [= H. humile auct. ; H. fontanessi ( DC. ) Boiss. ]**

**Leguminosae vel fabaceae**

Estaca-rossí ( Alcalà de la Jovada, Beniaia, Benilloba, Tollos, Tàrbena, Agres, Quatretonda de la Vall de Seta, ), taca-rossí ( Fageca, ), cata-rossí ( Famorca ), estaquera ( Benissa )

**Orobanche crenata Forsskal [= O. speciosa DC.] ( Orobanchaceae )**

Flare de favera ( Bellreguard, )

**Papaver somniferum L. subsp. somniferum ( Papaveraceae )**

**Papaver somniferum L. subsp. setigerum (DC.) Arcangeli**

Cascall ( Gandia, Benialí, Castelló de les Gerres, Pedreguer, Gata, ), en general a tot el territori

**Silene vulgaris ( Moench ) Garcke [ = S. inflata Sm.; S. latifolia ( Miller ) Britten; S. cucubalus Wibel ] ( Caryofilàcies )**

Trons ( Castells de la Serrella ); xuplons ( Castelló de les Gerres); petorretes ( Balones ), petets ( Benialfaquí ), els inflats calzes de les flors, perquè semblen bombolles que en estampar-les sobre el front esclaten fent un esclafit o xicotet tro.

10.- El nom d'una altra planta:

**Acanthus mollis L. ( Acantàcies )**

Bledera borda ( Piles de Mar, ).

**Aesculus hippocastanum L. ( Hipocastanàcies )**

Castanyer bord, en general a tot el territori, castanyer, l'arbre; castanya borda, el fruit.

**Alyssum spinosum L. [= Ptilotrichum spinosum (L.) Boiss. ] ( Crucíferes )**

Argilagueta de la sang ( Cocentaina )

**Amaranthus hybridus L.**

**Amaranthus retroflexus L..**

**Amaranthus viridis L. [ A. gracilis Desf. Ex Poiret ].**

**Amaranthus blitoides S. Watson.**

**Amaranthus muricatus Moq.**

Blet ( Benimaurell, Beniarrés, Ebo, Benirrama, ), ablet ( Barx, Almiserà, Alcalà de la Jovada, Castelló de Rugat, ); blec ( Castellonet de la Conquesta,

**Amelanchier ovalis Medicus [ = Crataegus rotundifolius Lam. ] ( Rosaceae )**

Pomera borda ( Agres )

**Anagyris foetida L.** ( *Leguminosae vel fabaceae* )

Fesolera mora ( L'Orxa )

**Aphyllanthes monspeliensis L.** ( *Liliaceae* )

Junça ( Benissa, Benialfaquí, Abdet, Confrides, Penàguila, Tàrbena, Alcalà de la Jovada, Artana, ), juncillo ( Alfauir, Aielo de Rugat, Otos, L'Orxa, Planes, Catamarruc, Ràfol d'Almúnia, Sanet i Negrals, Benimeli, Pedreguer, Biar, ), joncillo ( Oliva, Almiserà, Otos, ), jonzillo ( Benimassot, ), junquillo ( Ròtova, Beneixama, ); donzillo ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Tollos, Parcent, Ebo, Pedreguer, Gata, Benidoleig, La vall de Laguar, Forna, Benirrama, Benialf, La Font d'En Carròs, )

**Aristolochia paucinervis Pomel** ( *Aristolochiaceae* )

Carabasseta de pobre ( Alcalà de la Jovada, Beniaia, Catamarruc, Benissili, Fageca, Famorca, La Font d'En Carròs, )

**Asperula aristata L. fil. subsp. scabra (J. & K. Presl) Nyman** [ = *A. cynanchica L. subsp. aristata (L. f.) Béguinot in Fiori et Paol.* ] ( *Rubiaceae* )

Canyeta d'or ( Forna, ), canya de oro, canyita de oro ( Castells de la Serrella, Ares del Bosc, Beniatjar, La Pobla del Duc, ), vareta de oro ( Fleix ), varita de oro ( Beneixama, Pedreguer, ), vara de oro ( Pedreguer )

**Bupleurum fruticosum L.** ( *Umbelliferae vel apiaceae* )

Fenollet bord ( Beneixama ), fenollet de pastor ( Tàrbena ); profitosa ( Agres )

**Calycotome spinosa (L.) Link** ( *Leguminosae vel fabaceae* )

'gilaga-cabrona ( Catamarruc ), argilaga o argilagueta negra ( Alcalà de la Jovada ), argilaga de forn ( Cocentaina )

**Centaurium quadrifolium (L.) G. López & Jarvis subsp. linariifolium (Lam.) G. López** ( *Gencianiàcies* )

Pericó roig ( Banyeres, ), perico roig ( Benissili, La Carroja, Beniaia, La Pobla del Duc, Otos, ), perico femella ( Otos ), perico ( Alfauir, Beniatjar, Benirrama, Benissivà, La Carroja, Benissili, L'Orxa, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Benialfaquí, Planes, Benifallim, )

**Centranthus ruber (L.) D.C.** [= *Valeriana rubra L.*] ( *Valerianaceae* )

Favar bord ( Parcent, Alcalà de la Jovada, ), favera borda ( Castells de la Serrella, Tàrbena, ), fava borda ( La Nucia, ), favera ( La vall de Laguar )

**Chamaerops humilis L.** ( *Palmae vel arecaceae* )

Palma margallonera ( Vilallonga, Benimaurell ), palmera margallonera ( Alfauir ), palmera ( Forna, Pego, Fleix, Jesús Pobre, Benissa, Tàrbena, Barx, Llutxent, ), palmera borda ( Almiserà ), palma ( Castells de la Serrella, Barx, ).

Palmissó ( Palma de Gandia, La Font d'En Carròs, Oliva, Forna, Pego, Palma, Alfauir, Almiserà, Benimeli, Sagra, Tormos, Pedreguer, Gata, Jesús Pobre, Tàrbena, Alcalà de la Jovada, Artana, Alfondeguilla, ), palmissó de rabosa ( Jesús Pobre ), els fruits o dàtils.

**Chenopodium album L.** ( *Chenopodiàcies* )

Blet negre ( Benimaurell, Beniarrés, ), blet-bacallar ( Beniarrés ), blet blanc ( ), bacallar blanc ( Cocentaina ), blet ( Ebo, Benirrama, ); ablet ( Alcalà de la Jovada ); pinet ( Benidoleig, )

**Chenopodium ambrosioides L.** ( *Chenopodiaceae* )

Té bord ( Bellreguard, Miramar, Alquerieta de Guardamar, )

**Chondrilla juncea L.** ( *Compositae vel asteraceae* )

Cama-roja ( Famorca, Fageca, Tollos, ), cama-roja dolça ( Cocentaina, Margarida ), cama-roja amarga ( Benialfaquí ); xicòria ( Benialfaquí ), xicloina ( Castells de la Serrella ) **Cistus clussi Dunal in DC.** ( *Cistaceae* )

Romer mascle ( Gandia, )

**Conyza albida Willd. ex Spreng.** [ *C. sumatrensis (Retz.) E. Walker; C. floribunda Kunth; C. altissima Naudin et Debeaux ex Debeaux* ]

***Conyza bonariensis* (L.) Cronq. [= *C. ambigua* DC; *Erigeron crispus* Pourr. ]**

***Conyza canadensis* (L.) Cronq.**

***Conyza chilensis* (L.) Spreng. [= *C. primulifolia* (Lam.) Cuatrec. Et Lourtei ]**

*Compositae vel asteraceae*

Cànem bord ( Bellreguard, ), cànem ( Oliva, Xeresa ), ramassera ( Piles ), la mata; morritortar ( Daimús ), el conjunt.

Morritord ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Beniarjó, Gandia, Beniopa, )

***Crataegus monogyna* Jacq. (Rosaceae)**

Cirerer de pastor ( Bellreguard, Miramar, Cocentaina, ), cirer o cireret de pastor ( Parcent ), cireretes de Laguar ( Pego, Ebo ); cirerer bord ( Castellonet de la Conquesta )

Serolera borda ( La Torre de les Maçanes, Ontinyent, )

***Crithmum maritimum* L. (Umbelliferae vel apiaceae)**

Fenoll marí ( Dénia, Jesús Pobre, Xàbia, Teulada, Moraira, Calp, ), a tot el territori.

***Cytinus hypocistis* (L.) L. subsp. hypocistis**

***Cytinus hypocistis* subsp. elussi Nyman [= *Cytinus ruber* subsp. kermesianus (Guss.) Wettst.]**

Margalida, margalita o margaliteta d'estepa ( Castell de la Serrella )

***Daucus carota* L. (Umbelliferae vel apiaceae)**

Safanòria borda ( Bellreguard, Palma de Gandia, Beniopa, La Torre de les Maçanes, )

Carlota borda ( )

***Dictamnus hispanicus* Webb. ex Willk. (Rutaceae)**

Alfàbega de pastor ( L'Orxa, Benirrama, Palma de Gandia, Llutxent, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Beniatjar, ), alfàbega de pastor ( Barx, Xeresa, Alfauir, Castellonet de la Conquesta, Almiserà, Alcalà de la Jovada ), amfàbega de pastor ( Benimaurell, Castells de la Serrella, Benissili, Beniaia, Benissa, Gandia, L'Orxa, Quatretonda, ), amfàbega de pastor ( Fornà, Pedreguer, ).

Timó real ( Alcoi, Cocentaina, Muro, Agres, Alfafara, Bocairent, Banyeres, Beneixama, Biar, Castalla, Tibi, Albaida, Otos, Beniaia, Tàrbena, Alcoleja, Ares del Bosc, Penàguila, Confrides, Abdet, Artana, ); timó de sant Joan ( Confrides ); tamo real ( Beneixama ), monreal ( Bolulla )

***Digitalis obscura* L.**

Clavellinera borda ( Gandia, La Font d'En Carròs, Catamarruc, Quatretonda, Otos, )

Corrijola de matxo ( Fornà ), cornijola de matxo ( Beniaia, Alcalà de la Jovada, ), didalera ( ), corregia ( )

***Echallium elaterium* (L.) A. Richard (Cucurbitaceae)**

Carabasseta pudenta ( Tàrbena ), carabasseta punxoseta; melonar bord ( Pego ), melonets bords; cogombrets amargs,

***Echinops ritro* L. (Compositae vel arteraceae)**

Panical blau ( Benialfaquí ), fent distinció del panical blanc.

***Ferula communis* L.**

*Umbelliferae vel apiaceae*

***Ferula tingitana* L. [= *F. hispanica* Rouy ]**

Canyafel ( Castells de la Serrella ), canyaferla; fenollassa ( Benimaurell, Benissa, ).

***Foeniculum vulgare* Miller subsp. piperitum (Ucria) Coutinho (Umbelliferae vel apiaceae)**

Anisets, per tindre les llavors un intens olor a anís i ser la part més apreciada i utilitzada.

***Fumaria capreolata* L. (Papaveràcies)**

Juliverd bord ( Bellreguard, Alquerieta de Guardamar, Daimús, Marells de Rafalcaid, Gandia, Piles, Oliva, La Font d'En Carròs, Ppotries, Beniarjó, Beniopa, Ròtova, Alfauir, Almiserà, Castellonet de la Conquesta, Barx, Pla de Corral, Beniaia, Campell, Fleix, Tàrbena, Callosa d'En Sarrià, Artana, ), juliverd de rata ( Biar, Beneixama, )

**Genista scorpius** (L.) in Lam. & DC. (*Leguminosae vel fabaceae*)

Argelaga de marge ( Billeneta, ), argelaga parda ( Beneixama ); angilaga negra ( Famorca, Fageca, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Tibi, Castalla, ), angigala negra o vera ( Penàguila ), angilaga negrella ( La Torre de les Maçanes ); argilaga borda ( Castalla, Agres, Alfafara, ); angilaga de conill ( Penàguila )

**Helianthemum lavandulifolium** Miller [= *H. syriacum* ( Jacq. ) Dum.-Cours.]

*Cistaceae*

Romeret blanc ( Beneixama )

**Helichrysum serotinum** Boiss. [= *H. italicum* ( Roth ) G. Don fil. in Loudon subsp. *serotinum* ( Boiss. ) P. Fourn.]

**Helichrysum stoechas** ( L. ) Moench (*Compositae vel asteraceae* )

Mançanilla o camamirla borda ( Gandia, )

**Hordeum murinum** L. subsp. *leporinum* ( Link ) Arcangeli (*Gramineae vel poaceae* )

Margall d'espigueta ( Alcalà de la Jovada ), margallet d'espigueta ( Agres ), margall d'espiga ( Alquerieta de Guardamar, Sanet i Negrals, Benimeli, Pedreguer, ), margall d'espigaïlla ( Beneixama, ), margall espigat ( La Font d'En Carròs ); margall bord ( Bellreguard, El Verger, Setla, Ràfol d'Almúnia, Otos, Agres, ), margall d'ordi ( Benidoleig ), margall d'arista ( Oliva ), margall punxós ( Oliva ), margall llepassa ( Beniopa ),

Bladet de perdiu ( Tollos, Fageca, )

**Hypochoeris radicata** L. (*Compositae vel asteraceae* )

Coleta ( Bellreguard, Alfauir, Almiserà, Aiello de Rugat, Castelló de les Gerres, Quatretonda d'Albaida, La Pobla del Duc, ), coleta fina ( Castelló de les Gerres, per a diferenciar-la de la coleta punxonosa- *Picris echioides* L.- )

**Inula viscosa** (L.) Aiton [= *Dittrichia viscosa* (L.) W. Greuter ] (*Compositae vel asteraceae* )

Olivarda ( Bellreguard, Miramar, Alquerieta de Guardamar, Daimús, Marells de Rafalcaid, Gandia, Beniarjó, Palma de Gandia, Alfauir, Barx, Xeraco, Oliva, La Font d'En Carròs, Fornà, L'Atzúbia, Benidoleig, Gata, Pedreguer, Xaló, Parcent, Murla, Benissa, Biar, Beneixama, Banyeres, Tàrbena, Xàbia, Artana, Afn,).

Jolivarda ( Cocentaina, Muro, Agres, Benirrama, Benissivà, Benissili, Ebo, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Planes, Benialfaquí, Benimassot, Gorga, Quatretondeta de la vall de Seta, Beniarrés, Ràfol d'Almúnia, Castellonet de la Conquesta, Almiserà, Beniopa, ); joliverda ( Benirrama, Benialí, Pla de Corral, La vall de Laguar, Tàrbena, Callosa d'En Sarrià, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Xixona, Agres, Almiserà, Aiello de Rugat, Llutxent, Otos, Manuel, ); julivarda ( L'Orxa, Planes, Callosa d'En Sarrià, Penàguila, ); juliverda ( Setla, Benialí, L'Orxa, Castelló de les Gerres, La Pobla del Duc, Albaida, Catamarruc, Benimarfull, Alcoi, Agres, Manuel, ),

“ A voltes diuen joliverda però a Barx s'ha dit sempre olivarda. “

La relació d'*olivarda* amb *oliva* presenta pocs dubtes, però la composició del mot no és ben clara. El DECH explica *olivarda* com un derivat d'*oliva*, però fent constar que no pel fet d'una semblança entre les fulles d'aquesta planta amb les de l'olivera, sinó perquè un cecidi globulós que creix sovint en aquesta planta té la forma d'una falsa oliva. AlcM analitza *olivarda* com *oliva* i el sufix *-ard-* “ indicador d'aproximació qualitativa, “ ( de color, de forma, etc. )

**Iris pseudacorus** L. (*Iridaceae* )

Bova de gatjol ( Daimús ); bova granotera ( Bellreguard, Miramar, Marells de Rafalcaid, Grau de Gandia, Pego, ); bova plana ( Bellreguard ), bova ampla ( Daimús ), bova ( Piles ), bova bavosa ( Bellreguard, Miramar, Grau de Gandia, Beniopa );

**Jasonia glutinosa** (L.) DC. [= *J. saxatilis* ( Lam. ) Guss.]( *Compositae vel asteraceae* )

Àrnica ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Callosa d'En Sarrià, Confrides, La vall de Laguar, Ebo, Pedreguer, Jesús Pobre, Benissa, Xaló, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Planes, Benialfaquí, Benimassot, Tollos, Fageca, Famorca, Agres, Cocentaina, Alcoi, L'Orxa, Beniarrés, Benimarfull, Albaida, Beniatjar, Quatretonda, Biar, Beneixama, Banyeres, Castalla, Palma de Gandia, Cullera, ), èrnica ( Benimeli, Biar, ).

**Lactuca serriola** L. [= *L. scariola* L.] (*Compositae vel asteraceae* )

Lletuga o lletugueta borda ( Castells de la Serrella, ), lletuga borda ( Alcalà de la Jovada, Pedreguer, ); encisam bord ( Castelló de les Gerres )

**Lathyrus latifolius L.** (*Leguminosae vel fabaceae*)

Pésol o pesolar bord ( Pedreguer )

**Lathyrus tremolsianus Pau** [= *L. elegans* Porta & Vigo ] (*Leguminosae vel fabaceae*)

Pésol o pesolar bord ( Pedreguer ), pesolera borda ( Fageca )

**Leuzea conifera ( L. ) DC.** In Lam. & DC. [ *Centaurea conifera L.* ] (*Compostes*)

Carxofa o carxofeta borda ( Alfauir, Beniarrés, ), carxofeta o carxofetes ( Cocentaina, Alcoi, Beniaia, ), carxofeta de muntanya ( Alcoi, ), carxofeta de Sant Joan ( La Torre de les Maçanes), carxofa almorrana ( Lloc Nou de sant Geroni ), carxofa per les almorrans ( Cocentaina ), carxofeta de plata ( Fageca ), perquè en tocar-la fa la mateixa remoreta que el paper de plata; calamars ( Tollos ); pinya de Sant Joan ( Ontinyent )

**Matthiola fruticulosa ( L. ) Maire** in Jah. [= *M. tristis* R.Br. ] (*Cruciferae*)

Violeta de nit ( Quatretondeta de la Vall de Seta, Fageca, )

**Mercurialis annua L. subsp. annua** (*Euphorbiaceae*)

Alfàbega borda ( Tàrbena )

**Micromeria fruticosa ( L. ) Druce** [= *M. marifolia* ( Cav. ) Bentham; *Satureja fruticosa* ( L. ) Briq.;

*Melissa fruticosa* ]

*Labiatae vel lamiaceae*

Poriol blanc ( Alcoi ); puriol ( Ebo, Castells de la Serrella, ); poriol ( Castells de la Serrella ); purriol ( Ebo ); boriol ( Alcalà de la Jovada ). En tot cas i en tot lloc del territori és aquesta planta el *poliol*, dit en totes les variants possibles inclús en la correcta.

**Moricandia arvensis ( L. ) DC.** [= *Brassica arvensis L.* ] (*Cruciferae*)

Colitjo, coletjo ( Bolulla, ), colejo ( Tibi, Castalla, Fageca, La Llosa de Ranes, ); mata colejo ( Tibi ); alcolejo ( Tibi, ), coletxo ( Benissa )

**Nymphaea alba L.** (*Nymphaeaceae*)

Carabassera de séquia ( Bellreguard, Daimús, ), carabassera de vall ( Miramar ); carabassera de marjal ( Daimús ), carabassera de l'aigua ( Beniopa ), carabassera ( Grau de Gandia ), la mata.

Carabasseta de séquia ( Bellreguard, ), carabasseta de vall ( Miramar, ); bacora de vall ( Piles ), figa de vall ( Piles, Oliva ), el fruit.

**Opuntia ficus-barbarica A. Berger** (*Cactaceae*)

Figuera de pala, la mata; figa de pala, figa palera, el fruit, a tot el territori.

**Oryzopsis miliacea ( L. ) Asch. et Graebn.** [= *Piptatherum miliaceum* ( L. ) Coss.; *P. multiflorum* ( Cav. ) Beauv. ] (*Gramineae vel poaceae*)

Fenàs del nuc ( Pego, Parcent ), fenàs de l'arrosset ( Cocentaina ), fenàs de palera ( Parcent )

Ambelatge de cagarnera ( Alfauir )

Arròs de pardalet ( Tàrbena, Planes, ),

Coa de cavall ( La vall de Laguar )

**Paspalum dilatatum Poir** in Lam (*Gramineae vel poaceae*)

Cerreig d'espigueta ( Miramar, ); cerreig de la Ribera ( Bellreguard, ).

**Phlomis lychnitis L.** (*Labiatae vel lamiaceae*)

Clavellinera de pastor ( Pedreguer ), clavellet de pastor ( Pedreguer )

Rabet de gat ( Gorga, Pedreguer ); rabet de gat bord ( La vall de Laguar )

**Phlomis purpurea L.** (*Labiatae vel lamiaceae*)

Sàlvia ( Barx ), sàlvia borda ( Barx ), salviera ( Barx )

**Picris echioides L.** [= *Helminthia echioides* ( L. ) Gaertner ] (*Compositae vel asteraceae*)

Coleta ( Almiserà ), coleta punxonosa ( Castelló de les Gerres, Quatretonda )

**Plantago major L.** (*Plantaginaceae*)

Coleta borda ( Miramar ); bleada borda ( Benidoleig ).

**Psoralea bituminosa L.** (*Leguminosae vel fabaceae*)

Girasol de marge ( Ebo ); girasol ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Famorca, Fageca, Tollos, Ebo, Beniaia, Catamarruc, Forna, La Font d'En Carròs, Alfauir, Almiserà, L'Orxa, Pedreguer, Agres, )

Trébols pudents ( Pedreguer );

**Ricinus communis L. ( Euphorbiaceae )**

Figuera infernal ( Marells de Rafalcaid, ), figuereta del dimoni ( Manuel ), figuera del diable.

**Solanum nigrum L. ( Solanaceae )**

Tomaquera del diable ( Ebo ), tomaquera borda ( Bellreguard, Daimús, Beniopa, Ròtova, Alfauir, Benialí, Ebo, Beniaia, La vall de Laguar, Parcent, La Nucia, Alcoi, Beneixama)

Morella-en-gra ( Bellreguard, Sanet i Negrals, Benimeli, )

**Sedum sediforme (Jacq.) Pau [=Sedum altissima Poiret ] ( Crassulaceae )**

Raïm o raïmet de pastor ( Bellreguard, Vilallonga, Castells de la Serrella, Barx, Benialí, Ebo, Parcent, Benidoleig, Pedreguer, Jesús Pobre, Alcalà de la Jovada, Famorca, La Torre de les Maçanes, Otos, ), rimet de pastor ( Gata ); raïm o raïmet de bruixa ( Cocentaina ); raïm de gat ( Parcent ).

**Sorghum halepense ( L. ) Pers. ( Gramineae vel poaceae )**

Canyota, a tot el territori.

**Sparganium erectum L. subsp. neglectum ( Beeby ) K. Richter [= S. ramosum Hudson ] ( Sparganiaceae )**

Bova de tres cantos ( Daimús, Marells de Rafalcaid, Beniopa, ); bova de tres cantons ( Bellreguard, Miramar, Grau de Gandia, ); bova de tres talls ( Piles ); bova borlera o de borles ( Pego )

Altres noms: Bova borda; platanària.

**Teucrium capitatum L. [ = Teucrium polium subsp. capitatum ( L. ) Arcangeli ]**

*Labiatae vel lamiaceae*

Timó mascle ( Ebo, Benirrama, Benialí, Benissivà, Benissili, Planes, La vall de Laguar, Forna, Oliva, Gandia, Castelló de les Gerres, Quatretonda, La Pobla del Duc, Otos, Beniarrés, Albaida, Agres, Beneixama, Ibi, ); timó ver ( L'Orxa, )

Frígola vera ( Pedreguer, Jesús Pobre, Benissa, ), frígola vera ( Jesús Pobre, Sagra, Benidoleig, Benissa, ), frígola blanca ( Benidoleig, ), frígola mascle ( Ràfol d'Almúnia ), frígola mascle ( Sanet i Negrals, Benimeli, ), frígola mascle ( Sagra, Parcent, Benimeli, )

**Teucrium flavum L. subsp. glaucum ( Jordan & Fourn. ) Ronninger [= Chamaedrys glauca Jordan & Fourn. ] ( Labiatae vel lamiaceae )**

Quina ( Pego, Benirrama)

**Thapsia villosa L. subsp. villosa ( Umbel.líferes o apiàcies )**

Penquera o penca de moro ( Alcalà de la Jovada, Forna, Cocentaina, )

**Thymelaea hirsuta ( L. ) End. ( Thymelaeaceae )**

Palma marina ( Benissa, Xixona, Bolulla, ), palmerina ( Castalla, Tibi, )

**Thymus capitatus ( L. ) Hoffmanns. & Link [=Thymbra capitata ( L. ) Cav.; Satureja capitata L.; Coridothymus capitatus ( L. ) Rechb. fil. ] ( Labiatae vel lamiaceae )**

Pebrella ( Xàbia, Benissa, Calp, ),

Altres noms: Frígola de sant Joan; timó de cap gros o de penya-segat; sajolida rosa.

**Urginea maritima ( L. ) Baker ( Liliaceae )**

Ceba porrera, en general a tot el territori ( Pedreguer, Xàbia, Gata, Jesús Pobre, Benissa, Benimeli, Parcent, ), ceba porrina ( Potries, La Font d'En Carròs, Oliva, Forna, Alcalà de la Jovada, Benissili, Castellonet de la Conquesta, Llutxent, Castelló de Rugat, ), ceba porra ( Benissili, Beniopa, Almiserà ); ceba borda ( Alfauir )

Altres noms: Ceba marina.

**Urospermum picroides ( L. ) Scop. Ex. F.W. Schmidt ( Compositae vel asteraceae )**

Coleta ( Vilallonga, Palma de Gandia, Benirrama, Benissili, Beniaia, Tàrbena, ), col borda ( ),

**Verbascum thapsus L. ( Scrophulariaceae )**

Col de moro ( Ebo )

**Viburnum tinus L. ( Caprifoliaceae )**



Llorer bord ( Benirrama, Penàguila, Benidoleig, Benimaurell, ), lloreret ( Castell de la Serrella, )

#### 11.- Directament de la denominació científica:

**Allium sativum L. ( Liliaceae )**

All, la mata, a tot el territori.

**Agrimonia eupatoria L. ( Rosàcies )**

Agrimònia ( Gandia, ), gramònica ( La Font d'En Carròs, Agres, La Pobla del Duc, Otos, Artana, )  
mònica ( Ontinyent, ).

**Arbutus unedo L. ( Ericaceae )**

Arbocer ( ); albocer ( Benissivà ), alborcer ( Xeresa, Jesús Pobre, Callosa d'En Sarrià, ), amborcer ( Castellonet de la Conquesta, Almiserà ), auborcer ( Barx, ), bocer ( Benissa, Benissili, ), borcer ( Pedreguer, Benissili, ), borcera ( Benissili );

**Asparagus acutifolius L.**

**Asparagus horridus L. fil. [ = A. stipularis Forsskal ] ( Liliaceae )**

Asparraguera, asparreguera ( Ebo, Castells de la Serrella, Bellreguard, Gata, Alcoi, Benimarfull, Cocentaina, i a la més gran part del territori ), esparreguera ( Benidoleig, ); aspareguera ( Aiello de Rugat, Llutxent, Quatretonda, Benigànim, Agres, Alfafara, ), la planta; aspàrec, aspàrec, el grill o brot incipient.

**Borago officinalis L. ( Boraginaceae )**

Borraja ( Callosa d'En Sarrià, ); borraja o borratja ( Benirrama, Benialf, Benissivà, Benissili, ), borratxa ( Benissili, Barx, la Font d'En Carròs, Jesús Pobre, ); borraïna ( Ontinyent, )

**Centaureum quadrifolium (L.) G. López & Jarvis subsp. linariifolium (Lam.) G. López ( Gencianiacies )**

Centaurea ( Beneixama, ), flor de santaura ( Cocentaina ), santaura ( Famorca, Alcoi, Biar, ), santaula ( Vilallonga, La Font d'En Carròs, Forna, Ràfol d'Almúnia, La vall de Laguar, Parcent, Jesús Pobre, Pedreguer, Gata, Xaló, Benimeli, Sanet i Negrals, Benissa, Callosa d'En Sarrià, Artana, ), santa-aula ( Castells de la Serrella, ), sentaula ( Palma de Gandia, Benissa, ), sanpaula.

**Chelidonium majus L. ( Papaveraceae )**

Celidònia ( Confrides )

**Cupressus sempervirens L. ( Cupressaceae )**

Ciprer, a tot el territori.

**Cydonia oblonga Miller [ = C. vulgaris Pers. ] ( Rosaceae )**

Codonyer, l'arbre; codony, i codonya, el fruit.

Codony deriva del llatí *cotonius*, que al seu torn deriva de *cydonium malum*, que equival al grec *kydonion melon*, que significa *poma de Kydon*, ciutat de Creta.

**Eruca vesicaria (L.) Cav. [ = Brassica vesicaria ] ( Cruciferae )**

Ruca ( Callosa d'En Sarrià, Cocentaina, Alcoi, Benimarfull, ), oruga vera ( Ibi, )

**Eucalyptus globulus Labill. ( Myrtaceae )**

Eucaliptus, caliptus, a tot el territori.

**Ficus carica L. ( Moraceae )**

Figuera, a tot el territori, l'arbre; figa, a tot el territori, el sicon o

**Foeniculum vulgare Miller subsp. piperitum (Ucria) Coutinho ( Umbelliferae vel apiaceae )**

Fenoll, en general al territori; fenoller, fenollera ( Callosa d'En Sarrià ); fanoll ( Alquerieta de Guardamar, Miramar, Xàbia, Gata, );

també sol anomenar-se, " anisets " o " llavorettes ", per tindre les llavors un intens olor a anís i ser la part més apreciada i utilitzada.

**Fraxinus ornus L. ( Oleaceae )**

Fleix ( Castells de la Serrella, Ebo, Benirrama, Planes, Catamarruc, Forna, Tollos, Alcoi, Agres, Alfafara, Beneixama, Castalla, Tibi, Abdet, ), fleixer ( Penàguila, Alfafara, ), fleixera ( Ebo, Benirrama, Benialf, Castell de la Serrella, Tàrbena, Alfafara, ), fleixener ( Benifallim ), fletx ( Parcent, Benidoleig, Almiserà,

Castellonet de la Conquesta, ), fletxera ( Parcent, Benidoleig, Sanet i Negrals, Benimeli, Almiserà, ), fleitx ( Ràfol d'Almúnia, Almiserà, )

**Hedera helix L. ( Araliaceae )**

Hedra i hedrera ( Castells, Beniaia, Penàguila, Cocentaina, La vall de Laguar, La vall d'Alcalà i a la resta de tot el territori )

**Hypericum perforatum L. ( Gutiferae )**

Pericó ( Gandia, Palma de Gandia, ), pericó groc ( Gandia, ), perico groc o de flor grogueta ( Alcalà de la Jovada, Beniaia, Benirrama, Otos, ), perico mascle ( Otos ), perico ( Alcalà de la Jovada, Beniaia, Ràfol d'Almúnia, Pedreguer, Benialfaquí, Benimarfull, Abdet, Confrides, Benilloba, Penàguila, La Torre de les Maçanes, Banyeres, Alcoi, Ontinyent, ); perico bord ( Benialfaquí ), perico de Sant Pere ( Alfafara ), pericot ( Artana, ).

**Juniperus oxycedrus L. subsp. oxycedrus ( Cupressaceae )**

Ginebrer ( Castells de la Serrella,); ginebrera ( Castells de la Serrella, Ràfol d'Almúnia, Benimeli, ), ginebre ( Barx, Aiello de Rugat, Planes, Balones, Tibi, Castalla, Biar, Beneixama, Banyeres, Parcent, Tàrbena, Xàbia, Abdet, Confrides, Ares del Bosc, Alcoleja, Penàguila, Benifallim, Agres, ), ginebra ( Beniopa, Xeresa ), ginebrissa ( Vilallonga de la Safor, Palma de Gandia, ), ginebrisa ( L'Ermita de Marxuquera ), genebrisa ( Alfauir ), genebrissa ( Beniopa, Fornà, Palma de Gandia, ), ginebrina ( La Font d'En Carròs, Vilallonga, Xàbia, )

**Lactuca sativa L. ( Compositae vel asteraceae )**

Lletuga (Ondara, Benirrama, Abdet, Famorca, Fageca, Tollos, La Torre de les Maçanes,)

**Lactuca serriola L. [= L. scariola L.] ( Compositae vel asteraceae )**

Lletuguetes ( Sagra, Orba, Beniaia ), lletuga o lletugueta borda ( Castells de la Serrella, ), lletuga borda ( Alcalà de la Jovada, Pedreguer, )

**Laurus nobilis L. ( Lauraceae )**

Llorer, en general a tot el territori; lloret ( Miramar )

**Malva sylvestris L. ( Malvaceae )**

Malvera ( Bellreguard, Ebo, Sagra, ), malva ( Biar, Beneixama, Fontanars, Benifallim, ).

**Marrubium vulgare L. ( Labiateae vel lamiaceae )**

Manrúbio, en general a tot el territori ( Pego, Benissili, Beniaia, Benimassot, Fageca, Biar, Beneixama, Tibi, Gandia, ), manrúbio blanc ( Famorca ), monrúbio ( Almiserà, ); malrúbio ( Tàrbena )

**Mentha pulegium L. [= Pulegium vulgare Miller ]. ( Labiatae vel lamiaceae )**

Menta (Ebo, Alcalà de la Jovada); poliol de riu ( Banyeres ); poliol d'aigua, herbeta de la Bassa (Benirrama)

**Mentha suaveolens Ehrh. [= Mentha rotundifolia L.] ( Labiatae vel lamiaceae )**

Mentastre ( ); mandastre ( Benialf, Benissivà, Beniaia, )

Menta borda ( Bellreguard, Miramar, Alcalà de la Jovada, ), herba-sana borda ( Xeraco, Fornà, Pego, ), albarsana borda ( Bellreguard, Piles, )

**Morus alba L. ( Moraceae )**

Morera, morera blanca, l'arbre; móra, el fruit.

**Morus nigra L.**

Morera, morera negra.

**Myrtus communis L. ( Myrtaceae )**

Murta i murtera, en general a tot el territori; murtolera ( Callosa d'En Sarrià ), l'arbre. Murtó, en general a tot el territori; múrtol ( Callosa d'En Sarrià ), el fruit.

**Nicotiana tabacum L. [= N. latissima Miller ] ( Solanaceae )**

Tabaquera, la mata; tabaco, la fulla seca, adobà i picà.

**Olea europaea L. var. europaea [= O. sativa Hoffm. & Link ] ( Oleaceae )**

Olivera, olivera de cultiu o d'empelt, l'arbre, a tot el territori diànic; olivar, el camp, en general a tot el territori; oliverar, a voltes ( ).

Altres noms: oliu, oliver.

**Olea europaea var. sylvestris** Brot. [= *O. oleaster* Hoffm. & Link; *O. sylvestris* Mil.]

*Oleaceae*

Olivera borda ( Bellreguard, Agres, Castelló de Rugar, ), el bord d'olivera ( Castelló de Rugat ), el bord de l'olivera, el bord de les oliveres ( Tàrbena, ), a la major part del territori

Ullastre ( Castells de la Serrella, Parcent, Tàrbena, Xàbia, Jesús Pobre, ); ullastró ( Ràfol d'Almúnia, )

Olivastró ( Montitxelvo, La Llosa de Ranes, ); oliverí ( Pedreguer ), oliveró ( Tàrbena ).

**Origanum virens** Hoffmanns & Link. [= *O. vulgare* subsp. *virens* ( Hoff. & Link ) Bonnier & Layens ] ( *Labiatae* vel *lamiaceae* )

**Origanum vulgare** L. [= *O. vulgare* subsp. *viride* ( Boiss. ) Hayek ]

Orenga, a tot el territori ( Bellreguard, Potries, Alfauir, Castellonnet de la Conquesta, Ebo, La vall de Gallinera, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Alcalà de la Jovada, Castelló de les Gerres, Xixona, Tibi, Castalla, Biar, Beneixama, La Canyada, Fontanars dels Alforins, Castells de la Serrella, Famorca, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Planes, Benialfaquí, Xixona, Agres, )

**Oryza sativa** L. ( *Gramineae* vel *poaceae* )

Arròs, a tot el territori; arrossar, el camp.

**Passiflora incarnata** L. ( *Passifloraceae* )

Flor de Passió, passionera.

**Phaseolus vulgaris** L. ( *Leguminosae* vel *fabaceae* )

Fesol ( La Safor, ), fesol ( Castells de la Serrella, Callosa d'En Sarrià, Tàrbena, Planes, Biar, Beneixama, Onil, ), el fruit; bajoca, bajoqueta, el fruit verd; fesolera, fresolera; bajoquera, la mata; fesolar; fresolar; bajocar, el camp.

**Pimpinella anisum** L. [= *Anisum vulgare* Gaertner ].( *Umbelliferae* vel *apiaceae* ) Anís, aniset, llavorettes

**Pinus halepensis** Miller ( *Pinaceae* )

Pi, pi bord ( Quatretonda ), pi carrasc ( Almiserà ), pi carrasco, en general a tot el territori, pi de trompot ( Biar, Beneixama, Banyeres, ).

**Pinus pinaster** Aiton [= *P. maritima* auct. ]

Pi ver ( Castells de la Serrella, ), pi rodeno ( Quatretonda ), pinastre, pi resiner, pi marítim.

**Pinus pinea** L.

Pi pinyer, pi pinyoner, en general a tot el territori; pi donzell ( Tibi, Castalla, ), pi ver ( Quatretonda ).

Pinyó o pinyonet, la llavor.

**Platano hybrida** Brot. [= *P. hispanica* Miller ex Münchh.; *P. acerifolia* ( Aiton ) Willd ]

*Platanaceae*

Plàtano, en general a tot el territori, platatxuller ( Agres )

**Punica granatum** L. ( *Punicaceae* )

Magraner, mangraner, l'arbre; magrana, mangrana, el fruit.

**Prunus persica** L. ( *Rosaceae* )

Presseguer (Oliva), l'arbre; bresquilla, brasquilla, ambresquilla i préssec, el fruit.

A Calp fan distinció entre la BRESQUILLA, més xicoteta, i el PÉRSEC, més tardà, més gros, més olor, més bo. PERSEGUER.

**Pyrus communis** L. subsp. *communis* ( *Rosaceae* )

Perera, perera de cultiu, l'arbre; pera, el fruit.

**Pyrus malus** L. [= *Malus domestica* Borkn.; *prunus malus* L. ] ( *Rosaceae* )

Pomera, l'arbre; poma, el fruit, a tot el territori.

**Quercus coccifera** L. subsp. *coccifera* ( *Fagaceae* )

Coscoll ( Forna, Oliva, Beniarjó, Beniopa, Xeresa, Castellonnet de la Conquesta, Rótova, Alfauir, Almiserà, Castelló de les Gerres, Pedreguer, Benissa, Calp, Tàrbena, Famorca, Fageca, Tollos, ), coscollera (Oliva, Castelló de les Gerres, ), coscolla ( Biar, Beneixama, Banyeres, Alcoi, Agres, Alfafara, Ontinyent, La Llosa de Ranes, ), carrascolla roja ( Beneixama ); bellotera borda ( Beniarjó, Beniopa ), l'arbut; coscollar, a tot el territori, el camp; bellota, el fruit.

**Quercus suber** L. [= *Q. occidentalis* Gay ] ( *Fagaceae* )

Surer ( Pinet, Barx, Pla de Corral, Llutxent, Penàguila, Tàrbena, ), suro ( Barx, Pinet ); surar ( Pinet, Barx, Pla de Corral, Llutxent, Quatretonda, Benicolet, )

**Retama sphaerocarpa** ( L. ) Boissier ( *Leguminosae vel fabaceae* )

Ginestera ( Catamarruc, Beniatjar, Otos, ); retama ( Planes, Agres, Alfafara, ); retrama ( Benimarfull, Beniatjar, )

**Rosa canina** L. ( *Rosaceae* )

**Rosa agrestis** Savi

**Rosa centifolia** L.

**Rosa sempervirens** L.

Roser bord ( Agres, Benissa, i en general a tot el territori ); gavarnera ( Fageca )

Altres noms: Gavarrera.

**Rosmarinus officinalis** L. ( *Labiatae o lamiaceae* )

Romer, en general a tot el territori. A Biar li diuen a voltes,

**Ruta chalepensis** L.

**Ruta graveolens** L.

**Ruta angustifolia** Pers.

Ruda, a tot el territori, però en alguns casos hem escoltat també, ruta, com un llaurador de Castells de la Serrella.

**Salix alba** L. ( *Salicaceae* )

Salze.

**Salix atrocinerea** Brot. ( *Salicaceae* )

Salze ( Catamarruc, Planes, Benialfaquí, Alfafara, ), salzer ( Alfafara ); sarga o sarguera de fulla ampla.

Altres noms: sarga o salzer cendrenca, gatelleta. Gatellar, gatellera, gatel·leda, el conjunt.

Salze, deriva del nom llatí de l'arbre, *Salix*, el qual ha donat el nom botànic genèric als salzes, i que no és més que un desenvolupament de l'arrel *sal*, que significa de color gris tèrbol o fosc, que és el color dominant dels salzes.

**Salvia blancoana** Webb & Heldr. subsp. **mariolensis** Figuerola ( *Labiatae vel lamiaceae* )

Sàlvia, a tot el territori.

**Sambucus nigra** L. ( *Caprifoliaceae* )

Sàtic ( Castelló de Rugat, Beniarres, ); sàtiquer ( Castelló de Rugat, Alcoleja, )

**Sambucus ebulus** L. ( *Caprifoliaceae* )

Sàtic bord ( Castells de la Serrella ), sàtic pudent ( )

**Scabiosa atropurpurea** L. [= *S. maritima* L. ] ( *Dipsacaceae* )

Escabiosa ( Benissa, Quatretonda, ), herba esquibiosa ( Benirrama ), asquibiosa ( Bolulla ), escapiosa i ascapiosa ( Beniaia, Fageca, Famorca, ), escarpiosa ( Catamarruc, Alcalà de la Jovada, ); llisibiosa o llisiviosa ( Benimaurell )

**Sorbus domestica** L. ( *Rosaceae* )

Servera ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Oliva, Alcoleja, Penàguila, Benissa, i en general a tot el territori ), l'arbre; serva ( Alcoleja, Benissa, ) el fruit.

**Tamarix africana** Poiret ( *Tamaricaceae* )

Tamarit ( Tibi, Poble Nou de Benitaxell, Gandia, ); tamarí, tamarins ( Miramar, Alquerieta de Guardamar, Els Pedregals, Piles, Oliva, La Font d'En Carròs, Gandia, Almiserà, Callosa d'En Sarrià, Benimarfull, Cocentaina, )

Altres noms: Tamariu, tamariua, tamarill, tamarell, tamarisc i tamaró. I tamarigar, tamariguer o tamarellar, les seues arbedes o bosquines.

**Taxus baccata** L. ( *Taxaceae* )

Teix ( Penàguila, Alcoi, ), teixera ( Agres ); " varita de oro " ( Xaló, Benissa, )

*Taxus*, el nom llatí de l'arbre probablement es relaciona amb *toxon*, el nom grec de l'arc, i amb *toxicon* nom grec del verí amb que s'untaven les fletxes. Alguns pocs el fan derivar de *taxis*, reng, per la disposició lineal de les seues agudes i lluentes fulletes.

**Thymus vulgaris** ( L. ) subsp. **vulgaris** ( *Labiatae vel lamiaceae* )

**Thymus vulgaris** subsp. **aestivus** ( Reuter ex Willk. ) A. & O. Bolòs

Timó, timonet ( Bellreguard, Gandia, La Vall de Gallinera, Fornà, La vall d'Alcalà, Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Tollos, La Nucia, Confrides, Abdet, Ares del Bosc, Benialfaquí, Planes, Benimarfull, Penella, Albaida, Agres, Bocairent, Tibi, Xixona, Castalla, Ibi, ), timó femella ( Fornà, ), tomanil ( Pla de Corral ).

**Thymus serpylloides** *Bory subesp. gadorensis* (Pau) Jalas

*Labiatae vel lamiaceae*

Timó ver ( Confrides, Abdet, Ares del Bosc, ), timó mascle ( Confrides, )

**Tilia platyphyllos** *Scopoli. [= T. officinarum Crantz ]* ( *Tiliaceae* )

Til.ler ( Ontinyent, Xaló, ), til.lera, l'arbre; tila, les fulles i bràcties; tiló, el fruit.

Altres noms: Tell

**Trifolium pratense** *L. ( Leguminosae vel fabaceae )*

Trévol, trébol, trévol roig, trebolera ( Beniopa, )

**Trifolium repens** *L.*

Trévol blanc, trevolera, trebolera ( Beniopa, ). Tots dos es tenen pel mateix trevol. A Piles diuen trébol escampat.

**Ulmus minor** *Miller [= U. campestris auct.]* ( *Ulmaceae* )

Om ( Bellreguard, Miramar, Alquerieta, Daimús, Gandia, Oliva, Beniarjó, Palma de Gandia, Ròtova, Alfauir, Almiserà, Otos, Barx, Fornà, Xàbia, Ràfol d'Almúnia, Benimeli, Sanet i Negrals, El Verger, Els Poblets, Benirrama, Ebo, Benissa, Castells de la Serrella, Castelló de Rugat, Quatretonda, La Pobla del Duc, ), orm ( Beniarrés, Quatretonda de la Serrella, Catamarruc, Planes, Margarida, Benimarfull, Almudaina, Millena, Albaida, Agres, Ontinyent, Biar, Beneixama, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Tibi, ); olm ( Bocairent, ); omera ( Palma de Gandia ); orm negre ( Beniarrés ) per a diferenciar-lo de l'alber dit orm blanc.

**Urtica dioica** *L. ( Urticaceae )*

**Urtica membranacea** *Pouret*

**Urtica pilulifera** *L.*

**Urtica urens** *L.*

Ortiga ( Pego, Beniaia, Beniarrés, La Font d'En Carròs, Daimús, Gandia, Beniarjó, Alfauir, Castelló de Rugat, Otos, Palomar, ).

“ Els més vells no hem dit mai pica-mato sinó ortiga “ ( Castelló de Rugat )

**Verbena officinalis** *L. ( Verbenaceae )*

Verbena ( Bellreguard, Palma de Gandia, Beniaia, Tormos, Tàrbena, ), berbena ( Pego, Jesús Pobre, Benirrama, La vall de Laguar, Castells de la Serrella, Alcalà de la Jovada, Planes, Tàrbena, ), berbena borba ( Planes, Beniarrés, )

**Vicia faba** *L. [= Faba vulgaris Moench ]. ( Leguminosae vel fabaceae )*

Favera, la mata; fava, el llegum sencer i el fruit individual; favar, el camp, a tot el territori.

**Viola alba** *subesp. dehnhardtii*

**Viola odorata** *L. ( Violaceae )*

Violeta, a tot el territori; violera borda ( Alfafara )

12.- Oriündes d'altres llengües ( Antigues, orientals, exòtiques... )

**Arundo donax** *L. subsp. donax. ( Gramineae vel poaceae )*

Canya, a tot el territori, la mata i la seua tija; plomall ( Bellreguard, Gandia, Fornà, ); gim de la canya ( Daimús, ), txim de canya o de la canya ( Bellreguard, Grau de Gandia, Marells de Rafalcaid, ), flor de canya ( Cocentaina ), la inflorescència.

La paraula canya deriva del llatí *canna*, que designa el mateix vegetal.

*Arundo*, el nom científic genèric de la canya és el que li donaren els romans, que es creu derivat al seu torn de la paraula celta *aru*: aigua, per l'íntima relació de la canya amb aquest element, el qual necessita amb una certa abundor per a créixer.

El nom específic, *donax*, és un dels noms grecs de la canya ja utilitzat per Dioscòrides.

#### **Cynoglossum cheirifolium L. ( Boraginaceae )**

#### **Cynoglossum creticum Miller**

Besneula (Ebo, Castells de la Serrella, Tàrbena, Famorca, Fageca, Tollos, Benialí, Benissivà, Beniaia, Alcalà de la Jovada, La Font d'En Carròs, Pamis, Beneixama, ), berneula ( Pego, Jesús Pobre, Gata, Benissa, ); herba de gos ( Vilallonga )

*Besneula*, prové del llatí *Bisligula*, que passa a *besleula* i després a *besneula* i *berneula*. En castellà donà *viniebla*.

#### **Ocimum basilicum L. ( Labiatae vel lamiaceae )**

Alfàbega ( Gandia, Palma de Gandia, Gata, Benirrama, L'Orxa, Llutxent, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Beniatjar, La Pobla del Duc, Cocentaina, Alcoi, Benimarfull, Agres, Alfafara, ), amfàbega, alfabeguera ( Xixona )

Alfàbiga ( Bellreguard, Alqueria de la Comtesa, Potries, Beniopa, Xeresa, Barx, Alfaiur, Almiserà, Castellonet de la Conquesta, Aiello de Rugat, Xàbia, Alcalà de la Jovada, Famorca, ), amfàbiga ( Bellreguard, Piles, Gandia, Beniarjó, Vilallonga de la Safor, L'Orxa, Forna, Benissili, Beniaia, Ondara, Pedreguer, Benissa, Benimaurell, Castell de la Serrella, Famorca, Quatretonda, ), amfabiguera, enfabiguera ( Piles )

Aufàbega ( Gata, Quatretonda, )

Altres noms: Alfabreguera , alfàbrega, alfàbriga.

La forma sense -r- va ser general durant molt de temps, fins al punt que no conec notícies de la forma amb -r- fins al s.XIX ( Joan Coromines )

Del grec, *ocynum*: jo olore; de *basilicum*, regi o cosa reial, pel seu excel.lent perfum que ha fet que siga considerada una de les reines de les olors.

De l'àrab clàssic, *hábaqa*.

#### **Pimpinella anisum L [= Anisum vulgare Gaertner ]. ( Umbelliferae vel apiaceae )**

Matafaluga ( Alcoi, ), matafeluga ( Alcoi ), botifaluga ( Benissa )

#### **Pistacia lentiscus L. ( Anacardiaceae )**

Mata ( Castells de la Serrella, Parcent, Murla, La vall de Gallinera, La vall de Laguar, La vall d'Alcalà, La vall d'Ebo, La vall de Guadalest, La vall de Tàrbena, Xàbia, Pedreguer, La Font d'En Carròs, Forna, Xeresa, Alfaiur, Barx, Quatretonda, ), mata borda ( Benirrama ), mata llentisclera ( ), mata ventrisquera ( Benirrama, )

És la *mata* per antonomàsia del territori, com l'alfals és l'*herba*.

#### **Pistacia terebinthus L. ( Anacardiaceae )**

Mata vera ( Benirrama, Benialí, Ebo, Castells de la Serrella, Murla, La vall de Laguar, ); matissa.

*Mata* és un vell mot d'origen incert, comú a les tres llengües romàniques de la Península, la llengua d'oc i el sard, diu Coromines. En el migjorn italià apareix aquesta paraula amb el sentit de *ram, manat o feix* i *colla de gent o de bèsties*, i en hispano-romànic també pot tenir el significat de *conjunt d'arbres o arbustos*. Per tot això és probable que vinga del llatí tardà *Matta*, que es creu d'origen semític i significa " *estora* ", des d'on *clapa de plantes que cobreix certa extensió de terreny*.

#### **Smilax aspera L.[= S. nigra Willd.] ( Smilacaceae )**

Aríjfol ( Castells de la Serrella, Pego, Jesús Pobre, Benimeli, Pedreguer, La vall de Laguar, Benirrama, Alpatró, Ebo, Parcent, Beniaia, Xàbia, Benissa, L'Orxa, ), aríjfol ( Forna, ).

**Ulex parviflorus Pourret ( Leguminosae vel fabaceae )**

Argelaga ( Banyeres, Castalla, ), argelaga vera ( Banyeres ), argilaga ( Alcalà de la Jovada, Cocentaina, Beneixama, Ontinyent, La Nucia, ), argilaga vera ( Castalla ); angilaga ( Bellreguard, Oliva, Alfauir, Almiserà, Castellonet de la Conquesta, Jesús Pobre, Banyeres, Beniaia, Planes, Almudaina, Castells de la Serrella, Penàguila, Agres, Quatretonda, Alzira, ), angelaga ( Sanet i Negrals, Benimeli, ), angilaga vera ( Agres, Alfafara, Bocarent, Banyeres, Castalla, ) per a distingir-la de la borda ( Genista scorpius ), argilaga roja ( Beneixama ) per distingirla de la parda ( Genista scorpius ); angilaga blanca ( La Torre de les Maçanes, Castalla, ); angilaga roja ( Benifallim ); gilaga ( L'Orxa ), angigala ( Benissa, ), angigala roja o borda ( Penàguila ); angingala ( Llutxent, ); punxa ( Tàrbena )

**Calycotome spinosa (L.) Link ( Leguminosae vel fabaceae )**

Argilaga de forn ( Cocentaina ); gilaga-cabrona ( Catamarruc ), argilaga o argilagueta negra ( Alcalà de la Jovada ),

**13.- Noms singulars:**

**Allium sativum L. ( Liliaceae )**

All, la mata; cabeça, les llavors reunides; gra, o grum ( Castells de la Serrella ), la llavor.

Un forc es fa amb 50 o 60 cabeces d'all ( Jesús Pobre )

Cúgol ( Cocentaina, Alcoi, Benimarfull, Xixona, Tàrbena, Ontinyent, Alpatró, ), cüols ( Palma de Gandia, Gorga ), cúdols ( Gata, Benissa, Famorca, Fageca, Tollos, ), els grills o grillons de l'all quan s'espiga o espigons o brots incipients d'un pam o pam i mig, que es cullen per a fer truites.

**Avena sativa L.**

**Avena byzantina C. Koch ( Gramineae vel poaceae )**

Cugula ( Callosa d'En Sarrià ), cogula ( Cocentaina, Alcoi, Ontinyent, Afn, ), coüla ( Tibi, Agres, ), covula ( Tàrbena ), cagula ( Benimarfull ), caüla ( Bellreguard, Jesús Pobre, Gata, Alfauir, Benidoleig, Beniaia, Alcalà de la Jovada, Xaló, Abdet, Planes, Muro, Otos, ); cula ( Beneixama ), les germanes silvestres ( Avena sterilis L., Avena barbata Pott.ex Link,... )

Civà, vena ( Bellreguard, Beniaia, )

**Bupleurum frutescens L. ( Umbelliferae vel apiaceae )**

Profitosa ( Agres )

**Plantago coronopus L. ( Plantaginaceae )**

Rapana ( Beniarrés, ); rampet ( Alcalà de la Jovada, Barx, )

Muixana o muixaneta ( Quatretonda )

Fila-barbes ( Alcalà de la Jovada )

**Prunus mahaleb L.[= Cerasus mahaleb (L.) Mill. ] ( Rosaceae )**

Verdprú ( Parcent ), velprú ( Benialfaquí, )

**Ruscus aculeatus L. ( Liliaceae )**

Llengua de dona ( Ondara, Palmera, ), perquè té una punxa enmig.

**Salsola kali L. ( Chenopodiaceae )**

Mal-veí ( Beneixama, ) per què quan es seca i s'assolta, embruta els bancals dels veïns.

**Salvia microphylla Humb., Bonpl. Et Kunth [= S. grahamii Benth.] ( Labiatae vel lamiaceae )**

Amor de fadrí ( Parcent, Castelló de les Gerres, Callosa d'en Sarrià, La Torre de les Maçanes, Benimassot, ), amor de xic fadrí ( Castelló de les Gerres )

**Sanguisorba minor Scop. ( Rosaceae )**

Pimpinel.la ( Pedreguer ), peripinel.la ( Jesús Pobre ), peritinel.la ( Parcent ), peritinenla ( Parcent, ), pretinel.la ( Pedreguer ), pepinella ( Beniarrés, Benissa, )

**Sedum sediforme (Jacq.) Pau [=Sedum altissima Poiret ] ( Crassulaceae )**

Caspinell ( Xàbia, Calp, Benissili, ); gaspinell ( Benialí ), gapinell ( Benialí ), crespinell ( Artana )

Diem raïmet de pastor però el meu bisatielo Pasqual deia caspinell ( tia Obdúlia d'Alcalà de la Jovada )  
**Sedum purpurascens Koch** [= *Sedum telephium subsp. maximum L.*] ( *Crassulaceae* )

Favandesca ( Benirrama, Benissili, )

**Senecio vulgaris L.** ( *Compositae vel asteraceae* )

Herba de foc o herba-foc ( Barx ), herba foguera o foguera ( Alcalà de la Jovada, Beniaia, );

Melerets ( Castells de la Serrella, ),

**Teucrium chamaedrys L.** ( *Labiatae vel lamiaceae* )

Brotònica ( Cocentaina, Muro, ); escarlòpia ( La Vall d'Albaida ), escolòpia ( Agres ); iva ( Parcent ),

**Teucrium polium subsp. homotricum (Font Quer)** *O. de Bolòs et J. Vig* [= *T. homotrichum (Font Quer)*] *Rivas-Martínez (Labiatae vel lamiaceae)*

Guisoc ( Parcent ), samarrilla ( Beneixama ); brotònica ( Benissa ), botrònica ( Pinos de Benissa )

**Tribulus terrestris L.** ( *Zigofillaceae* )

Revetó, revetons ( Oliva ); queixals de uela ( Fornà )

Revetons, perquè reveteja la vora de la senda o del camí.

**Viburnum tinus L.** ( *Caprifoliaceae* )

Marfull ( Banyeres, Callosa d'En Sarrià, Penàguila, ),

**Vinca difformis Pourret** ( *Apocynaceae* )

Flor del sol post ( Planes )

Total de lexemes diferenciats o recull de noms populars referits al nombre d'espècies estudiades.

El nombre de noms no documentats o grau de novetat o originalitat en la designació de les plantes.

**POLISÈMIA** ( un sol nom per a varies plantes )

**HOMONÍMIA:**

Coincidència del mateix nom popular per a diferents espècies.

Primer estan els casos en que es designa amb un mateix nom espècies diferents d'un mateix gènere. Així, amb el nom de coa de cavall es coneixen igualment diferents espècies d'Equisetum, o de Ruta, rosers bords,

D'altra banda, ens trobem que un mateix nom popular es fa servir per a designar plantes pertanyents a famílies diferents, si bé això no es dona mai en àrees superposades. Aquest és el cas de

**AJOCA-SAPOS**

**Helichrysum stoechas (L.) Moench** ( *Compositae vel asteraceae* )

**Helichrysum serotinum Boiss.** [= *H. italicum (Roth) G. Don fil. in Loudon subsp. serotinum (Boiss.) P. Fourn.*]

Ajoca-sapos ( Castelló de les Gerres, Beniarrés, ), joca-sapos ( Quatretonda, la Pobla del Duc, Otos, Pedreguer, )

**Mercurialis annua L. subsp. annua (Euphorbiaceae)**

Joca-sapos ( Marells de Rafalcaid-Gandia, Els Poblets, El Verger, )

**Stachis ocymastrum (L.) Briq.** [= *S. hirta*] ( *Labiades o lamiàcies* )

Ajoca - sapos ( Bellreguard, Daimús, ), joca-sapos ( Sagra )

**Solanum nigrum L.** ( *Salonàcies* )

Ajoca- sapos ( Fornà, ), joca-sapos ( Oliva, )



## HERBETA de la SANG

**Lithospermum fruticosum** L. [= *Lithodora fruticosa* (L.) Griseb.] ( *Borraginàcies* )

Herbeta de la sang ( Gandia, Quatretonda, Alcoi, Catamarruc, Tibi, i en general a tot el territori ); herba de les set sangs ( Banyeres, )

**Ceterach officinarum** Willd. ( *Polipodiàcies* )

Herba o herbeta de la sang ( Castells de la Serrella, Tàrbena, ); minva-sang ( Pego )

**Polygala rupestris** Pourr. *subsp. rupestris*

Herbeta de la sang vera ( La Torre de les Maçanes )

## CITRONS

**Diplotaxis eruroides** (L.) DC. [ *D. valentina* Pau ] ( *Cruciferae* )

La citró ( Beneixama, Biar, Castalla, Ibi, Tibi, ), citró ( Cocentaina, Millena, Benifallim, Llutxent, Quatretonda, Abdet, Confrides, )

**Urospermum picroides** (L.) Scop. Ex. F.W. Schmidt ( *Compositae vel asteraceae* )

Citró ( Beniarjó, Potries, Benipeixcar, Almiserà, )

## BOVES / BOGUES:

**Typha angustifolia** L

**Typha latifolia** L.

Bova ( Bellreguard, Daimús, Piles, Miramar, Gandia, Oliva, Pego, ), o bova d'embovar cadires o, simplement, d'embovar ( Marells de Rafalcaid, ) o de cadires, bova de pursos ( Miramar ); boga ( Calp, Tàrbena, Planes, Penàguila, Tibi, Alcoi, Ontinyent, )

**Iris pseudacorus** L. ( *Iridaceae* )

Bova de gatjol ( Daimús ); bova granotera ( Bellreguard, Miramar, Marells de Rafalcaid, Grau de Gandia, Pego, ); bova plana ( Bellreguard ), bova ampla ( Daimús ), bova ( Piles ), bova bavosa ( Bellreguard, Miramar, Grau de Gandia, Beniopa );

**Sparganium erectum** L. *subsp. neglectum* ( Beeby ) K. Richter [= *S. ramosum* Hudson ] ( *Esparganiàcies* )

Bova de tres cantos ( Daimús, Marells de Rafalcaid, ); bova de tres cantons ( Miramar, ); bova borlera o de borles ( Pego )

Altres noms: Bova borda; platanària.

## ARGELAGUES:

**Calycotome spinosa** (L.) Link ( *Lleguminoses o fabàcies* )

Argilaga de forn ( Cocentaina ); gilaga-cabróna ( Catamarruc ), argilaga o argilagueta negra ( Alcalà de la Jovada ),

**Genista scorpius** (L.) in Lam. & DC. ( *Leguminosae vel fabaceae* )

Argelaga de marge ( Billeneta, ), argelaga parda ( Beneixama ); angilaga negra ( Famorca, Fageca, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Tibi, Castalla, ), angigala negra o vera ( Penàguila ), angilaga negrella ( La Torre de les Maçanes ); argilaga borda ( Castalla, Agres, Alfafara, ); angilaga de conill ( Penàguila )

**Ulex parviflorus** Pourret ( *Leguminosae vel fabaceae* )

Argelaga ( Banyeres, Castalla, ), argelaga vera ( Banyeres ), argilaga ( Alcalà de la Jovada, Cocentaina, Beneixama, Ontinyent, La Nucia, ), argilaga vera ( Castalla ); angilaga ( Bellreguard, Oliva, Alfauir, Almiserà, Castellonnet de la Conquesta, Jesús Pobre, Banyeres, Beniaia, Planes, Almudaina, Castells de la Serrella, Penàguila, Agres, Quatretonda, Alzira, ), angelaga ( Sanet i Negrals, Benimeli, ), angilaga vera ( Agres, Alfafara, Bocarent, Banyeres, Castalla, ) per a distingir-la de la borda ( *Genista scorpius* ), argilaga roja ( Beneixama ) per distingir-la de la parda ( *Genista scorpius* ); angilaga blanca ( La Torre de

les Maçanes, Castalla, ); angilaga roja ( Benifallim ); gilaga ( L'Orxa ), angigala ( Benissa, ), angigala roja o borda ( Penàguila ); angingala ( Llutxent,

#### RAMASSERES / RASPALLERES:

**Anthyllis cytisoides L. ( Leguminosae vel fabaceae )**

Ramassera ( Castellonet de la Conquesta, Almiserà, ), raspallera.

**Cephalaria leucantha (L.) Roemer & Schultes [= Scabiosa leucantha L.] (Dipsacàcies)**

Herba ramassera, ramassera, perquè servia per a fer ramassos per a agranar o escombrar el blat de l'era ( Pego, Benirrama, ); herba raspallera.

**Mantisalca salmantica (L.) Briq. & Cavillier [= Centaurea salmantica L.; Microlonchus salmanticus (L.) DC ] Compositae vel asteraceae**

Raspallera ( Llutxent, Quatretonda, Alfafara, Ontinyent, ); ramassera ( Oliva, ).

Altres noms: Herba escombrera.

L'utilitat més estesa i popular en l'antic món rural era la de bastir a l'estiu amb les seues llargues tiges florides lligades per la base resistents raspalls o ramassos per a escombrar, agranar, ramassar o netejar l'era del blat, els forns i altres espais lligats a l'agricultura.

Quan feiem blat i s'escampava ho ramassavem en això ( Oliva )

Per a fer raspalls ( Llutxent, Quatretonda, Ontinyent, )

**Osiris alba L. ( Santalaceae )**

Ramàs ( Potries ), ramassera, per què servia per a fer ramasses o ramassos per a escombrar el blat en l'era.

#### PEBRELLES

**Thymus piperella L. ( Labiades o lamiàcies )**

Pebrella, en la major part del territori; pebrinella ( Biar, Beneixama, ); febreilla i pebreilla ( Pego ); timó bord ( Ador )

**Thymus capitatus (L.) Hoffmanns. & Link [=Thymbra capitata (L.) Cav.]**

Pebrella ( Xàbia, Poble Nou, Gata, Benissa, Calp, ),

#### CAMAMIRLA:

**Santolina chamaecyparissus L. subsp. squarrosa (DC.) Nyman ( Compostes o asteràcies )**

Camamirla, a tot el Territori Diànic, i alhora, camamirla amarga, per a distingir-la de la dolça ( Matricaria recutita ); i també, "mançanilla", tot i que , sovint, aquest castellanisme es reserva per a dolça, de cultiu o de compra.

#### SINONÍMIA

Diferents noms per a una sola espècie.

Les àrees de distribució d'aquests noms no se sobreposen.

*Les més remarcables:*

**Capsicum annuum L. var. longum ( Solanaceae )**

**Pebrera** ( Bellreguard, Forna, Oliva, La Font d'En Carròs, L'Orxa, Beniarjó, Beniflà, Potries, Palma de Gandia, Barx, Ondara, Benidoleig, Ràfol d'Almúnia, Dénia, Benirrama, Benialf, Benissivà, Alpatró, Margarida, Planes, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Murla, La vall de Laguar, Senija, Benissa, Calp, Parcent, Tàrbena, Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Tollos, Callosa d'En Sarrià, Confrides, Ares del Bosc, Alcoleja, Penàguila, i també, a voltes o ara, bajoca, Benilloba, Benimassot, Castalla, ); **pebre** ( Miramar, Alquerieta de Guardamar, Daimús, Xeraco, Xeresa, Ròtova, Alfauir, Almiserà, Gandia, Beniopa, Benirredrà, Benissivà, Abdet, Alzira, ); **pebró** ( Oliva ); **pimentó** ( Parcent, a voltes, Castelló de Rugat, Banyeres, Castelló de la Ribera, Sueca, València, Benicarló, ), **primentó** ( Castelló de Rugat, Aiolo de Rugat, Otos, Albaida, Ontinyent, Cullera, ); **pemintó** ( La Llosa de Ranes )

**Bajoca** ( Planes - pebrera ara; tota la vida bajoca -, Benialfaquí, Almudaina, Benimarfull, Gorga, Benilloba, Beniarrés, Gaianes, Alcoi, Cocentaina, Muro, Agres, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Xixona, Tibi, Onil, ); **pebrot** ( El Principat ), el fruit.

La mata: **Pebreter** ( Castells de la Serrella, ), **pebretera** ; **pebrera** ( Miramar, Alquerieta de Guardamar, Daimús, Beniopa, Xeresa, Alfauir, Alcoi, Muro, Agres,); **pebrer** ( Oliva, Forna, Beniarjó, Alpatró, Margarida, Beniaia, Parcent, Ràfol d'Almúnia, Benissa, Benialfaquí, Penàguila, Tàrbena, ); **pebre** ( Cocentaina, Benialf, Gorga, Benilloba, Agres, Ontinyent, ); **pebrerera bajoquera** ( Alcoi, Benifallim, ); **pimentonera** ( Castelló de Rugat ), **primentonera** ( Albaida, Castelló de Rugat, Aiolo de Rugat, Otos, ); **pebrotera, pebroter** ( El Principat ). “ Una taula de pebrer “ ( Parcent )

Una xicota d'Alcoi contava que sa uelo deia per marcar la diferència: *la pebrera fa bajoques*; com a Gorga i Cocentaina diuen: *el pebre fa bajoques*. O la pebrera fa pebres, com dirien a Miramar o Daimús.

El camp o col·lectiu: **Pebreral** ( Oliva ); **pebrar** ( Bellreguard, Miramar, Daimús, ), camp de pebres ( Beniarjó ).

**Pebre-roig o pimentó-roig en pols: Pepe-roig** ( Bellreguard, ); **pimentarroig**( Cullera)

La varietat roja i redona:

**Pebre morrongo** ( Gandia, Ròtova, ); **morrongo** ( Bellreguard, Miramar, Daimús, La Font d'En Carròs, Ròtova, Potries, Penàguila, Castelló de la Ribera, ); **pebrera morronga** ( Potries ); **bajoca roja** ( Alcoi ), **bajoca morruda** ( Benifallim, ), **bajoca morrona, llisa i de quatre picos** ( Tibi ); **bajoca de quatre morros** ( Beniarrés ); **pebre mullo o de tres cantons** ( Beniopa ), **pebre de quatre morros** ( Abdet ); **pimentó** ( ),

El pebre italià, és verd, llarg, dolç i de menys colmello que la varietat grossa de farcir. És la millor per a fregir, “ aufegaets ” o tapats, i per a fer pericanes, i inclús per a salar en vinagre. Aquesta varietat s'anomena a Penàguila, pebrera d'enrastrar, i és l'especial per a fer pericanes i borres o per a escudellar-la com a guarnició. Bajoca de secar o d'enrastrar per a fer espencats d'hivern o mullaors ( Agres )

La varietat menuda, llarga i coenta:

**Vitet** - del llatí *vectem* “ penis ” - ( Bellreguard, Miramar, Xeraco, La Font d'En Carròs, Xeresa, Forna, Potries, Beniflà, Gandia, Beniopa, Benirredrà, Rafelcofer, Beniarjó, Vilallonga, Palma de Gandia, Almiserà, Barx, Aiolo de Rugat, Castelló de les Gerres, L'Orxa, Alcalà de la Jovada, Benirrama, Benialf, Benissivà, Alpatró, Margarida, Beniaia, Tollos, Gorga, Benilloba, Ares del Bosc, Benialfaquí, Famorca, Benimassot, Benifallim, Penàguila, Alcoleja, La Torre de les Maçanes, Xixona, Alzira, Castelló de la Ribera, La Llosa de Ranes, Alzira, Cullera, ), **vitet coent i vitet dolç** ( Xixona ), el fruit; **viter** ( Potries, ), **vitera** ( Beniopa, ), **vitoler** ( Alpatró, ), **vitoner** ( Beniaia, ), la mata.

**Ditet** ( Beniarjó, Potries, Ondara, Dénia, Pego, Adsúbia, Ràfol d'Almúnia, Benidoleig, Sagra, Tormos, Orba, La Vall de Laguar, Parcent, Murla, Benigembla, Fageca, Ebo, Xàbia, Senija, Benissa, Altea, Ontinyent, Albaida, Alcoi, Cocentaina, Onil, Castalla, Monòver, Benicarló, ); **ditet picant i ditet dolç** ( Castalla ).

**Viró i vironet** ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Bolulla, Callosa d'En Sarrià, Abdet, Confrides, ); **vironer**, la mata ( Castells de la Serrella, ).

**Vissó i vissolet** ( Vilallonga, Adzeneta d'Albaida ), **vissonet** ( )

**Vissolet** ( Benimarfull, ) amb l'o oberta.

**Visolet** ( Planes, Almudaina, Benialfaquí, Benimarfull, Beniarrés, Muro, Agres, Otos, ). O tancada.

**Bisolet** ( Benilloba, )

**Vetorino** ( Oliva, Piles, )

**Vitorino** ( Forna )

**Vitons** ( Forna )

**Txitxó** ( Fleix )

**Cornet** ( Ibi, Onil, ), **cornet coent i cornet bovo** ( Onil ), **cuernet coent i dolç** ( Tibi, ), **cuarnet** ( Xixona, Tibi, )

**Coralet** ( Ròtova, Alfauir, Fraga, ); **coraletera** o **coralera**

**Coent** ( Fleix, Benissa - al més llarg - ), **cuentets** ( Benissa )

**Fissó** ( Relleu )

Altres noms: pebre de banyeta, bitxo...

La varietat menuda, llarga i menys coenta: **Quarnet bovo** ( Xixona, ),

La varietat gran i picant: **Vissó**

**Nyora**, la varietat redona, vermella, menuda, més o menys picant o dolça i seca, emprada per a fer borreta, salses o com a condiment, en general a tot el territori.

**Borreta d'Agres**: Sofregir les nyoretetes, bacallar espencat, alls tendres i espinacs. Afegir un poquet de caldo i quan bull posar uns trossets de queradilla, i un ou trencat o deixat caure per persona quan ja estiga tot cuit.

**Nyoreta** ( Parcent, Gandia, Oliva, Forna, Potries, Beniopa, Xeresa, Alfauir, Alpatró, La vall de Laguar, Benissa, Penàguila, Alcoleja, Aiello de Rugat, Otos, ), **dentilleta** ( Almiserà ), **caienes** ( Ondara ), la varietat de vitet encara més menuda, redoneta i molt més picant o coenta. Redonetes i piquen com un déu ( Xeresa ). **Xateta** i **xicoteta** i més picant ( Beniarjó ). La nyoreta coentera encara cou més ( Benissa )

**Cistus albidus** L. ( *Cistaceae* )

Estepa blanca ( Benirrama, Castells de la Serrella, Parcent, Benissa, Beniarrés, ); estepera blanca ( Benirrama, Castells de la Serrella ); estepera ( Cocentaina, Ebo, Beniaia, Catamarruc, Castalla, Alcalà de la Jovada, Benialí, ); estepa ( Alcalà de la Jovada, Benirrama, Benialí, Biar, Beneixama, Castalla, Benifallim, Penàguila, Xixona, Tibi, Agres, ), estepa o estepera vera ( Benialí ).

Olivarda blanca ( Alfauir )

Botja fumaora ( Artana, ).

Botonera, perquè es mengen els botons florals ( Alfonteguilla )

Gra d'estepa ( Beneixama, Alcalà de la Jovada, ), les llavoretetes.

Aixaral, com a sinònim de matollar o conjunt de xares o esteperes i d'altres matolls.

**Clematis flammula** L. ( *Ranunculaceae* )

Vidriella ( Benirrama, Beniaia, Margarida, Planes, L'Orxa, Alcoleja, Benifallim, ); vedriella ( Benirrama, Benissili, Alcalà de la Jovada, Benialfaquí, Almudaina, Planes, ); vidriella ( Margarida, ), vidriera ( Pego, Parcent, Bolulla, L'Orxa, Cocentaina, ); vedriera ( Castells de la Serrella, Cocentaina, Aiello de Rugat, Quatretonda d'Albaida, Artana, ), vedriguera ( Castells de la Serrella, Castelló de les Gerres, )

Santjoanera ( Oliva, Forna, ), sant Joanet ( Ebo, Tàrbena, ); sant Joanets ( Xàbia, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Sagra, Tormos, La vall de Laguar, Castells de la Serrella, ); corona o coroneta de sant Joan ( Ròtova, Almiserà, Pedreguer, ); coroneta del Nostre Senyor ( Lloc Nou d'Almiserà ), coronera ( Alfauir, Almiserà ), coronera de Sant Joan ( Almiserà, Castellonet de la Conquesta, )

Engarlandera ( ), guerlanda ( Xàbia ), esguirlanda ( Xàbia, Jesús Pobre, ); asguirlandera ( La Font d'En Carròs, ).

Tombadents ( Gata )

**Ceterach officinarum** Willd. ( *Polypodiaceae* )

Herbeta doraeta ( Ebo, Forna, ), herba o herbeta dorà ( Palma de Gandia, La Font d'En Carròs, Forna, Benialí, Benissivà, Alcalà de la Jovada, Forna, Barx, Parcent, Benimaurell, Tàrbena, ), dorà ( Beniaia ), doraeta ( Forna ), doradilla ( Agres, Afn, )

Sardineta ( La vall de Laguar, ); corbelleta ( Pedreguer ); serpeteta ( ); peixets.

Herba de la sang o herbeta la sang ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Gata, ); minva-sang ( Pego )

Herba de Santa Teresa ( Jesús Pobre )

**Crataegus monogyna Jacq. (Rosaceae)**

Espinal ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Tollos, Benimassot, Gorga, Vilallonga, Forna, Benirrama, La vall de Laguar, Alcalà de la Jovada, Almudaina, Abdet, Ares del Bosc, Confrides, Penàguila, Alcoi, Muro, Agres, ), espinal blanc ( La Torre de les Maçanes, ); espinol blanc ( La Torre de les Maçanes )

Cirerer de pastor ( Bellreguard, Miramar, Cocentaina, ), cirer o cireret de pastor ( Parcent ), cireretes de Laguar ( Pego, Ebo ); cirerer bord ( Castellonet de la Conquesta )

Bolqueret, bolquerets ( Oliva, Palma de Gandia, Barx, Almiserà, Aiello de Rugat, Pedreguer, Benimarfull, ), bolqueret, bolquerets o bolquerets del Nostre Senyor ( Bellreguard, Miramar, Castelló de les Gerres, La Font d'En Carròs, ); bolquerets de la Mare de Déu ( Beniarjó, Quatretonda, ); robeta de la Mare de Déu ( Castelló de les Gerres )

Garguller ( Pego, Ondara, Dénia, Jesús Pobre, Gata, Llosa de Camatxo, Parcent, Senija, Benissa, Calp, Palma de Gandia, Alfauir, Xeresa, Ontinyent, ), angarguller ( Muro, Cocentaina, Beniatjar, Otos, La Llosa de Ranes, ), engarguller de cirereta ( Quatretonda, ), angarbuller ( Llutxent ), engarbuller de cirereta ( Quatretonda, Castelló de Rugat, ), garbuller de cireretes ( Aiello de Rugat ), aguller ( Margarida, Planes, Benialfaquí, ); arguller ( Benimassot ); graüll ( Xàbia ), graüller ( Xàbia )

Arner ( Benimarfull, )

Serolera borda ( La Torre de les Maçanes, Ontinyent, )

Tapaculs ( Beneixama ), l'arbust.

Cirereta o cireretes de pastor ( Bellreguard, Miramar, Forna, Almiserà, Pedreguer, Benissa, Abdet, Confrides, Ares del Bosc, Penàguila, La Torre de les Maçanes, Benimassot, Cocentaina, Benimarfull, Agres, Muro, ), cireretes de la Mare de Déu ( Castelló de les Gerres ), cireretes de bolquerets ( Almiserà, Aiello de Rugat ), cireretes d'espinal ( Penàguila, ), cireretes de garguller ( Jesús Pobre ), cireretes d'aguller ( Planes ), cireretes de Laguar ( Pego ), cireretes bordes ( Alcalà de la Jovada ); graüll, els fruits.

“ El garguller fa les cireretes de pastor “ ( Benissa )

“ L'espinal fa les cireretes de pastor “ ( Forna, Confrides, Abdet, Ares del Bosc, Muro, Agres, )

Altres noms: Arç, arç blanc, espí blanc, espinalb, ram de sant Pere, cierer del Bon Pastor o de la Mare de Déu; pometes de pastor, del Bon Pastor o de la Mare de Déu.

**Daucus carota L. (Umbelliferae vel apiaceae)**

Pastanaga ( Gandia, Daimús, La Font d'En Carròs, Palma de Gandia, Alfauir, Ròtova, Almiserà, Castellonet de la Conquesta, Aiello de Rugat, Pego, Pamis, Dénia, Jesús Pobre, Pedreguer, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Sagra, La vall de Laguar, Parcent, Benirrama, Benissili, Alcalà de la Jovada, Margarida, Planes, Beniarres, Cocentaina, Muro, Agres, Alfafara, Benimarfull, Albaida, Llutxent, Benifallim, Alcoleja, Almudaina, ), pastanaga vera ( Benidoleig, Otos, ), pastanaga grossa ( Sagra ) per a distingir-la de la gospinera ( Torilis arvensis ) anomenada pastanaga bordeta o fina; pastanaca ( La Pobla del Duc ), pastenaga ( Oliva, Pobla del Duc, Orba, Parcent, Castells de la Serrella, Benilloba, Gorga, Benimassot, Benimarfull, ), pastenagueta ( Benialfaquí, )

Safanòria borda ( Bellreguard, Palma de Gandia, Beniopa, La Torre de les Maçanes, )

Carlota borda ( )

Herba niuera ( Alcalà de la Jovada ), niuera ( Tàrbena )

**Equisetum ramosissimum Desf. (Equisetaceae)**

Canut ( Bellreguard, Aiello de Rugat, ), canudet ( Bellreguard, Miramar, Daimús, )

Nuguet, nugüets ( Planes, Catamarruc, Benissili, )

Besnuga ( Oliva ).

Coa de cavall ( Bellreguard, Daimús, Piles, Almiserà, Forna, Beniaia, Benissili, ), cua de cavall ( Forna, Palma de Gandia, Agres, Otos, ), coeta de cavall ( Ebo ); herba cavallar ( Benialí, Benissivà, ); coa de cavall fina ( Castelló de les Gerres ).

Rabet de sarvatxo ( Beniatjar )

Rabo de sargantana ( Beniarjó );

Pinet ( Alcoleja ).

“ Li diuen alguns canudets però coa de cavall és el nom de llei “ ( Daimús )

**Fumaria capreolata L. ( Papaveraceae )**

Juliverd bord ( Bellreguard, Alquerieta de Guardamar, Daimús, Marells de Rafalcaid, Gandia, Piles, Oliva, La Font d'En Carròs, Ppotries, Beniarjó, Beniopa, Ròtova, Alfauir, Almiserà, Castellonet de la Conquesta, Barx, Pla de Corral, Beniaia, Campell, Fleix, Tàrbena, Callosa d'En Sarrià, Artana, ), juliverd de rata ( Biar, Beneixama, )

Herba ponedora ( Castells de la Serrella ), ponedora ( Benissa, Castells de Castells, Famorca, Adzúbia, Benirrama, Margarida, Verger, Els Poblets, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Pamis, Pedreguer, Gata, Sagra, Xaló, Tàrbena\*, Bolulla, Callosa d'En Sarrià, Confrides, Abdet, )

Tita-pon ( Tollos, Fageca, )

Ferri-busterrí ( Beniaia, Catamarruc, Benilloba, Penàguila, Alcoleja, Torre de les Maçanes - si fa la flor rogeta -, Cocentaina, Albaida, Castelló de Rugat, Castelló de la Ribera, La Llosa de Ranes, Xàtiva, ), fili-busterrí ( Penàguila ), ferri- musterrí ( Gorga ), terri- busterrí ( Ares del Bosc, Balones ), terri- musterrí ( Benifallim, Otos, ), terri- busterrí ( Benifallim, Manuel, ), serri-musterrí ( Castelló de les Gerres )

Herba mistera ( Alcalà de la Jovada ), mistera ( Famorca )

Unflabous ( Daimús, Tavernes de la Valldigna, Ontinyent, ), inflabou o inflabous ( Beneixama, Castalla, Tibi, Xixona, ), farta- bous ( Pego ); mata-conills ( Miramar, Otos, La Llosa de Ranes, ); gatamoro ( Almudaina )

Cendrellosa - flor blanca, més botja - ( Torre de les Maçanes )

**Helichrysum stoechas ( L. ) Moench ( Compositae vel asteraceae )**

Botja ( Ebo, Beniaia, L'Orxa, Tàrbena, ), botja blanca ( Beneixama, )

Botja femetera ( Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Castalla, Tibi, Tollos, Fageca, Quatretondeta de la vall Seta, Gorga, Benilloba, Benialfaquí, Benissili, Xaló, ); herba femetera ( Catamarruc, Planes, Penàguila, ), herba femetera ( Alcalà de la Jovada, Beniarrés, )

Salpassa o flor de la salpassa ( Benissa, Calp, ); flor o floreta de Pasqua ( La Font d'En Carròs, Biar, )

Extracte, extractenya ( Cocentaina ), pel seu olor semblant a l'extracte de regalússia.

Sempreviva ( La Font d'En Carròs, Biar, ).

Ajoca-sapos ( Castelló de les Gerres, Beniarrés, ), joca-sapos ( Quatretonda, la Pobla del Duc, Otos, Pedreguer, )

Penientets de la reina ( La Llosa de Ranes )

Mançanilla o camamirla borda ( Gandia, ), “ Mançanilla “ borda ( Artana, )

**Ononis aragonensis Asso ( Leguminosae vel fabaceae )**

Nona ( Alcoi, Cocentaina, ); urinària ( Agres )

Orinària ( Agres ); arnatxa ( Fageca, Famorca, )

Arnatxa negra, arnatxa de serra, per diferenciar-la de l'arnatxa blanca, de flors rosades-blanques ( Ononis fruticosa )

**Parietaria judaica L. [= P. difussa Mert. & Koch; - P. officinalis auct.] ( Urticaceae )**

Morella roquera ( Bellreguard, Daimús, La Font d'En Carròs, Beniopa, Castelló de Rugat, Quatretonda d'Albaida, Setla, Verger, Pedreguer, Sanet i Negrals, Benimeli, Benimaurell, Almudaina, Benimarfull, Beniaia, Benissili, Planes, Alcoleja, Benimassot, ), morella ruquera ( Benialfaquí ), morella ( Palma de Gandia, Benirrama, Benialf, Benissivà, Alcalà de la Jovada, Catamarruc, Planes, Margarida, Cocentaina, Alcoi, Confrides, Abdet, Beniatjar, ), herba morella ( Xàbia ); roca morella ( ); maria roquera ( Alquerieta de Guardamar, Oliva, Fornà, La Font d'En Carròs, Gandia, Beniopa, Ròtova, Alfauir, Almiserà, Castellonet de la Conquesta, Aiello de Rugat, ), rapa-morella ( Ebo ); molla roquera ( Tàrbena ); brossa roquera ( Miramar, Oliva, ); roquera ( Bellreguard, Daimús, Potries, Oliva, Aiello de Rugat, );

herba roquera ( Sagra, Tormos, Fleix, Parcent, Castells de la Serrella, Tollos, Callosa d'En Sarrià, Penàguila, Pamis, Pedreguer, Benimassot, )  
Paretera ( Alfàfara ), herba paret ( )  
Caragolera ( Oliva ). Diuen brossa roquera però és caragolera de tota la vida, perquè allí es cria el caragol.  
Llavatasses ( Tàrbena, ), rentà-pitxers ( Gata ), rentà-vitxells ( Poble Nou de Benitaxell )  
Brossa de cementeri ( Bellreguard, )

**Plantago albicans L. ( Plantaginaceae )**

Penosella ( Forna, Planes, Almudaina, Castells de la Serrella, Callosa d'En Sarrià, Abdet, Confrides, Ares del Bosc, Cocentaina, Beniarrés, Agres, Catamarruc, Famorca, Fageca , Tollos, Benimassot, Alcoleja, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Xixona, Castalla, Tibi, Ontinyent, Xàtiva, ), panosella ( Tàrbena, ), pinosella ( Biar, Beneixama, Castalla, Agres, ), pelosella ( Castells de la Serrella, Castelló de Rugat, Otos, La Llosa de Ranes, )

Herba-fam ( La Pobla del Duc, Quatretonda, Benisuera, Sant Pere, ), herbam ( Benissa ). Herba-fam perquè si desdejunes tres dies seguits en esta herba t'agarra fam ( Otos )

Herba o herbeta de foc ( Pedreguer, Jesús Pobre, ).

Mal-llaurat ( Barx, Castellonet de la Conquesta, Xaló, Parcent, ). Perquè per molt que llaures sempre en queda ( Castellonet de la Conquesta ); enganyaforcats ( Oliva )

Raüt ( La Llosa de Ranes ), de raure o rascar els màrgens.

Li diuen *enganyaforcats* perquè les orelloles de la rella no la tallaven, les enganyava ( Oliva ). Passa el forcat i no la talla ( Alfauir )

**Plantago coronopus L. ( Plantaginaceae )**

Rapana ( Beniarrés, ); rampet ( Alcalà de la Jovada, Barx, )

Muixana o muixaneta ( Quatretonda )

Manetes del Senyor ( Beneixama ), manetes ( Beniarjó ); bracets ( Alcalà de la Jovada ); peuet o peuet del Nostre Senyor ( Castelló de les Gerres, Barx, ), peu de Crist i peucrist ( Manuel ); cames de rata ( L'Orxa ); poteta de pardalet ( Oliva )

Fila-barbes ( Alcalà de la Jovada )

Dragonets ( Alcalà de la Jovada )

**Reichardia picroides (L.) Roth ( Compositae vel asteraceae )**

**Reichardia intermedia (Schultz Bip.) Coutinho [ = *R. picroides* (L.) Roth ssp. *intermedia* (Schultz Bip.) Jah. et Maire ]**

**Reichardia tingitana (L.) Roth**

Bresca-conilla ( Ebo, Benirrama, Catamarruc, ), peixca- conilla ( Pego, Alcalà de la Jovada, ), pesca- conilla ( Pego, Alcalà de la Jovada, ), peixca-conillera ( Margarida, Beniaia, ), peixca ( Beniaia ), conillera de marge i conillera de bancal ( Beniaia ), herba conillera ( Benidoleig ), mama-conilla ( Beniarjó, Vilallonga )

Cosconella ( L'Orxa, Alpatró, Benissili, Xàbia, Benimaurell, Parcent, Tàrbena, Bolulla, Famorca, La Llosa de Camatxo, ), casconella ( La Font d'En Carròs ), cuscanella ( Castells de la Serrella, Famorca, )

Herba dolça ( Forna, Barx, Montitxelvo, Castelló de Rugat, Quatretonda, Mira - rosa, Sanet i Negrals, Benimeli, )

Llacsonia ( Benirrama )

**Rhamnus alaternus L. ( Rhamnaceae )**

Palinesto ( Gandia ), palonesto ( Almiserà ), palomesto ( Almiserà, Castelló de Rugat ), mesto ( Biar, Beneixama, Castalla, Ibi, Barx, Parcent, Castelló de Rugat, ), nesto ( Ibi, Ontinyent, Manuel, ), nyesto ( Barx, Montitxelvo, Parcent, Catamarruc, Benifallim, Agres, Quatretondeta de la vall de Ceta, Abdet, ),

niesto ( Benidoleig, Ràfol d'Almúnia, Xaló, ), nyéstol ( Sanet i Negrals, Benimeli, Almudaina, Tollos, ), nyestolera ( Margarida ), nyestro ( Benialfaquí, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Penàguila, Tibi, La Torre de les Maçanes, ); nestro ( Penàguila, ); nyisto ( Beniarrés ); nyistro ( L'Orxa, Beniarrés, ); ernesto ( Banyeres, ).

Soflaina ( Xàbia, Dénia, Jesús Pobre, Pedreguer, Gata, ), sofraira ( Xàbia, Gata, Benissa, ).

Mampúdol ( Benirrama ), mompúdol ( Benirrama ).

Mombrú ( Pego, Adsúbia, ).

Dineret ( La vall de Laguar, Ràfol d'Almúnia, ).

Punxeta ( Forna )

Carrasco ( Alfauir )

Coscollina ( La Llosa de Ranes )

Altres noms: aladern, llampuga, boix bord.

### **Rubia peregrina** *L. subsps. longifolia* ( *Poiret* ) *O. Bolòs* ( *Rubiaceae* )

Rapa-llengua ( Parcent, Xàbia, Benissa, Pinos de Benissa, Pedreguer, ); llapassa ( Biar, ), llengüetes ( Forna )

Tintorera ( Cocentaina )

Greixolera ( Benimarco ), greixonera ( Benissa )

Llengua de bou ( Adsúbia )

Rúbia tintòrea ( Cocentaina ); roja, la mata. Rubiatet ( Forna ), l'arrel.

*Rubia* perquè a causa de les cremors de l'estiu acaba prenent un color roig intens, i *peregrina* perquè s'enganxa per les fulles a la roba de la gent i a les potes del bestiar, i així viatja i es reproduïx per esqueixos.

### **Ruscus aculeatus** *L. (Liliaceae)*

Rusc ( Benirrama ), brusco ( Benissa ), brusgo bord ( Agres )

Gasserà ( Beniflà ); gassarà ( Oliva )

Cuetes de tro ( Castells de la Serrella ); gamó tronaor ( Llutxent, Quatretonda ), gamonera, gamó ( Benirrama )

Llengua de dona ( Ondara ), perquè té una punxa enmig.

Murta ( Jesús Pobre, Gata, Artana, Ain, )

Altres noms: Cirerer de Betlem, boix marí.

### **Salix atrocinerea** *Brot. (Salicaceae)*

Salze ( Catamaruc, Planes, Benialfaquí, Alfafara, ), salzer ( Alfafara ); vímet ( Castells de la Serrella ), vímen / vimenera ( Castells de la Serrella, Tollos, Benimassot, Penàguila, Benifallim, Benilloba, Gorga, Agres, ); gatell ( Ontinyent ); sarga o sarguera de fulla ampla.

Altres noms: sarga o salzera cendrenca, gatelleta. Gatellar, gatellera, gatel·leda, el conjunt.

Salze, deriva del nom llatí de l'arbre, *Salix*, el qual ha donat el nom botànic genèric als salzes, i que no és més que un desenvolupament de l'arrel *sal*, que significa de color gris tèrbol o fosc, que és el color dominant dels salzes.

El substantiu *gatell*, és un diminutiu de gat que deriva del llatí *cattu*, i designa en primer lloc la inflorescència o espigueta floral dels salzes que són suaus i atapeïts de peluix com la coa o el llom dels gats, i també s'aplica a l'arbre, en concret a la salzera cendrenca o sarga negra (*Salix atrocinerea*), però a voltes a altres salzes, i encara al tamarit. Per la mateixa raó la salenca muntanyenca (*Salix capraea*) que fa els gatells o aments encara més suaus i vellutats, s'anomena gat-saule.

### **Smilax aspera** *L. [= S. nigra Willd.] (Smilacaceae)*

Arítjol ( Castells de la Serrella, Pego, Jesús Pobre, Benimeli, Pedreguer, La vall de Laguar, Benirrama, Alpatró, Ebo, Parcent, Beniaia, Xàbia, Benissa, L'Orxa, ), arínjol ( Forna, ).

Llengüeta de pardalet ( La Font d'En Carròs, Vilallonga, Palma de Gandia, Forna, Barx, ), llengüeta de pardal ( Beniarrés, Alfauir, Castellonet de la Conquesta ), llengua de pardalet ( Forna, Ròtova ), llengüeta de perdiu o de perdiueta ( ), llengüetera ( Almiserà )



Sarsa-parrella ( ), sarsa-parrilla ( Gata, Pedreguer, Gandia, Pla de Corral, Banyeres, Beniarrés, Xixona, )  
Fegera de bou ( Ontinyent ), fetget ( Ontinyent )  
Banya de bou ( Ador )

**Solanum nigrum L. ( Solanaceae )**

Tomaquera del diable ( Ebo ), tomaquera borda ( Bellreguard, Daimús, Beniopa, Ròtova, Alfauir, Benialí, Ebo, Beniaia, La vall de Laguar, Parcent, La Nucia, Alcoi, Beneixama)  
Arsènic ( Bellreguard, Piles, ), argènic ( Beniarjó, Potries, ).  
Morella-en-gra ( Bellreguard, Sanet i Negrals, Benimeli, )  
Ajoca- sapos ( Fornà, ), joca-sapo o joca-sapos ( Oliva, )

**Sonchus oleraceus L. ( Compositae vel asteraceae )**

Llicsó ( Bellreguard, Oliva, Rafelcofer, La Font d'En Carròs, Potries, Beniflà, Palma de Gandia, Castelló de Rugat, Beniatjar, Ontinyent, Beniarrés, Vilallonga, Pego, Verger, Els Poblets, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Jesús Pobre, Alcalà de la Jovada, Penàguila, Abdet, La Llosa de Ranes, ), llicsó ver ( Beniopa, Xaló, ), llicsó verdader ( Alcalà de la Jovada ), llinsó ( Almoines, Alcoleja ), llicsió ( Beneixama, ), llacsó ( Benirrama ), llecsó ( Benirrama ), llicsó gros ( Jesús Pobre )

Llicsó d'ase ( Castells de la Serrella, Tàrbena, Fleix, Tormos, Confrides, Ares del Bosc, Penàguila, Tollos, Fageca, Famorca, Gorga, Benimassot, Callosa d'En Sarrià, Xaló, Xàbia, Benissa, ), llinsó d'ase ( Alcoleja ); llicsó de burro ( Pamis, Jesús Pobre, Pedreguer, Benirrama, Benialí, Catamarruc, Almudaina, Planes, Tollos, Benidoleig, Montitxelvo, Beniaia, ), llacsó de burro ( Alpatró, ), llicsó burrero ( Benialfaquí, )

Llicsó d'espasa ( Alcoleja ); llicsó de bancal ( Alcoleja, Pedreguer, ), llicsó llis ( Fleix, ), llicsó ample ( Fornà ), llicsó de fulla ampla ( Sagra, Alcalà de la Jovada, ),

Serralla ( Castalla, Tibi, Alcoleja, Penàguila, La Torre de les Maçanes, Benilloba - mas de Cantó - pares de La Torre de les Maçanes -, )

**Sonchus tenerrimus L. ( Compositae vel asteraceae )**

Llicsó de perdiu (Castells de la Serrella, Confrides, Abdet, Fornà, Pego, Adsúbia, Vilallonga, Benirrama, Ebo, Xàbia, Pedreguer, Parcent, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Catamarruc, Almudaina, Gorga, Benimarfull, L'Orxa, Beniarrés, Castellonet de la Conquesta, Montitxelvo, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Llutxent, Quatretonda, Barx, Alfafara, La Llosa de Ranes, ); llinsó de perdiu ( Alcoleja ); llicsó de perdiueta ( Castells de la Serrella, ), llicsó perdiguer ( Jesús Pobre ), llicsó perdigotero ( Alcoleja ); llicsó de llengua de perdiu ( Bellreguard )

Llicsó de pardalet ( Bellreguard, Oliva, La Font d'En Carròs, Rafelcofer, Potries, Beniflà, Beniarjó, Almoines, Gandia, Benirrama, Beniaia, Cocentaina, Penàguila, ); llecsó de pardalet ( Benirrama ), llinsó de pardalet ( Almoines ), llicsió de pardalet ( Benifallim ); llicsó de llengua de pardalet o simplement, llengua o llengüeta de pardalet ( Grau de Gandia, Beniopa, Benirredrà, ), llicsó de pardal ( Palma de Gandia, Alfauir ), llicsó de fulla de pic de pardal ( Daimús ); llicsó de cagarera ( Artana )

Llicsó de penya ( Pamis, Sagra, Benirrama, ); llicsó de paret ( ); llicsó de marge ( Benirrama, Benissili, Beniaia, Castells de la Serrella, Pedreguer, Benidoleig, Tormos, Sagra, La vall de Laguar, Xaló, ); llicsó de muntanya ( Sagra )

Lllicsó de pastor ( Sanet i Negrals, Benimeli, )

Llicsó de parreta ( Els Poblets ); llicsó rull o rullet ( Bellreguard, Fleix, Ràfol de Salem, Benilloba, )

Llicsó ( Benialí, Benissivà, Fleix, Benissa, Tàrbena, Ares del Bosc, Famorca, Fageca, Tollos, ), llinsó ver ( Benialfaquí ); allissó ( La Torre de les Maçanes, Xixona, Tibi, Castalla, ), allissó ( Castalla, Tibi, ), ), llicsó verdader ( Benissa )

Llicsó roquer ( Otos ), roquer ( Otos ), roquero ( Beniatjar ), roqueret ( Beniatjar, Ontinyent ), ruqueret ( Ontinyent, )

**Thymelaea hirsuta (L.) End. ( Thymelaeaceae )**

Bufalaga ( Gandia, Barx, )

Palma marina ( Benissa, Xixona, Bolulla, ), palmerina ( Castalla, Tibi, )

Moc de gall ( Beniopa )

Herba verderolera.

**Torilis arvensis subsp. neglecta** [= *T. infesta* ( L. ) Clairv. ] ( *Umbelliferae vel apiaceae* )

Gospinera, gospins ( Castells de la Serrella ), cospinera, cospins ( Alcalà de la Jovada ); ferrussó ( Tàrbena ), juliverd bord ( Pedreguer ), pastanaga borda ( Otos ), la mata; gospí, cospí, ferrussó, les petites i enganxadisses llavorettes.

**Ulmus minor** Miller [= *U. campestris* auct.] ( *Ulmàcies* )

**Om** ( Bellreguard, Miramar, Alquerieta, Daimús, Gandia, Oliva, Barx, Forna, Xàbia, Ràfol d'Almúnia, Benimeli, Sanet i Negrals, El Verger, Els Poblets, Benirrama, Ebo, Benissa, Castells de la Serrella, Quatretonda, ), **orm** ( Cocentaina, Beniarrés, Quatretonda de la Serrella, Catamarruc, Planes, Margarida, Benimarfull, Almudaina, Millena, Albaida, Biar, Beneixama, Penàguila, Benifallim, La Torre de les Maçanes, Tibi, ); **olm** ( Bocairent, ); **orm negre** ( Beniarrés ) per a diferenciar-lo de l'àlber dit orm blanc,

**Urtica dioica** L. ( *Urticaceae* )

**Urtica membranacea** Pourret

**Urtica pilulifera** L.

**Urtica urens** L.

Ortiga ( Pego, Beniaia, Beniarrés, La Font d'En Carròs, Daimús, Gandia, Beniarjó, Alfauir, Castelló de Rugat, Otos, Palomar, ).

Gordianes ( Alcalà de la Jovada ), guardians ( Alcoi, Cocentaina, )

Serenator ( Tavernes de la Vall Digna )

Pica-mato ( Gandia, Castelló de les Gerres, Pego, ), mara-gato ( Bellreguard ), pica-pato ( Cocentaina, Beniarrés, ), pato ( Pedreguer, )

“ Els més vells no hem dit mai pica-mato sinó ortiga “ ( Castelló de Rugat )

**Verbascum thapsus** L. ( *Scrophulariaceae* )

Treponera ( Xaló, Callosa d'En Sarrià, ), traponera ( Benirrama, Fleix, Benimaurell ), herba traponera ( Jesús Pobre ); talponera ( Otos )

Col de moro ( Ebo )

Guardalobo ( Castells de la Serrella, Beniaia, Catamarruc, Alcoi, Benimarfull, Benimassot, Balones, Beniarrés, Tibi, La Torre de les Maçanes, Agres, Gata, ), guadalobo ( Castells de la Serrella, Beniaia, Catamarruc, Benimassot, ), gordolobo ( L'Orxa, ), bordellobo ( Parcent ); mata-lobo ( Tàrbena )

Orellot ( Alcalà de la Jovada ), orella de burro ( Catamarruc )

Sabatera ( La Torre de les Maçanes )

Altres noms populars: Ciri de Nostre Senyor ( La Vall del Tenes )

**Zea mays** L.

*Gramineae vel poaceae*

**Dacsera**, la mata; **dacsa**, el gra; **dacsar**, el camp ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Piles, Oliva, Forna, Xeresa, Almiserà, Setla, Verger, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, La vall de Laguar, Benissa, Calp, Castell de la Serrella, Fomorca, Tàrbena, Cullera, Benidoleig, Benialí, Alcalà de la Jovada, Planes,

Benialfaquí, Margarida, Benimarfull, Penàguila, Alcoi, Benilloba, Benimassot, Balones, Albaida, Alzira, ).

**Panissera**, mata de panís ( Agres ), la mata; **panís**, el gra; i **panissar**, el camp (Biar, Beneixama, Monòver, Onil, Alcoi, Agres, Ontinyent, Benifallim, Penàguila, ara, Benilloba, i ara diuen, dacsà, Xixona, Castalla, Tibi, La Torre de les Maçanes, Crevillent, Vallada, Benicarló, ).

Altres noms: Moresc, blat de moro.

\*

**Dacsà farinera** ( Daimús ), o blanca, per a fer farina.

**Dacsà tendra** ( Piles ) per a menjar. ( Piles )

\*

*La tija*: **Canyot**, en general a tot el territori; **clarí** ( Alfafara ).

*Lapotra* és un bony negre que ix a la soca del panís ( Ontinyent )

*La plomera o inflorescència masculina o l'ampla panícula terminal on s'agrupen les nombroses flors masculines:*

**Cap** ( Bellreguard, Barx, Forna, La Font d'En Carròs, Xeresa, Almiserà, Aiello de Rugat, La Pobla del Duc, Benissivà, Abdet, en general a tot el territori ); **plomall** ( Miramar, Daimús, Oliva, ); **espigó** ( Cocentaina, Agres, Ontinyent, ); **floc** ( Beniarjó, Agres, )

**Espiga** ( a tot el territori ).

**Espigó**, raquis o espiga sense grans ( a tot el territori, Bellreguard, Miramar, Piles, Alcalà de la Jovada, Xixona, Tibi, Castalla, La Torre de les Maçanes, Onil, Beniatjar, Ontinyent, Agres, ).

**Cabellera de dacsà**, en general a tot el territori, també **pèl de dacsà** o de **panís**, els llarguíssims estils de les flors femenines que sobreixen a l'àpex de les espigues.

*Les fulles, bràctees foliacies o membranes exteriors que embolcallen l'espiga o panotxa:*

**Pallorfa** - de pellofa a pelloffa, per influència, potser, de corfa ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Piles, La Font d'En Carròs, Oliva, Forna, Gandia, Beniopa, Xeresa, Beniarjó, Beniflà, Almiserà, Barx, Verger, Setla, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Cullera, Alcalà de la Jovada, Sueca, Alzira, )

**Palleroc** ( La vall de Laguar, Castells de la Serrella, Tàrbena, Parcent, Abdet, )

**Pallerot** ( Castells de la Serrella, Tàrbena, )

**Palloc** (Xixona, Castalla, Tibi, La Torre de les Maçanes, Onil, Benifallim, Alcoleja, Penàguila, Ebo, Benirrama, Benissivà, Alpatró, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Senija, Benissa, Beniarres, Planes, Benimarfull, Almudaina, Benimassot, Benilloba, Gorga, Tollos, Benimassot, Fageca, Famorca, Benialfaquí, Alcoi, Cocentaina, Agres, Ontinyent, Beniatjar, La Pobla del Duc, Quatretonda d'Albaida, Castelló de Rugat, Aiello de Rugat,)

**Pallot** ( Adsúbia, Jesús Pobre, Pedreguer, Benissa, Calp, ).

**Fullola** ( Callosa d'En Sarrià, ).

**Pallarofa** ( Artana, Ain, )

**Panolla de dacsà** ( Beniopa, Alcalà de la Jovada, Benissa, Beniatjar, Ain, ). **Panotxa** ( Agres, )

El manoll de panolles o penjoll d'espigues amb les bràcties alçades i lligades per tal de penjar-les a les amulaes per a guardar-les i propiciar el seu secat: **Penjoll** ( Miramar, Beniatjar, ), **flare** ( Alcoi ), **pom** ( Ain ),

Un flare de panís o rastre d'espigues és una variant del penjoll fet amb un filferro al qual de dos en dos es lligaven les espigues amb una cordeta de baga escorredora ( Agres )

Per a fer els penjolls de panís o panís penjat, deixaven de cada espiga dos palloquets. I es penjaven de les bigues, damunt les amulaes ( Agres )

Quan despallorfvem el panís, se'n deixaven dos pallarofes en cada panolla per a lligar-les amb les altres i fer el pom, que penjàvem dels claus dels cabirons ( bigues de fusta ) de dalt de les voltes ( Ain )

*Els noms dels grans de dacsà esclafits o torrats per acció del foc:*

**Monges** o **mongetes** i **flares** o **flarets**, els fallats ( Bellreguard, Palmera, Piles, Almoines, Beniarjó, Beniflà, Rafelcofer, La Font d'En Carròs, Forna, Ador, Xeraco, Almiserà, Aiello de Rugat, Barx, Simat, Benirredrà, Ebo, Adsúbia, Benirrama, Xaló, Ondara, Ràfol d'Almúnia, Llíber, Murla, Benidoleig, Dénia, Pego, La vall de Laguar, );

**Monges i torrats** ( Miramar )

**Monges i matxos** ( Xeresa )

**Monges i esclafitons** ( Benialí, Alpatró, Benissa, )

**Mongetes i huelos** ( Grau de Gandia, Beniatjar, )

**Monges o mongetes** ( Potries, Benissivà, Pedreguer, Benicarló, Verger, Setla, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Calp, Benimarfull, ); **espiga o dacsa mongera** ( Ebo, Miramar, Benirrama, Benialí, Benissivà, Beniopa, Barx, Jesús Pobre, Senija, Calp, ); **espiga o dacsa torratera** ( Miramar, Daimús, Beniarjó, Beniflà, Potries, Alqueria de la Comtesa, ). **Dacsa torronera** ( Piles )

**Borles i esclafitons** ( Oliva, ); **borles i huelos** ( Oliva, Alzira, ); **borles** ( Polinyà ); **espiga o dacsa borlera** (Oliva

**Bombetes** ( Gandia )

**Cotufes** ( Gandia );

**Esclafidetes o esclafites** ( Vilallonga ); **espiga o dacsa esclafitosa** ( Vilallonga ); **dacsa esclafitona** ( La Font d'En Carròs, Aiello de Rugat, Castelló de les Gerres, Beniatjar, ); **dacsa esclafitora** (Almiserà, Castelló de Rugat, La Pobla del Duc, Carcaixent, ) o **esclafidora** ( Forna, Quatretonda, ) Albaida, Cullera, Carcaixent ), **dacsa clafitona** ( Aiello de Rugat )

**Xofes - o oberta -** ( Castells de la Serrella, Famorca, Callosa d'En Sarrià, Tàrbena, ); **espiga o dacsa xofera** ( Castells ); **dacsa xofidora** ( Tàrbena )

**Bombes** ( Xàbia ); **dacsa de bombes**.

**Roses** ( Benifallim, Fageca, Castalla, Xixona, Rellu, Sella, Parcent, Alcalà de la Jovada, Beniaia, Margarida, La Carroja, Balones, Aiello de Rugat, Ontinyent, Carcaixent, Vallada, );

**Roses i flares** ( Beniopa, )

**Roses i quicos** ( Benimarfull )

**Roses i tostons** ( Alcoi, Benilloba, Gorga, Onil, Tibi, Alcalà de la Jovada, Almudaina, Benialfaquí, Benimarfull, Alcoleja, )

**Tostons:** són els grans de dacsa blanca tendra, fregits en oli d'oliva del terreno i sal en una paella, remonent fins que es dauren ( Benimassot, Cocentaina)

**Roses i uelos** ( Gandia, Beniopa, Montitxelvo, Castelló de les Gerres, Quatretonda, La Pobla del Duc, Fageca, Planes, Cocentaina, ); **roses i auelos** ( Agres, );

**Roses i esclafitons** ( Alpatró, Alcalà de la Jovada, Planes, Bocairent, Agres, Fageca, Tollos, Castelló de la Ribera ); **Anem a fer esclafitons** ( Fageca )

**Roses i gallòfols** ( Penàguila ).

**Roses i flamons** ( La Torre de les Maçanes ).

**Roses i mufions** ( Albaida )

**Roses i dimoniets** ( Cocentaina )

**Espiga o dacsa rosera** ( Alcoi, Benilloba, Gorga, Alcoleja, Parcent, Alpatró, Alcalà de la Jovada, Margarida, Almudaina, Fageca, Benimarfull, Cocentaina, Montitxelvo, Castelló de la Ribera, ).

**Espiga o dacsa de rostir** ( Tibi ).

**Espiga o dacsa torratera** ( Beniflà, ).

**Panís roser** ( Xixona, La Torre de les Maçanes, Tibi, Castalla, Onil, Bocairent, Penàguila, Benifallim, Benilloba, );

**Gallets** ( Xaló, Llíber, )

**Clotxes** ( Benissa, La Vila, Altea, Polop, La Nucia, Beniardà, Benifato, Confrides, Abdet, ). **Dacsa clotxera** ( Benissa, La Nucia, Abdet, )

**Bufes i huelos** ( Tavernes, Cullera )

**Bufetes** ( Castelló de la Plana )

**Bufes i pets** ( Artana )

**Torrans de gat** ( Bellreguard, Vilallonga, ): fet amb monges, ( gallons de cacaus ) i mel cuita.

*Asphodelus ramosus* L. [ = *A. ceraciferus* Gay ] ( *Liliaceae* ) 2

*Brachypodium retusum* (Pers.) Beauv. [ = *Brachypodium ramosum* Roemer & Schultes ] ( *Gramineae* vel *poaceae* )

*Calendula arvensis* L. ( *Compostes* o *asteràcies* ) 3

*Capsicum annum* L. var. *longum* ( *Solanàcies* )

*Diploaxis eruroides* (L.) DC. [ *D. valentina* Pau ] ( *Crucíferes* )

La curiositat dels dobles sinònims. Dos noms exclusius per a una sola planta. Dos noms i dos territoris:

**Arisarum vulgare Targ.-Tozz.**

**Araceae**

Cresolera ( Bellreguard, Miramar, Alquerieta de Guardamar, Potries, Alfauir, Castelló de Rugat, Parcent, Benissa, ), cresola ( Oliva, La Font d'En Carròs, Potries, ), cresols (Parcent, Xàbia, ), cresolet ( Castelló de Rugat, Xàbia, Benissa, ), cresolet de flare ( Pego - la flor - ); farolets ( Castelló de Rugat ); dragoneta (Ebo); flare cugot ( )

Rapa ( Pego - la fulla -, Verger, Els Poblets, Ràfol d'Almúnia, Benimeli, Sanet i Negrals, Pedreguer, Gata, Xàbia, Ebo, Benissili, Castells de la Serrella, Parcent, La vall de Laguar, Tàrbena, Callosa d'En Sarrià, ), rapa-llengua ( Calp )

Cucot ( Gata )

Altres noms: Flare Cugot.

**Capparis spinosa L. subsp. canescens (Cosson) A. & o. Bolòs**

Taperera ( Bellreguard, Gandia, Callosa d'En Sarrià, ); tapenera ( Callosa d'En Sarrià, Cocentaina, Alcoi, Benialfaquí, Beneixama, Biar, ), la planta; tàpera ( Callosa d'En Sarrià ); tàpena, tàpens ( Callosa d'En Sarrià ), el capoll floral adobat; i taperot; tapenot, el fruit incipient o més o menys fet i també adobat.

**Circium arvense (L.) Scop.**

Calciga (Bellreguard, Miramar, Barx, ); calcida ( Forna, Benirrama, Benialf, Benissili, Beniaia, Alcalà de la Jovada, Benidoleig, Pedreguer, La vall de Laguar, Ares del Bosc, Penàguila, La Torre de les Maçanes, )

**Dictamnus hispanicus Webb. ex Willk. (Rutaceae)**

Alfàbega de pastor ( L'Orxa, Benirrama, Palma de Gandia, Llutxent, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Beniatjar, ), alfàbega de pastor ( Barx, Xeresa, Alfauir, Castellonet de la Conquesta, Almiserà, Alcalà de la Jovada ), amfàbega de pastor ( Benimaurell, Castells de la Serrella, Benissili, Beniaia, Benissa, Gandia, L'Orxa, Quatretonda, ), amfàbega de pastor ( Forna, Pedreguer, ).

Timó real ( Alcoi, Cocentaina, Muro, Agres, Alfafara, Bocairent, Banyeres, Beneixama, Biar, Castalla, Tibi, Albaida, Otos, Beniaia, Tàrbena, Alcoleja, Ares del Bosc, Penàguila, Confrides, Abdet, Artana, ); timó de sant Joan ( Confrides ); tamo real ( Beneixama ), monreal (Bolulla)

**Diplotaxis eruroides (L.) DC. [D. valentina Pau] (Cruciferae)**

Ravanell ( Bellreguard, Miramar, La Font d'En Carròs, Piles, Gandia, Castellonet de la Conquesta, Almiserà i tota la Safor, La Gallinera, La vall de Laguar, La vall d'Alcalà, Beniaia, La Retoria, Verger, Setla, Benimeli, Sanet i Negrals, Ràfol d'Almúnia, Pedreguer, Xàbia, Callosa d'En Sarrià, Benialfaquí, Almudaina, Beniarrés, Tollos, ), ravenell ( Alcalà de la Jovada ), revenell ( Tàrbena, ).

La citró ( Beneixama, Biar, Castalla, Ibi, Tibi, ), citró ( Cocentaina, Millena, Benifallim, Llutxent, Quatretonda, Abdet, Confrides, )

**Erica multiflora L. (Ericaceae)**

Cepell ( Castells de la Serrella, Famorca, Oliva, La Font d'En Carròs, Vilallonga, Palma de Gandia, Forna, Beniopa, Barx, Alfauir, Almiserà, Castellonet de la Conquesta, Aiello de Rugat, Castelló de Rugat, Quatretonda, Aiello de Malferit, Xàbia, Benissa, Senija, Llosa de Camatxo, Alcalà de la Jovada, ); cipell ( Forna, Pego, ), xipell (Benirrama, L'Orxa, Margarida, ); cepello ( Agres, Alfafara, Bocairent, Beneixama, Biar, Castalla, Tibi, La Torre de les Maçanes, Penàguila, a voltes, )

Petorret o petorrets (Bellreguard, Gandia, Castelló de Rugat, Atzeneta, Fleix, Benimaurell, ); petorreigs ( Aiello de Rugat, ), petorrell ( Pedreguer, Jesús Pobre, Sagra, Senija, ); petorrera ( Beniflà, Penàguila, Benifallim, La Nucia, ); petorro o petorros ( Alfauir, Ròtova, Castelló de les Gerres, Tormos, Alcalà de la Jovada, Albaida, La Font d'En Carròs, Oliva, Altea, ); petorri ( Potries, Alqueria de la Comtesa, Palma de Gandia, Ròtova, Calp, Callosa d'En Sarrià, La Nucia, ); petorra ( Ontinyent, )

Cepello és el nom autèntic però també li diuen petorrera ( Agres )

**Scirpus holoschoenus subsp. holoschoenus L. [= H. vulgaris Link] (Ciperàcies)**

Junc, a quasi tot el territori ( Bellreguard, Planes, La vall de Laguar, Alcalà de la Jovada, Aiello de Rugat, Albaida, Alcoi, Penàguila, Alcoleja, Abdet, Confrides, ), junquet ( Pedreguer, ), jonc ( Planes, ), junc boval ( Daimús, ); junquera ( Oliva, Planes, Alcalà de la Jovada, Albaida, Alcoi, Penàguila, Confrides, Tibi, ), jonquera ( Ebo ), juncar, en general a tot el territori ( Alcalà de la Jovada, Abdet, ), o joncars, les comunitats.

**Sedum sediforme** (Jacq.) Pau [=*Sedum altissima* Poiret ] ( *Crassulàcies* )

Raïm o raïmet de pastor ( Bellreguard, Vilallonga, Castells de la Serrella, Barx, Benialí, Ebo, Parcent, Benidoleig, Pedreguer, Alcalà de la Jovada, La Torre de les Maçanes ); raïm o raïmet de bruixa ( Cocentaina ); raïm de gat ( Parcent ).

Caspinell ( Xàbia, Calp, Benissili, ); gaspinell ( Benialí ), gapinell ( Benialí ).

Diem raïmet de pastor però el meu bisafíelo Pasqual deia caspinell ( tia Obdúlia d'Alcalà de la Jovada )

**Thymus vulgaris** ( L. ) *subsp. vulgaris* ( *Labiatae vel lamiaceae* )

**Thymus vulgaris subsp. aestivus** ( Reuter ex Willk. ) A. & O. Bolòs

Timó, timonet ( Bellreguard, Gandia, La Vall de Gallinera, Forna, La vall d'Alcalà, Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, Tollos, La Nucia, Confrides, Abdet, Ares del Bosc, Benialfaquí, Planes, Benimarfull, Penella, Albaida, Agres, Bocarent, Tibi, Xixona, Castalla, Ibi, ), timó femella ( Forna, ), tomanil ( Pla de Corral ).

Frigola ( Piles, Oliva, La Font d'En Carròs, Beniarjó, Palma de Gandia, Benirredrà, Beniopa, Barx, Xeresa, Ròtova, Alfauir, ), frígola ( Vilallonga, Pego, Ondara, Els Poblets, Pedreguer, La Xara, Dénia, Jesús Pobre, Xàbia, Benissa, ), fríula ( Jesús Pobre, Sagra, Tormos, Benidoleig, Pamis, Benimeli, Xaló, Parcent, Murla, Benigembla, La vall de Laguar, Senija, Benissa, Calp, ); frígula ( Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, Pedreguer, ), frígola borda, a més de frígola ( Jesús Pobre, Pedreguer ), fríula borda, a més de fríula ( Benidoleig, Sagra, ) per a distingir-la de la frígola vera o fríula vera o mascle ( *Teucrium capitatum* ).

Botja ( Xàbia, Callosa d'En Sarrià )

**Zea mays** L. ( *Graminies o poàcies* )

**Dacsera**, la mata; **dacsa**, el gra; **dacsar**, el camp ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Oliva, Forna, Setla, Verger, Sanet i Negrals, Benimeli, Ràfol d'Almúnia, La vall de Laguar, Benissa, Calp, Castell de la Serrella, Tàrbena, Cullera, Benidoleig, Benialí, Alcalà de la Jovada, Planes, Benialfaquí, Margarida, Penàguila, Alcoi, Benilloba, Benimassot, Albaida, ).

**Panissera**, la mata; **panís**, el gra; i **panissar**, el camp ( Biar, Beneixama, Monòver, Onil, Alcoi, Benifallim, Penàguila, ara, Benilloba, i ara diuen, dacsa, Xixona, Castalla, Tibi, La Torre de les Maçanes, Vallada, Benicarló, ).

## VOCABULARI RURAL

V. General - 1  
Dites i cantarelles - 15  
V. mèdic - 21  
V. agrícola - 24  
V. arquitectura - 26  
V. podar - 27  
V. pastor - 29  
V. carreter -  
V. de l'aigua i del rec  
V. de l'oratge -  
V. dels bolets - 35  
V. de les aus - 36  
V. dels caragols - 39  
V. dels insectes -  
V. de les serps i rèptils - 43  
V. de la mar - 45

ABATOLL. Molt, en molta quantitat, de tràfec, de remor o de faena /. Ai quin abatoll de faena tinc hui ! ( L. B. S. - Bellreguard )

ABEALL o ACIVADOR: pica del filat ( La Jana )

ABEGOT: beneit o ximple ( Calp )

ACONHORTAR / CONHORT ( Oliva ). Aconsolar o donar ànim.

AGIPONAR-SE ( Alfondeguilla ). Ajupir-se.

AIDAR. Ajudar. Aida'm ( L. B. S. - Bellreguard )

AIXEMORAR. Perdre la llacor sense acabar de secar-se ( Castells ). Angelaga aixamorà, ni seca ni verda ( Carrícola ). Posar a mig secar: Deixar les botifarres a aixamorar en els canyissos de la cambra ( Oliva )

Al BIÉS. Al través, en diagonal. Vocabulari de costura. ( Bellreguard, Vilallonga, Gandia )

ALBRE ( Otos ) / ABRE ( Bellreguard, )

ALFARGASSAT. Anar alfargassat, anar carregat de coses en desordre. Anar mal vestit. També, alfargat. Què mal alfargat va! ( L. B. S. - Bellreguard )

ALMA. Alma ! expressió equivalent a Aire ! No debades els antics assimilaven l'ànima a un bufit. Ausiàs March sempre escrivia *arma*, per ànima.

ALOMON, o ALAMON. "Allí es crien alomon d'herbes" ( Beneixama )

AMANIR. Amanir taula ( Cocentaina ), per parar taula. Amanir el recapte ( Catamarruc )

AMBOTINAR / AMBOTINADOR. Incitar ( Bellreguard )

AMBROSQUILAR, o desenquitar, enfadar. " Què ambrosquilat està eixe ! Està poc ambrosquilat eixe! o desenquet. - Quan beu enseguida s'ambrosquila " ( L. B. S. - Bellreguard )

AMECSAR ( Alcoi ): polinitzar.

AMET ( Beneixama ): espart untat amb visc. Potser és hamet, derivat d'ham.

AMORELLAT per enmurallat ( El Castell de Guadalest )

AMPARRILLAR i AMPARRILLAORA ( Callosa d'En Sarrià ). Amparrallar ( Gata ). Amparrar.

ANAR-SE'N de QUATRE. - Ves espai a vore si te'n vas de quatre. Es diu quan algú va tan carregat que pot caure de mala manera ( Lola Bataller Sala - Bellreguard )

ANDERGUES. “ bultos “. Anar carregat d'andergues: anar vestit amb massa roba i altres peces com pot ser un sarró, un capell, o penjoll. O allò que siga. Trau-ho tot. Quin tall d'andergues que no aprofiten per a res ! ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

ANDONGAR. Arreglar, situar bé. “ A vore com t'ho andongues ara tu a soles ? “ “ Què ben endongà va ! “, o “ Què ben andongà té la casa ! “ ( L. B. S. - Bellreguard )

ÀNEC: pilotet de pol.len ( La Torre de les Maçanes )

ANGAFIAR. Enganyar, estafar. El van angafiar. Aspai, si vas allí, que t'angafiaran ( Bellreguard )

ANGÜENTER. Manifestar. Escodrinyador ( L. B. S. - Bellreguard )

ANGUÍRGOL: Engany, estafa; “ penalti “, maganxa, ardit, engany, en el joc inclòs el de la vida. “ Io no vull jugar amb eixe perquè sempre fa anguírgols. “ Eixe sempre fa algun anguírgol quan juga a cartes “ ( Lola Bataller Sala i Lola Burguera - Bellreguard )

ANSARRALLAR. Escampar de mala manera. Mira quina ansarrallà ha fet ! ( L. B. S. - Bellreguard )

ANTXITXARRONAT. Estar molt enamorat d'una persona o d'una cosa. “ Ma mare està anxitxarronà amb el meu germà. “ ( L. B. S. - Bellreguard )

ARRANAR. Arrancar, arrasar. Mira com ho han arranat tot les cabres ( Pedreguer )

ARRUNSAR, arromangar o alçar. “ Mira com s'arrunça eixa la falda o les mànegues “ ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

ASCARXOFAT ( Bellreguard, Oliva, Simat )

ASCÓFIA. Dona mixorrera. Mira l'ascófia eixa. No sigues ascófia ( Bellreguard )

ASTRIBANC. Peça vella, que ja no t'apanya ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

ATAQUINAR una cosa “ apretar “ ( Fageca )

ATAÜLLAR. Mirar una cosa ben vista. No ho he atauïllat poc bé això ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

ATANS: penya inclinà que fa un buit arrecerat; com a l'Arc dels Atansos ( Castells de la Serrella )

ATINDRE. Ja els atenim ( *Famorca* )

ATOTXÓ ( Beneixama ): brot espigant-se d'una gramínia, especialment de l'espert o totxera.

AUIA-VESSANT ( Adzúbia, Fageca )

AÜLLAT. Pa aüllat ( Bellreguard ): tou, estovat i bo. Pa üllat o coca ullà. ( Benissivà ).

AUTOCARRERA ( Agres ) per autobús o cotxe de línia.



**BADOC.**

Buscar en magraner / garrofer / carabassera o melonar / ametler / olivera / etc...

**BADOMIES ( Cocentaina ).** Excentricitats.

**BARRUFET.** Ja bufen els barrufets, diu que deia sa uela de Pinet quan s'alçava una lleu airina enmig de la calma.

**BATEDOR:** per portal. Sentat en el batedor de casa ( Benissa )

**BORINA.** Anar de borina. Anar de comboi, de sopar, de xicones. ( Pinet )

**BUFALAGAMBA ( D. B. S. - Bellreguard, Oliva, Simat, )**

**BALDRAGA.** Anar de baldraga o de gorra o debaes (Dolors Bataller Sala - Bellreguard)

**BALÒSTIA ( Ontinyent ): ximplet.**

**BÀLSEM ( Rafelcofer )**

**BATECUL / BESCOLLÀ / CARXOT / TOPOLÓ**

**BATZEM.** A batzem: a borbollons, en abundor o quantitat.

Eixa herba es cria ací a batzem ( Potries )

**BAULAR.** Cosa gran. I es vea tan gran baular ! ( Lola Bataller Sala - Bellreguard)

**BÈL.** Ésser un o una bèl. Ésser una beneïda o bova ( L. B. S. - Bellreguard )

**BESNEULA.** Persona tranquil·la ( Rafelcofer ). Mig embovat. Eixe hi està besneula o eixe és un besneula. ( Ràfol d'Almúnia ). Besneula és quan algú li falta un regó ( Beniarbeig ). **BESNEULA** és la punta de l'esternó: tendrum últim que tenim ací. Ai la besneula ! ( La Font de la Figuera )

**BODÍ, BODINA.** Xafarder, que vol saber-ho tot, " cotilla " ( Alфондеguilla )

**BOL:** Rodal. " Un bol de carrasques o de casetes " ( Castells )

**BOLET.** Mala passà, que s'han aprofitat d'algú. Li han pegat mal bolet a eixe ! ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

**BOLLET.** Pastisset salat, el dolç o de Nadal es diu senzillament, pastisset ( Pedreguer )

**BON PUNT,** com a després o de seguida. "Bon punt tombe aquell cantó trobarà el forn" (Biar)

**BORDISSAI:** Xiquet roïn ( Atzeneta d'Albaida )

**BORIOL ( Oliva ).** Molí de vent. **BORIOLET:** molinets de paper que venien les gitanes a les fires per als xiquets. " Xiquets ploreu, que boriolets tindreu "

**BORRIOL ( Cocentaina ): vilà o emplomallada llavor voladora.** Uelets ( Bellreguard, Miramar, Cullera, ); Angelets ( Elx, ); Animetes ( Cullera ); Dimoniets ( ); Molinets ( Elx )

**BORULL:** girigall, cridadissa, cridòria i embolic entre persones. " No armen poc borull eixos ! ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

**BURUMBÒTA:** fastasma per a espantar ( Pego ). **BUBERÒTA.** Bruixa roïn. T'ixirà la buberota ( Ebo ). **MOROTU** o marotu ( Bellreguard ). **QUARANTAMEULA ( Beneixama ).** **PAPU.** D'alguna manera

l'home del sac. També entre els grecs hi havia éssers fantàstics i imaginaris per a esporuguir els infants, com Mormo, L'Empusa o Làmia.

BOSSAL: Que no s'aguanta res per dir. Pere és una mica bossal ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

BOTIJÓS. Fer botiges. Tartamut ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

BOTÓ com a disgust ( Alfafara )

BUBEROTA. Bruixa roïn. T'ixirà la buberota ( Ebo )

BUCSAR. Traure, "arrojar" allò que sap algú i amaga.  
"Mira esta com va bucsant!": que va treient d'altres informació  
"Vinga, bucsa i aclarim." ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

BURGANY. Vara de punta aguda / BURGANYÀ. Ferida feta per un burgany

BUSCALL. Buscallet. Vareta ( Beniaia )

CABISCOL. Persona curta. Burro ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

CADUFOS. *FER CADUFOS*. Dir bovaes. Ja fa cadufos, ja catqueja ( Calp )

CALCETÍ com a sinònim de colador. Café de calcetí. Els pastors de Castell al condó li deien també calcetí; i possiblement a tota la ruralia de la Diània fonda li dirien igual. Posar-se el calcetí.

CARCALL o badall natural de penya ( Biar, Castells, )

CARREJAR. Transportar ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

CASCÚ. Cadaú ( Pego )

CASUP / CASUPET ( Oliva )

CABRIOL. Pallorfa. Persona ni fu ni fa, molt fantasma, un no res de poca confiança. Està fet mal cabriol eixe. Ara hi ha més cabriols que mai ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

CAPACULAR. Ajuntar-se, fitar dos coses per la part de darrere. Les cases del carrer sant Josep i les del carrer Major capaculen ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

CITALA. Tabic, barandat interior ( Castells de la Serrella, Famorca, Fageca, ). Citara ( Callosa d'En Sarrià, Otos, )

CLAIXCA. La claixca dels caragols ( Biar )

CLAPISSA. Tros de muntanya rocós. Clapissa de mal navegar ( Ebo )

CLARURA. Clariana ( Agres )

CLAUMAT: Baldat ( D.B.S. Bellreguard )

COCÓ o CUCÓ ( Llutxent ). Clot natural en la pedra o penya: És redó i menut, pot tapar-se amb una pedra ( Ebo ). A voltes és un sinònim de codolla ( Llutxent ).

COCONET. Foraet en la pedra o la penya on s'acumula la terra i la humitat ( Oliva ). Al Circ de la Safor hi ha Els Coconets, sort d'orcetes de test que recullen l'aigua d'un degotís, que cau d'un arrimall.

CODOLLA ( Ebo ) o Cadolla. Dipòsit natural excavat en la roca o gorg menut on s'acumula l'aigua, que es fa servir per a beure. Gran i llarga ( Ebo )

COLZAR. Fer un colze. “ La senda, baix del runar colza a la dreta. “ ( Parcent )

COLMELLO. La molla, la carn, la substància o la qualitat d'una cosa. Normalment s'aplica a les verdures, especialment a les pebreres, però també es diu d'una tela ( Bellreguard, Miramar ) Quines pebreres més bones, quin colmello tenen ! Els pebres que vaig io en el meu bancal tenen el doble de colmello que els del mercat. Està tela és molt fina, no té quasi colmello.

COLP de PUNY ( Rafelcofer )

CONSELLET. Un consellet: un escoltet ( Pedreguer )

CÓP. Cimal d'un arbre ( Muro )

COPINETA. Pic d'un tossal ( Catamarruc ). Contrari al repeu del tossal.

CORRIT, dit corrit ( Bellreguard ); dit CORRINYER ( Benirrama )

COSCOLLAR. El cigró quan venia l'estiu, un dia de calor, es coscollaven, es quedaven secallosos, com si es tramutxaren o socarraren, i el granet es quedava parat i xicotet ( Benirrama )

COSSI. Sort de dibrell molt gran, de test blanc, com el dels cànters, per a fer la colà; després de la roba neta, es feia servir el cossi, que solia estar dalt de les pallisses, per a escaldar-la amb aigua bullint ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard ). Cendra del forn en aigua calenteta ( Benissivà ). Llibrell alt on s'arreplega l'oli o el vi que cau de la premsa ( Castells de la Serrella ). Cussiol ( Vilallonga de la Safor )

CUC de PI. Processonària ( Parcent )

CUIXOT ( Tàrbena, Castells de Serrella, Famorca, Alcoleja, Agres, La Font de la Figuera, Alcúdia, ). Pernil.

DENA. Estic en la dena dels noranta ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

DEFENSAR com a defendre ( Bellreguard, Castells, )

DESBALLESTAR ( Fageca )

DESBARRIAT. Fet un desorde, escampat. “ Vaig trobar tot el menjador desbarriat “. “ T'ho vas deixar tot desbarriat “ ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

DESCORAR. Faena de l'esporgador. Llevar tot el podrit d'un arbre de dalt a baix ( Bellreguard, Gandia )

DESLAVASSAT. Desaborit ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

DEVANIT. Content, orgullós, pagat ( Alcoi )

DIBRELL ( Bellreguard ) per llibrell. Veixell de test amb esmalt per dins sense anses per a fer exclusivament pa o pastar; o per al transport de la bugà. Dibrelets envernissats per dins i fora per a fer el recapte ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

DIT POLZE ( Agres ) o gros / DIT CORRINTXEU ( Agres ).

*Este és el pare ( polze ), este és la mare, este demana pa ( d'enmig ), l'altre diu que no n'hi ha i este fa corrintxeu, corrintxeu ( Agres )*

*Este és el pare, este la mare, este diu que se'n fugirem, si podem, si podem ( Agres )*

ENCARABASSINAR-SE. Encabotinar-se. Cabarro. No voler eixir de la soca ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

ENDRAPIT. Brut d'humitat, de baf, de boira, d'esguits. “ La pluja ha endrapit els finestrals ““( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

ENGRUNAR. Apilotonar, fer a engrunar-se la llet o triar-se.

DESENGRUNAR. Desfer. Desengrunar la dacsà. Quan el pa es fa dur cal anar espai per a que no es desengrune. ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

DESENGRUNAR. Desfer, fer engrunes. S'aplica al pa i derivats com la coca, la mona de pasqua... quan tenien dies. El pa d'ara no es desengruna, es fa dur abans com una pedra ( Lola Bataller Sala - Bellreguard )

ENCABRONAR-SE ( Banyeres )

ENLLIBIT. " Mustio", passat, ancollit. Un pa, una fruita, una xirivia o qualsevol verdura. Es diu *pa enllibit* a aquell pa que s'ha encollit, " apretat " o mollenc, semat, al pa passat sense arribar a fer-se malbé del tot, a florir-se o podrir-se ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

ENSOBINAR. Atxicar, maltractar de paraula, fer callar ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

ENTORTILLAR. "La salut és lo principal, si s'entortilla, mal " ( Beneixama )

ENXAMPLAR. Quan van enxamplar el camí ( Planes )

ESBALDAR-SE com engrunsar-se ( Castells de la Serrella )

ESCARPIDOR. Pinta o batidor de pues grosses i separades, per a aclarir els cabells ( Balones ).

ESCARPIDOR: batidor quadraet. PINTETA.BATIDOR: més llarg i té pues grosses i estretes ( Rafelcofer )

ESCOLAR ( Alfondeguilla ). Esgolar. La Penya Escolaora d'Alfondeguilla.

ESCONDRE: amagar. " Es van escondre als afores del poble "( Lola Bataller Sala - Bellreguard )

ESCORREDOR. Sequiol que aboca els sobrants de reg al riu o barranc ( Pedreguer )

ESCORRIBANDA ( Beniopa ). Una eixideta o passeig. " Si véns, farem una escorribanda per la muntanya ( Beniopa )

ESCORRIM i ESCORRIMET. Solatge del vi o de qualsevol líquid ( Xàbia ). Lo últim, sobretot d'un líquid ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

ESCUDELLA. Tassa o tassó ( Castells, Benifallim, )

ESPAMPOLAR: Escampar, escamar. Mala escama hi ha hui, ja ho han espampolat tot pel poble. La roba tota espampolà per terra ( L.B.S. Bellreguard )

ESPEAT. Ase espeat o sense ferradura. Ovella espeà o amb la peüngla ferida. ( Ròtova )

Cansat. Li va picar un sacre a la gossa sense que em donara compte, perquè em pensava que estava espeà de tant de córrer ( Penàguila )

ESPELLUCAR. Espigolar. " Espellucar mel.les " ( Callosa d'En Sarrià )

ESPERITADA / ESPERITAT. Algú que en tot vol intervindre, que tot ho creuen saber, que està en tots els llocs i en tot es claven ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

ESPERNEGAT.

ESTANDALL. " trasto ", andròmina. Estandalls que no interessin fora ! ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

ESTANTÍS. Guardant, guardant una cosa acaba fent-se estantissa. Cosa de temps, tant que ja està per a tirar. El pa es fa *estantís* quan es té alçat massa dies, tant que floreix i està per a tirar ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard ). Vell de temps ( Benissivà )

ESVERDEGAT.

FACIDURES ( Balones ). Pilotes d'olla.

FANAL ( Gata )

FEIXUC. Molest. Per a dir una molèstia es diu: “ Ai, que feixuc estic, Senyor ! ”“( Dolors Bataller Sala - Bellreguard ). Ai, què feixuc estic “, diem si portàvem massa roba ( Anuncia Garcia Barranca de Castelló de les Gerres )

FELI-BUSTERRI ( Beneixama ): persona que es clava on no la criden, que sempre està clavant-se en tot.

FERRÀS ( El Castell de Guadalest ) per cuba ( L'Abdet )

FERROS. Trípede per posar la casola al foc ( Parcent )

FETILLER. Melindrós. D'eixos que diuen: això no ho vullc, l'altre tampoc ( L.B. S. - Bellreguard ). Es diu d'un xiquet o xiqueta que no li agrada quasi res per a menjar., que a l'hora de dinar sempre va dient: - A mi això no m'agrà, io això no ho vullc potries )

FIMBRA: motle per a fer un arc, un forn o allò que siga.

FIÇÓ / SSÓ: fibló / Fissonà ( La Font de la Figuera )

FORNALA. Ximenera de casa ( Parcent )

FORQUETA: El costum de cada poble. Ma uelo encara dia forqueta per tenedor, cutó per gavinet, i la meua muller per la meua dona (Vives, el vinater d'Oliva )

FREGONEJAR ( Benirrama )

GALLOFA. Ha ixit gallofa, o fallà, l'espiga de dacsca o una cacaua. També algú, xiquet o xiqueta, dona, home o animal, poregós ( Bellreguard ).

GASBOLA ( o, oberta ). Gabiola o gabieta del furó ( Castells ). També es diu, TIRIBOLA. secà al sol, i era utilitzat com material bàsic per a la construcció de la barraca (Alboraia )

GATXULL. Fet un gatxull, per fet un “ caldo “ ( Castells de la Serrella )

GAVETA. Sort de dibrell de metal, com el poal, amb dues anses, per a transportar la bugà ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard ). Menjadora de porc feta de fusta ( Castells de la Serrella )

GERRA. Veixella de test, redona, sense anses, per a guardar oli o vi ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

GERROT. GERROTET. Com la gerra però amb anses; per a guardar vi, oli o gra ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

GREIXADORA o torradora de pa ( Muro )

GORBÍ: Barraca de camp ( L'Abdet )

GRUIXA: grossària d'una cosa sòlida, si es líquida es diu toll. Una paret de molta gruixa ( Pedreguer ). La gruixa ( o colmello ) de la pebrera o de la tomaca ( Bellreguard )

GUAIXAT. Gros. Una dona guaxà ( L. B. S. - Bellguard )

GUITZA. Punyeta, embolic, ampastre. “ Farta estic de tanta pistola i tanta guitza en la televisió “ ( Dolors Bataller Sala - Bellguard )

ISETA: Mala passada, de paraula o de fets, per a fer riure però que no senta mai bé ( Dolors Bataller Sala - Bellguard )

JAVALOIES. Algú que se n'hi fot de tot ( Dolors Bataller Sala - Bellguard )

LLADRUM. De lladre. Ara la política tot és un lladrum ( Dolors Bataller Sala - Bellguard )

LLARGÓS: Que es fa llarg. “ No ho faces llargós “, se li diu a algú quan s'allarga massa en una explicació. ( La Font d'En Carròs, Bellguard, )

LLAÛNA: “ Xarco “ ( Benimarfull )

LLENÇA: Cordell que es fa servir a l'hora d'alçar un marge de pedra. Xicon, no em toque la llença, per favor ( Pedreguer )

LLEUDO. Llevat ( Biar )

LLIBRELL ( Agres, ) / DIBRELL ( Bellguard, ). LLIBRELL per a pastar i COSSI de fer vi o per fer la colà de la roba ( L'Abdet )

LLISAR. Llisar de penyes ( Catamarruc )

LLOMAT. Ben lloamat com a ben cepat ( Castells )

LLUENDO. Donyet o duende. Pareix cosa de lluendos ( Pinet )

LLUMBRERA. Forat per on treien els pouers la terra, les escombraries i materials que caven dins de l'alcavó. Un alcavó té varies llumbreres ( Xixona )

MACAZENT per magatzem ( Rafelcofer )

MACÒC. Blanot, massa madur ( Dolors Bataller Sala - Bellguard )

MALVAR. Llançar a perdre. S'ha malvat tot ( Bellguard )

MANÇANA. MANÇANETA. Botó de la camisa, del jupetí o de la bragueta ( Dolors Bataller Sala - Bellguard )

MANIFESSER / A.: Què vols saber ara ? Més valia que estigueres fent faena manfessera. També xafardera ( Dolors Bataller Sala - Bellguard )

MANTÀFULA. Mentida. Trampa. Han fet mantàfula o una cosa que no és legal ( Dolors Bataller Sala - Bellguard )

MARTAFELL. Un embolic de coses en desordre ( Dolors Bataller Sala - Bellguard )

MENDICÓ ( per fetiller ) ( Calp )

MENJUSSAR: menjar a trossets, a poquets. “ He estat tot lo matí menjussant i a l'hora de dinar no tenia gana.” ( Bellguard )

MENUDALLA: menuts, “ calderilla “.( Dolors Bataller Sala - Bellguard )

MICOTÈNCIA. Insignificància. “ Per quina micotència es vam barallar ! “

“ Vinga acabat eixa micotència i deixa el plat net “ ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

MINJUM. Fregit de ceba i tomaca en oli i sal ( Pedreguer )

MITÓ ( Alfafara ) per barril ( Agres )

MIXORRERIA. MIXORRER / A / FLAROT: Que es fa pregar, que vol fer creure que li importa o no alguna cosa, que li agrada que l'escolten, que té vèrbola; també manifesser ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

MONYICOT ( Bellreguard )

MOSTRUNYAR. Pegar un mos ací un mos allà ( Callos d'En Sarrià )

MUTXAR. MUXAR. Incitar, arengar, abrivar ( Bellreguard). Mutxa-li o muxa-li el gos !

NOSA ( Castells de la Serrella, Benissa ). Vaig 'rancar eixe pi perquè donava nosa ( Benissa )

NYÓFLA: Figa seca auberta, mullà en la pasta de bunyols i fregida com un bunyol ( La Font d'En Carròs )

OÏDA. Io tinc molt bona oïda ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

ON SE VOL ( *Famorca* )

PALP. A palp, anar a palp ( a les palpes o palpentes ). Anar amb cura. Ara vaig en tot a palp, senc que diu ma mare ja quasi del tot cega, buscant amb les mans el saler pel taulell de la cuina. ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

PASSAR ÀNSIA. No he passat mai ànsia ( Oliva )

PASTAFANGUER ( Vall d'Uixó ). Terrisser.

PANSOT. Parar mig pansot. ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

PARÀ. Parany. Arbre preparat per a caçar els tords ( Parcent )

PELENDENGUE. Si que té pelendengues la cosa, carall ( Pinet )

PÈNCOL. Tros molt gran d'alguna cosa. “ Quin pèncol de pa s'ha menjat per a berenar ! “. Per extensió, persona de poc de fiar. “ Mal pèncol està fet eixe ! “ ( L. B. S. - Bellreguard )

PENDÓ. Drap. “ I s'unta amb un pendó “ ( Castells )

PERNOLIAR. Xicoteta provessó, anunciada amb vols de campana, per a anar a administrar-li la comunió a una persona que està malalta del tot. Anar al pernoliar de tal persona ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

PLANERA com pla o plana ( Biar )

PERXANQUET ( Bellreguard )

POMA ( Gata, Pedreguer, ). Vulva, entre dones.

PORRETÓ ( Vilamarxant ): auccell encara no plomat.

QUARNA ( Beniarjó ). QUENS ( Bellreguard ). Diners. No anem de festa que no n'hi ha quarna ( Beniarjó )

QUARANTAMEULA. Home del sac, ( Beneixama )

QUEIXER. Queixer de la séquia ( Callosa d'En Sarrià )

QUEFERÓS. Estar queferós algú, que està preocupat, o que dóna faena, ( Bellreguard )

RABINÀ ( Bellreguard, Gandia ). I en una rabinà ho llançà tot a perdre.

RACA. No res, ningú. “ Els dissabtes no n'hi ha raca pelà al poble, tots estan en la mar ( Alqueria de la Comtesa )

RAONAÏSSA com a cridòria, un parlar de lluny que denota moviment de gent, de “ bureo “. “ Quina raonaïssa! “. “ Pareix que es senten raonaïsses per allà darrere “ ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

RAOR. Per ganivet ( Xixona )

RASQUIT. Profit ( Belreguard )

REALA ( Agres, Alcoleja, ) per canilla, xama de gossos ( Agres )

REBENTAT: Un rebentat o “ carajillo “ ( Xàbia )

RECAPTERA ( Fiambrera ): veixell d'alumini per dur el recapte ( Calp, Benissa )

RECÓ. Racó ( Pedreguer )

REGLOTAR. Estic que REGLOTE. ( Calp )

RECRUÀ. Les males conseqüències, les conseqüències fatals. ( Bellreguard ). La recruà. Quina recruà li ha tocat !

REMITXÓ. Sobralla. Una cosa que sobra, una miqueta que queda, que tu no hi contaves i està ací, sobretot de menjar - en un got, plat o tassa, - o de roba.

- Acabat això, no et deixes eixe remitxó

- Encara s'ha quedat eixe remitxó ací ?

REPOLSA. Bonegó, mormoló. Va arribar tard i la dona li va donar una repolsa ( Tàrbena ). ( D.B.S. - Bellreguard ).

RESVARIDA o de raspalló, de lluny i de pas. “ Vaig vore ahir el teu germà de resvarida “, un instant, tot passant ( D.B.S. - Bellreguard ). A Vilallonga diuen “ de desvarida “.

Posaven la metxa en un canut de canya i amb un “ asclonet “ pegavem a la pedra foguera d'esvarida, de rasquiny i encenien el cigarro ( Agres )

RETIRANÇA. Semblança, paregut. Eixa planta té una retirança a la menta ( Ràfol d'Almúnia )

REGATERA ( Benasau ). Badall de penya.

RINGO-MARRANGO ( Castells de la Serrella ). Es diu que una cosa, un poal, una gerra o una bassa, està ringo-marrango, quan se n'ix o està a punt de sobreixint.

ROLL. N'hi ha un roll o en abundància ( Beniarres )

RONQUILLAES. A ronquillaes. Caminar a ronquillaes, a sacsaes, com els bufats, tot lo contrari d'un caminar regi. “ Males ronquillaes pega eixe! ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

“ Ronquillar no és ballar “ ( Jaume Pellicer Aunió, Bellreguard )



ROSETA. En roseta.VOLER en ROSETA. Voler-ho tot bonico i sense pega de cap color. Eixos tot ho volen en roseta ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

ROTAR. No desitjar una cosa o fere-li un favor a algú. No em rota anar allí ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

RUNAR. Rogle de muntanya de pedra solta ( Parcent )

RUTLLAR ( Fageca )

SAFA. Sort de dibrell de porcel.lana o de pedra blanca per a llavar-se la cara. Es posava damunt del palancaero ( L.B.S. - Bellreguard )

SALMAR. Secat al punt. Puja dalt de la cambra i dis-me si les botifarres estan ja salmades.

SANCARRÓ ( La Font de la Figuera ): fémur del cuixot.

SANCEROT. Persona que no saps on estàs, que fa tots els papers i no saps quin és el verdader ( L. B. S. - Bellreguard )

SANGOLEJAR. SANGOLEJAR-SE. Menejar-se. Mira com es sangoleja eixa ! Quina sangolejaeta I Vaig sentir que s'exclamava rera un sobtat tremoló de terra mentre parlàvem, que durant uns deu segons va estar sacsant el safà i la butaca on estàvem, el dia 21 de setembre del 2003 a les dotze en punt del rellotge de casa ! ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

SARAGATA. Mala saragata han armat ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

SECALL ( Benissa, Fageca )

SECATIU. Tap: més fresc i Terrenc: més secatiu ( Benissa ). Lloc secatiu ( Artana )

SECURA. Secor. Temps de segura ( Agres ), com quan bufa llebeig ( o xaloc ).

SENDEROLA i senderoleta (Alfafara)

SOBINES. Dormir de sobines o panxa amunt ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )  
A nit com em feia mal el coll només vaig poder dormir de sobines.

SOLATGE ( Fageca, Benifallim, Pedreguer, ): Soll.

SORREJAR. Anar adormint-se a poc a poc ( Castells de la Serrella )

TABOLL. Que està ja quasi a madurar, entre verd i madur, començant a madurar ( Aielo de Malferit ).  
Mig gelat, ni calent ni fred, tebi. L'aigua està tabolla o tibia ( La Canyada )

TATXA o TATXAR ( Famorca, Tollos, Fageca, Agres, ) per taca o tacar.

TANA. Aureola. La lluna porta tana esta nit ( Pedreguer )

TENORETA. Calor circumdant del caliu de la llar. A la tenoreta: T'he deixat el sopar a la tenoreta ( Cocentina )

TERROLLA. La cassola de terrolla. ( Biar ). Cassola de test ( Bellreguard )

TRAMUTXAR ( Benirrama ): socarrar.

TRAPASSER per embolicador. ( Calp )

TRAPATROLES. Persona que fa les coses de pressa i s'ho deixa tot desordenat ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

TRASCONILLAR ( Castells de la Serrella ). Traspondre ( Fageca ). Quan algú està trasponent un cantó, passant, que ja quasi no es veu, a Castells diuen trasconillant.

TREMOLÍ. Tremoló. Quan tens calentura o fred o se sent por, es tenen tremolins ( Bellreguard )

VALL ( Oliva, Miramar ): séquia.

VEIXELL ( Agres, Bellreguard, ) per recipient.

VELLÓS. Que para ja vell ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

VERMELL ( Ibi, Biar, Petrer, La Romana, ). Color roig.

VI d'ESPA DENYA ( Banyeres ): xafigat; amb raïm monastrell.

VÍTOL. Tallar una discussió o baralla, dien vítol, alçant el dit índex cap amunt, com no fent cas ni fent-se arrere ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

VOLANDERA. Una herba volandera, que igual és ací com allà ( Potries ). Veus volanderes o que se les emporta el vent ( D.B.S.Bellreguard )

VOLVA. Volviua de neu ( Beniaia )

XAFARDER / A: Com la meua germana és xafardera i ho vol saber tot... Manifestera, "Cotilla" ( Bellreguard - Maruja Molió Ibáñez )

XAMBER. Pescar al xamber o al volantí. Són iguals però el xamber a mà des de la barca i l'altre amb la canya ( Ondara )

XALELA. Vulva ( Pedreguer )

XAMA: xama de gossos ( Agres )

XINO-XANO ( Fageca. ) / XANA-XANO ( La Safor )

XIRLIS - MIRLIS. Un mig calbot, un no-res ( Pedreguer, Bellreguard, )

#### *DITES i GIRS:*

*A tiribaldiri: per ací i per allà, a tot arreu, a tort i a dret ( Bellreguard, Castelló de Rugat )*

*Cadaú en sa casa sap el cresol on es penja o on es penja el cresol ( L. B. S. - Bellreguard )*

*Canyeta i peixet i que no isca de la seua cistelleta ( L. B. S.- Bellreguard )*

*Eixos són de canyeta i peixet. Que ho tenen tot ben fàcil. ( L.B.S.- Bellreguard )*

*Qui crie cucs que pele fulla ( L. B. S.-Bellreguard, Benissivà, )*

*Valdran més les andanes que els cucs. M'ho diu en demanar-li si el pantaló es podia arreglar ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )*

*Sempre cau la taca en el millor llançol ( L. B. S.- Bellreguard )*

*Les paraules són com les cireres ( L. B. S.- Bellreguard )*

*Cada casa és un convent i la provessó va per dins ( L. B. S.- Bellreguard )*

*On està la vida està la mort ( L. B. S.- Bellreguard )*

*Ni fa ni fu. Una cosa o feta que no té importància ( L. B. S.- Bellreguard )*

*El tric i el trac ( L. B. S.- Bellreguard )*

*Ni suc ni muc. Això no té ni suc ni muc. No té trellat o no val res ( L. B. S.- Bellreguard )*

*Com l'haqueta del senyor retor, que quan estava ja ensenyà a no menjar es va morir ( L. B. S.- Bellreguard )*

*Eixe arreplega la cendra i escampa* ( enrama o tira ) *la farina* ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )  
El meu fill és *arreplegador de fem i tirador de farina* ( Maruja Molió Ibáñez - Bellreguard )

*Eixe sap on s'ajoca el dimoni o on es crien les raboses* ( Alcoi )

*Untar les rodes.* Fer el pardalotxes o rendivú a algú per a guanyar un favor o per a perseguir alguna cosa.  
Si no untes les rodes no n'hi ha res a fer ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*Ballar-li l'aigua algú.* Fer-li la pilota ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )  
*Alçar la pilota o fer el faldetes.* A eixe li agrà molt alçar la pilota, és un faldetes ( Quatretonda )

*Fer-se el tòfol:* fer-se el bovo o el llonguis ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

ESTAR CUIT d'una cosa o d'una persona. Estar fart ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*Suar la cansalà.* Estar sota els efectes i patint molta calor ( Bellreguard )

Enviar algú, o reballar alguna cosa o assumpte a pastar fang / a fer la mà / a tocar-se els collons / al blau de la mar / a la ratlla blava / on brama la sardina.

*Fer un cudolet.* Visitar algú en altes hores de la nit per insultar-lo i dir-li les més grosses barbaritats. És una expressió d'època de Carnestoltes ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

FER-SE o FER-NE un FART ( Alcoi, Cocentaina, Penàguila, )

*Ésser de darrere queraïlles.* No ésser de fiar. Vés darrer d'ell, eixe és darrer queraïlles. Darrere les queraïlles la terra sempre és bona de treballar ( Dolors Bataller Sala. Batiste Cànoves Domingo - Bellreguard )

*Paréixer la gallina del primer ou.* Colló pareixes la gallina del primer ou ! Es diu a aquell que no troba el seu lloc i tot és canviar ací i allà, buscant-lo. S'atribueix més als vells xacrosos ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*Poca gana i pa calent,* fóra. ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*Més amarg que l'acéve'* ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard, Benissivà, Benissa, Pedreguer, )

*Fill de gat, caçador de rates* ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*Burro vell, herba tendra* ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*Gat vell, rata tendra* ( Benissivà ).

*De bona fusta ve el tronc per a que no es corque.* ( Dolors Bataller - Bellreguard )

*Tots del mateix ventre i cadaú el seu temple.* Tots fills de la mateixa mare però cadascú és diferent. ( Dolors Bataller - Bellreguard )

*Si el pare es lleu i la mare freixura.*

*A qui té de semblar la criatura ?* ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard, Benissivà, )

*Més fresca que una cama-roja.* ( Benissivà, ). Persona que se n'hi fot de tot, que no li entra res dins del cor ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*No fer ni pols ni remolí :* estar quiet ( Maria de Cocentaina, Benissivà, )

*Te'n diria per salar.* ( Pedreguer, Benissivà, )

*MIRAR de GARBÍ.* Mirar de costat o tord o de gaidó ( Potries )

*ESTAR de GARBÍ.* Estar " enfadat " ( Potries )

*Soltar la mosca* ( Agres ) per amollar els diners.

*Per foc i per muller,  
no isques del carrer* ( Margarida )

*Té més memòria que un soliguer* ( Gandia )  
*Te més memòria que un tísic* ( Benissivà, )  
*Més "sério" que un palloc* diuen a Alcoi.

*FORT com un CINGLE* ( La Drova )  
*Anar més mudat que un margalló.* Perquè va a mitges ( Benissivà ) o fet un desastre ( Benigembla ) o ben mudat ( Murla )

*Més lleig que un titot* ( Bellreguard, Pedreguer, )

*Més lladres que tallaclus* ( Bellreguard )  
*Al tardet. Al tardet del dissabte* ( Pedreguer; Gata, )

*Dormir-se com l'algeps* ( Pedreguer )

*ANAR a ESCOPETÀ de LLADRE.* Anar a cosa feta ( Pedreguer )

*AL DONAR:* quan ja està madura o molt avançada la fruita o el llegum d'una planta o a punt de collita; o, si guanya un creixement que el posa a ple rendiment, si es tracta d'un camp o plantonà d'arbres.

" Ja està el tomacar al donar. "

" Eixa fanecaeta la tens molt bonica, ja està al donar. "

" Aquella xicona era més bonica que una fanecaeta al donar " ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*FER-LI FEIX.* N'hi ha casa que tot li fa feix. Que tot li va, que li trau rasquit o sap aprofitar-ho tot, sobretot referit al menjar i al vestir ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*NO VOLER d'algu ni un OU en CORFA.* Per ser aquest un brut al màxim.

" D'eixa no vullc ni un ou en corfa " ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard ) No em menjaria ni un ou en corfa d'eixa casa ( Benissivà, )

*DIR d'algu que LLAVA hasta l'AIGUA.* PER molt, molt neta, fins i tot massa.

" Maria llava hasta l'aigua " ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*IXIR del FANG i ENTRAR en el TARQUIM.*

" Ixes del fang, entres en el tarquim. " ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*ESTAR MATA'M o et MATARÉ.* " Els dos, tio i nebot, estaven, mata'm o el mataré " ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*SER CUL i MERDA.* Que sempre van junts. Eixos són cul i merda ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*( COM a ) CULLERETA de FESOL:* en bé.

" Tot no et pot eixir com a cullereta de fesol "

" Tots voldrien que els isqueren les coses com a cullereta de fesol "

" Mira que bé: això t'ha eixit com a cullereta de fesol "

*Cullereta de fesol,* per a significar que les coses ixen bé, avinents o propícies per a fer allò que hom vol. " Té molta sort, a ella tot li ix cullereta de fesol. " / " Carrall, li ix tot, li ha vingut, li ha caigut cullereta de fesol. " ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*Vege quin os mort que li ha tocat !* Un mal assumpte, un entrebanc ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*D'alló que menges rotes* ( Bellreguard )

*No n'hi ha cavall que no es torne rossí.* Al final tots esdevenim deslluïts ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard, Benissivà, )

*Del tric al trac.* De repent, cosa ràpida. Es va morir del tric al trac. ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*A mi no n'hi ha ningú que em xafe la guitarra* ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*Com més pobres més et pujaran a cavall* ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*Ni suc ni muc: sense substància ni trellat* ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*Per a morir-me de fam amb mitja boca basta: si apuren algú* ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*Llavar cares, per adular. A mi no m'agrada llavar cares, però eixa xica és molt bona persona* ( Benissivà )

*Igual tinc al coll que a l'esquena, diuen a Cocentaina.*

*Qui va en un coixo, a l'any coixo i mig.* S'aplica a la beguda, el joc, a qualsevol altre defecte moral, mai físic. ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*Eixe hort està fet una alfàbiga, diuen a Fornà o a Rafelcofer quan un hort està molt bonic.*

*Menjar i beure, fotre i no creure* ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*Eixa és més calenta que l'hedro* ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*On hi ha campanes hi ha batalls* (Alcoceret de Planes )

MANERA QUE. No siga que. Entra la roba manera que ploga ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

QUASI COM. Sort que. Quasi com no ha vingut perquè haguera fet camí debaes ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

*Entre penya i penya, un cavall s'espenya* ( Agres )

*M'he cague la puta febra i el pa de quinze* ( Canals )

*La vida moderna és un matapares* ( Canals )

*Als llauradors mos enganyen com als caragols* ( Canals )

*Més lluent que una espasa* ( Canals )

*Més lluent que la fava d'un gat* ( Sollana ): Dit d'un tifell rovellat després de rentar-lo o d'un plat de menjar després de menjar-se'l enterament.

*Beure més que un guaret* ( Sollana )

*Més roïn que la tenca en suc* ( Sollana )

*Rematar garbes:* Expressió que es deia per a fumar o per a anar-se'n a casa que ja era l'hora, igual quan segàvem o plantàvem arròs ( Sollana )

*Anar-se'n al bac* alguna cosa o algú. A la ruïna ( Quatretondeta de la Vall de Ceta )

*En Patró qui no es sacre és escurçó* ( Benirrama )

*En Patró 'boca el caldo i tira-lo* ( Benialí )

*Castells ni elles ni ells* ( Patró )

*Castells, elles i ells* ( Castells de la Serrella )

Xé sas Peret, ves a sa roqueta i 'garra sas cantarelleta i s'asbeurem, diuen a Patró als de Castells de la Serrella.

*Ai, guitza! Si tarda !,* diuen a la Llosa de Camatxo ( Patró )

*A Alcoleja, el que no mossega, arteja.*

*A Benasau, una copa i au.*

*A Benimantell, el que té dona la vol per a ell.*

*Però a Benifato, la deixen un rato* ( Sella )

Arreplegat a Vilallonga ( Maria Dolors ):

Vilallonga, la llobera. Beniarjó, ol-lo i tira-lo.

Almoines, pronòstics. Beniopa, la tropa.

Benimarfull:

*Benimarfull té molt d'orgull per una miqueta d'oli que cull;  
i si la collita s'erra, Benimarfull està per terra.*

*Els de Benimarfull per quatre gotes d'oli i cireres tenen molt d'orgull.*

*Debaes peguen els flares cabotades ( Agres )*

*A Gata la que no és puta és beata.*

*A Gata la que no mossega arrapa.*

*Teuladines, putes i fines.*

Quan algú no està bé del cap o en dóna senyal es diu:

*A eixe li falta un regó o regonet / una fornà o fornaeta / un bull.*

**RIMES I CANÇONS:**

*Estes festes de Nadal*

*les dones són matineres*

*pa posar l'olla al foc*

*i pentinar-se les polseres ( Dolors Bataller Sala -Bellreguard )*

*Mira si he recorregut terres*

*que he estat en lo Alcalalí,*

*a la Llosa de Camatxo*

*i al barranc de Malafi ( Pedreguer )*

*A la mar que te'n vages*

*no em donarà pena,*

*en que em deixes*

*sabó i oli, arròs i nyenya. ( L.B. S.- Bellreguard )*

*Pissi-ganya de l'oli la ganya*

*tinc un gall que fa flaütes*

*ni són llargues ni són curtes.*

*La ueleta juliveu*

*diu que 'magues eixe peu*

*dins del caixó.*

*Obri-lo, tanca-lo*

*dins del caixó ( Pedreguer )*

*El guano ha de ser de peu,*

*la biga de canto*

*i la dona de pla ( Sollana )*

El Dia de l'Aixàbiga. Era el Dia de Cendra. Anaven pel terme bufant els corns i les caragoles amb l'aixàbiga ( Fageca )

**VOCABULARI MÈDIC RURAL**

**ALIACÀ / ALIACRÀ:** icterícia, mal de fetge o fel sobreixit.

N'hi ha aliacà groga i aliacà blanca ( Quatretonda )

**ALIFAC ( Xàtiva ) / 'IFAC ( Bellreguard ): Quan ve la vellea tot són ifacs ( L. B. S. - Bellreguard )**

**ANSA del COLL.** Vèrtebres cervicals ( Bellreguard ). Va caure de l'escala i quasi es va trencar l'ansa del coll ( Bellreguard )

**BALDAMENT / ESTAR BALDAT:** Cansament molt gran ( Bellreguard )

BALLADOR de l'ANCA. Cap i coll del fèmur. Va caure un bac i es trencà el ballador de l'anca ( Xàtiva )

BLAÛRA / MORAÛRA / MORAT: Hematoma

BONY. Unflor o protuberància produïda en alguna part del cos, normalment en el cap, per un colp, topolò, contusió o qualsevol altra causa mecànica.

BUA. Mal, tall, ferida, doloració ( Bellreguard )

BURGANYÀ. Ferida feta per un burgany o vara de punta aguda ( )

CARN SOLTA

CARN FUGIDA

Estrips de fibres musculars, de lligaments o de tendons, de càpsules articulars, etc.

CERCADITS

CRUIXIT. Estar cruixit o ple de malestans articulars i dificultats de moviment per calentura o malaltia; també és estar molt cansat.

DESBARATAT: Colp, contusió, fractura - ( Benialfaquí )

GÍNJOL. Colp o bony al cap.

ENFIT / ENFITAR-SE

Empatx, indigestió. Parà.

FLORONCO / FLORONGO / FURÓNCOL ( estàndard )

GIRÓ de PEU: Torcedura, dislocació per un tropessó o una mala postura.

GOVANELLA ( La Font de la Figuera ): monyica.

MAL. És el sinònim popular general de tall, ferida, colp o contusió, dolor o zona dolorada.

MERTXO ( Gata de Gorgos ). È, oberta. Trinxet, tall, “ mal “, que pot fer-se al cap o qualsevol part del cos.

MICAPÀ

Tòpic calent que es posa en una tela, drap o gassa, i s'hi aplica sobre la pell de la part afectada com a emol·lient, calmant, antiinflamatori o tònic de la circulació.

MORSALAT: Afecció de la pell consistent en un “rodal de pell en caspeta”, que es cura ben untaet amb un brot de lletrera d'enviscar ( Alcalà de la Jovada )

MUSSOL. Granet que ix en la vora d'una parpella.

PALLOLA / SARAMPIÓ.

PARÀ: Empatx, indigestió. Enfit.

PIGOTA / VEROLA

PIGOTA BORDA / PIGOTA VOLANDERA / Varicel·la. Malaltia exantemàtica, vesiculosa, ocasionada per l' *Herpesvirus varicellae*, considerat idèntic a l'herpes zóster.

POTRÓS. Estar un poc potrós o mig malalt.

PRUNYÓ.

QUEBRASSA ( Alfafara ) / CABRASSA

Cabrassa és una cosa que es resseca i aleshores s'agrieta i se fa una cabrassa ( Sollana )

RODADITS

'SÍPELA. Erisipela. Malaltia aguda infecciosa, causada per l'*estreptococcus piogens* i caracteritzada per una inflamació superficial de la pell o de les mucoses, ben circumscrita, quasi sempre a la cara, que tendeix a estendre i una volta guarida no sol deixar seqüeles. Cal per a produir-se que hi haja una solució de continuïtat cutània, erosions, ferides, etc.

- *La sipela es guarix amb la tortuga, deixant-la per l'habitació del malalt.*

Maria Ibars i Ibars. *Vides Planes*. Pàg. 49

*Sipèla mata o pela* ( L. B. S. -Bellreguard )

TOPOLÓ.

TRAU

TRINXET.

TURMELL ( Benimarfull )

VENCILLÀ com revencillà ( Bellreguard ) / REVENCILLÀ o giró. Revencillà de peu (Banyeres, ). Dolor articular per postura forçada o brusca; torcedura, dislocació per un tropessó o una mala postura.

VÉRBOL / VERBO. Taques de pell seca i rasposa, que sol fer picor, normalment a la cara, que poden correspondre a una tinya, líquen simple o qualsevol dermatitis o malaltia de la pell amb taques.

Un remei per als vèrbols en donaren a Benirrama:

Els vèrbols es lleven enganyant-los, passant un dit mullat de saliva per damunt d'ells bo i fent ratlles tot dient:

Al matí en dejú:

*Vèrbol la veritat et dic  
que ben fart estic.*

A migdia ja ben dinat i ple:

*Vèrbol la veritat et dic  
que ben dejú estic.*

I a Sueca per a llevar els vèrbols en fan una variant en la qual resen, en dejú, l'oració següent tres voltes: *Vèrbol encarnat aixina el cures com io ia he almorzat*, a l'hora que marquen tres creus sobre el vèrbol amb el dit índex mullat en saliva. Esta maniobra es repeteix nou dies seguits.

VÉRTOL o VÈRTOLES, segons nostre llenguatge. / BUBÓ / ÀNTRECH / LAMPASTRE / CARVONCLE e altres PÓSTULES o EIXIDURES malignes ( Lluís Alcanyis: *Regiment preservatiu e curatiu de la pertilència* )

VERDUC / VERDANC / RONXA. Senyal en la pell a conseqüència d'un colp o d'una bastonada o vergada o per alguna dermatitis o al·lèrgia.

Verduc és un colp fet per una vara, una furgà. Quan dormíem en màrfega, si una fulla grossa d'eixes t'agarra el llom et fea un verduc ( Sollana )

XINGLOT / SINGLOT

XORC, XORCA. Home o dona que no pot tindre fills ( Callosa d'En Sarrià )



## VOCABULARI del CAMP / VOCABULARI AGRÍCOLA

Les TERRES:

TAP. Pedra bova de calç o terra de calç dura ( Otos )

LLACORELLA. Pedra blava que es desfà, que el sol i l'aire la desfà. Per a les oliveres va de cine ( Otos ).

LLACOR. Llacor de la terra o saó de reg ( Otos )

ALBARÍS o TERRA ALBARISSA / TERRA RUFENCA:

*Terreno albarís molt bo per al panís*, diuen els vells d'Agres, els quals distingeixen entre *terra rufenca*, roja i amb moltes pedretes, i la *terra albarissa*, que és blanca, sense pedres i fresca, ja que aguanta més la saó i suporta més la sequetat, i fa el doble de collita de panís i de blat encara que ploga o es regue menys. Sense regar fa les espigues de panís i de blat més grans que la terra rufenca, la qual és més calenta i fa més moguda, inicialment creix més la mata de panís però aguanta menys la saó i es seca més prompte; per un altra banda, els cigrons, les lletilles, les faves i llegums sembrats en terra rufenca es couen més prompte en el perol que les d'albarissa, el doble de bé, en no res es coïen. L'hortalissa de terra albarissa para més telloseta. No tota la terra blanca és albarissa, ni ha terra blanca que no val res i això no és albarissa. La terra albarissa fas un clot fondo i tot és terra bona. Té més aguant, aguanta més la calo, i a l'últim fa més collita que la rufenca ( Agres )

L'albarís és una terra que està carregà de clarió i de pedra mesclà. N'hi ha de varis colors: albarís roig, albarís groc i de moltes classes. Si el treballes bé, si el meneges i el tritures, qualsevol cosa va bé, sino no es cria res. És fresc si està trencat, sino és una capa impermeable que no deixa passar res ( Salem )

TERRA de REJOLAR o d'ARGILA: És mala de treballar, igual està ara tendra com després dura. Més aïna de tap ( Salem )

TERRA BLANCA: Tira més a calç, i a la part de baix és tap blanet que si li pega el sol es desfà ( Salem )

GRITA / TERRA GRITOSA. Blanca, terra d'argila. La font de l'Algepsar fa la millor auia de Xeresa perquè passa per la grita.

TERRAFEM. Terra molt bona que adoba molt ( Beniarrés )

Les TERRES a Quatretonda:

TERRA AMOROSA

La terra amorosa cria carto-santos. És una terra grassa, que té molta molla, marronca. Una terra molt rebona que no necessita molt d'adob, que no té res de crosta i es treballa molt bé.

TERRA BLANQUISSAL

Té molta crosta, no claves ni un clau. Però és molt sana, agarra menys epidèmies. Aguanta més la saó i tot lo que fas és més dolç: uns melonars de cine.

TERRA ARENISCA

TERRA ROJA

Prop de les junqueres i dels auiamolls. Ix el turís, és a dir, que sempre fa fang.

TERRA de LLOSETA o de CIGRONET o de SENYALADORS o de GENDRE o de LLETRERES.

De cigronet perquè té molta calç i fa tarronets de calç. De lletreres perquè ne cria moltes ( *Euphorbia segetalis* ). Baix, en el substrat, ix el tel de bou, rogenic.

TERRA de TAP / TAPISSAL

LLACOR o LLACORETA o SAÓ MENUUDA ( Quatretonda )

LLACOR. Llacor de la terra o saó de reg ( Otos )

SAÓ

TERRER: Riba alta de terra nua ( Fageca )

SAORRA. Pedra feta miques, rebuig de pedrera, terra i pedreta per reomplir els camins i carreteres abans de tirar damunt el pol o asfaltat ( Lloc Nou, Beniopa, Piles, ). Saorra és allò que tiraven a la carretera, pedra fineta o gravilleta i terra per a tirar damunt de l'alquitrà ( vell picador de pedra de Castelló de Rugat )

La saorra és una arena grossa o pedretes xicotetes i es gastava per a aplanar els camins. Entre la matxaca i l'arena està la saorra. La grava és lo més gros, és pedra trencà de 10 a 20 cm. ( Silla )

SAORRA el'arena mesclà en pedreta, petxinetes i coses aixina que se sol agarrar en la boca dels rius. És terra de riu natural completament ( Sollana )

TXENIBRÓ és l'acumulació de graveta, pedretes i restes fòssils de petxinetes. Moltes casetes de la marjal estan fetes en txenibró ( Sollana )

TARRÒS / GASSÓ a Benifaió.

GLEVA

Caure una gleva de terra del pou ( Benifaió )

AGRE. Lloc o rodal on es cria molt una planta, normalment els bolets. Allò, aquell ombriu que fa el barranc, és un agre d'esclata-sangs. ( Castells de la Serrella )

AGRER. Que un lloc és bo i fèrtil. Això és un agreret. Eixe rodal és l'agrer de la vall. (Benirrama )

HORT ( Ibi ). Un hort no és un bancal, és de plantes ornamentals, d'una casa o un xalet.

BANCALAT. El pi bancalat té més saba i si és d'ombria encara més ( Atzúbia )

CORNIAL. Bancal acabant-se, molt estretet. També cada bossa de la sària ( Agres )

AIXORCA. Bancal estret, d'una o dos camaes. ( Callosa d'En Sarrià )

ARGOLEJA: coeta o foeta molt estreteta ( Pedreguer )

ALGOLEJA: bancalat vora riu ( Pedreguer )

GOLEJA, i, golejaeta. Coeta o bancaliu menut i sobrer de davall del bancalat ( Castells )

RETURA: conjunt de bancals guanyats a la muntanya ( Beneixama )

CORBÓ: conjunt de bancals ( Benialfaquí )

PALAFANGA: reguer a peu de muntanya per a alleugir l'aigua de pluja en el bancal ( Ontinyent )

GAIA. Un zona, rodal o llenca de terra. La pedregà agarrà només una gaia ( Ebo )

CARTABÓ. Cartabó és un bancal contra un barranc o un salt, i no pot passar ( Agres )

MOLLA. Una molla de terra ( Bellreguard )

SEMBRADURA ( Agres, Banyeres, Castells, ). Sembradura i arbres. Terra de sembradura i terra d'arbres ( Fageca )

BARREJAR o SEMBRAR a TOTA TERRA o a VOL ( Oliva, Pego, Sueca )

BROSSALLA ( Benirrama )

ERMURA o mala herba ( Banyeres )

MATOLLÀ ( Alfafara, Banyeres )

MATORRELL ( Jesús Pobre )

MATURRUSSAL: la sabateta de la Mare de Déu es cria en els maturrussals entremig de la pedra ( La Torre de les Maçanes )

MOTADA de pins ( Biar )

FLOTADA. Rogle espés de brossa. Els millors cartosantos són els blancs, els que es crien dins de les flotades i es fan blancs i tendres ( La Pobla del Duc ). També a Quaytretonda.

TALL: Rogle. He trobat en el bancal un tall o tallet de roselles o de cama-roges. Un tall d'angilagues. ( La Font d'En Carròs ). Sou un tall de moniatos o de desgraciats ( Bellreguard )

FLOCAETA de gram ( Daimús )

ARRAÏL ( Otos, Salem, Alfafara, Serra de la Calderona, ) / ARREL o REL ( Bellreguard, La Pobla del Duc, ). Les arraïls del poble ( Vicent Diago - Serra )

ARRELUM, monyet o grenya de l'olivera.

MONYA. La monya, la grenya de l'olivera; com a arrelum ( Ebo, Ibi )

FULLERACA ( Bellreguard ) / FULLERASCA ( Ontinyent )

TANY. Branqueta brostada de nou. Nova branca. Xuplaor d'enmig ( Castells )

RETANYÍ. Retanyí de sevina ( La Canyada )

REFILLOL ( Bellreguard, )

REBROT ( Bellreguard, Simat, )

REBOLL ( Oliva, Simat, ). Rebolls d'olivera ( Parcent ), reboll de magraner ( Gata , Jesús Pobre ). Un reboll de figuera ( Calp, Benissa )

REBROLL ( Simat )

NOUS ( = refillol, reboll, tany ) o brot de l'any ( Oliva )

REBROTÍ ( Alcoceret de Planes, Cocentaina, Muro, Jesús Pobre, Benimassot, Alcoleja, Canals )

VERDANC ( Alcoleja )

POLLANC o tany ( Castells de la Serrella )

PLANÇÓ o olivereta menua per a trasplantar. Plançó de peu d'olivera ( Biar )

REBOLL per Motà. Reboll de pins ( Banyeres ).

ASCLONET: “ un asclonet que va saltar esporgant una olivera “ ( Planes )

BORRÓ / BORRONET, gemma ( Pedreguer )

BROT: quan mou ( Pedreguer )

GRUM: fa flor ( Pedreguer )

GRUM / GRUMAR. Gemma que dóna renda ( Castells de la Serrella, Catamarruc ). “ Poca fruita faran estos arbres perquè no tenen grum ( Catamarruc )

Els grums són les cabotetes que l'atmetler fa a l'hivern que es tornen flor. Primer gruma, després fulla ( Pedreguer )

El GRUM / GRUMAR és brotar, moure ( Oliva )

Està grumant l'empelt, que ha agarrant, que està mogut ( Oliva )

ULL per gemma. Ull de fusta i ull de flor o grum com deien els vells ( Muro )

La panna o rebassa d'olivera ( Benimeli )

BESSA. D'un arbre o una planta. La besa és la soca amb el brançam gran ( Benissa ). La vessa és la soca on es parteixen les branques grans ( Calp )

VESSA

BESSA. La besa de l'almel.ler. / DESBESSAR ( Canals )

Llevar els ulls o brots sobrats:

DESULLAR ( Cocentaina )

REVETXINAR / REVETXINS ( Bellreguard, Miramar, Alquerieta de Guardamar, )

DERREVETXINAR ( Oliva ). Derrevetxinar les tomaqueres ( Oliva )

Miramar:

REVETXINS de la tomaquera. / REVETXINAR

A cada fulla trau in revetxí i s'ha de tallar sinó és menja el ramell de la tomaca.

ENCANYAR el tomacar

CREURA

CAVALLET o canya per a que no caiga per terra la tomaquera.

REFILLOLS de l'olivera

BROTS de taronger.

--

GALLÓ de CACAUA ( Bellreguard, Xeraco )

CORFOLL de CEBA ( Bellreguard, Xeraco, Petrer, )

*Faenes i treballs del CAMP:*

XARUGAR. Obrir un solc i alhora alçar un cavalló ( Beniopa ); rebassar ( Pedreguer )  
TONYAR. ( Bellreguard ). Tonyar és dos colps i presa, en ganxo. Trencar el ginivot o lo dur ( Pedreguer ). Cavar ( ) CAVAR: Un colp darrere de l'altre ( Pedreguer )  
DESBROSSAR un camp per a poder llaurar-lo ( Alfafara )  
RASCAR. ( Bellreguard, Miramar, Castelló de la Ribera, ) BIRBAR ( Daimús, Algemesí ). BIRBAR: arrancar brossa ( Pedreguer )  
ENTRECAVAR. Una xaeteta per a entrecavar el bancal ( Alfafara )  
BIRBAR és arrancar a mans les males herbes d'enmig del blat, quasi sempre la quera, que era la cogula ( Alfafara )  
BIRBAR era una altra cosa que rascar. Es feia en el blat, quan sembraven blat, quan el blat tenia un pam nascut, aleshores es birbava o arrancaven les mates en les mans ( Cocentaina )  
XERCOLAR: cavar en xaeta de dos mans o xicoteta ( Pedreguer ). XARCOLAR. Xaeta menuda o de xarcolar ( Benissa ). TRANSCAVAR a Altea.  
REBAIXAR quan s'ha d'empeltar ( Oliva )  
REBASSAR. ( Bellreguard ): Tonyar a colp i repeló, a fondo. Es feia només collir la taronja, giner o febrer, quan l'arbre està adormit encara. ( Bellreguard ). Arrancar o traure les rebasses dels coscolls o altres arbres ( Xeresa ). Operar un bancal, arrancar l'olivar, fer guaret. Com més fondo rebasses més guaret ( Oliva ). Rebassar és girar la terra per a plantar de nou ( Oliva ). Rebassar: en ganxo ( Pedreguer )

ANAR a FER ORONS ( Castelló de la Ribera ): Alçar un cércol de terra tot rodant un arbres, com el taronger per a evitar la gomosis.

FER SOQUETES ( Miramar ): rascar els baixos de les plantonades de tarogens.

CAMÀ. Una camà de garrofers o d'oliveres ( Ebo, Catamarruc ). Un bancal de deu camaes. ( Parcent, Callosa d'En Sarrià ). Una camà d'oliveres ( Calp, Benissa ). Una camà de llimeres ( Pedreguer ). Una camà de tarongers ( Daimús )  
TIRA. Una tira de tarongers ( Bellreguard, Daimús, Benifaió, ). Una tira o camà de tarongers ( Daimús )  
RENG. Un reng de tarongers ( Pego )  
FILÀ. Una filà o rastre de vinya ( Castalla )  
RASTRE ( Castalla )

FRAU. Espai entre dues tires d'arbres - tarongers, garrofers, etc. - ( Bellreguard, Daimús, i tota la Safor, Benifaió, ).

Un frau o trauet de cigrons: un banc o tauleta, llarg, de dos o tres passes d'ample ( Alcalà de la Jovada ).  
Plantat enmig d'un frau ( Daimús )  
TAULETA de nabets ( Daimús )  
SOLC de dacsa ( Daimús )  
Una taula de faveres ( Canals )  
Un cavallonet ( Canals )

*Arquitectura rural:*

MARGE / RIBA / RIBÀS / SOSPEDRÀ / CALÇÀ / SOPETERO

Marge: fet de pedra / Ribàs: quan és de terra o natural ( L'Abdet )  
El marge de bancal; i la riba natural, de riu o de barranc ( Carrícola )  
Riba ( Alfafara, Biar, Banyeres, Tibi, Castalla, ) o sopetero ( Biar ), com a marginal o marge ( Bellreguard, Agres, Xixona, ). “ Si t'agarre et tiraré de la riba avall “ ( Biar ). La riba del bancal ( Castalla ). Falda de la riba ( Castalla ) o sopalma, ( Bellreguard )  
La riba del riu ( La Llosa de Ranes )

## MÀRGENS de RIU ( Canals )

Marge natural, com la riba dels rius i barrancs escolpida només per les aigües ( Almoines, Beniarjó, ) “ En Xixona tot són màrgens “ ( Tibi )

Riba quan és natural. Marge, si és de pedra ( Fageca )

Ribàs. Marge natural, de terra o penya ( Callosa d'En Sarrià, La Font de la Figuera, ). Tallat de terra ( Tibi ). Si és de cantals o d'obra: marge ( Callosa d'En Sarrià ). Feta de pedra: riba ( Tibi ). Riba de bancal, ribàs del barranc ( Tibi )

Marge, si és natural o de terra ( La Llosa de Ranes )

A Silla diuen riba si és més alt; i marge si és més xicotet.

Sospedrà: marge de cantals o pedra seca ( Agres, Alfafara, Beniatjar, Otos, Quatretonda, Énova, Sants, )

Calçà ( La Llosa de Ranes, La Font de la Figuera, ): marge de pedra.

Sopetero o riba o marge ( Biar )

Terrer: Riba alta de terra nua ( Fageca )

## MARJOT. Marge gran. Marjot de brossa ( Ebo )

A Quatretonda diuen:

MARGE TERRER

SOSPEDRÀ o marge de pedra seca.

SOSPEDRÀ d'UNA CARA. Amb una línia només i una miqueta de pesebre.

SOSPEDRÀ de DOS CARES. Una cara dins i una altra fóra, amb un pesebrot enmig que s'ompli de pedres arreu. Arriba a tindre més d'un metre de fondària. Es fa a les torrenteres per a que pugui suportar les avingudes.

MOTA és la vora de l'Albufera, lo que la rodeja que servix per a que l'auia no entre dins dels camps i tancats. Mota de la séquia o del riu o del rec o de l'escorrentia ( Sollana )

MARGE és lo que separa els camps. Riba ací no existix ( Sollana )

CARENA. Part alta d'un marge ( Catamarruc ).

QUERENA o CARENA ( Callosa d'En Sarrià, Benissa, Calp, Bellreguard, ).

Querena de la riba o ribeta de cademunt ( Castalla ).

La querena és la vora del bancal que cau al de baix ( Alfafara )

Querena o xamberga per a sembrar o cavalló per a regar ( Castalla ).

La querena i el baix marge ( Calp ).

La querena o quereneta de la séquia ( Daimús )

Caminant per la quereneta de la vora del vall ( Miramar )

SOPALMA ( Bellraguard ): la sopalma de les motes o muntanyars de la mar. SUPALMA ( Miramar, Oliva ): baixos de marge o de muntanya.

VORELLÀ. Voral ( Pedreguer )

## BARDISSA / ALBARDISSA / BARDISSAT

Parabandes o albardisses de senill als arenals i les motes, per a que no entrara l'aigua de la mar ( Gandia )

MATA és l'illot típic de canyar dins de l'auia. ata Antina / a Sant Roc / a Redona o la Manseguerota / a la Barra ( Sollana )

FLATOLL, si la mata és xicoteta se li diu flatoll. És una mata però en xicotet. A l'eixida del barranc de Xiva hi ha l'últim cara llevant ( Sollana )

LLUENT és diu lluent quan l'auia rebassa les motes i iguala els camps i se forma un lluent. LLUENTAR és un lluent molt gran ( Sollana )

ALTERÓ. Els Alterons són acumulacions de fang, mates, terra, producte d'avingudes ( Sollana )

Els PERELLONS son les unions de l'Albufera i la mar. La PERELLONÀ és diu quan els perellons se tanquen ( Sollana )

Vocabulari de la casa

RIU- RAU ( Bellreguard, Pedreguer, ). RISAU ( Gata )

GORBÍ. Casetes o barraca de camp feta amb el cobert o teulà d'albellatge ben tapit, en costera i canyes i amb bigues de pi de puntals o pilars. L'albellatge ascupix i no entra l'aigua ( L'Abdet )

XIMENERA ( Bellreguard, )

XUMENERA ( Sueca )

FUMERAL ( Sollana, Benifaió de la Ribera, )

PODAR:

ESPORGAR ( Bellreguard, Pedreguer, )

ACLARIR ( Vilallonga, Tàrbena, Canals, )

NETEJAR ( Oliva, Potries, Fageca, Beniarbeig, Pedreguer, canals, )

Esporgador ( Bellreguard ). Claridor ( Vilallonga ). Netejador ( Oliva, Potries )

DERRONYAR / DERRONYADOR ( Castelló de la Ribera )

ESMOTXAR (= decimalar ). Tallar a fondo les branques, es fa quan van a empeltar un arbre d'una altra classe ( Vilallonga ). DESMOTXAR. Llevar tot menys una rameta per a empeltar ( Calp )

DECIMALAR. Llevar-li tota la ramera a un arbre ( Tàrbena ). Tallar a dos pams de la

vessa, com a l'olivera quan s'ompli de " berrugues " ( Calp ). Llevar la nyenya més grossa ( Pedreguer )

CIMAL. Qualsevol branca gran o principal d'un arbre; d'on ve el nom de decimalar o decimalador ( Muro )

DESTRONCAR com a sinònim de decimalar ( Beniarbeig )

ESCOMBRAR per esporgar. S'escombren els ametlers, les oliveres i els pins, i es poden o briven les vinyes ( Biar ).

S'esporguen o netegen les oliveres i s'escombren els orm i els xops ( Planes )

ESCOMBRONS: brosta o ramulla. Uns escombrons per a les ovelles ( Planes )

ESCOMBRAR: Agranar. " Escombrar el forn amb l'escombrall ( Castells de la Serrella ) o l'era ( amb el

ramàs ) " ( Pedreguer )

CAPOLAR. Tallar o segar per damunt les brostes altes d'un bancal ( Bellreguard ). Trencar o tallar les rames de l'esporgada per fer-ne costalets. Es queden els brancams només ( Calp )

DESULLAR. Esbrostonar. El ramat desullava les carrasques ( Quatretondeta de la vall de Ceta )

PODAR la vinya ( Oliva )

PODAR: Llevar els eixarments ( Pedreguer )

DESMONDAR: quan floreix el cep es desmonda, com les tomaqueres ( Pedreguer ). Equival al revetxinar de Bellreguard.

A Petrer es diu ESPORGAR si es tallen els sarments sobrants de la vinya quan encara verda; i podar si ja està seca.

ASTRAL / ASTRALETA / ASTRAL de MÀ / ASTRAL de MÀ i MIG / ASTRAL de DOS MANS ( Tàrbena )

CICATÓ o estisora de podar d'una mà ( Fageca )

SARPETA o RASTRELL de FERRO ( Biar )

DIDALS de COLLIR OLIVES fets de cuir com el collaró de les mules o de cotna de cansalà.

RÀFIA és una lligassa per a apretar la placa d'empelt per a que agarre. Abans era d'espart i ara de plàstic ( Oliva )

VELLORÇA ( Castell de Guadalest, ). VELLORTA ( Bocairent ). VILLORTA ( Alfafara ). VILLORÇA ( Catamarruc, Sella ). VILLOSA ( Murla ). BILLORÇA ( Benimantell )

SEVILLA / SEVILLETA ( Bellreguard, Castelló de Rugat, Ebo, Carrícola, Manuel, Simat, ) / Deformació de CIVELLA

Sevilletes de mata o de garrofer jodio ( Simat )

CAPCINGLE ( Castells de la Serrella, Benimassot, Beniarbeig, Benimeli, )

ESTRINTXO ( Vilamarxant )

BAGA: Corda amb sevilleta ( Miramar )

VENCILL. Lligassa, normalment feta d'herbes llargues. ( Miramar )

LLIGASSA

MANOLL. Allò que s'agarra en una mà mentre es sega ( Miramar ) MANOLL

Lo que agarraves al segar el blat ( Cocentaina )

GARBA

FALCAT o manoll ( Miramar )

GAVELLA és un grup de falcats ( Miramar )

FEIX és un grup de gavelles o de garbes ( Miramar )

GARBA és una gavella quan ja la tens lligada ( Miramar ). Garba és cinc, sis o set manolls, un d'ell enrotllat en el blat mateixa, fent de vencill o nugassa. No necessitàvem corda per a res ( Cocentaina )

COSTALET de llenya d'olivera o, simplement d'olivera o d'ammenler ( Cocentaina )

NIGAR ( Miramar )

LLIGAR és nigar moltes voltes ( Miramar )

VENCILL ( Cocentaina, )

LLIGASSA ( Bellreguard )

NUGASSA ( = lligassa ). Nugar la garba. Nugar, no diem lligar ( Cocentaina )

Canya tallada o vara per a subjectar les branques dels arbres:

FORCA. ( Bellreguard, Miramar, Daimús, Oliva, ). Forquetes de taronger ( Oliva )

PUNXA ( Miramar, Pego, ). Posar punxes ( Pego )

PILARET ( Piles, Oliva, )

FALCA ( L'Alcúdia ) / CANYA ( L'Alcúdia ). Enfalcar o encanyar els tarongers ( L'Alcúdia )

ASMÀRCERA de planter de tomàcar ( Daimús )

ASBARDISSA de canyes ( Daimús )

GASSÓ ( Vilallonga ). Planter en gassó o amb tota la terra feta rodant en la paleta i enrotllada de palla i lligat. També es diu planter en panet o en piló. Però si a l'arrancar l'arbre o planta per a transplantar no s'acompanya de terra, si no que s'estira, es diu planter d'arrel neta.

GASSÓ a Benifaió és el tarròs de terra.  
A Alboraià GASSÓ és una rajola massissa feta de fang i de pallús

#### VOCABULARI DEL PASTOR I RAMADER

AFOLLAR. Tirar el corder abans d'hora, avort. Eixa borrega s'ha afollat ( Quatretondeta de la vall de Seta )

CAGARRISSAL per cagarritons, fallega o fallegaor. "EL cagarrissal de conill atrau els caragols" (Biar)

ESBEURADOR ( Castells ). ESBEURÀ ( Tàrbena ). Asbeurà de " ganao " ( Tàrbena )

FALLEGA. Excrements d'animal ( Parcent )

FALLEGAR. Lloc ple de fallegues, on van a cagar els conills o d'altres animals (Parcent)

FALLEGUERAL

MALLADAR. Lloc ple de cagarrutes, fallegueral ( Benissa )

MENESCAL. Veterinari ( Pedreguer ) / MERESCAL ( Benissa )

PILA. Menjadora de porc feta de pedra ( Castells de la Serrella )

SANAR. / SANADOR: Capar / capador ( Pedreguer )

SEGALL / SEGALLA ( Agres ): cabra durant el període de desmamar-se.

SESTER ( Parcent ); SESTAOR ( Castells ); SESTERET ( Parcent ). Lloc molt ombriu que es fa servir per a que faça la sesta o el plemigdia el ramat, normalment davall d'un cingle acarat a tramuntana.

XERRI. Fem de xerri o d'ovella (Biar, Castalla, ); o, aixèrrit o fem de cabra ( Castells de la Serrella ); xerrim o fem de " ganao ", la femta natural que fa el " ganao ", és un fem més calent que el de vaca, que és el més roïn; millor el de bou, i encara millor el de matxo; el més calent és el de conill ( Oliva )

#### VOCABULARI del CARRETER

ASTRÍGOL. Raspall de metall per a fregar els animals ( Xeraco )

PARTS de l'aparell de l'animal de càrrega

ALBARDA o montura.

SÀRIA.

CORNIAL. Cada bossa de la sària. També, bancal acabant-se, molt estretet ( Agres )

CUARNELONS ( Beniopa ). Cada bossa de la sària, que és d'espart i va damunt de l'albarda o montura.

SALMA. La salma. Són els dos coixins llargs units amb corretges que es posen damunt dels dos sacs o manta de l'haca, burro o matxo sobre el qual es posa l'asbarda amb la tafarra que volta la coa de l'animal i finalment la sària ( Pedreguer ).

Manta mulera ( grosseta, llisa o a ratlles ); albarda i cinxa; sària amb els dos culons ( Beneixama )

ULLERES de BATRE. Açó que pareix un sostenidor són les ulleres de batre. Els ho posaven als animals per a tapar-los els ulls per a que no es marejaren de tant de pegar voltes. Són de palma i estan revestits de tela ( Alfafara )

CINGLA. La cingla és lo que ajunta l'albarda a l'animal ( Alfafara )



FORQUETA de la COLLERA. Per a quan estiraven i no s'aspatlaren ( Alfafara )

AIXAVEGONS. Els aixavegons eren per a portar la palla de la era a casa, a la pallissa. ( Alfafara )

PARTS del CARRO ( La Pobla del Duc )

BARRES

TENDAL o VELA

ALITRANCA. Lo que tire damunt del carro amb cadenes.

SOFRA

TAFARRA

TRAVESSANYA

MOSSOS

GALGA

RODA

CUBO ( De carrasca )

RADIS ( De carrasca )

PARTS del FORCAT o ALABRE

TIMÓ

CAMETA

ESTEVA

DENTAL

ORELLERES

TELLOL

TASCÓ

FORCAT de fusta i ferro / XERUGA, tota de ferro ( Tàrbena )

L'AIGÜA:

Séquia ( Bellreguard ). Vall ( Miramar )

BRAÇAL

REGUEROT ( Alfafara ) / Sequiot o séquia ( Agres )

REGAORA / BRAÇAL. És més gran que la regaora ( Canals )

Un regó ( Canals )

ESTELLADOR ( Canals )

PÒU / POU

CISTERNA. Si és perpendicular i amb una volta com un forn ( Gata ). Per avall ( Tàrbena )

ALJUB. Si és rectangular ( Gata ). Sempre empotrat ( Tàrbena )

SAFAREIG ( Pego ) per a llavar o LLAVADOR ( Potries )

BASSÓ o BASSONET per a regar ( Potries ) o VIVER ( Oliva ).

A Benirrama diuen BASSA i BASSOT si és de rec, i SAFAREIG, si és de llavar.

A Benifaíó diuen safareig si és públic i llavauret si és de casa i més menut.

SUMALL. Terra o roca o lloc que traspua aigua ( Castells de la Serrella, Fageca, )

JORDANA

### VOCABULARI de l'ORATGE

#### De la PLUJA

CALITJA ( Jesús Pobre )

NÚVOL ( Potries ) / NÚGOL ( Vilallonga, Bellreguard )

#### de la HUMITAT:

Fa aigua, fa gotes:

REIXIU, REIXIUÀ ( Benifallim, Catamaruc, Famorca, Fageca, Benimarfull, Alcoleja, Sella, Agres, Otos, Palomar, ).

Hui fa reixiuet -plugim - ( Fageca ). Fa reixiu: banyat ( Benissivà, Otos ), si fa gelaet és rosà. Quin reixiu ha fet esta nit ! ( Gata ). Reixugà ( Otos ). Arreixuà ( La Canyada )

ROSÀ ( Bellreguard, )

AUIATGE ( Alcúdia, Alcalà de Gibert, ).

RELLENT. Humitat. Cau rellellent. No et poses al rellellent.

Fa gel. Rosà agarrà i blanca:

ROSÀ ( Catamaruc, Benifallim, Alcoleja, Sella, Benimarfull, La Canyada, Alcalà de Gibert, )

ROSÀ BLANCA ( Bellreguard )

ROSÀ GELÀ BLANCA ( Benissa )

BLANQUINA: Rosà blanca ( Castells ). Nuvolam blanc que solta regalls de pluja ( Benifallim )

GELÀ NEGRA ( Catamaruc )

PIXABOIRA. ( Ebo ). Boira plorosa.

BOIRA PIXONA ( Atzeneta, La Llosa de Ranes ) / Boira mulladora.

#### De la Gradacions de POURE:

CERNDRÉ. Està cernent ( Bellreguard, Xeraco, Murla, Alcoceret de Planes, Palomar, Manuel, Sella, Castelló de la Ribera, ). Està cernent, com un sedàs fi que va cernent ( Sella )

Cerndre la boira: que fa una plugeta finíssima. Com si cernera ( Gata )

Està cernent. Lo més finet com si fora una boira ( Mariner i llaurador d'Altea )

BORRUIX BORRUIX. Ni plou ni deixa de ploure però mulla ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard )

BURRUIX-BURRUIX o borruix-borruix, ploure borruix-borruix o a poc a poquet ( Bellreguard )

BORUIX BORUIX VA PLOVENT ( Xeraco )

GOTINYOLES. FER GOTINYOLES ( Xàbia )

GOTINYAR. Està gotinyant. Si s'aprecien gotetes ( Mariner i llaurador d'Altea )

MOLLISNAR. MOLLISNA. MOLLISNANT. ( Benifallim, Agres, Alfafara, Ontinyent, ): Ploure menut o fi. Fa mollim ( Jesús Pobre )

MULL-MULL . Fa mull mull o hui només fa un mull mull ( Benirrama, Murla, Catamaruc, Benimarfull, Sella, Alcoceret de Planes, Ontinyent, Agres, Palomar, Otos, Potries, ). Mull mull és que està cernent, que fa mullim, que plou molt poquitiu ( Alfafara )

MURMULL. Mull mull. Ni plou ni fa res només fa un mull mull ( Famorca )

MUIX MUIX. Ploure muix muix o ploure cernent ( La Llosa de Ranes )

VENT-PLUIX o VENTPLUIG o VENTPLUGET ( Beneixama, La Canyada, El Castell de Guadalest, Altea, ) com a "xispejar".

Es diu vent-pluig si corre aigua, plou finet però mesclat en aire fresquet que sol ser maestral. Ve el maestral fresquet mesclat en aigua ( Mariner i llaurador d'Altea )

AUIEROL. Ploure a gotetes finetes ( La Marina Alta )

POLSIM. ( Ondara, Xàbia, Benissa, Calp, ), POLZIM / POLZIMET . Fa un polzimet ( Jesús Pobre ): plugim ( Cocentaina ). Hui fa un polsim desagradós ( Ondara ). Fa un polsim només ( Calp )

POLSEJAR. Rascar molt per damunt damunt. Val per un regó. Es fa dins l'estiu per a que aguante més la humitat. ( Bellreguard )

PLOVISNAR ( Bellreguard, Murla, Benissa, Palomar, Alфондеguilla, ). PLOVITEJAR ( Alfafara, Agres, Beneixama, Ontinyent, ): ploure menut. PLOVISNEJAR ( Alфондеguilla )

PLUGIM ( Cocentaina, ): cernent ( Cocentaina )

PRUNEJAR ( punjejar ? ) o xispejar ( La Llosa de Ranes )

PLOVITEJAR ( Agres, Alfafara, La Canyada, )

PLOVISNAR / FA un MULL-MULL / CERN / CENDRE ( sedàs molt fi )

PLOVISQUEJAR ( Castelló de la Ribera )

LLEMENETA. CAURE LLEMENETA ( Alфондеguilla ). Polsim o estar cernent.

- Plou ? - No, cau llemeneta.

PLOURE de BOMBOLLA ( Gata ). Ploure de bambolleta ( Jesús Pobre )

Ploure de clauet: Ploure fort i seguit, sense parar ( Jesús pobre )

CALABUIXA ( Agres ) / CALABUIX ( LA Llosa de Ranes ), CALABUIXONET: Quan comença a nevatjar ). CALABOBOS ( Ènova )

MATACABRES. Borrasques ( Agres )

MATAMÓN. La tormenta ve per matamón ( Potries )

GRANÍSOL / CAURE GRANÍSOL ( Bellreguard )

PEDREGAR

ORATGE MAREJAT ( Agres )

ORATGE LLEGANYÓS o nyeganyós ( Bellreguard )

ORATJOL. Oreig suau, brisa fina.

ESCAMPIAR. Ja ha començat a escampiar-se l'oratge o aclarir-se ( Dolors Bataller Sala - Bellreguard ). Fer una escampiaeta ( Gata ). Castelló de Rugat )

ASPARTXIT: Ja ha aspartxit l'oratge. ( Ròtova )

XAMERÀ: Fanguet que es fa després de ploure ( Benimarfull )

XERENÀ. Hui hi ha xerenà i llacunes ( Benimarfull ): que hi ha rodals de fanguet i clotets d'aigua a causa de la pluja.

*ROSA del VENT*

*Pedreguer:*

Ponent / Vent de Segària o Tombapàmpols. És eixut / Tremuntana / Llevant / Llebeig. El vent més “rentable” / Migjornà. Fa migjornà.

o

Vent de Segària, el mestral a Dènia, és eixut / Tremuntana / Llevant, és humit / Migjornà / Llebeig / Ponent, eixut.

*Beneixama:*

Cerç o vent de mestral / Tremuntana / Provença o vent de gregal / llevant / Aixarop / Morisc o migjorn / Lebeig

CERÇ ( Beneixama ): vent de mestral.

MORISC ( Beneixama ). Vent de migjorn.

Llebeig a Benissa o Garbí a Calp.

Vent de SECA-BASSES / SECA-BASSES o VENT del Racó Pinet (= Xaloc) ( Barxeta )

*El llebeig la mou, i la tramuntana la plou* ( Tàrbena )

**SORTS de BOLETS:**

Esclata-sang ( La Safor, Castells de la Serrella, Famorca, Llutxent, Alcoi, Benissa, ); pebràs o pebràs de serra ( Agres ); bolet ( Alfauir, ); Pebràs ( Xàbia, ); rovelló ( Castelló )

Lletós: com l'esclatasang però no fa sang ( Agres )

Pebràs de xop ( Agres ). Roviol ( Bocairent, Banyeres ). Bolet de xop ( Alcoi, Cocentaina, )

Bolo de xop, d'om, de figuera ( Llutxent )

Bolo de garrofer, més dur ( Llutxent )

Bolet de garrofer ( Benissa )

Pebràs d'orm ( Agres )

Pebràs de figuera ( Agres )

Pebràs d'almela ( Agres ): groc, redonet, no tan gran com el de xop o d'orm ( Agres )

Socacs de garrofer, de figuera, de xop ( Alfauir )

Múrgula ( Agres )

Poagre ( Agres ): para amargoset ( Agres )

Moreno ( Agres )

Turma ( Agres ); turma o bola ( Llutxent )

Fongo ( Agres ): groc.

Gírgola ( Famorca )

Peluda: para bavosa; és bona però para amarga ( Llutxent )

Famorca:

GÍRGOLA de CARD PERNICAL. Blanca.

GÍRGOLA de CANYAFEL Gran i negra. Més roïn.

ESCLATA-SANG

PEBRÀS. Baix les carrasques.

TURMES

Beniarrés:

Esclata-sang

Gírgola: és un bolet que fa com un cipreret, ample per baix i acaba en punteta, per dins buit. Es cria a en la humitat baix dels pàmpols de figuera i de vinyes.

Beneixama:

Rovelló / Bolet, si és de xop o d'olm / Fongo

ROVIOL ( Muro ): bolet de xop ( Alcoi )

**dels NOMS dels ANIMALS:**

## AUS i AUCELLS:

*Àliga* ( Benissa, Quatretonda de la Vall d'Albaida, )  
*Àliga perdiuera* ( ) o *àliga panxa-blanca* ( neologisme ). *Àliga cabriterera* ( Quatretonda ). *Àliga xotera* ( Benissa )  
*Esparpall* ( Gandia ). Àliga amb la punta de les ales oberta.

### Castelló de la Ribera:

*Àguila fardatxera* ( *Circaetus gallicus* )  
*Àguila ratera* ( *Buteo buteo* )  
*Àguila perdiuera* ( )  
*Àguila real o daurada* ( *Aquila chrysaetos* )  
*Àguila imperial*

*Soliguer* ( Bellreguard, Pedreguer, ), *xoliguer* ( Pedreguer )

Bellotero per gaig ( Petrer )

*Oronella* ( Bellreguard, Oliva, Vilallonga, Xeresa, Benirrama, Benissivà, Benitaia, Benimeli, Pedreguer, Gata, Orba, Calp, Castelló de la Ribera, ), *oroneta* ( Carcaixent, Canals, la de camp; La Font de la Figuera, Castelló de la Ribera, ), *orandella* ( Carrícola, Callosa d'En Sarrià ), cua blanca ( Canals, la de poble )

Les oronelles quan van rinxo terra senyalen aigua, canvi de temps ( Oliva, Bellreguard )

A Beniarres fan distinció entre oronella i oroneta:

*Orandella* : Les que més han hagut sempre. Fa el niu dins de casa, és casolà. Més gran i més “ simpla “ que l'oroneta, s'agarra enseguida. A voltes l'han pintà i a l'any vinent a tornat.

*Oroneta*: Blanca. Fa els nius baix dels *balcons*.

Oronó / oronons. És una oronella de muntanya. Cria a les roques altes.

Dos classes d'oronetes: L'oroneta de panxa blanca que cria en el poble; i l'oroneta que el mascle té el pit pintat i la cua llarga, i cria dins de les cases, i que abans eren les úniques que existien ací. Aqueta a Beniarres li diuen orandella ( Salem )

Les oronelles quan van rinxo terra senyalen aigua, canvi d'oratge ( Bellreguard, Oliva )

*Falzia* ( Beniarres, Salem, Benirrama, Orba, )

La falzia a la poqueta nit xiula i va a una velocitat enorme ( Salem )

*Falcija* ( Agres, Alfafara. ). Fa niu a les penyes tallaes ( Alfafara ). La Font de la Peña de les Falciges d'Alfafara, que porta l'aigua a Ontinyent.

*Falciot*

*Falcillot*. És més gran. Té la panxa blanca. És l'au més veloç ( Cocentaina )

*Corbellot* ( Senija )

*Merops apiaster*

*Abellerol* ( Agres, Alfafara, ). *Bellerol* ( Vilallonga, Alcoceret de Planes, ). *Vellerol* ( Xeresa ). *Brellerol* ( Pedreguer ). Entre a finals d'abril i primers de maig .

El bellerol és d'entrà en la primavera, a finals d'abril i tot el maig. Entrava en companyia de la tòrtola, no juntes sinó al mateix temps. Menjaven moltes abelles i els melers no el volien ( Bellreguard )

*Blanca* ( Llutxent, Beneixama, )

*Cagamàneg* ( Llutxent, Agres, Beneixama, ). És xicotet ( Agres ).

*Carganera* ( Pedreguer, Ènova, Quatretonda de la Vall d'Albaida, ); *cagarnera* ( Bellreguard, Xeresa, Oliva, Fornà, Benirrama, Beniatjar, Atzeneta d'Albaida, Beniarres, Agres, Alfafara, Canals, Castelló de la Ribera, La Jana, ); *cardenera* ( )

*Coa roja* ( Bellreguard ); *xibèca* ( Gata )

*Còlbit* ( Agres, Gata, ): Criaven en els màrgens i feien els ouets blavets ( Agres ); *capalaire* ( Altea )

*Colinc*, colinquet. Entra als principis de la primavera. Menut i paregut al gafarró ( Pedreguer )

El nyiquet ve a l'hivern, quan fa molt de fred. Ara fa molts anys que no ha vingut. És igualet que el gafarronet, però té el coll més groguet amb tatxetes o llistetes negres ( Alfafara )

*Capellana* ( Agres ) per totestiu..

*Esclafa-llidons* ( Castells de la Serrella, Benirrama, Murla, Xaló, Cocentaina, ), *bacorera* ( ), *bacorer* ( Vilallonga ), *bacorero* ( Beniarres, Agres, Alfafara, Beneixama, Llosa de Ranes, Castelló de la Ribera, ), *macoquero* ( Ontinyent ), *papafigol* ( Gata, Dénia, Fageca, Quatretondeta, Benimassot, ), *pamfigol* ( Benimeli, Alfafara ), *papamfigol* ( Bellreguard ); *solitari* ( Benirrama ); *oriol* ( )

El papamfigol és un pardal d'entrà, groguet, que entrava solitari i sempre el vees solitari, no en ramat. Només el vees de pas ( Bellreguard )

Això és de vinguda ( Murla )

*Guatla*. Entra del 20 d'abril al 10 de maig. Les primeres mascles i alguna femella. Del 3 de maig pac avant entren xicotetes, negretes i quasi totes femelles ( Pedreguer )

*Guatla maresa*. Cua més llarga, i l'ala i la construcció també; l'altra és més redoneta i curteta.

Totes les guatles són de pas, se'n queda alguna però són de pas ( Pedreguer )

Catüllà ( Oliva )

Terrerola ( Oliva )

La *palput* ( Simat, Llutxent, Castelló de la Ribera, ), *apalput* ( Xeresa ), el *palput* ( Bellreguard ), el *paput* ( Potries, Pedreguer, Fornà, Orba, Benimeli, Fageca, ), la *paput* ( Oliva, Gata, Murla, Alcoceret de Planes, Alfafara, Ontinyent, ), l'*apaput* ( Oliva, Altea, Agres, ). La *parput* ( Vilallonga, Xeraco, Quatretonda de la Vall d'Albaida, ). El *parput* ( Almoines ). El *puput* ( Murla ). *Ababut* ( Carrícola ). *Aporput* ( Canals )

*Mare de Déu de les Teulades* ( Benirrama, Benialf, Benissivà, Benitaia, ).

Benirrama:

*Mare de Déu de les teulades*. Tot l'any. Cresta. Cant més melòdic.

El paput. De primavera. Groguenc. Cant sec.

El paput ve per les cireres ( Benissivà, Benitaia )

El palput s'alimenta d'insectes i quan està en cria busca larves i cadells però abans també anava molt al melonar a menjar-se la pepita. Quan sembraven el melonar escarbava els clotets i es menjava la pepita del meló, i destrossava una faena de 14 o 15 dies; per això el llaurador només vea el palput només volia matar-lo. Però ara més que res és un animalet beneficiós perquè menja molts insectes ( Bellreguard )

La paput és el que ve més prompte, ara per Sant Blai ( Alfafara )

L'apaput fa una tufarra ! ( Agres )

*La paput de la muntanya*

*canta i diu la veritat,*

*quan les cabres crien llana*

*les dones tindran bondat* ( Oliva, Quatretonda de la Vall d'Albaida, )

*El paput canta en la muntanya,*

*canta i diu la veritat,*

*quan les cabres faran llana*

*els hòmens faran bondat* ( Potries, Xeraco, Gata, )

*La paput en la muntanya canta i diu la veritat: quan les cabres faran llana /*

*les dones faran bondat* ( Murla )

*L'apaput de la muntanya*

*canta i diu la veritat,*

*quan les cabres crien llana*

*les dones tindran bondat* ( Quatretonda de la Vall d'Albaida, )

*L'apaput en la muntanya  
canta i diu la veritat,  
quan les cabres faran llana  
les dones faran bondat.* ( Salem )

*En el barranc de l'Assut  
a ta mare l'han vista  
amb les cames obertes  
i ensenyant la palput* ( Simat )

Òbila llantiera ( Alfafara )  
La xana o l'òbila ( Atzeneta d'Albaida )  
Moixa ( Castelló de la Ribera )

Txèu (Castelló de la Ribera ), txau ( Canals, L'Alcúdia de Crespins, Xàtiva ): teuladí.

*Pit-roig* ( Beniarjó, Gata, Dénia, ), *pitet-roget* ( Vilallonga, Benirrama, ). *Pin-roig* ( Benirrama ). *Peti-roig* ( *Potries, Beneixama,* ), *peti-roget* ( Alfauir ). *Pepe-roget* ( Llutxent, Manuel, ). *Pepe-rogero* ( Beniflà, Palma de Gandia, Xeresa, ). *Pic-roig* ( Calp ). *Piquet-roget* ( Pamis, Orba, ). *Piti-roig* ( Oliva, Bellreguard ). *Pi-roig* ( Oliva, Altea, Castelló de la Ribera, ). *Titi-roig* ( Bellreguard ). *Pap-roig* ( Pego ). *Papet-roget* ( famorca ). *Aspitarró* ( La Jana ). *Barba-roja* ( Oliva, La Font d'En Carròs, Llosa de Ranes, Traiguera, ), *barba-rogeta* ( Oliva, Vinarós, ). *Barbeta roja* ( Agost ). *Collet-roig* ( Pedreguer, Jesús Pobre, La Vall de Laguar, ). *Papet-roget* ( ). *Otxeta encarnà* ( Sant Vicent del Raspeig )  
*Auelet o auelut del ferd* ( Alacant )

*Reiet* ( Cocentaina, Agres, Beniarrés, Beniatjar, Otos, Quatretonda, Catamaruc, Alfafara, Ontinyent, )  
El pi-roig és un pardal d'entrà. Senyala fred, que ens ve fred a garberes ( Oliva )  
Pitet-roget. Pic roig, piquet roget. Reiet ( Famorca )

El titi-roig entra després d'un temporal a partir de Sant Miquel. Va molt a les persones perquè s'alimenta de larvetes i cuquets, no de llavorettes. Quan sent que meneges la terra s'acosta enseguida buscant el seu aliment. És molt amic de les persones, es pot posar, si no l'espantes, damunt de la ferramenta del treball o del cabàs ( Bellreguard )

El pi-roig és un pardal d'entrà. Senyala fred, que mos ve fred a garberes ( Oliva )  
Merla ( Bellreguard, Xeresa, Benirrama, Pedreguer, Murla, Alfafara, Beneixama, i en general a tot el territori )  
Asmerla o esmerla ( Oliva, Alpatró, Llombai, Ontinyent, Carcaixent, Canals, Castelló de la Ribera, )

Cagamànecs ( Agres )  
Turcàs ( Agres )

Pica-troncs ( Beneixama )

Brúfol ( Catamaruc )

Titot ( Pego ) / Tita / Polit-titot ( Bellreguard, El Grau de Gandia, ), polit ( Pego ), titot ( Pego ). Indià ( Calp ), andià ( Pego )

*El corb li diu a la gralla:  
Fes-te arrere i no em mascares.  
I la gralla li contesta:  
Més valdria que et callares* ( L'Abdet )

#### TORD NORMAL

TORD CASTELLÀ o CELLUDET en altres pobles. Li diem castellà perquè fa el cantaret de volar més llarg que el normal. Celludet perquè té una celleta grogueta per damunt de l'ull. També baix de l'ala el té roget ( Salem )

CUCALA per cornella. Barranc de les Cucales de Catamarruc.

#### dels CARAGOLS:

Càixquera ( Albaida )

Caregol ( Miramar )

Caragol menut o caragolet ( Bellreguard ). Caragolí ( Pedreguer, Gata, ), que es fan en les fenolleres i garroferes.

#### OLIVA:

Aixona ( xoneta en altres llocs )

Marimó / marimons: aixona de muntanya i més gran.

Vaqueta: De muntanya. Més blanca que l'aixona.

Moro.

Caragol avellanenc: de boqueta roja.

Caragol sord: Té un forat darrere, al centre. No val res.

#### BENIRRAMA

Moro / Cristià. / Xoneta d'horta. / Xona de muntanya. Més blanqueta. Molt bona.

#### RÒTOVA:

Boquimoll ( *Limax agrestis* L : babosa ); caragol de gitana ( *Bulimus decollatus* ), caragol cilíndric. Josep Izquierdo Sánchez ( Ròtova )

Boquimoll ( Xeresa ): caragol jove amb la boca de la claisca a mig fer.

Xona, vaqueta de monte, caragol serrano ( *Iberus qualterianus* )

Xona, xoneta, vaqueta de bancal ( *Eobania vermiculata* ). Xxona ( Pedreguer, Bellreguard, xona ( Bellreguard, Gata, )

Boquimoll o xona jove ( Gata )

Xona blanca o xona blanca de muntanya ( Pedreguer, Gata )

Caragol cristià ( *Otala punctata* ), de color marró en l'abertura. És roig, un caragol molt fort ( Gata ). A Pedreguer és el caragol de muntanya. A Dénia li diuen moro ( gran, molla fosca, corfa lluenta i morro marró fosc)

Caragol moro ( Gata, Agres, Alfàfara, Alfauir, ), moro ( Bellreguard, ), caragol bover ( Jesús Pobre, Pedreguer, ), caragol ascarbatero ( Gata ), carabater ( Dénia ), carapato ( Xàbia ), barbatxo ( Beneixama ); *Helix aspera*.

Avellanenc ( Xàbia, Agres, ), caragol de vinya ( *Theba pisana* ): claisca prima i bandes fines de color marró. Es menjava en ceba i tomaca, en salsa feta en cassola ( La Vila )

Vellarencs: menut i blanc, comestible / Vellarenc del foraet: no es mengen ( Dénia )

Caragolins ( Gata, Jesús Pobre, Pedreguer, )

Xupalanderos ( Beneixama ). Els que fem en ceba-i-tomaca.

Xona pudenta, caragol judio ( *Sphincterochila candidissima* ), de claisca blanca i molla negra i amarga.

Xxona ( Pedreguer, Benissa )

#### BENEIXAMA:

Xupalanderos: xicotet; hortès. Els que fem en ceba-i-tomaca.

Barbatxos: grossos, negrosos, bavosos ( moros )

Blanquet / Judio: menut, blanquet, de banya negra, i la molla costa molt de traure.. Els posebn en l'olla i la fan fantàstica.

Xona. Xona de Serra. Boquimolls o xones jòvens.

Càixquera dels caragol; també closca.



#### ALFAFARA:

Caragols moros, curaven les barrugues posant-li sal i traïen mocs amb els quals s'untaven les barrugues / Caragols viudes / Xones / Pudentes / Avellanquets, ratllaets, els que tenen un forat enmig no es mengen.

#### BELLREGUARD:

Xona. Moro. Avellanenc. Sordo. Caragol de barrina.

AVELLARENC. Es cria més que res en la marjal. Li agrada molt pasturar per les fulles de les dacseres. Tenen la molla resaltà. Es gasten per a les bullides.

MORO

XXONA

BOQUIMOLL. Era quan un caragol no estava fet, i tenia la vora encara fluixa.

#### AGRES:

Xona de bancal o viuda; xona de serra. Caragols moros. Avellanencs.

#### XIXONA:

Xonetes / Caragols de serra / Cerneig / caragol barbatxo / Viudes / Caragol sapuc: es cria molt en els margens, en les hortes.

#### BENIARRÈS:

Moro / Cristià / Aixona de monte / Aixona de l'Horta de Gandia, més xicoteta.

Caragollet tomaquero o avellanenc. Abans s'arplegaven molt per als patos i les gallines.

#### Castelló de la Ribera:

CARAGOL MORO / MORO (*Helix aspera*)

CARAGOL CRISTIÀ (*Otala punctata*)

BAQUETA. Closca ratllà.

XONETA. De muntanya. Closca blanquinosa i molla negra.

AVELLANENC ( Tebas )

#### La Vilamarxant

Caragol avellanenc

C. de pato. Roïn, té un forat darrere.

Moro.

Bover. Gros, d'horta

Cristià. D'horta.

Xoneta. En sal i cireretes ( nyoretetes picants )

Baqueta. De secà, molla blanca, com la xoneta es fa per la paella.

#### La JANA

Caragol negre; més fosc i més gran que la xona.

Baqueta: blanc, de rambla. Petrolenc: com la xoneta. Marietes ( caragolins )

#### INSECTES:

Llangostí ( Bellreguard, )

Tallacames ( Tavernes de La Valldigna, )

Llagosta / llagostí ( El Castell de Guadalest )

Saltibarranc ( Silla )

Gallineta cega ( Bellreguard, )

Picatalons ( Cocentaina ): es fica dins les carxofes. Té dos pinces com un carranc i és de la grandària d'una formiga ( Cocentaina )

Parotet ( Bellreguard, Xeresa, Quatretonda de la Vall d'Albaida, Castelló de la Ribera, )

Parot ( Potries, Vilallonga, Benigani, Albaida, Castelló de la Ribera, )

Pare-cavallot ( Bellreguard )

Cavalla i cavalleta ( Potries )

Llangostí ( Silla )

*Parotet, parotet, que t'agarre del rabet ( o del culet )*

La gran:

Mareta ( Xeresa )

Mare cavallera ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Cavallet (Parcent, Alcoceret de Planes, Canals, Castelló de la Ribera, )

Cavallet de Sant Jaume ( Beniarres )

Cavallet de serp ( Agres, Bocairent, )

Cavallet del dimoni ( Ontinyent )

Cavallet d'auia ( Altea )

Cavallet de bassa o de séquia

Bomba ( Bellreguard )

Bumberot ( Pego ), per als menuts i grans.

Llangosta ( Silla )

BORUMBÒT ( Pego ): Libèlula.

Cabot (Castelló de la Ribera )

Julibeu / Juliveu / amb è oberta ( Pedreguer )

Llagostí per parotet ( Tavernes de la Vall Digna )

Cabut per parot ( Tavernes de la Vall Digna )

Pixaví

Toreret, el més menut, és blavet (Silla )

A la poqueta nit anaven a les séquies a agarrar parots i mos feem collarets amb els caps (*Alboraia*)

Teixidors són els patinadors d'aigua.

Mantis religiosa:

Saltacampanes ( Oliva )

Saltabarrancs ( Quatretonda de la Vall d'Albaida )

Campana ( Xeresa )

Tocacampanes ( Vilallonga, Pedreguer, Xaló, Murla, Alcoceret de Planes, Agres, Alfafara, Beneixama, Ontinyent, Albaida, ). Pareix que sigues un tocacampanes, diuen a Alfafara si algú està molt prim.

Revoltejadador de campanes ( Benirrama, Benisivà, Benitaia, Beniarres )

Revoltejacampanes ( Gata, Salem, )

Revoltacampanes ( Potries, Albaida, )

Voltacampanes ( Altea )

Quicocampanes ( Otos )

Tallanassos ( Parcent, Murla, )

Pregadéus ( Castelló de la Ribera )

Cirereta ( Silla )

TALLA-NASSOS / Tallanassos: insecte xicotet, negret, que té una forqueta, com una gambeta o una cosa aixina ( Murla )

Centcomes ( Albaida, Murla, ) / Mare Centcomes ( Parcent )

Alacrà ( Bellreguard, El Castell de Guadalest )

Xixarra. És verda, canta fort i té damunt del llom com una manxa que es pot apretar ( Beniarres )

Cigala. És parda, canta seguit quan fa calor i mor cantant. S'apega als troncs ( Beniarres )

Marfull ( Beniarres ): un mosquit gran que fa picaes que n'hi ha persona que li fea un braç o una cara enorme.

Mosca d'ase ( Murla )

Taval o mosca grossa ( Murla )

Tavà. Tàvec ( Gandia ) / Taval ( Murla )

GALLINETA CEGA ( Bellreguard, Carrícola, ) / GALLINETA del NOSTRE SENYOR / MARIETA

ORTOLÀ: cuc blavet i blanet, curt i no massa gros, que va rinxo terra, que es menja la soqueta i talla meloneres i tomaqueres ( Piles )

ALEMÀ de queradillera i barginera ( Piles, Bellreguard, )

MANGANELLA. S'ho menja tot: cacaueres, caraïlles... ( Piles )

CADELL: sort de cucaratxa que foneja o forada la caraïlla ( Piles )

CALLÒS ( Piles )

LLAMBRÍGOL ( Castelló de la Ribera ). Per a pescar i menjar els tords ( Murla )

#### *Noms de serps:*

Quatretondeta de la vall de Ceta:

Serp

Ascurçó.

Escupiò: és curtet i molt blanet i té el cap gros. Si et pica no aplegues allà a casa, es fa negra la sang enseguida, et mata. Quan pica ja no n'hi ha res a fer.

Sacre: té el morret girat.

Famorca :

ASCUPIÓ. El més verinós que n'hi ha de tot, a la mitja hora que t'ha picat, t'ha mort. Més curt i més gros. No és gran, uns 50 cm., però és gros i enseguida el prim, acaba molt primiu a la punteta del rabet. Té el cap com el puny, triangular però pla i ample, i el nasset reviraet pac a dalt, una punta en el morro.

ESCURÇÓ. Més xicotet, també és verinós. És venenonet però no és tan venenós.

SACRE. Blanquinós. No fuig.

SACRE ( *Elaphis scalaris* ) ( Fageca )

ESCUPIÓ ( *Vibra* ) ( Fageca )

Benasau:

ESCURÇÓ. Té el rabo tallat, el cap esclafat com si fora un sarvatxo i el collet primet.

SACRE. És més gran, primet i el cap poc redó.

ÀSPID. La més forta. Damunt del mateix morret té una porreta o bonyet. Molt, molt quietet. Està cego. Eixe a l'olor bota i pica i això és mortal.

Beniarrés:

Verinoses: Totes tenen el cap esclafat, en rombo.

ASCURÇÓ: Va al ruido, s'arrua, bota i embistix. / ÀSPID / SACRE.

No verinoses:

SERP NEGRA del TERRENO. És alefeta

SERP VERDA. Platejà per baix i llom tot verd. Sòn falloques ( fluixes i gelades ). Es crien en granges i ho amollen per a les àguiles. En tres mesos es fan de dos metres.

*Si el sacre veiera i l'ascurçó sentira  
gent en el món no n'hi hauria.*

Ja ho dia ma uelo ( Terrateig )

FARDATXO ( Beniarjó, Benialf, Xàbia, Gata, Benissa, Calp, Xixona, Alcoi, Alfafara, Beneixama, La Font de la Figuera, Sella, La Vila Joiosa, Alzira, Ènguera, Alфондеguilla, Sagunt, La Jana, ).

Mas del Fardatxo, prop del paratge dels Canalons d'Alcoi.

SARVATXO ( Benirrama, Murla, Orba, Calp, Bellreguard, Almoines, Palmera, Oliva, Forna, Potries, Vilallonga, Beniflà, Ador, Palma de Gandia, Rótova, Lloc Nou de Sant Jeroni, Xeresa, Gandia, Simat, Tavernes de la Vallidigna, Pego, Pedreguer, Setla, Verger, Pamis, Ràfol d'Almúnia, Orba, Benidoleig,

Fleix, Alcalà de la Jovada, Catamaruc, Benillup, Alcoleja, Jesús Pobre, Calp, Tàrbena, La Nucia, El Castell de Guadalest, Famorca, Fageca, Tollos, Benimassot, Benasau, Relleu, Planes, Alcoceret de Planes, Llutxent, La Pobla del Duc, Salem, Otos, Palomar, Carrícola, Atzeneta, Albaida, Ontinyent, Cocentaina, Agres, Manuel, Llosa de Ranes, Canals, );

SERVATXO ( Dénia, Benisivà, Benitaia, Murla, Famorca, Fageca, Ares del Bosc, Tavernes de la Vallidigna, )

SALVATXO ( Adzúbia )

El servatxo si no et diuen res té un sabor com si fóra peix ( Ares del Bosc )

La Penya del Sarvatxo d'Agres, dalt la cova dels Bous, vora la cova dels Ciris o d'Adrià.

Sargantana ( Canals, La Jana )

Sagrantana ( Bellreguard, Potries, Pedreguer, Gata, La Pobla del Duc, Salem, Otos, Agres, Alfafara, Palomar, Ontinyent, Castelló de la Ribera, )

Sagrentana ( Beniarrés, )

Segrentana ( Bellreguard, Palmera, Beniflà, Vilallonga, Murla, Forna, Benirrama, Xeresa, Benisivà, Benitaia, Catamaruc, Llutxent, Fageca, El Castell de Guadalest, ).

A les segrentanes els agrada la música clàssica ( Fageca )

Mamacabres ( Bellreguard, Potries, Vilallonga, Murla, Alfafara, ). Té dos ratlles ( La Pobla del Duc )  
D'eixes ací n'hi ha poques ( Alfafara )

Benirrama: Segrentana. / Segrentana Cabrera. Més gran. Marronenca. / Mama-cabres. Cap ample com un andregó. Taquetes negretes damunt del llom. A voltes pareix un sarvatxo xicotet.

Andragó ( Bellreguard, Pego, )

*És l'andragó verinós*

*un animal de la cabota partida*

*que pica i no fa ferida*

*i la que li pica*

*no se li oblida*

*i demana andragó*

*la resta de la seua vida ( Pego )*

Sapo ( Potries, Vilallonga, Oliva, Llutxent, Beniarrés, Famorca, Adzúbia, Forna, Benirrama, Planes, )

Pandoc ( Xeresa )

Granoc ( Bellreguard, )

Renoc. El sapo quan és menut ( Llutxent, Beniarrés, Xeresa, Potries, )

Ranoc ( Vilallonga, Benirrama, )

Galipau ( Forna ): sapet menudet que es cria més en el secà i canta molt.

Cullerot ( Bellreguard, Potries, )

Cabut ( Alcúdia ), culleret ( Barcelona )

Capgros ( Barcelona )

Llebra ( Bellreguard, Vilallonga, Palma de Gandia, Potries, Xeresa, Jesús Pobre, Gata, Pedreguer, Murla, Calp, Benirrama, La Jana, )

Llebre ( Famorca, El Castell de Guadalest, Alcoceret de Planes, Benimassot, Carrícola, Albaida, Agres, Alfafara, Beneixama, Ontinyent, Llosa de Ranes, Castelló de la Ribera, Carcaixent, Canals, ); allebre ( Llosa de Ranes )

CATXAPET, cadell de conill o conillet ( Vilallonga, Benissivà, )

LLITXIGÀ, esbart de conills o catxapets ( Vilallonga ); la cria de conill. “ i ara mira quina llitxigà de conills ha aparegut “ ( Bellreguard )

Gat cervical ( Pego, Gallinera, Alfafara, ). Gat mesquer ( Xàbia )

Teixó. El teixó és molt sabut, se'n fuig per dins les andrones o desaigües. És molt bo per a menjar, és més tendre que el porc jabalí ( Agres )

## VOCABULARI de la MAR i del PEIXCADOR

Eriçó de mar ( Benissa ). Bogamarí ( Xàbia, com a Mallorca, Menorca i L'Alguer ). Olleta ( Calp, Altea, La Vila Joiosa, )

COPINYA ( Pedreguer ).

PETXELIDA ( Xàbia ); pitxilina ( Calp ), xipilina ( Gata )

*Si hagués menjat es PAGEL.LIDES CONXES ( o CONQUES ) qui vénen de la mar Sobirana e Jusana, es pot llegir en la traducció de frare Anthoni Canals del Libre de Sèneca de Providència ( Quart capítol; 30 )*

Petxina ( Bellreguard )

Tellina ( )

TOLLINA ( Pedreguer )

### CLÒTXINA

La tia Vicentica de Viciano contava el cas d'una fadrina a qui se li va morir el nóvio; la qual tots els dies anava al cementeri, s'acostava a la tomba del nóvio i s'empotnava i finalment es pixava; i a l'enterrador li va cridar molt l'atenció, i un dia se li va acostar i li va preguntar perquè fea allò, i la fadrina li va contestar: com que el meu nóvio no va tindre temps de menjar-se la meua clòtxina, he pensat que al manco es bega el suquet.

MUSCLO per clòtxina. MUSCLAIRE o barca-viver de musclos ( El Grau de Gandia )

Musclaire, criador de musclos. ( Grau de Gandia )

GALFÍ ( El Grau de Gandia, Oliva, ) / MARROC a CALP ( dofi )

MARRAIX ( Oliva )

BACALLAR ( Famorca, Tàrbena, )

ARMITÀ o FIGA ( El Grau de Gandia )

MOCA o medussa ( El Grau de Gandia )

ASCAR. Posar la carnà en l'ham ( Ondara )

ASTROP: Corda per a estirar el bolitx ( Miramar )

BROMEJAR. En la pesca portar o atraure el peix cara tu llançant a l'aigua les sobralles ( Calp )

CARNÀ ( Calp ). Molla, encevall.

DESHAMAR: llevar l'ham ( El Grau de Gandia )

ARTÓ. Sàrcia o xàrcia menuda ( Miramar )

CADUFO ( El Grau de Gandia )

ENLLESTIR la SÀRCIA / ESTAR LLEST ( El Grau de Gandia )

XÀRCIA o SÀRCIA. Bolitx ( Miramar )

Mon pare era pescador, amo de barca.

## BIBLIOGRAFIA

- Abella, Ignacio. *La magia de los árboles*. Barcelona: Integral 1996.
- Ackerknecht, E.H. *Medicina y antropología social. Estudios varios*. Madrid:Akal 1985.
- Aguilella Palasí, A.& Carretero Cerveró, J.L.& Crespo Villalba, M.B & Figuerola Lamata, R & Mateo Sanz, G. *Flora vascular rara, endèmica o amenazada de la Comunidad Valenciana*. València: Conselleria de Medi Ambient 1994.
- & Carretero Cerveró, J. L. *Flora y vegetación nitròfilas del Término municipal de la Ciudad de València*. Ajuntament de València 1995
- Albarracin Teulón, A. *Homero y la medicina*. Madrid: Prensa Española 1970.
- Alcanyis, Lluís. *Regiment preservatiu e curatiu de la pestilència*. Barcelona. Imprenta Catalonia 1914
- Alcover, Antoni M<sup>a</sup> & Francesc de B. Moll. *Diccionari català-valencià-balear*. Palma de Mallorca: Moll 1968.
- Almerich Iborra, José Manuel. *Muntanyas de la Comunidad Valenciana: Caminos, parages i paisages abiertos al Mediterráneo*. Carlet: Caja de ahorros y préstamos de Carlet 1997
- *Aitana. Rutas en bicicleta de muntanya por el patrimonio cultural y natural de la Comunidad Valenciana. II*. València. Centre Excursionista de València 1999
- *Sierras Litorales. Rutas en bicicleta de muntanya por el patrimonio cultural y natural de la Comunidad Valenciana.VII*. València. Centre Excursionista de València 2000
- Alpera, Lluís. *Los nombres trecentistas de botánica valenciana en Francesc Eiximenis*. València: Institució Alfons el Magnànim 1968
- Amades, Joan. *Costumari Català: El Curs de l'Any*. Barcelona. Salvat Ed. 1951
- Anglada, Maria Àngels. *Les Germanes de Safo: Antologia de Poetes Hel·lenístiques*. Barcelona: Edicions de la Magrana 1997
- Apol.lodor. *Biblioteca de Relats Mitològics*. Barcelona. Edit. Irina S.L. 1990
- Apol.loni de Rodes. *El Viatge dels Argonautes*. Madrid. Alianza editorial 1987
- Arbois de Jubainville, H.D. *El ciclo mitológico irlandés y la mitología céltica*. Barcelona: Visión Libros Edicomunicación 1986.
- Arnold, Nelly. *Contribution a la connaissance ethnobotanique et medicinale de la flore de Chypre*. Tesi inèdita. Paris: Universitat René Descartes 1985.
- Bach, Edward. *La curación por las flores*. Madrid. Edaf 1982.
- Bergua, Juan B. *Mitología universal*. Madrid: Ibéricas 1960.
- Balaguer Perigüell, E. et al. *La medicina popular*. En: Historia de la medicina valenciana 3v., p.197-208. València: Vicent Garcia 1992.
- Banyuls Pérez, Baptista & Soler Marí, Jaume X. *El Paisatge Vegetal de Teulada ( La Marina Alta )*. Teulada: Associació Cultural Amics de Teulada i Ajuntament de Teulada.
- Barber i Vallès, Antoni. *Contribució al coneixement florístic i fitogeogràfic del litoral de la comarca de La Marina Alta ( País Valencià )*. Ajuntament de Benissa. Benissa 1999.
- & Guardiola i Mora, Ismael. *L'artesanía de la llata a la Marina Alta. Un exemple d'aprofitament tradicional i equilibrat d'un recurs natural: El Margalló*. Fundació Bancaixa 1995.

- & Guardiola i Mora, Ismael & Almenara, M. *Nits i Peixos a les pesqueres de cingle. Estudi etnogràfic i històric de les pesqueres de cingle de la Marina Alta*. Associació Cultural Puig de La Llorença Poble Nou de Benitaxell 1999
- Barceló Torres, Carme. *Toponímia aràbica del País Valencià: Alqueries i castells*. Xàtiva: Ajutament 1983.
- Bailly J.C. & Guimard J.P. *Ensayo sobre la experiencia alucinógena*. Barcelona: Sagitario 1975
- Bataller Calderon, Josep. *Rondalles i acudits valencians*. Gandia. C.E.I.C. Alfons el Vell 1997. *Jocs Populars*. València. Del Bullent 1986
- Beüt i Belenguer, Emili. *Camins d'argent*. València: Consell Valencià de Cultura 1991.
- Bolòs, Oriol & Vigo, Josep. *Flora dels Països Catalans*. 4 volums. Barcelona: Barcino 1994 - 2001
- & Vigo, Josep; Masalles, Ramon M.; Ninot, Josep M. *Flora Manual dels Països Catalans*. Barcelona: Editorial Pòrtic 1993
- Bonet i Galobart, Maria Àngels. *Etnobotànica de la Vall del Tenes ( Vallés Oriental )*. Barcelona. Publicacions de l'Abadia de Montserrat 1993
- *Un Passeig per la Cultura Popular del Montseny. Records, tradicions, remeis, coneixement del medi*. Tarragona: Edicions El Mèdol 2003
- Cabrera González, M<sup>a</sup> Roser. *Las cañas y su aprovechamiento*. Dins *Historia de la Provincia de Alicante. Tomo VII. Cultura popular e industrias tradicionales: La caña*. Murcia: Ediciones del Mediterráneo S.A. 1991.
- Calero i Picó, Antoni. *Las montañas de Alicante*. Alcoi: El Teix 1977.
- Calvo, Leandro. *Hidrografia subterránea. Conocimientos sobre los terrenos para la investigación de manantiales*. Gandia: Luis Català y Serra Impresor 1908.
- Capó, Bernat. *Costumari valencià. Coses de poble*. 2v. València: Edicions del Bullent 1992.
- *Espigolant pel rostrall morisc*. València: Eliseu Climent Editor 1980.
- Cárdenas H., Martín. *Manual de plantas económicas de Bolivia*. Cochabamba. Los Amigos del Libro 1989
- Carreras i Candi, Francisco. *Geografia general del Reino de Valencia*. Barcelona: amb Alberto Martín & Figueras Pacheco, F., Martínez Aloy, J., Muga, E.
- Catul, Gai Valeri. *Carmina. Poesies*. Traducció de Josep Vergés i Antoni Seva. Barcelona: Fundació Bernat Metge 1990; *Poemes*. Traducció d'Antoni Seva. Barcelona: Quaderns Crema, S.A 1999; *Poesías*. Traducció de Miquel Dolç. Madrid: C.S.I.C. 1990;
- Cavanilles, Antonio Joseph. *Observaciones sobre la historia natural, geografia, agricultura, población y frutos del Reino de Valencia*. Madrid: Imprenta Real 1795 i 1797. 2<sup>a</sup>ed. Zaragoza: CSIC 1959. 3<sup>a</sup>ed. València: Graficas Soler 1972 (facsimil de la 1<sup>a</sup>, reeditat en anys succesius
- Cebrián Moreno, Rafael. *Montañas Valencianas I*. València 1991.
- *Montañas valencianas IV*. Comarcas alicantinas. València: Centre excursionista de València 1994.
- *Montañas valencianas V*. Comarcas alicantinas. València: Centre excursionista 1986.
- Charbonneau-Lassay, Louis. *El Bestiario de Cristo: El Simbolismo animal en la Antigüedad y la Edad Media*. Barcelona: José J. de Olañeta 1997.

- Cirlot, Juan Eduardo. *Diccionario de símbolos*. Barcelona: Labor 1985. / Madrid: Ediciones Siruela 1997
- Climent i Giner, Daniel. *Les nostres plantes*. 1<sup>a</sup> ed. Alacant: Instituto Juan Gil Albert 1985; 2<sup>a</sup> ed. Alacant: Aguaclara 1992.
- *Els noms populars de les plantes al migjorn valencià*. ( inèdit ). Alacant: Institut Juan Gil Albert 1990.
  - *Els noms populars de les plantes a la comarca de l'Alacantí*. ( Quaderns de Migjorn 1. Revista d'Estudis Comarcals del Sud del País Valencià ) Alacant: Associació Cívica per la normalització del valencià 1993
  - *Aproximació a la fitonímia popular del Baix Segura*. ( Quaderns de Migjorn 2. Revista d'Estudis Comarcals del Sud del País Valencià ) Alacant: Associació Cívica per la normalització del valencià 1995
  - *La Recerca de Regularitats en la Natura*. Alacant: Aguaclara 1996
  - *¿ En qué mundo vives ? Biología y Geología*. Alacant: Aguaclara 1999
- & Carles Martín: *Les formacions vegetals de la Ciutat d'Alacant*. Alacant: Patronat Municipal del Vè Centenari de la Ciutat d'Alacant 1990
- & Soler Soriano, Jaume. *Des del Cantó d'El Mercantil*. La Vila Joiosa 1995
  - & Solanas i Ferràndiz, Josep Lluís & Pont i Solbes, Anna: *Aproximació a l'etnobotànica de Callosa d'En Sarrià i de les Valls de Guadalest i de Tàrbena i Bolulla*. Alacant 2000
  - & Solanas i Ferràndiz, Josep Lluís: *Botànica i botànics al migjorn valencià i Etnobotànica i divulgació*, dins de la revista d'estudis comarcals del sud del País Valencià *Quadern de Migjorn* núm. 4, dedicat a la ciència del sud valencià. Alacant: Associació Cívica per la normalització del valencià 2002
- Colinas, Antonio. *La llamada de los árboles*. Barcelona: Elfos 1988.
- Colmeiro, M. *La botánica y los botánicos de la península Hispano- Lusitana*. Madrid 1858.
- Columela, Lucio Junio Moderato. *Los doce libros de Agricultura*. Editorial Iberia. Barcelona 1959
- Condamine, Charles de la. *Viaje a la América Meridional*. Madrid: Espasa Calpe 1999
- Conca Ferrús, Antoni. *Plantes medicinals de la Vall d'Albaida*. Ontinyent: Caixa d'Estalvis d'Ontinyent 1996.
- & Garcia Alonso, Fernando. *Estudi Botànic de la Vall d'Albaida ( zona occidental )*. Ontinyent: Excm. Ajuntament d'Ontinyent 1994.
  - & Mahiques Santandreu, Rafael; Garcia Alonso, Fernando; Aparici Izquierdo, Ricardo. *Bolets de la vall d'Albaida*. Ontinyent: Caixa d'Estalvis d'Ontinyent 1996
- Conrad, Joseph. *En el cor de les tenebres*. Barcelona: Edicions 62 s.a. 1998
- Colomina i Castanyer, Jordi. *Quaderns de Migjorn I: Enigmística Popular Valenciana: Endevinalles Eròtiques i escatològiques de les terres valencianes del Migjorn*. Alacant: Associació Cívica per la Normalització del Valencià 1993
- Coromines i Vigneaux, Joan. *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*. Barcelona: Curial 1986.
- Costa, Manuel. *Estado actual de la flora y fauna marinas en el litoral de la Comunidad Valenciana*. Castelló de la Plana: Ajuntament de Castelló de la Plana.
- La vegetación en el Pais Valencià*. Valencia: Universitat de València 1986.



- *La Vegetación y el Paisaje en las Tierras Valencianas*. Madrid: Rueda 1999
- Introducción del libro: *Las hierbas. Herboristeria valenciana*. València: Vicent Garcia 1982.
- & Peris, J.B. *Datos sobre algunas plantas medicinales valencianas*. València: Universitat de València 1982.
- & Peris, J.B. & Stübing, G. *La vegetació del País Valencià*. València: Acció Cultural del P.V. 1984.
- Crespo de Garbisu, Elvira. *Plantas venenosas útiles*. Bilbao: Gran Enciclopedia Vasca 1978.
- Crollius, Oswaldus. *Tratado de las signaturas*. Barcelona: Obelisco 1982.
- Cruz Orozco, Jorge & Segura i Martí, Josep Maria. *El Comercio de la Nieve: La red de pozos de nieve en las tierras valencianas*. València: Generalitat Valenciana 1996
- Cucarella, Toni. *Quina lenta agonía, la dels ametlers perduts*. València: Eliseu Climent, editor 2003
- *El Lledoner de l'Home Mort*. Alzira: Bromera - Columna 1996
- *Els Camps dels Vençuts*. Barcelona: Columna 2002
- & Martínez, Josep V., Asensi, Manuel, Vidal, Raül, Ferrero, Xavier, i d'altres. *Conte Contat: Rondalles populars de la Costera*. Xàtiva: Associació d'Amics de la Costera 1999
- Culpeper, Nicholas. *Complete Herbal*. London: W. Foulsham & Co. , Ltd.
- Dant Alighieri. *La Commedia*. Barcelona: Edicions 62 1986. Arnoldo Mondadori editore 1954. - Barcelona: Editorial Éxito, S.A. 1951
- Darder i Pericàs, B. *Estudio geológico del sur de la provincia de Valencia y norte de la de Alicante*. Madrid: Boletín del Instituto Geológico Minero de España, V. LVII, 1945.
- Delaveau, P. *Plantes agressives et poisons végétaux*. Horizons de France. Paris 1974.
- Desclot, Miquel. *Per tot coixí les herbes*. Barcelona: Proa 1995.
- Dioscòrides Anazarbeo, Pedacio. *Acerca de la Materia Medica y de los venenos mortíferos: traducido de lengua griega, en la vulgar castellana y ilustrado con claras y substanciales Anotaciones y con las figuras de innumerables plantas exquisitas y raras por el Doctor Andres de Laguna*. Salamanca: Mathias Gast. 1570.
- Domínguez i Barberà, Martí. *L'Ullal*. València: Tres i Quatre 1986.
- *Els Horts*.
- Domínguez i Romero, Martí. *Peiximinuti*. València: Tres i Quatre 1993
- *Les Confidències del comte de Buffon*. València: Tres i Quatre 1997
- *Bestiari* València: Tres i Quatre 2000
- Dubler, César E. *La Materia Médica de Dioscórides*. Barcelona 1955.
- Dupré, Michèle; Gisbert, Josep; Bohigues Vila, J.; Stübing, G. i Peris, J.B.: *Parque Natural del Montgó, estudio multidisciplinar*. Agència del Medi Ambient, València, 1990
- Eliade, Mircea. *El chamanismo y las técnicas arcaicas del éxtasis*. México: Fondo de Cultura Económica 1976.
- *Herreros y alquimistas*. Madrid: Alianza Editorial 1993.
- *Imágenes y símbolos*. Madrid: Taurus 1979.
- *Lo sagrado y lo profano*. Barcelona: Labor 1981.
- *El vuelo mágico*. Madrid: Ediciones Siruela, S. A. 1995

- Escolano, Gaspar J. *Décadas de la historia de la insigne y coronada Ciudad y Reino de Valencia*. València: Universitat de València 1972.
- Faritcgla, Josep M. *El bolet i la gènesi de les cultures. Gnoms i follets: àmbits culturals forjats per l'Amanita muscària*. Barcelona: Alta Fulla 1985
- Fernández, Margarita & Nieto, A. *Plantas Medicinales*. Pamplona: Universidad de Navarra 1982
- Ferri Chulio, Andrés de Sales. *Iconografía Mariana Valentina*. València 1986
- Folch i Guillém, Ramón. *La vegetació dels Països Catalans*. Barcelona: Ketres 1981.
- Font Quer, Pius. *Plantas medicinales*. Barcelona. Labor 1973.
- *Diccionario de botánica*. Barcelona: Labor 1973.
  - *Botànica pintoresca*. Barcelona: Sopena 1960.
  - & Oriol de Bolòs. *Iniciació a la botànica*. Barcelona. Fontalba 1979.
  - & Gonzalez Fragoso, Romualdo & Luisier, Alfonso. *Historia natural: Vida de los animales, de las plantas y de la tierra. Tomo II. Botánica*. Barcelona: Instituto Gallach 1926.
  - & et al. *Medicamenta. Guia teórica práctica para farmacéuticos y médicos*. 3v. Barcelona: Labor 1962.
- Frazer, James George. *La rama dorada*. Madrid. Fondo de Cultura Económica 1981.
- Fresquet i Febrer J.L. & Tronchoni, J.A. & Ferrer, Felip & Bordallo, A. *Salut, malaltia i terapèutica popular als municipis riberencs de l'Albufera*. Catarroja: Ajuntament Catarroja 1994.
- & Aguirre Marco, Carla P. & Báuena Cervellera, M<sup>a</sup> José & López Terrada, M<sup>a</sup> Luz & Tronchoni, J.A. *Salud, enfermedad y terapèutica popular en la Ribera Alta*. Cuadernos valencianos de Historia de la Medicina y de la Ciencia XLVII. Valencia: Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre Ciencia. Universitat de València 1995.
  - *Guia para la realización de trabajos de Folkmedicina y otros sistemas médicos*. Cuadernos valencianos de Historia de la medicina y de la Ciencia XLV. Valencia: Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre Ciencia. Universitat de València 1994.
- Furst, Peter T. *Alucinógenos y cultura*. México: Fondo de Cultura Económica 1980.
- Gascón, Francesc & Camús, Paco. *Rondalles de la vall d'Albaida i l'Alcoià*. Ajuntament d'Ontinyent: Ontinyent 1999
- Garcia Ballester, Lluís & Blasco, Rosa & Labarta, Ana. *Los Moriscos y la Medicina. Un capítulo de la Medicina y la Ciencia marginadas en la España del siglo XVI*. Barcelona: Editorial Labor 1984
- *La Medicina a la València Medieval*. València. Alfons el Magnànim 1988
- Garcia i Rosselló, Josepa; Beltran i Calvo, Vicent. *El parlar de Pedreguer*. Ajuntament de Pedreguer i Institut d'Estudis Comarcals de La Marina Alta. Pedreguer 1994.
- Garriga i Vilaresau, Carme. *Les nostres llegendes*. Barcelona: Juan Granica 1984
- Gil, Luis. *El individuo y su marco social: Los médicos*. En: Introducción a Homero. Madrid: Guadarrama 1963.
- *La medicina popular en el mundo clásico*. Madrid: Guadarrama 1969.
- Giner i Parodi, Encarnació. *A la Vora de la Mar*. Alacant: Exc. Ajuntament del Campello 1990.
- González i Caturla, Joaquim. *Rondalles de l'Alacantí: Contes populars*. Alacant: Institut Juan Gil-Albert 1985
- *Rondalles del Baix Vinalopó*. Alacant: Aguaclara 1998

- Un llimoner*, dins el recull *Els Colors de la Solitud*. Alzira. Bromera 1995
- González-Tejero García, M. Reyes. *Investigaciones etnobotánicas en la provincia de Granada*. Tesi doctoral (inèdita). Granada: Universidad de Granada 1989.
- Graves, Robert. *La diosa blanca*. Madrid. Alianza 1983.
- *Déus i herois grecs*. Barcelona: Empúries 1988.
  - *Los mitos griegos*. Madrid: Alianza 1985.
  - *Los dos nacimientos de Dionisio y otros ensayos*. Barcelona: Seix Barral 1984
  - *La comida de los centauros y otros ensayos*. Madrid: Alianza 1994
  - & Patai, Raphael. *Los mitos hebreos*. Madrid: Alianza 1986.
- Gregori, Joan J., Cucó, Josepa. *Bosc i muntanya, indústria tradicional, comerç i serveis*. Temes d'Etnografia Valenciana III. València: Institució Alfons el Magnànim 1985.
- Grinyó i Garriga, David. *Remeis casolans*. Barcelona: Editorial Millà 1976
- Gubernatis, Angelo de. *Mitología de las Plantas. Leyendas del reino vegetal. Botánica general*. Palma de Mallorca: José J. de Olañeta, Editor 2002
- Harner, Michael J. & Naranjo, Claudio & alt. *Alucinógenos y chamanismo*. Madrid: Labor 1976
- Hesíode. *Obras y Fragmentos: Teogonía -Trabajos y Días- Escudo-Fragmentos-Certamen*. Madrid: Editorial Gredos 1990
- Hofman, Albert & Gordon Wasson, R. & Ruck, Carl A.P. *El camino a Eleusis: una solución al enigma de los misterios*. Mexico: Fondo de Cultura Económica 1980.
- & Schultes, Richard Evans. *Plantas de los Dioses. Orígenes del uso de los alucinógenos*. México: Fondo de Cultura Económica 1989.
- Holden, Edith. *La joia de viure la natura*. Barcelona. Blume 1984.
- Homer. *L'Odisea*. Traducció de Carles Riba. Barcelona. Alpha 1953.
- La Ilíada. Barcelona: Alpha 1978. Barcelona: Proa 1997
- Ivars Cervera, Joan. *Els noms de lloc i de persona de Dènia*. Institut d'estudis comarcals, Institut de Cultura " Juan Gil-Albert ", Ajuntament de Dènia. La Marina Alta 1995
- Iwu, Maurice M. *Handbook of African Medicinal Plants*. United States: CRC Press 1993
- Jung, Carl Gustav. *El hombre y sus símbolos*. Barcelona: Caralt 1976.
- *Símbolos de transformación*. Barcelona: Paidós 1982
- Lain Entralgo, P. *Historia Universal de la Medicina*. Barcelona: Salvat 1972.
- Lamb, Frank Bruce. *Un brujo del Alto Amazonas. La historia de Manuel Córdoba-Rios*. Palma de Mallorca: Olañeta, Editor 1998
- *Río Tigre y más allá. La medicina de la selva del Amazonas de Manuel Córdoba*. Palma de Mallorca: Olañeta, Editor 2002
- Le Floc'h, Edouard. *Contribution a une etude ethnobotanique de la flore tunisienne*. Tunissia: Ministeri de l'ensenyança superior i de la recerca científica 1983.
- Leroi - Gourhan, André: *Símbolos, artes y creencias de la Prehistoria*. Madrid. Istmo 1984
- Llabrés Ripoll, Maria Rosa. *Poemes Lírics de la Grècia Antiga*. Barcelona: Edicions de la Magrana 1998
- Llopart, M. Dolors. *El Rebost. Adobs, conserves, confitures i licors*. Barcelona: Alta Fulla 1983.
- Llorens, Alfons. *La festa del xop, un poema a la fecunditat*. Vila de Planes: Revista de Festes 1995.

- Llull, Ramon. *Libre de Meravelles*. Barcelona. Editorial Barcino 1932
- London, Jack. *The call of the wild - La crida del bosc*. ( Trad. Antoni Rovira Virgili. 1938 ) Barcelona: Edicions de la Magrana 1980
- Lonnelle Aikman: *Nature's Healing Arts: From Folk Medicine to Moderns Drugs*. Washington, D.C. The National Geographic Society 1977
- López González, Ginés. *La guía de Incafo de los árboles y arbustos de la Península Ibérica*. Madrid. Incafo 1993.
- López Piñero, J.M. *Historia de la medicina*. Madrid: Historia-16 1990.
- *Diccionario histórico de la ciencia moderna en España*. Barcelona: Península 1983.
  - *Clásicos Médicos Valencianos del siglo XVI*. València: Generalitat Valenciana 1999
  - *Medicina, Historia, Sociedad*. Barcelona: Ediciones Ariel 1969
  - & Costa Talens, M. & Sendra Mocholí, C. & López Terrada, M<sup>a</sup> José & Catalá Gorgues, J. & Jerez Moliner, F. *Las plantas del mundo en la historia*. València: Fundació Bancaixa 1996.
  - & Navarro Brotons, V. *Història de la Ciència del País Valencià*. València: Edicions Alfons el Magnànim 1995.
- Lovelock, J.E. *Gaia: Una nueva visión de la vida sobre la Tierra*. Barcelona: Orbis 1985.
- Madoz, Pascual. *Diccionario Geográfico Estadístico Histórico de Alicante, Valencia, Castellón y Murcia*. València : Diputació de València. Institució Alfons el Magnànim 1982.
- Manent, Marià. *Poesia anglesa i nord-americana*. Barcelona: Alpha 1955.
- *Poemes de John Keats*. Barcelona: Empúries 1985.
- Mansanet, Carles. *La Font Roja*. Alcoi: Ajuntament d'Alcoi 1982.
- Martí Gadea & Cebrian Meçquita, Lluís. *Tipos, modismes y cosas raras y curiosas de la terra del gé*. València: López i cia 1906
- Martí i Oliver, Bernat. *El naixement de l'agricultura en el País Valencià*. València: Universitat de València 1983.
- Martínez i Martínez, Francesc. *Folklore Valencià*. Altea: Aitana Editorial 1998
- Mascarell i Gosp, Josep. *Amics de muntanya: excursionisme i plantes medicinals*. València: Sicània 1961.
- *La vall de la Safor*. València 1977.
- Masclans, Francesc. *Els noms de les plantes als Països Catalans*. Granollers: Montblanc-Martin 1981.
- Mateo Sanz, Gonzalo & Crespo Villalba, Manuel Benito. *Claves para la flora valenciana*. València: Del Sénia al Segura 1990.
- *Manual para la determinación de la flora valenciana*. 2<sup>a</sup> y 3<sup>a</sup> edición, corregidas y ampliadas. València - Burjassot: Moliner-40 2001 / 2003
- Mateu Bellés, Joan F. & López Piñero, J.M. *Introducció : Cavanilles i l'ofici Il·lustrat de viatjar. i Pròleg: Pervivència i actualització d'un clàssic científic: Les "Observacions" de Cavanilles*. En: Les Observacions de Cavanilles- Dos cents anys després. València: Bancaixa 1995.
- Mendoza, Carlos. *La leyenda de las plantas*. Barcelona: Alta Fulla 1993.
- Mességué, Maurice. *Mi herbario de salud*. Barcelona: Plaza & Janés, S.A 1975
- Miró, Gabriel. *Años y leguas*. Barcelona: Salvat 1982.
- Monjo i Pasqual, Eugeni Adolf. *Saba Vella*. Pedreguer: Institut d'Estudis Comarcals de la Marina Alta 1994

- Morales y Marín, José Luis. *Diccionario de iconología y simbología*. Madrid: Taurus.
- Morant, Ricard & Peñarroya, Miquel. *Llenguatge i Cultura - per a una ecologia lingüística*. València: Universitat de València 1995
- Mulet Pascual, Luis. *Estudio etnobotánico de la Provincia de Castellón*. Castellón: Diputación de Castellón 1991.
- *Flora tóxica de la Comunidad Valenciana*. Castellón: Diputación de Castellón 1997
- Nebot i Cerdà, Josep R. *Mariola: Sendes de Nevaters*. València. Tàndem 1999
- & Torró, J. & Mansanet, Carles Maria & Martínez, A. *L'Alcoià i el Comtat. Guia natural, històrica i cultural*. Alcoi: Joieria i Rellotgeria Nebot 1993.
- Oltra i Benavent, Josep E. & Benavent i Moscardó Vicent S. *Fer Herbes a Quatretonda*. Quatretonda: Col·lectiu Cultural Dorresment 1998
- Ott, Jonathan. *Pharmactheon. Drogas enteógenas, sus fuentes vegetales y su historia*. Los Libros de la Liebre de Mayo S.L. Barcelona 1996
- Ovidi Nasó, P. *Les Metamorfosis*. Barcelona: La Magrana 1994; Barcelona: Quaderns Crema 1996. *Metamorfosis*. Madrid: C.S.I.C. Trad. Antonio Ruiz de Elvira 1992.
- Pahlow, M. *El gran libro de las plantas medicinales*. León: Editorial Everest 1982.
- Palau i Ferrer, Pere C. *Les plantes medicinals baleàriques*. Ciutat de Palma. 1981.
- Paris, R.R. & Moyse, H. *Précis de Matière Medicale*. Paris: Masson 1976.
- Pardo Garcia, Luís. *Vocabulario de nombres vulgares valencianos de la flora regional*. Anales del Centro de Cultura Valenciana, 1930
- Pascual Rios, Antonia M<sup>a</sup>. *La farmàcia valenciana del S. XV i el Màcer*. Tesi de licenciatura (inèdita). Universitat de València.
- Pellicer i Bataller, Joan. *Herbari breu de la Safor*. Gandia: Universitat Popular de Gandia 1991.
- *Castells de la Safor*. Gandia: C.E.I.C. Alfons el Vell 1986.
  - *Lluors de Gaia. Paisatge, flora i fauna de la Safor*. Gandia: Ajuntament de Gandia 1989.
  - *Bellreguard, verd esguard*. Bellreguard: Ajuntament de Bellreguard 1994.
  - *Herbes medicinals al País Valencià*. En revista Canelobre n<sup>o</sup>11. Alacant: Instituto de Estudios Juan Gil Albert. 1988.
  - *Meravelles de Diània. Camins, paratges i paisatges de les comarques centrals valencianes*. Gandia: CEIC Alfons el Vell 1995.
  - *De la Mariola a la Mar: Viatge pel riu Serpis*. Bellreguard: Col·lectiu de Mestres de la Safor 1997.
  - *Ullals de Vida: Les Zones Humides al País Valencià*. Text: Diversos autors. Il·lustracions: Diversos autors. Edita: Gerència de Medi Ambient de l'Ajuntament d'Alcoi i Caixa d'Estalvis del Mediterrani 1999
  - *Flora pintoresca del País Valencià*. Volum I. València. Tàndem Edicions 1999
  - *Cuina Rural Silvestre. Recerques etnobotàniques al País Valencià. Contribució a la flora mengívola i culinària del territori diànic*. Quaderns del Palau 1. Ciència i comunicació: les imatges de la ciència: Carles Cortés Orts Editor. Universitat d'Alacant, Secretariat de les Seus Universitàries i Cursos especials / Ajuntament de Cocentaina, 1999

- *Costumari Botànic de les Comarques Centrals. Vol. I, Vol. II i Vol. III.* Picanya. Bullent 2000 i 2004
- Pelt, Jean Marie. *La médecine par les plantes.* Paris: Fayard 1981.
- *Las plantas medicinales florecen de nuevo.* Correo de la Unesco, 8-13.
- *Les plantes et la santé.* Prospective et santé, 18:87-91
- *Drogues et plantes magiques.* Paris 1971
- Pérez de Barradas, José. *Plantas mágicas americanas.* Madrid: C.S.I.C. 1957.
- Pérez de Paz, Pedro L. & Medina Medina, Inmaculada. *Catálogo de las plantas medicinales de la flora canaria: Aplicaciones populares.* 1989
- & Consuelo E. Hernández Padrón. *Plantas Medicinales o útiles en la flora Canaria: Aplicaciones populares.* La Laguna. Francisco Lemus editor 1999
- Peris, Juan Bautista. *Fitoterapia y medicina popular valenciana.* Valencia: U.T.E.F. informa nº10.
- & Stubing, Gerardo. *Les Plantes medicinals dels Ports i el Maestrat.* Burjassot: Fundació Mediambiental 1997
- Perucho, Joan. *Botànica Oculta.* Barcelona: Edicions Destino 1980
- Piera i Olives, Joan. *Quadern de Camp: Ruta Botànica del riu Algar.* Altea: Ajuntament d'Altea 1989
- Pla, Josep. *El Quadern Gris. Un dietari.* Barcelona: Ediciones Destino 1969.
- *Les Hores.* Obra Completa. Vol. XX: Ediciones Destino 1971
- Plató . *El Banquet i Fedre.* Barcelona: Edicions 62 1997
- Plinio Segundo, Cayo. *Historia Natural.* Traducida y anotada por el Doctor Francisco Hernández y por Jerónimo de Huerta. Madrid: Universidad Nacional Autónoma de Mexico - Visor Libros 1999
- Pons, Josep Sebastià. *L'Ocell Tranquil. Narració autobiogràfica.* Barcelona: Editorial Barcino 1977
- *Poesia completa.* Barcelona: Columna 1988
- Pons i Moncho, Francisco. *Trapig. La producción de azúcar en la Safor (siglos XIV-XVII).* Prólogo Antonio Mestre. Gandia: Publicaciones del Instituto Duque Real Alfonso el Viejo 1979.
- *Camins romans a la Safor.* En Revista de Gandia 1977. pàg. 49-52.
- Rayó i Ferrer, Miquel. *Aucellari o llibre dels aucells.* Palma de Mallorca: Olañeta 1985.
- Rigual Magallón, Abelardo. *Flora y vegetación de la provincia de Alicante.* Alacant: Instituto Juan Gil Albert 1984.
- Ronsero i Ventura Enric. *Penyagolosa: Paisatges del sostre d'un País.* València: Tàndem 1999
- Rosselló i Verger, Vicent M. *El litoral valencià (I). El medi físic i l'humà.* València: L'Estel 1969.
- & Boira i Maiques, J.V. *Geografia del País Valencià.* València: Edic. Alfons el Magnànim 1995
- & Jeroni Banyuls. *Esbós geogràfic de La Safor.* Gandia: CEIC "Alfons el Vell" 1986.
- Rovira i Virgili, Antoni. *Teatre de la Natura.* Barcelona: Labor 1979.
- Sagarra, Josep Maria de. *Els Ocells Amics.* Barcelona: Editorial Juventud 1978
- Salvador, Carles. *Les Festes de Benassal.* Barcelona: Editorial Barcino 1952
- Sánchez-Cutillas, Carmelina. *Matèria de Bretanya.* València: Eliseu Climent Editor 1976

- Sànchis Guarnier, Manuel. *Els pobles valencians parlen els uns dels altres*. València: Eliseu Climent Editor 1982.
- Sendra Bañuls, Fernando. *El conreu de l'arròs a Pego: Estudi etnogràfic*. Alacant: Institut de Cultura " Juan Gil Albert " & Ajuntament de Pego 1990
- Sendra Sastre, Andreu. *Aportació al coneixement de la Ictiofauna de la Marjal de Pego- Oliva*. Alacant 1988.
- Shakespeare, William. *Un somni de nit de Sant Joan*. Barcelona: Institut de Teatre 1979.  
- *Hàmlet*. Barcelona: Editorial Selecta 1964.
- Sínleke'unnenní ( Oh, déu Sin, rep el meu prec ), *l'exorcista. La Epopeya de Gilgamesh, el gran home que no queria morir*. Edición de Jean Bottéro ( Gallimard, 1992 ), traducció del francès de Pedro López Barja de Quiroga. Madrid: Ediciones Akal 1998
- Soler i Carnicer, Josep. *Rutes Valencianes (II)*. València: Eliseu Climent 1986.
- Sòria, Enric. *Medicina Popular a la Safor en Ullal*-Revista d'Història i Cultura. Gandia: 1985
- Teofrasto. *Historia de las plantas*. Madrid: Gredos 1988.
- Terradell, Miquel & Sanchis Guarnier, Manuel. *Història del País Valencià*. Pròleg de J.E. Martínez Ferrando. Barcelona: Edicions 62 1965.
- Tompkins, Peter. *La vida secreta de las plantas*. México: Diana
- Torga, Miquel. *Canto Libre del Orfeo Rebelde*. Barcelona: Edhasa 1998
- Tortosa i Pastor, Paco; Mira, David; Olivares, Joan; Oltra i Benavent, Josep Enric; Conca i Ferrús, Toni; Montoliu, Violeta; Gómez, Sergi; Sais, Santi; Francés, Miquel; Bordera, Tomàs F.; Soler, Abel & d'altres. *La Comarca de la Vall d'Albaida: Paisatges, Cultura i Medi Ambient*. Mancomunitat de Municipis de la Vall d'Albaida 2000
- Urios Moliner, V. & Donat, Pilar & Viñals, M.J. *La marjal de Pego - Oliva*. Pedreguer: Institut d'Estudis Comarcals de la Marina Alta 1993.
- Vallès Xirau, Joan & Blanché Verges, Cèsar & Bonet M. Àngels & Agelet i Subirada, Antoni & Llopart M. Dolors, etc. *Seminaris d'estudis universitaris 8. Seminari d'Etnobotànica*. Laboratori de Botànica, Fac, de Farmàcia, U.B. Barcelona 1993
- Valor i Vives, Enric. *Obra literària completa: Rondalles valencianes. Volums I i II*. Edit. Gorg. València 1975 i 1976  
-*L'ambició d'Aleix*. València. Tàndem Ed. 1995  
-*La idea de l'emigrant*. València. Tàndem Ed. 1998  
-*Sense la terra promesa*. València. Tàndem Ed. 1991  
-*Temps de batuda*. València. Tàndem Ed. 1991  
-*Un fonamentalista del Vinalopó, i altres contarelles*. València. Tàndem Ed. 1996
- Verdaguer, Jacint. *Canigó. Llegendes pirenaica del temps de la reconquesta*. Edició de Narcís Garolera. Quaderns Crema. Barcelona 1997
- Verdú, Jordi Raül & Sellés i Juan, Salvador. *Bicicleta de muntanya, serra amunt, serra avall pels voltants d'Alcoi*. Alcoi: Gràfiques Ciudad 1992.
- Vernia, P. *La farmacopea valenciana*. Burriana. Castellón 1981.
- Viciano, Martín de. *Crónica de la ínclita y coronada Ciudad de Valencia*. Edició a cura de S. Garcia Martínez. 5v. València: Departament d'Història Moderna. Universitat de València 1972.

- Villar Pérez, Luis & Palacin Latorre, José Maria & Calvo Eito, Constancio & et al. *Plantas medicinales del Pirineo Aragonés y demas tierras oscenses*. Zaragoza: Excma. Diputación Provincial de Huesca. Instituto Pirineico de Ecología (C.S.I.C.)1987.
- Virgili Maró, P. *Geòrgiques*. Barcelona: Fundació Bernat Metge 1956.  
 - *Bucòliques*. Barcelona. Fundació Bernat Metge 1956.  
 - *L'Eneida*. Barcelona. Alpha 1958
- Vilanova, Arnau. *Obres Catalanes: Escrits Mèdics*. Barcelona. Editorial Barcino 1947
- Villaplana i Sànxis, Núria. *La Salpassa a La Safor*. Ullal-2. Revista d'Història i Cultura. Ajuntament de Gandia 1982
- Villaplana, Jesús. & Ferrairó, J.M. & Mascarell, J.V. & Romaguera, F. & Sastre, F. & Cabanilles, J.J. *El Racó del Duc a Peu, un itinerari de la natura: El riu Serpis de Vilallonga a L'Orxa*. València: Generalitat Valenciana 1991.  
 - Ferrairó, J.M. & Romaguera, F. *Entre Senill i Borró (Itinerari didàctic des de les Marjals a les Dunes)*. Gandia: Ceic Alfons el Vell 1992.  
 - & Ferrairó, J.M. & Romaguera, F. *Un passeig per la natura urbana a Gandia*. Oliva: Colomar Editors; Gandia: CEIC Alfons el Vell; Ajuntament de Gandia 1996.
- Von Bingen, Hildegardis. *Hierbas divinas. Recopilación de Ellen Briendl*. Girona: Tikal 1997.
- V.V.A.A. *La Bíblia*. Abadia de Montserrat. Andorra: Editorial Casal i Vall 1975 / Associació Bíblica de Catalunya. Barcelona: Editorial Claret 1994.
- V.V.A.A.. *Flora ibérica: Plantas vasculares de la Península ibérica e Islas Baleares*. Madrid. C.S.I.C. & Real Jardín Botánico 1986.
- V.V. A.A. *Història Natural dels Països Catalans*. Barcelona: Enciclopèdia Catalana 1986.
- V.V. A.A. *Guia de la Naturaleza de la Comunidad Valenciana*. València: Institució Alfons el Magnànim. Diputació de València 1988.
- Wasson, Robert Gordon & Ruck, Carl A. P. & Kramrishch, Stella & Ott, Jonathan. *La búsqueda de Perséfone: los enteògenos y los orígenes de la religión*. México: Fondo de Cultura Económica 1992
- Zolla, Carlos; Argueta Villamar, Arturo & colaboradores. *Biblioteca de la medicina tradicional mexicana: Diccionario enciclopédico de la MTM. La medicina tradicional de los pueblos indígenas de México. Atlas de la plantas de la MTM. Flora medicinal indígena de México*. México, D.F: Instituto Nacional Indigenista 1994.





