



Postal Gastronòmic

És segur que per a molta gent la paraula «gerd», per exemple, no els dirà res... Però sí, en canvi, «frambuesa». Amb tot, el gerd o gerdó és una planta espontània i coneguda als Pirineus de Girona. Aquesta anècdota —i d'altres de semblants— mostra, d'una part, que les fruites silvestres, al nostre país, no són excessivament apreciades; i de l'altra, que també en alimentació i productes la colonització espanyola i la descatalanització és un fet acostumat i contumaç. Pel mateix motiu, la maduixa —una altra espècie autòctona— és anomenada amb el nom espanyol de «fresa» tant a les Illes com al País Valencià i, cada cop més en els medis urbans.

Com hem dit, els fruits silvestres o boscats no tenen, a casa nostra, el mateix ús o aprecí que, per exemple, a França o els països nòrdics. Però, a part que molts solen ser de zones més fredes, cal tenir en compte que a Catalunya i

La fruita boscana

Jaume Fàbrega



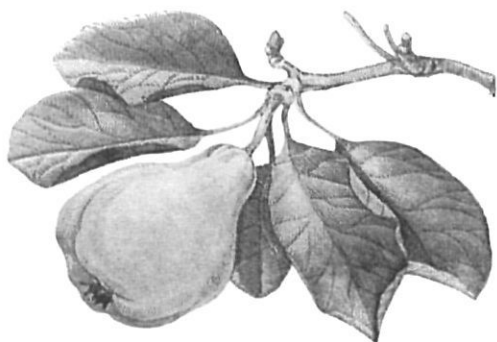
els països mediterranis en general tenim l'alternativa de la fruita cultivada, amb una abundància i esplendor impensable en els països de clima més fred, on, per exemple, són totalment

«exòtics» fruits com les taronges, els préssecs o els albercocs.

També s'ha de dir que bona part d'aquestes baies o drupes exòtiques són cultivades a França i a molts

països europeus. I, de fet, l'usuari poc coneixedor d'aquests fruits en el seu hàbitat natural, els pot confondre: és el que s'escau amb les maduixes, que alguns restauradors ens presenten com a silvestres o de bosc una varietat petita que, en realitat, és cultivada i d'origen americà. Això, que s'escau també amb d'altres productes vegetals, com els espàrrecs verds (que es fa passar per espàrrecs de marge o «trigueros»), s'hauria de considerar un frau i, per tant, caldria denunciar-ho sempre. No cal dir que alguns d'aquests fruits vermells o de bosc cultivats no tenen, ni de bon tros, el gust i l'aroma dels silvestres. Per a molta gent el gerdó no deixa de ser una cosa sense gaire suc ni bruc, més aviat un esnobisme de la restauració... Però quan es proven els gerds silvestres del Pirineu (de la Cerdanya, per exemple), la nostra opinió pot canviar radicalment.

Per tant, aquestes menes de fruites, als Països Catalans en general, i a la regió de Girona en concret, tot i ser presents a causa de la nostra varietat de microclimes, són, en general, només coneguts i estimats localment. En alguns casos això és un error, ja que algunes d'elles són excel·lents i superen algunes d'importació presentades com a «exòtiques». És el que s'escau, a parer meu, amb les nespres (silvestre, no els nesprons d'origen japonès, però cultivats profusament), una fruita deliciosa que en recorda alguna d'«exòtica» presentada per alguns restauradors xinesos i, en canvi, és ben coneguda a pagès com desconeguda en els mercats i la restauració pública.



A continuació doncs, presentem una relació de la fruita silvestre més freqüent –i, si pot ser, aconseguible, encara que sigui localment–, a les comarques de Girona –sense descartar la resta de Catalunya–, tenint en compte, però, el que hem dit, que en algun cas aquesta mena de fruita ja és cultivada i, produïda aquí o importada es troba al mercat (maduixetes, gerds, mores, etc.).

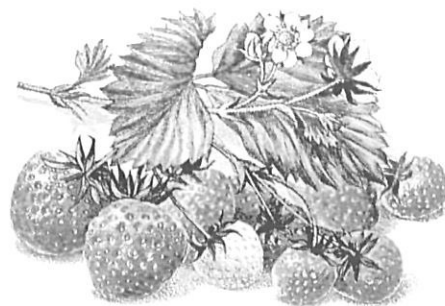
Algunes d'aquestes fruites es poden menjar en fresc, com a fruita de postres, tal com surten a la planta –els gerds, les maduixetes...– o sobremadurades –les nespres– i, fins i tot, tocades pel fred –endrines–.

D'altres només són bones utilitzades en gelees, confitures, xarops o licors.

Codony

Els llibres sobre aquesta temàtica, normalment copiats d'originals anglesos, solen classificar el codony com a fruita silvestre. Però el cert és que aquesta fruita és cultivada al nostre país –i a les comarques de Girona en concret– des de temps reculats. A pagès, arreu, el codonyer se sol trobar al costat d'una bassa o pou, i el seu fruit –que es troba al mercat, a la tardor–, és àmpliament emprat per elaborar codonyat o confitura de codony, licor (també dit codonyat o codonyac), per menjar

torrat, fet al forn o escalivat i, fins i tot, per confeccionar el deliciós i suau allioli de codony, una salsa tradicional de la Catalunya central, occidental i pirinenca –el codonyer viu fins a més de 100 m d'altura–. Farceix, tradicionalment, coques, panellets i pastissos, tant a Catalunya com a Iran, Sèrbia, Marroc, França o a Portugal (recordem que mermelada ve del portuguès marmelada, confitura de marmelos o codonys). També es diu, però, que mermelada ve del mot grec clàssic melimelon. En espanyol el seu nom és membrillo i en francès coing, cotogno en italià i en anglès quince. El seu



nom científic és *Cydonia vulgaris*, i és un homenatge a la vila cretenca de Cidònia, on, segons sembla, els romans descobriren aquest arbre, originari de Pèrsia. D'altres ciutats relacionades amb el codony són Orleans, on es fa el cotignac que homenatja Joana d'Arc (que no fou pas cap heroïna des del punt de vista occitano-català) i Puente Genil, a Andalusia, famosa per la seva carne de membrillo. També a Sicília –illa d'antiga influència catalana– s'elabora el cotognato (de cotogna, codony). Una de les primeres receptes de codonyat documentades a Europa és d'origen català –«Per confegir (confitar) codonyat o carn de codony», i inclou mel i aigua de roses (Libre de totes maneres de confits, segle XV)–. En les cuïnes àrabs i del Magrib es fan esplèndids plats de carn acompanyats amb codonys.

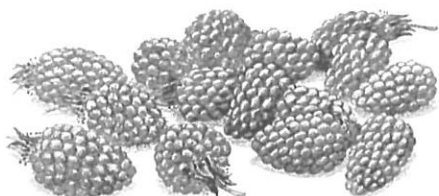
Maduixa de bosc

Ja que el català sol anomenar el maduixot també amb el nom de maduixa, per evitar confusions és millor parlar de maduixa (o maduixot), maduixeta (varietats petites cultivades) i maduixa de bosc (nom que hauríem de reservar, exclusivament, a l'espècie silvestre. Noms regionals són els de *madoixa* (Garrotxa; a Olot hi ha el carrer de la Madoixa) *fraga* o *fraula*, si bé a les Illes i al

País Valencià se sol anomenar amb el terme espanyol de «fresa». En llatí s'anomena *Fragaria vesca*, en espanyol *fresa*, *fraïse* en francès, *strawberry* en anglès i *fragola* en italià, *morango* en portuguès i *Erdbeere* en alemany sempre afegint-li l'adjectiu de salvatge, silvestre o boscana.

Es dona en llocs humits o frescos (Pla de l'Estany, Garrotxa, Montseny...) i de la resta d'Europa i el perfumadíssim i inigualable fruit ve cap a la primavera; a la resta d'Europa, a l'estiu; fins i tot es pot cultivar en un balcó o terrassa. Els nòrdics –tal com es veu en una pel·lícula de Bergman– la mengen amb llet o nata, i aquí, més tradicionalment, amb moscatell i vi ranci. També són bones amb iogurt o bio, suc de taronja, mató o formatge fresc, nata muntada i acompanyant pastissos. Fins i tot les fulles fan una bona infusió contra la diarrea, mentre que el fruit és refrescant i guaridor (llevat de qui tingui algunes afeccions de la pell). El perfum de la maduixa de bosc és delicadíssim, i, per tant, no s'han de rentar i s'han de manipular al mínim. Els clàssics afirmaven que cal collir-la al migdia, ja que al matí encara estaria mullada per la rosada. Laplace, l'astrònom (que no gastrònom!), afirmava, poèticament, que les deesses clàssiques menjaven maduixes amb suc de taronja (en tot cas seria taronja

agra, ja que la dolça no la varen introduir els portuguesos fins al segle XVI); el gastrònom (ara sí!) Brillat Savarin ja comenta aquest amaniment, que algú substituïx per vinagre, llimona o, per què no, la taronja agra de l'antigor.



Gerd

Al nostre Pirineu s'hi troba la gerdera, una mena d'esbarzer que fa una fruita, els gerds o gerdons, que es poden menjar d'estiu a tardor i que, menjats *in situ*, acabats de collir, són deliciosos. Els gerds tenen un enorme èxit en pastissos, iogurts, cremes, mousses, gelats, tant en fresc com, més freqüentment, en forma de confitura. També es poden posar en aiguardent, fer-ne licors o espírituosos, xarops i infusions (de les fulles), bones per als refredats.

El fruit del *Rubus idaeus* és *raspberry* en anglès, *framboise* en francès, *frambuesa* en espanyol, *framboesa* en portuguès i *lampone* en italià. Aquesta planta es troba arreu d'Europa, ja que neix, fins i tot a partir d'espècies cultivades, a partir de llavors propagades pels ocells.

El gerd es pot menjar de la mateixa manera que la maduixa boscana, per exemple amb nata.

Nespra

Una fruita excel·lent, dita també nespla, nespola, etc., que no s'ha de confondre amb el nespró, nespro,

nispro o nespra del Japó. La nespra de què parlem, molt coneguda dels nostres pagesos, que des de sempre han practicat enginyosos emplets de l'arbre *Mespilus germanica*, que en el seu estat silvestre és espinós, si bé n'hi ha varietats culti-

vades. Ja en parla el frare banyolí del segle XVII Miquel Agustí en el *Llibre dels secrets d'Agricultura*. És una fruita rodona, d'un bonic color marró avellana, amb cinc pericarpis visibles, d'una grandària de tomàquet de penjar, aproximadament. Cap a Nadal ja es pot collir, però com que és aspre i fort, cal sobremadurar-lo i fer-lo covar, tradicionalment amb palla. Llavors, ben tou, té un gust delicat i molt particular.



Aranyó

El fruit de l'Aranyoner (*Prunus spinosa*), com indica el seu nom científic, és l'antecedent dels pruners cultivats. Es tracta d'una fruita molt petita, rodona, que no arriba al centímetre de diàmetre, de color blau fosc, quasi negre, recoberta per un polsim porpra (pruïna). Madura a l'estiu, però en cru no es pot menjar, llevat que hagi passat les

primeres gelades; llavors la carn deixa de ser aspra i és més tova. En canvi se'n poden fer excel·lents geles, melmelades i pastissos i, sobretot, licors. El popular patxaran basco-navarrès treu el seu nom, justament, del nom que té aquesta fruita en aquella nació. I tot i que l'aranyoner es fa al Pirineu, hi ha qui diu que el resultat de l'aiguardent macerat amb aquest fruit, fet al país d'origen o aquí, no és el mateix. Amb tot, a Euskadi la planta ja es cultiva per a aquest fi. També a Anglaterra amb l'aranyó es fa un «vi» o licor i una ginebra, d'un gust deliciosament aromàtic. Aquest *gin* s'obté fent macerar els aranyons durant, almenys, uns 3 mesos amb sucre, tot remenant la barreja de tant en tant.

El nom de l'aranyó és *sloe* en anglès (la planta *blackthorn*). En francès se'n diu *prunelle*, *prugnola* en italià, *endrina* en espanyol, *abrunho* en portuguès i en basc *patxaran*. En català, a més, hi ha una sorprenent

quantitat de sinònims referits a l'arbre i, en algun cas, al fruit; arç negre, agranyoner, prunyoner, pruneller, gargoller, espaí, escanyagats, espinalet, espinalb (hi ha un poble, al Pirineu, que du aquest nom), etc. Prunell era un nom també usat a Girona i prunyó al País Valencià i les illes. Els «prinyons», al Pallars, serien, però sinònims dels cascavellics (Cerdanya).

Cascavellico

El cascavellico és una fruita esmentada en els receptaris antics (per exemple al *Llibre de l'art de queynar*, de fra Sever d'Olot, del segle XVIII). Dit també cascavellet, cascavellito, escavellito, pruna cascavellana o prunelló etc., es fa servir, assecada, com ara utilitzem les prunes o les panses (Cerdanya, Garrotxa, etc.). El cascavellico és un pruner silvestre (*Prunus domestica*), probablement originat de la hibridació de l'aranyoner amb pruners bords. El cascavellico, tal com indica el nom, no és com un cascavell, o sigui, una pruna petita (més que l'aranyó o prunella) molt pedunculada. El cascavellicquer és anomenat en espanyol *cascabelillero* o *ciruelo de dama*.

Móra

La móra d'esbarzer és la fruita de l'arbust, que es troba als marges i bardisses assolellats d'arreu del país, anomenat romaguera, esbarzer, bardissa, morilla, morillera, etc. És el *Rubus fruticosus*, amb varietats cultivades. Els anglesos l'anomenen *blackberry* —en fan un «quall» o gelea—, els espanyols *mora* (o *zarzamora*), els francesos *mûre sauvage*, els portuguesos *amora*, els italians *mora del rovo* i els alemanys *Brombeere*.

És una fruita —agrupació de drupes petites— dolça i agradable, quan és ben madura, és a dir, de color negre (tanmateix, n'hi ha una de cultivada a Califòrnia, dita Logan, que és de color vermell; d'un color torrat més clar és la *Rubus chamaemorus* o móra nana, de països molt freds, fins al cercle àrtic). De fet, segons els botànics, hi ha més de 700 espècies d'esbarzers boscats.

La móra comuna o d'esbarzer és troba arreu d'Europa i a les illes britàniques, a l'estiu/tardor. Se'n fan gelees, confitures, pastissos, gratinats, suflés, iogurts, etc. També se li donen, des de l'antiguitat, usos medicinals. Els brots nous, a la primavera, es poden utilitzar com els espàrrecs boscos, bullits o en truita. Cal dir que les móres de la morera també es poden menjar. A la regió de Girona madura entre agost i setembre. És, de fet, una mena de mala herba, que es pot cultivar, fins i tot, en una terrassa, en un test (com jo mateix he fet).

hi ha diverses menes de cirerers silvestres, tots comestibles.

2) Les cireres dolces (*Prunus avium*) o cirerer comú, arbre originari d'Àsia Menor, però molt estès als Països Catalans, del País Valencià, passant pel Montsià, fins al Vallespir i l'Alt Empordà (parlem, està clar, de les varietats cultivades).

Tornem, però, al cirerer silvestre, dit també de bosc o bord. És una cirera petita, de color vermell quasi negre, que madura entre juny i juliol; es pot menjar sortint de l'arbre, o bé fer-ne pastissos o coques (com el Clafotís del



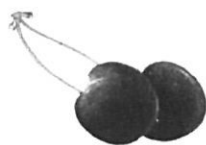
Poma borda

En francès hi ha les *cérises*, *griottes*, *guignes*, etc.; en espanyol les *cerezas silvestres* i les *guindas*; en anglès són *cherry*, *cereja* i *ginja* (d'on el licor *ginginha*) en portuguès, *ciliegia* en italià, i també *amarena* o *marasca* (d'on ve el *Maraschino*) i *Kirsche* en alemany (d'on l'aiguardent o «aigua» de cireres, el *Kirschwasser* o *kirsch*). L'autor del *Llibre de totes maneres de confits* parla d'unes «cireres genovines», confitades amb mel, que no sabem si són boscanes, agres o no. La meua àvia, —i altres àvies gironines— elaboraven un aiguardent amb cireres que tenia fama de combatre —suposadament— el mal de ventre.

El *Pyrus malus sylvestris*, pomera borda o maçanera és freqüent en algun bosc de Catalunya; la varietat realment silvestre és espinosa (és una rosàcia). La fruita, molt petita, és d'un color verd-groc i és molt aspra; de fet no es pot menjar, llevat que s'hagi produït una forta gelada, que l'amoroseix: de totes maneres, ni així he aconseguit menjar-me-la. En canvi, és bona per fer confitures i per acompanyar plats de carn rostida o guisada. També se'n fan pastissos i coques, vinagres, sidres i suc. I pel seu contingut en pectina, fa una excel·lent gelea. Aquestes pomes són abundants a Anglaterra, on s'anomenen *crab apple*; formen part de la reconfortant beguda anomenada «lamb's wool», ja referenciada per Shakespeare a *El somni d'una nit d'estiu*.

Tenim el francès *pomme*, l'espanyol *manzana*, el portuguès *maçà*, l'italià *mela* i l'alemany *Apfel*. Cal recordar, altrament, que el mot *maçana*, d'origen clàssic, viu al Montsià, i és perfectament correcte.

Jaume Fàbrega



Cirera silvestre

Hi ha, almenys, dos grans grups de cireres silvestres, amb moltes varietats cadascun d'ells:

1) Les cireres agres (*Prunus cerasus*), dites també guindes, de l'espanyol, *guinda*. Hi ha una varietat francesa i occitana, ara molt apreciada en alta pastisseria i en cuina, anomenada *griotte* o *agriota*. Es confiten i se'n fan confitures, gelees, pastissos i famosos aiguardents destil·lats i macerats i licors. Recordem els que es fan a Itàlia, Eslovènia, Dalmàcia, etc. Als llocs humits, al Pirineu i a la resta de la península,



Llemosí, amb pinyols i tot), aiguardents, suc, xarops, gelees i confitures, o afegir a productes com l'ànec rostit.

