

COL·LABORACIÓ

Plantes. Usos, propietats, història

Clara González



Figuera de pala (*Opuntia ficus-indica*)

La figuera de pala o figuera de moro pertany a la família de les cactàcies, és originària de Mèxic, està formada per unes 1.500 espècies de plantes carnoses, la majoria amb moltes espines, les flors acostumem a ser molt vistoses. Aquesta és una planta xeròfita, que és capaç de sobreviure i reproduir-se en un ambient amb poca aigua. Té un aspecte estrany format per unes pales engalzades una sobre l'altra amb moltes espines. Les flors són molt grans i vistoses de color groc lluent o taronja intens, surten a les pales la majoria a les vores. El fruit és carnós ataronjat, i vermell quan madura. Floreix i dona fruit a l'estiu. Viu silvestre i surt als marges assolats.

Les pales acabades de tallar contenen més del 90% d'aigua que flueix a gotes quan la pala es talla de través, conté sucres (glucosa i fructosa), vitamines, sals minerals, àcids orgànics, i mucíl·lags.

En medicina popular el fruit es considera astringent i s'usa com a antidiarreic. Les pales fresques i escalfades tenen les propietats d'ablanir i relaxar les parts inflamades.

El fruit es pot menjar com a postres, se'n pot aprofitar el suc endolcit, que es prepara de la manera següent: es pelen les figues de pala i es tallen a rodanxes, es col·loquen en un vol que es cobreix de sucre a la nit. Al matí següent s'ha format per si sol un xarop excel·lent, més o menys aromàtic segons la qualitat del fruit. Aquest suc es passa a través d'un colador metàl·lic per separar-ne les llavors, es beu ben fred. És molt agradable amb plàtan tallat a rodanxes. Aquest mateix suc si es pren calent té fama d'estovar la tos.

Una creença popular és que el xarop posat en un drap de cotó doblegat diverses vegades i posat calent a sobre de la pel inflamada és oli en un llum.

Magraner (*Punica granatum*)

Aquest és un arbre caducifoli molt decoratiu i de gran bellesa, que pot fer uns 5 metres d'alçada, molt ramificat i amb espines, de procedència oriental. Les flors apareixen de maig a agost, són solitàries, de color vermell, molt vistoses. El fruit és la magrana, que madura a la tardor, és una de les fruites típiques d'aquesta època. El principals components són àcids, cítric i màlic, sucres, sals de fòsfor, calci, ferro, vitamines C i tanins.



Recentment s'ha descobert que, a part de les vitamines i un alt contingut en ferro, les magranes posseeixen una substància de gran poder antibiòtic i desinfectant, per això es recomana fer una cura de suc de magrana a la tardor.

En gastronomia, s'utilitza en la preparació de postres, proporciona un toc elegant a les amanides de fruita, també es pot combinar amb gelats, iogurt i formatges, amb els grans també es poden preparar confitures i melmelades, es pot espremer com si fos una taronja, tallada per la meitat amb un espremedor adequat. L'escorça del fruit té propietats astringents, i l'escorça de les arrels s'utilitza en farmàcia a causa dels principis actius que té, és vermífuga, i s'utilitza contra els cucs intestinals.

També es fa servir en jardineria, i per fer bonsais, és una planta molt vistosa en la floració i a la tardor. A Alcover es planta als horts, també la podem trobar al jardí de l'església Vella com a arbre decoratiu.

El magraner va ser conegut i cultivat des de temps prehistòrics, a les tombes egípcies de 2500 anys abans de la nostra era se n'han trobat restes

de fruits. És considerat a l'Orient símbol d'amor i fecunditat. L'arbre estava consagrat a la deessa Rimmel, a Síria, i a Grècia, a Afrodita.



Nesprera d'hivers (*Mespilus germanica* L.)

La nesprera d'hivern és un arbust, o petit arbre caducifoli de tronc fort. Les fulles són ovalades de color verd fosc, que a la tardor es tornen de color groc i taronja. Les flors són blanques i roses, floreix al juny. Viu en tots els terrenys fins i tot a l'ombra. A final de la tardor produeix els fruits, són rodons de color marró i posseeixen una forma característica, obert per l'extrem superior per una àmplia depressió del calis on es conserven els cinc sèpals. Aquest és un fruit que ha caigut en desús, actualment tendeix a desaparèixer, hi ha moltes persones que el desconeixen, i costa de trobar als mercats. Però antigament totes les masies o cases de pagès en tenien un arbre o més per aprofitar-ne els fruits. Les nespres es collien a la tardor,

amb el fruit madurat però encara no era comestible, després es posava a sobre de palla escampada damunt d'un canyís, i no es consumien fins després de les gelades, quan eren molt madurs, aleshores eren molt dolços. Aquest fruit conté sucres, àcids màlics i tartàrics, tanins, pectina, vitamina B i C. També es mengen de postres, als preparats se li reconeixen propietats astringents i tòniques beneficioses per a la mucosa intestinal. Si se n'aixafen els ossos i es posen a macerar amb vi s'obté una poció diürètica que es recomana en casos de càlculs renals. També es preparen excel·lents gelees, el seu aroma pot millorar si s'hi afegeix mel.

Aquesta planta no necessita una poda excessiva, és suficient amb fer una aclarit anual.

És un arbre de gran bellesa pel seu aspecte i forma, amb una característica tonalitat vermellosa a la tardor, això fa que sigui una espècie idònia per a parcs i jardins.



Codonyer (*Cydonia oblonga*)

El codonyer és un arbre fruíter de la família de les rosàcies, aquesta família és molt nombrosa amb més de 3.300 espècies, la majoria en zones temperades de l'hemisferi nord. És una família de gran interès econòmic ja que inclou moltes espècies fruíteres i arbres ornamentals. Les branques tendres són molt flexibles, per això temps enrere eren preferides al vímet. És un arbre molt decoratiu en jardins i horts, ja que a la primavera, quan s'omple de fulla i flor és molt frondós. Les flors són grans de color blanc o rosa clar. El fruit és un pom semblant a una pera, cobert d'una pelussa que es desprèn en fregar-la, també es desprèn quan madura a la tardor, i deixa al descobert una pell fragant de color groc daurat, el conjunt adquireix una gran bellesa a la primavera i a la tardor.

Des del punt de vista terapèutic, exerceix efectes beneficiosos sobre l'aparell gastrointestinal. De l'escorça i les llavors, se n'obtenen locions per combatre tot tipus d'inflamacions. Conté sucres, àcids orgànics, i una essència perfumada (d'aquí ve el costum de col·locar el codony entre la roba neta), sals minerals (coure i potassi), vitamina A i C, tanins i pectina.

El codony només es consumeix fresc després d'uns mesos de conservació. Es preparen xarops, suc, geles, i el famós codonyat, que es recomana contra les diarrees infantils, es prepara una infusió amb 0,5 onzes de sàlvia i 0,25 l d'aigua, es bull i s'endolceix amb 3 o 4 onzes de xarop de codonyat.

El codonyer és originari del nord de Pèrsica, d'Armènia, al Sud del Cauques, i d'Àsia Menor, on encara es pot trobar silvestre, però amb el fruit molt petit. Cultivat des de molt antic, el seu cultiu es va estendre per Grècia, Itàlia i altres països mediterranis. Amb aquest fruit els grecs ja preparaven el codonyat, però utilitzaven mel en comptes de sucre. Quatre o cinc segles abans de la nostra era, en temps d'Hipòcrates, el codonyat ja era recomanat per les seves virtuts astringents i antidiarreiques.

Bibliografia

FONT QUER, Pro. Plantas Medicinales. *El Dioscòrides renovado*. Editorial Labor, S.A. 1995.

BUENO, Mariano. *El huerto familiar ecológico*. RBA Libros, SA. Pérez Galdós, 36 – 08012 Barcelona. 2004.

- Guía de frutos de la tierra*, Ediciones Grijalbo, S.A. 1989.
- CHANES, Rafael. *Deodendron*. Barcelona: Ed. Blume. 2002.
- El mil plantas, Guía de las plantas de los viveros de España*. Editorial Maxi. 2002.
- Botánica, guía ilustrada de plantas*. Künemann. 2006.
- PANAREDA CLOPÉS, Josep M. *Plantas de muntanya*. 2008 Brau edicions.
- Árboles i arbustos*, Editorial Everest, SA. 2008.
- PASCUAL, Ramon, *Guia dels arbusts dels Països Catalans*, Editorial Pòrtic, SA. 1990.
- LATORRE, José A. "Aproximació al coneixement de la biodiversitat de la finca del Mas Forès i el seu entorn" *Butlletí* 109, 110, 111, 112 . Centre d'Estudis Alcoverencs. Alcover 2005, pàg. 52-82.

Pàgines web

<http://herbarivirtual.vib.es/cat/index.html>

<http://botanicavirtual.udl.es/fam/rosacies/rosacies.htm>