

Flors de casa nostra

## Les altres cireres

per Olga. G. Relats

Ésser admiradors de "Quadern" és important perquè és com delectar-se amb una planta d'aquelles que no paren de fer una flor rera l'altra. Així, de cada "Quadern" en captenim l'essència mateixa que ha afectat la nostra sensibilitat, talment com ens passa amb les flors.

Amb aquesta Secció que s'enceta, sobretot es vol estimular, sacsejar el lector (com fan l'art i les lletres) amb la bellesa de les plantes de casa nostra; sí, de totes aquelles que creixen i viuen als voltants de Sabadell, en aquest nostre Vallès.

"Flors de casa nostra" pretén que gaudiu coneixent les plantes que us acompanyen quotidianament. No hauréu de recordar-vos d'aquesta Secció, sinó de la fragància, els colors, la forma de les plantes, amb flor o sense; en definitiva, per la bellesa de la natura que ens envolta. L'Olga no podia ser millor guia en aquesta descoberta que us proposarà periòdicament. Nascuda l'any 1963, avui és biòloga especialista en botànica. Viu a Matadepera, festejant tot el dia amb el parc natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. Voleu millor parella de guies?

Segurament estareu ennegitats per conèixer-la millor, i jo us dic "...és gràcies a la constància que el pelegrí sorpren el nenúfar esbadellar-se damunt les aigües estagnades".

Això és l'Olga i la seva Secció: un nenúfar esbatanat perquè, tu, pelegrí vallesà, t'enamoris de la nostra Natura.

Que l'encanteri duri per sempre.

Jordi Miralles.

Cireres sense pinyol? Un bon invent! Fins l'any que ve queden enrera les atipades de fruits dolços i sucosos, la varietat i abundància de les collites estiuènques. Més d'un amb sort us hauréu delectat assaborint-los al peu de

l'arbre, sentint-vos transportats a exòtiques selves. Qui més, qui menys, hem queixalat préssecs, hem xarrupat melons, ens hem banyat les mans de síndria i hem escurat àvidament pinyols d'albercoc i de cirera.

Ara, la tardor s'ha obert pas i ens arriben dies més frescos, més curts, més asosssegats i més nostàlgics, segons asseguren molts poetes. Ens toca trepitjar fullaraca seca i retrobar el sabor dels bolets, de les castanyes, dels moniatos... en definitiva, canviar d'estil.

I haver-nos de quedar sense cireres? Doncs, no. El bosc ens reserva una fruita modesta, tímida i, per a alguns, desconeguda: les cireretes d'arboç. Són unes "altres cireres", batejades semblantment per la parla popular, però emparentades només de lluny amb les seves homònimes estiuènques. Encara que no han estat mai tan apreciades, també se n'ha consumit força i fins i tot se n'han fet confitures i licors. Però, ep! no les confonguem amb altres fruits boscats, potser verinosos, o de sabor menys apetitós. Cal anar sobre segur a l'hora de recollir-ne, i per això s'han de conèixer bé, i també la planta que ens les ofereix.

L'arboç, o cirerer de pastor, és un arbret que pot assolir uns cinc o sis metres d'alçada. Generalment, si sortiu per les rodalies no l'heu pas de cercar d'aquest tamany, sinó més aviat d'aspecte arbus-tiu, d'uns dos o tres metres i diversos peus a cada soca. Tingueu en compte que no fa massa anys -al menys no molts per a la lentitud de creixement del bosc- a casa nostra era pròspera la indústria del carbó vegetal. Per a farcir les carboneres l'alzina era la fusta ideal, però si s'arreglegava algun arboç també li anava al darrera. Amb tot això, els arboços de casa nostra són encara joves, llevat d'alguns bons exemplars que han romàs intactes en indrets aïllats o raconades feréstegues.



Les fulles del cirerer de pastor són el·líptiques, de vora dentada i consistència coriàcia, en una capçada esclarissada i tot l'any verda. El veurem florir quan ve el fred, de l'octubre al gener, amb unes gracioses floretes blanques. Les reconeixereu perquè són semblants a petites gerres o olletes penjades cap per avall, agrupades en raïms.

El fruit, la simpàtica cirereta d'arboç, és una boleta de superfícies granelluda i color vermell. Per la mossegada advertireu que el gust n'és un pel àcid i que es tracta d'una baixa sense pinyol dur a l'interior. Es menja tot; eh que pràctic?. Ara bé, si voleu fer-ne els postres d'un àpat, aneu amb compte: per la seva composició rica en substàncies tànniques, en massa quantitat pot ser indigesta.

Ara ja sabem una mica més d'aquest arbret dels nostres alzinars. El cirerer d'arboç ens espera ja en la boscúria que l'anem a conèixer, i ara, en aquesta època, ens diu com un amfitrió esplèndid: "si s'ou servits... bon profit!". ●

Descobreixi la naturalesa  
amb les  
bones herbes  
"EL RECÓ"  
Sant Pere de Ribes  
(Barcelona)



SAJOLIDA - LA CAMPANA  
C/. La Rosa, 12  
Tel. 725 26 71 - SABADELL

COSMÈTICA NATURAL  
MEDICACIÓ NATURAL  
PRODUCTES NATURALS