

De la mateta al forn

UNA DITA popular concentrava en uns pocs mots la saviesa de la població rural: «Al pobre tot li fa». Sense intentar desxifrar la nòmina de patiments i fams que suggereix la parèmia, certament ve com anell al dit per a descriure una activitat casolana, profundament agrària i encara activa: la recol·lecció de verdura silvestre. Hem volgut recollir en aquest número de la revista *L'Escudella* aquesta forma antiquíssima d'alimentació que ha fet de la necessitat una virtut gastronòmica. La paciència i l'observació popular pastada durant segles i segles han transformat un grup d'herbes silvestres d'arreu del terme en un rebost culinari magnífic i nutritiu.

Hem reunit uns autors que parlen de la matèria primera i la posterior transformació en pastissos i coques. Per a la portada hem comptat amb la col·laboració de l'artista plàstica Irene Moreno. El primer article és d'Irene Gregori il·lustrat amb fotos de l'arxiu de la Goleta i d'altres que classifiquen les diferents espècies herbàcies comestibles que solen collir-se a Xeraco a més d'algunes altres recollides dels pobles dels voltants. Una petita mostra de les més de setanta herbes mengiues que hi comptabilitzà l'etnobotànic Joan Pellicer. El segon, de Rafel Campos, relata amb receptes i fotografies el procés seguit per a transformar la collita salvatge en herbes comestibles i saboroses, bullides primer i fregides després, dotades de l'antiga amargor de les coses bones, mesclades amb abadejo i d'altres condiments, perquè forme el farcit de coques i pastissos; la preparació de la pasta escaldada i les passes que cal fer per arribar al producte final, de la taula al forn, a la paella o a la planxa, perquè esdevinguin una menja alegre, quotidiana i mil·lenària. El tercer escrit és una reflexió d'Ignasi Mora sobre la Natura i la vida camperola, des de l'òptica de la Vall de Gallinera, que ofereix moltes vies per a cavil·lar sobre les bondats de la quotidianitat pobletana, tan allunyada de la immediatesa de les ciutats, acompanyada d'un present ben d'agrair: la recepta del pastisset de verdura. Joan Pellicer féu de la passió per la natura un ofici, un exercici professional que practicava amb destresa. Hem recuperat un text seu sobre les verdures salvatges publicat a la revista *Mètode* l'any 2004, ple de sentit i coneixement d'aquesta forma tan senzilla d'alimentació. Aquest número de *L'Escudella* inclou la transcripció literal d'un document de llicència de l'exèrcit de Cuba d'un xeraquer del segle XIX. La vida militar de Ramon Vidal Bou es concentra en uns pocs anys relatats detalladament a la certificació oficial que amb aquella prosa administrativa i vuitcentista expressa el valor i l'heroisme d'aquest xeraquer durant la tercera guerra carlista i la independència de Cuba.

Finalment, tanca la revista un escrit de Josep Piera procedent de la seua obra *El cingle Verd* amb un esplèndid relat sobre la qualitat culinària de les herbes silvestres i l'aplicació pràctica a la cuina ancestral.

JOAN IBORRA

Taxonomia de les verdures comestibles

IRENE GREGORI

LLICSÓ COMÚ O VER

Sonchus oleraceus L.

Valencià: *llicsó, lletsó, lletisó, llensó*. Castellà: *cerreja, lechuguilla*. Francès: *laiteron*. Anglès: *smooth sow thistle*.

Distribució general. Fitogeografia: arreu de la mar Mediterrània. Època de floració: tot l'any. Formes vitals: hemicriptòfit. Teròfit. Hàbitat: camps de conreus i camins. Herbassars nitròfils.

Es tracta d'una herba que pot arribar a un metre i mig d'alçada. Presenta unes fulles lobulades, amb un segment terminal més gran que els altres, caulinars amplexicaules i dentades, amb petites espines als marges i aurícules agudes. Es diferencia del llicsó de cadernera, *Sonchus tenerrimus*, perquè els lòbuls de les fulles són bastant amples i perquè el pecíol que és ample i d'aspecte foliaci. Les lígules de les flors són curtes i estretes i d'un color groc pàl·lid en comparació amb les del llicsó punxós, *sonchus asper*, que té les aurícules de les fulles aferrades a la tija. És una planta comestible apreciada a gran part del País Valencià, valorada en pastissos, coques i amanides. Xavier Casp li dedicà un poema: Jo, /parent de les broses/ sempre anònimes dels margens/ comencí a saber triar/ els llicson mengívols.



LLICSÓ PUNXÓS

Sonchus asper L. Hill

Valencià: *llicsó o lletsó punxós*. Castellà: *cardo lechero, cardo meleño, cerraja*. Francès: *laiteron glauque*. Anglès: *spiny sow thistle*.

Distribució general.

Fitogeografia: Holoàrtica. Època de floració: Tot l'any. Formes vitals: Hemicriptòfit. Teròfit. Hàbitat: Voreres de camps de conreu i camins. Llocs amb sòls humits.

Aquest llicsó té les fulles espinescents amb unes aurícules a la base aferrades a la tija. Les flors són de color groc pàl·lid. També viu a sòls humits, de vegades embassats.



LLICSÓ BORD

Sonchus arvensis L.

Valencià: *llicsó, llatsó, lletsó bord*. Castellà: *lechuguilla, cardincha, cardo mantequero*.

Distribució general. Fitogeografia: Holoàrtica. Època de floració: Tot l'any. Formes vitals: Hemicriptòfit. Teròfit. Hàbitat: Voreres de camps de conreu i camins, bancals erms, llocs amb sòls humits.

És una planta perennifòlia de fulles simples, irregularment dentades. Les fulles basals es disposen en roseta. Les fulles caulinar arrodonides envolten la tija. Pot atènyer 150 cm



d'altura. La inflorescència és groga, com els altres llicsons. Es propaga essencialment a través de rizomes. La tija segrega un líquid lletós quan es talla. L'arrel torrada s'usa en infusió, com la xicoira. És una planta mel·lífera. És una verdura molt apreciada pels xeraquers que valoren la falta d'aspror de les fulles. Es cull ben tendra, abans de florir.

LLICSÓ DE CADERNERA

Sonchus tenerrimus L.



Valencià: *llicsó o lletsó de cadenera, llicsó de pardalet, llicsó de perdiu, llicsó de paret, llicsó fi, llicsó petit*. Castellà: *cerraja tierna*. Francès: *laiteron délicat*. Anglès: *mediterranean sow thistle*.

Formes vitals: camèfit. Teròfit. Hàbitat: Molt abundant per camps de conreu, camins, parets, etc. És de fulles compostes, amb lòbuls allargats que es fan estrets a la base i un pecíol estret. Els capítols

presenten a la seva base una pilositat amb aspecte de cotó blanc, caràcter que els diferencia d'altres llicsons de la mateixa família. Les flors tenen llargues lígules de color groc intens. Molt probablement es tracta del protagonista d'aquella contalla de Bellreguard, Oliva i Forna on cresqué un llicsó al campanar que molestava els veïns. Lligaren un burro d'una corda, la passaren per una corriola dalt a les campanes i baixaren l'animal perquè es menjara el llicsó. La soga estrenyia el coll de l'animal que treia tota la llengua fora perquè s'ofegava mentre la gent del poble exclamava satisfeta: «Ja el llep, ja el llep».

CAMA-ROJA

Cichorium intybus L.

Valencià: *cama-roja, mastegueres, xicòria, xicòria amarga, xicòria de cafè*. Castellà: *achicoria, amargón*. Francès: *chicorée amère*. Anglès: *chicory*.

Distribució general. Fitogeografia: Holoàrtica. Època de floració: de juny a novembre. Formes vitals: hemicriptòfit. Hàbitat: voreres de camps, camins i llocs calcigats.

Dins la flora del País Valencià hi ha poques espècies d'herbes compostes amb les flors de color blau, aquesta és la més freqüent. La xicòria és una herba que forma una roseta de fulles bassals, comestibles quan són tendres. Quan floreix forma moltes branques que es tornen a ramificar varies vegades, aquestes rames desenrotllen fulles molt petites i poden semblar àfils. Sobre elles s'obren els capítols blaus, grans i ben visibles. Es tracta d'una de les verdures més buscades perquè és considerada de les més saboroses i sanes. Proporciona un regust amargós molt apreciat. Pellicer recull un text de les Rodalles de mossèn Alcover: «Hala, dones! / Cama-roges / fresques i bobes! / Hala, dones! / Ara que n'hi ha! / Que no n'hi haurà / per qui en voldrà».



ROSELLA

Papaver rhoeas L.

Valencià: *babol, cacaraquec, caputxí, gaigallaret, gall, gallaret, gallet, màpola, monges, paparota, quicaraqic, roella, rosella, rovella, vermelló*. Castellà: *amapola*. Francès: *coquelicot*. Anglès: *common poppy*.

Distribució general. Fitogeografia: cosmopolita i subcosmopolita. Època de floració: entre març i agost. Formes vitals: teròfit. Hàbitat: comú en sembrats, voreres de camins. Creixen en bancals i camins després de la pluja de l'hivern.

És una planta que pot atènyer 90 cm d'alçada. Té l'arrel prima i axonomorfa i una tija erecta amb gran quantitat de pelositat rasa i color escumós. Les fulles són compostes, alternades, dividides en segments dentats i lanceolats. Les fulles inferiors són peciolades mentre que les superiors són sèssils. És una planta dolça i suau si es recol·lecta abans que comence a florir. Les fulles tendres són molt apreciades com verdura. S'han de bullir molt poc. Per a traure'ls l'amargor, algunes dones renten les roselles, els tallen el peçó i les freguen amb sal i les escorren. Es creu que saben millor fregides en paella o test. Després de la floració les cabessoles s'usen com una infusió relaxant. S'ha de tallar a ran de sòl per a què a l'any següent torne a créixer.



PASTENAGA

Picris echinoides L.

Valencià: *arpell, arpellot, llepassa fina, colleta punxonosa, punxosa*. Castellà: *cardo perruno, azotacristos*. Francès: *picride fause vipérine*. Anglès: *Bristly ox-tongue*.

Distribució general. Fitogeografia: Europa i Nord d'Àfrica. Època de floració: de maig a setembre. Formes vitals: hemicriptòfit. Teròfit. Hàbitat: Vores de camins, alguns herbassars i camps cultivats, horts i terrenys humits. És una planta que sol créixer entre 60 i 90 cm i deu el seu nom a les fulles basals de pèls rígids resultant aspres al tacte. Els capítols tenen unes bràctees exteriors molt amples i separades les unes de les altres. La tija és relativament gruixuda amb fulles allargassades i oblongues. Les inflorescències, que oscil·len entre 2 i 8 cm d'amplària, són hermafrodites i de color groc.



ESPINACS BORDS

Chondrilla juncea L.

Valencià: *espinacs bords*, *màtec*, *xicòria dolça*. Castellà: *junquerina*. Francès: *chondrille effilée*. Anglès: *gum succory*.

Distribució general. Fitogeografia: Europa, Àsia occidental i nord Àfrica. Època de floració: Per l'estiu i la tardor. Formes vitals: hemicriptòfit. Hàbitat: llocs oberts i secs, erms i vores de camins.

Planta herbàcia biennal i de vegades perenne, de color gris i d'una sola tija. La seua grandària es troba entre 50 i 100 centímetres. Les fulles són dentades, però molt irregulars. Les fulles superiors són molt xicotetes i dentades. Les flors són grogues i els aquenís amb un pic molt prim. Es mengen les rosetes foliars



CONILLETES DE BANCAL

Silene vulgaris (Moench) Garcke

Valencià: *conillets*, *conillets de bancal*, *conillets de marge*, *conillets de pastor*, *colitxos*. Castellà: *alcaducea*, *collejas*, *conejera*. Francès: *silène commun*. Anglès: *bladder campion*.

Distribució general. Fitogeografia: holoàrtica. Euràsia, Àfrica del Nord, estesa per



Amèrica del Nord i Austràlia. Època de floració: de març a octubre. Formes vitals: camèfit i hemicriptòfit. Hàbitat: Herbassars, vores de camins, camps conreats, on es considera una mala herba.

És una planta herbàcia, perenne; les tiges ramificades poden arribar als 70 cm d'alçària. Les fulles són oposades, lanceolades i senceres. Té unes flors molt característiques perquè el calze està inflat per a protegir la corol·la, formada per cinc pètals blancs. El fruit és una càpsula menuda amb moltes llavors.

CAMA-ROJA VERA
Rumex conglomeratus Murray

Valencià: *cama-roja vera*, *paradella conglomerada*, *cama-roja bona*, *romàs roig*. Castellà: *aceda*. Francès: *oseille*. Anglès: *clustered dock*.

Distribució general. Fitogeografia: Europa, Àsia, Àfrica del Nord i introduïda a Amèrica del Nord. Època de floració: de maig a Agost. Formes vitals: hemicriptòfit. Hàbitat: zones d'herbassars humits més o menys nitrificats, marges de séquies i terrenys que es neguen d'aigua.

Planta herbàcia anual o bianual que té un creixement molt ràpid podent arribar a un metre d'alçària. Les fulles són basals peciolades, les tiges amb estípules transformades en òcrea. Les flors són hermafrodites i els fruits els presenta en forma d'aqueni.



ORELLETES DE CONILL
Scorpiurus subvillosus L.

Valencià: *Orelletes de conill*. Castellà: *Cagarria*, *granillo*, *lechuguilla*. Francès: *Chenillette poilue*. Anglès: *Caterpillar-plant*.

Distribució general. Fitogeografia: Sud d'Europa, Orient Mitjà i Àfrica occidental. Època de floració: De març a juny. Formes vitals: teròfit. Hàbitat: marges de camins, terres de secà.

És una planta anual de la família de les lleguminoses. Les fulles són simples oblongues i tenen un pecíol que gradualment dona lloc al limbe, poc característiques de les llegums. Les flors són menudes i agrupades en tres. El fruit té forma d'espíres pubescents en un sol pla. S'ha de collir molt tendra. Sol mesclar-se amb les cama-roges i els llicsons.





CRÈIXENS

Nasturtium officinale
R.Br.

Valencià: *Crèixens*, *ra-*
vanell d'aigua, *marri-*
tort d'aigua. Castellà:
Berros. Francès: *Cres-*
sons de fontaine. An-

glès: *Watercress*.

Distribució general.

Fitogeografia: origi-
nària d'Europa i Àsia,
s'ha estès per altres
continents. Època de
floració: d'abril a se-
tembre. Formes vitals:
hemicriptòfit. Hàbi-
tat: En séquies, tor-
rents i vora fonts.

Aquesta planta silvestre sol viure dins l'aigua. És perenne i la seua alçada oscil·la entre 10 i 55 cm. És glabra, és a dir que no té pilositats. Les seues fulles són compostes, oposades i amb el limbe oval amb base cordada. Les seues flors hermafrodites són blanques i verdes. Els fruits els fa en síliqua. El seu interior té dues fileres d llavors rogenques. Tot i que és silvestres, cap el segle XIX va començar a ser cultivada i poc a poc va estenent-se el seu conreu. Té una gran quantitat d'aplicacions en gastronomia i propietats depuratives i diürètiques.

COLETES

Hypochoeris radicata L.

Valencià: *Coleta fina*, *herba plana*, *porcellana peluda*. Castellà: *Hierba del alcón*, *peludos*. Francès: *Porcelle enracinée*.

Distribució general. Fitogeografia: Europa, introduïa a Amèrica, Japó i Austràlia. Època de floració: De maig a octubre. Formes vitals: Hemicriptòfit. Hàbitat: Vores dels camins, camps oberts i zones de pastura.

És una planta perenne amb roseta basal de fulles àmpliament oblongolanceolades, dentades o lobulades. Les flors no tenen pedicel estant acompanyades per les bràctees adients. La tija floral oscil·la entre 25 i 65 cm. Es consumeixen les fulles més tendres.



HERBA DOLÇA

Reicharda picroides L. Roth subsp. *picroides*

Valencià: *Herba dolça, mamaconilla, herba conillera, conillera de bancal, cosconella.*

Castellà: *Cosconilla.*

Distribució general. Fitogeografia: Europa i Àsia. Època de floració: Qualsevol època de l'any. Formes vitals: hemicriptòfit. Hàbitat: Camins, camps de conreu, herbassars, erms. És una herba perenne i per aquest motiu té una tija grossa difícil d'arrabassar. Pot atényer una alçada de 60 cm. Les fulles són oblongues i irregularment dividides tot i poden ser una mica carneses amb el marge lobulat. Les flors són grogues enforma de llengüeta i amb una membrana una mica translúcida. El fruit, d'uns 2 o 3 cm, és un aqüeni rugós. Verdura molt buscada per la seua dolçor.



DENT DE LLEÓ
Taraxacum officinale. Weber et Wiggers



Valencià: *pixallits*, *dent de lleó*, *lletsó d'ase*, *queixals de vella*, *lletissó de ruc*, *xicoira de burro*. Castellà: *diente de león*. Francès: *pissenlit*, *dent-de-lion*. Anglès: *common*.

Distribució general. Fitogeografia: holoàrtica. Època de floració: de març a agost. Formes vitals: hemicriptòfit. Hàbitat: pastures, vores de camins i altres herbassars una mica humits i nitrificats.

És una herba perenne de fins a mig metre d'alçada que creix en forma de roseta i d'on ixen els peduncles de les fulles. Contenen un làtex blanc. Les flors són lígules de color groc que es reuneixen en capítols. Es pot veure florida tot l'any, als prats i entre les gespes. Les fulles són comestibles quan són tendres. Es fan en amanides i tenen un gust amarg.

BORRATJA
Borago officinalis L.

Valencià: *borratja*, *herba de la tos*, *pa-i-peixet*. Castellà: *borraja*. Francès: *bourrache*. Anglès: *borage*.

Distribució general. Fitogeografia: àrea mediterrània, Orient Mitjà, Àfrica del Nord. Època de floració: de març a juliol. Formes vitals: Teròfit. Hàbitat: en camps oberts i erms, marges de camins, camps cultivats en terres baixes i mitjanes.

És una planta d'una altura que oscil·la entre els 50 i 110 cm, està coberta de pèls rígids que atorguen un tacte aspre a la tija. Les fulles, alternes i simples, poden arribar als 20 cm de llargària.

Les fulles basals tenen pecíol mentre que les superiors abracen la tija. Les flors s'agrupen en inflorescències que sovint pengen formant ramellets de color blau viu en la varietat silvestre i blanc en la de cultiu. S'hi obrin simultàniament. El fruit es divideix en quatre parts on hi ha les llavors. Es recol·lecta durant tot l'any.



LLENGUA DE BOU
Echium vulgare L

Valencià: *Llengua de bou, cul de porc, herba viborera, viperina*. Francès: *Vipérine commune*. Anglès: *Viper's bugloss*

Distribució general. Fitogeografia: eurosiberiana. Formes vitals: hemicriptòfit. Hàbitat: voreres de camins i prats mesoxeròfits. Floració: entre febrer i agost.

És una herba de color verd, coberta de pèls aspres i punxeguts. Les fulles basals d'un sol nervi són més grans que les caulinars. Floreix durant la primavera amb flors d'un delicat color blau, cromatisme que comparteix amb la cama-roja. Les fulles es mengen tendres mesclades amb altres verdures. Des de fa molts anys s'ha cregut que té virtuts curatives contra la picada de l'escurçó. És molt semblant a la *Picris Echioides*.



RAMPETS

Plantago coronopus L.

Valencià: *rampets, manetes, pateta de pardalet, plantatge coronat*. Castellà: *cuerno de ciervo*. Francès: *plantain corne-de-cerf*. Anglès: *buck's-horn*.

Distribució general. Fitogeografia: Europa i Nord d'Àfrica. Època de floració: De finals de maig a mitjans de juliol. Formes vitals: Teròfit, Hemicriptòfit. Hàbitat: vores de camins, terrenys cultivats o sense cap cultiu. Demana sòls salobres. Comunitats terofítiques. Les fulles creixen formant una espècie de rosa basal. Hi atenyen una altura que oscil·la entre 25 i 30 cm.



Posseeix entre 1 i 3 nervis amb un parell de dents. Les inflorescències són una espècie d'espigues llargues i compactes amb flors tetràmetes. Es cull tendra. Pel·licer recollí una propietat curativa d'aquesta planta a Beniarrés: «S'usava per a les hemorroides, s'arrancava tota l'herba, es rentava i es bullia i es feien llavats».

Coques i pastissos de verdura de Xeraco

RAFEL CAMPOS
JOSÉ LUIS PLANES

LES COQUES i pastissos de verdura són una menja molt tradicional molt estesa i coneguda. Hem seguit el procés d'elaboració des del primer moment, és a dir, la recolecció al terme de les verdures més conegudes, el procés metòdic de la neteja, moment en què s'han de triar les fulles bones, tallar els peçons i les durícies i seleccionar els brots més tendres. Rentada i preparada la verdura s'ha de bullir i escórrer. La vespra deixat l'abadejo en remulla perquè es dessale, a punt per a la fregida. Es frigen les verdures amb els allets, es mescla la farina amb aigua i sal, es pasta, es posa el recapte, es fan els pastissos i les coques amb la forma adequada i es couen al forn, a la planxa o es frigen a la paella. Hem seguit amb imatges aquestes operacions que acabaran amb els pastissos i les coques a punt per a dur-los a taula. Fóra impossible preparar aquest reportatge fotogràfic sense la col·laboració, cal dir que molt considerada, de José Salvador Lena, Consuelo Ferrer Fayos, José Castelló Marqués i Lola Alvarado Romero. Hem d'agrair la contribució inestimable i generosa de Rosa Miragall, Maria Isabel Lurbe, Rosa Castelló, Maria José Castelló i Maria Vicenta Rubio. Finalment hem transcrit les receptes d'aquests menjars del llibre *Lletra de convit*.

Pastissos de verdura

Pasta: ½ quilo de farina de forment, ½ got d'aigua calenta, ½ got d'oli d'olives, sal.

Recapte: llicons, roselles, orelletes de conill, pastenagues, cama-roges, herbes dolces... També es poden fer amb bledes, espinacs... Es frigen amb abadejo, tonyina en oli o tonyina negra, 5-6 grans d'all's secs, oli d'olives i sal.

Escalfeu l'aigua en un casset o mescleu-la a poc a poc amb la farina fins que tot estarà barrejat. Poseu la sal i el llevat, torneu a pastar la massa de farina i aneu abocant amb precaució l'oli que demane la pasta. Guardeu-la en un atifells durant un quart ½ h o ¾ fins que haja fermentat. En un perol bulliu tota la verdura, després escorregueu-la i guardeu-la. En una paella al foc fregiu els alls amb la verdura i el bacallà o la tonyina esmicolada. Després repartiu el recapte entre les coquetes amb molta cura a fi que quede una vora de la pasta. Féu amb els dits un bordó que tancarà el pastisset. Finalment poseu-los a coure a la planxa, a la paella –fregits- o al forn.

Coquetes

Amb la mateixa pasta i recapte dels pastissos, podeu preparar unes coquetes típiques, circulars, amb la massa sobre el banc de la cuina. Amb una tassa o got per mida tal·leu la pasta, féu-ne una vora amb els dits i aboqueu el recapte necessari. Distribuïu les coquetes damunt d'una llanda untada amb oli o amb paper d'enfornar i fiqueu-les a coure al forn.

PREPARANT LA VERDURA



PREPARANT LA PASTA



FENT ELS PASTISSOS



FENT ELS PASTISSOS I LES COQUES



Pastissos d'herbes silvestres

IGNASI MORA

DISTRAURE'S O tindre combois és bàsic per a una vida diguem-ne satisfactòria i saludable. La Natura comestible n'ofereix bones ocasions. A la ciutat tot resulta més passiu i sovint com de vida assistida. El seu entreteniment quasi únic pel que fa a l'alimentació consisteix a fer la visita inevitable al supermercat més pròxim de casa. Amb presses i dins del món de la il·luminació artificial, comprar-hi esdevé una estricta obligació. Les criatures que arriben a creure que els ous o la llet tenen una procedència grotesca són fills de la ciutat...

Els que vivim al camp o a la seua vora trobem un bon estímul vital en el fet d'acompanyar de la mà o de ser acompanyats per la Natura, la comestible i la que no ho és. És a dir, la roda del temps fa de calendari de la nostra taula i de les nostres distraccions, en tot allò on la indústria alimentària encara no ha posat els seus peus. Potser jo sóc un subjecte massa abstractitzant per a identificar-me amb la frase anterior, però la meua dona, Joana Bataller, i el nostre fill Ignasi, biòleg incorporat a l'agricultura ecològica, són conscients de les novetats que el pas del temps aporta.

El millor coneixement del camp és aquell que es produeix en contacte directe amb el seu canvi permanent. Els llibres hi ajuden, però no acaben de ser-ne els substituïts reals. ¿Qui sap amb plena seguretat quan es fa l'oli d'oliva ecològic? ¿Qui distingiria entre una flor d'ametler i una de cirerer? ¿Quantes plantes d'hortalisses endevinaria algú el producte que estan parint? Les preguntes no són complexes, no són esotèriques tampoc, si bé requereixen això, mirar, observar, sentir el camp.

A hores d'ara (finals de gener de 2015), en l'època que Josep Pla anomenava popularment les calmes de gener, referides a la quietud del mar, encara que els arbres de fulla caduca dormen –com si diguérem, per prescripció facultativa–, naixen una sèrie d'herbes silvestres que són comestibles. A la Vall de Gallinera hi ha moltes dones de certa edat que han après a fer-ne, que els han transmés la tradició de fer herbes. El fet esdevé un bon símptoma, tot i que no em crea cap esperança: l'herbicida o verí legalitzat per a matar la terra impedirà que la saviesa culinària dels pastissos d'herbes continuen sent un plaer de la taula i la demostració que amb no res i una mica de gust i feina es pot menjar humilment però millor que molts reis amb cara d'hortalissa, de fava, posem per cas...

Mentrestant, aprofitem les calmes de gener per a fer uns pastissos d'herbes silvestres, seguint les indicacions de la recepta de Joana Bataller, que els fa molt, molt bons.

Pastissets d'herbes

Ingredients per a les herbes: herbes silvestres: llicsó, cama-roja, herbeta blanca, rosella, etc. Ous durs, alls tendres o secs, bacallà.

Procediment per a les herbes: després de ben netes les herbes, els fem una bullida i les deixem escórrer a banda. Sofregim els alls tendres. Hi afegim les herbes i les sofregim. Hi afegim el bacallà, prèviament dessalat i a trossets. En treure-ho del foc trossegem l'ou dur i ho barregem. Deixem que es gele, mentre fem la pasta.

Ingredients per a la pasta: 1 got d'oli, 1 got de qualsevol líquid (vi blanc, gasosa, aigua, cervesa, etc.), la farina que admeta

Procediment per a la pasta: Barregem l'oli i el líquid triat, hi anem afegint farina mentre pastem. Una vegada tenim la pasta prou treballada, la dividim en trossos que els estenem en forma de pastisset obert i de gruix molt fi. Els omplim al mig de les herbes, els tanquem en forma de pastissets, els anem posant una llanda. Després, els pintem amb ou batut i els fornem aproximadament durant 30 minuts.



Verdura salvatge valenciana

JOAN PELLICER*

NOMÉS PER l'exquisit i l'excel·lent, paga la pena eixir de la indolència; d'ací la predilecció per les coses senzilles, com l'olor del pa acabat de traure del forn, el tacte de l'aigua de la font o el tast de la verdura salvatge.

Dins de la vasta i verda multitud d'una flora de més de 2.600 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 additament o complement o a tall d'ocasional llaminadura. 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 succulent univers dels esclata-sangs i dels bolets, les arrels, tubercles, bulbs, brots, espàrrecs, flors, llavors i fruites salvatges, que alçarien el nombre total a més d'un centenar d'espècies vegetals autòctones.

Tot això 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 depèn 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 i inesperades delicadeses i de les més crues i curioses exquisideses, 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, 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.

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 homes de la nostra clara i aspra ruralia per entre els bancals de l'horta i del secà, les velles marginades 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 prima-

* Aquest article fou publicat a la revista *Mètode*, 40, hivern (febrer) 2004. Agraïm la deferència de Martí Domínguez, director de la revista *Mètode*, per autotitzar-nos a reproduir aquest text de Joan Pellicer.



vera d'hivern fins a les primeres cremors de la primavera d'estiu, escollint l'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 navalla, passant la punta de l'esmolada fulla, rabent i amb decisió i precisió, ran de terra.

Aquestes herbes, a mesura que anaven collint-se, s'arreglegaven en cabassos grans o en cistelles o poals, i en arribar a casa es rentaven ben rentades en aigua del pou o de l'aixeta. Les herbes més tendres i dolces amb un alt contingut d'aigua, per exemple els llicsons de perdiu, els créixens, la ruca, les xicloines o les mama-conilles es gastaven crues per a fer amanides pel seu tast refrescant, sovint, adobades amb uns rajolins d'oli, uns esguits de vinagre o de llima i sal, i les més amargues, grosses o durenques, les cama-roges, rampets, coletes, xiuliteres, cap-rojos o borratges, per a bullir-les o fregir-les com qualsevol verdura de l'horta i aparellar plats d'herbes bullides, senzillíssim i saludable complement de la dieta diària dels nostres avantpassats més recents durant els crus i freds mesos d'hivern, que, a voltes, podia ser d'una sola herba, si a mà ve, la rosella o el fenoll, però molt sovint era una bella barreja de moltes i diferents herbes; saborosos frigitors d'herbes amb allets i bacallar; guisats; potatges, com els potatges de conillets de Quaresma; arrossos, com l'arròs caldós amb paradelles; truites, com les aromàtiques truites de fenoll marí o d'espàrrecs; minxos i sarandes de dacs i les coquetes i els pastissos o pastissots de cama-roges o d'herbes bordes al forn, senzilla i nutritiva delícia de tants sans dinars i berenars hivernals i primaverals d'antany, sens dubte, la menja dilecta i més popular i enyorada d'entre totes les que s'aparellen amb herbes.

Un xeraquer en la guerra de Cuba

ANTONI MARTÍ*

EL PERÍODE històric que ens on se situa l'acció de Ramon Vidal Bou, soldat de lleva al servei de les tropes realistes durant el període de 1874 a 1880, l'hem d'emmarcar dins els conflictes de la Guerra dels Deu Anys i la Guerra Chiquita, els dos primers conflictes que conduïren a la independència del poble cubà de la dominació espanyola. Al crit de «Cuba libre» o «Crit de Yara», es va iniciar el conflicte bèl·lic que encetaren els cubans per aconseguir la fi de l'imperi colonial i esclavista a què estaven sotmesos per la metròpoli. La finca Demajuaga, propietat de Carlos María Céspedes, va ser el lloc inicial, quan aquest propietari cubà va alliberar els seus esclaus, el 10 d'octubre de 1868 i va llegir la Declaració d'independència o Manifest del 10 d'octubre.

Aquesta guerra inicial no va tindre el suport unànime de la població cubana perquè els terratinents oligarques i esclavistes de les grans propietats i companyies de la canya de sucre se sentien identificats i molt còmodes sota el domini espanyol, mentre que la majoria de la població, menys afavorida i més explotada, els criolls, donaren suport als insurgents. Els rebels no van tenir suficient força per aglutinar tota la població i començaren una guerra de guerrilles, tàctica difícil de controlar per part del govern per les característiques orogràfiques de la part oriental de Cuba, territori on varen focalitzar les accions contra l'exèrcit espanyol. Una força entrenada, amb major preparació, més disciplina i millor equipat. Tot i això, el conflicte s'allargà durant deu anys fins que el moviment secessionista va ser aturat momentàniament pel general Martínez Campos i els revoltats signaren la Paz de Zanjón, Camagüey, el 10 de febrer de 1878. En aquest document s'atorgava als cubans insurgents un indult, certa autonomia administrativa i la possibilitat d'enviar diputats a les corts espanyoles. La pau dura ben poc per l'incompliment espanyol d'aquestes concessions.

Les accions armades d'algunes faccions cubanes van continuar durant dos anys, un període conegut com la Guerra Chiquita. Acabaren l'any 1880 amb la derrota dels insurgents i el manteniment de la pau fins ell 1895 en què va començar la Gran Guerra que acabà finalment amb la independència de Cuba. Les causes socials, polítiques i econòmiques que generaren la guerra eren molt diverses. Podem enumerar algunes de les més importants; la imposició d'alts impostos als cubans des de la metròpoli; el control comercial espanyol que afectava l'economia de l'illa; la utilització dels recursos cubans per emprar-los en altres afers com les guerres continentals, el desenvolupament de Fernando Poo...; la necessitat d'introduir el treball assalariat per millorar la indústria sucrera; la prohibició d'exercir càrrecs públics als cubans; la negació del dret de reunió; el manteniment de l'esclavitud, una llosa per al desenvolupament econòmic de Cuba; l'existència d'una gran divisió social on els perjudicis racials eren matèria quotidiana...

La conservació d'aquest document històric vuitcentista resulta quasi miraculosa. Durant molts anys, desenes d'anys, havia romàs amagat i mig oblidat entre les pertinences de la família Vidal. L'havien alçat dins d'una caixeta de fusta, enmig d'un rosari i un cordó amb un plomet de la inclusa. Després de quatre generacions, Carmen Camarena Ferrer, coneguda com Carmen de Fermín, el descobrí al cobert de casa seua. És gràcies a ella que avui podem conèixer el coratge de Ramon Vidal, un xeraquer audaç del segle XIX.

Don Joaquín Solano Riltovagen, comandante jefe del Detall y representante del Primer Batallón del Regimiento Infantería San Quintín número 12. Certifico: que el soldado de la segunda Compañía del Primer Batallón del expresado Regimiento, Ramon Vidal Bous [sic], a favor de quien se halla extendida la anterior licencia absoluta, es hijo de Ignacio y de Clara, natural de Jaraco, parroquia de la Encarnación. Proviene de Valencia, vecindado en su pueblo, Capitanía General de Valencia. Nació en 13 de mayo de mil ochocientos cincuenta y cuatro, de oficio labrador, edad de cuando empezó a servir veinte años, religión Católica Apostólica Romana, su estado soltero, sus señales netas, pelo castaño, cejas al pelo, ojos pardo, nariz regular, barba poca, boca regular, color sano, frente regular, aire marcial, producica buenas, señas particulares ninguna. Fue filado como soldado para la reserva de mil ochocientos setenta y cuatro. Tuvo entrada en caja en primero de Junio de mil ochocientos setenta y cuatro. Des de su entrada en el servicio ha prestado los servicios siguientes:

1874. Procedente del Depósito de quintas de Valencia, fue alta en este Batallón Reserva de Pamplona número cincuenta y tres en la revista de julio con fecha seis del anterior y en el extracto de la revista del mes de julio se le reclamó su primera puesta de vestuario y continuó en servicio ordinario hasta fin de agosto que por la disolución fue baja en este batallón por pase al Regimiento de Infanteria del la Constitución número veintinueve. El teniente coronel comandante jefe Ramón Esteban. Procedente del disuelto Batallón Reserva de Pamplona, fue alta en la segunda compañía del Primer Batallón del Regimiento Infanteria de la Constitución número veintinueve en la revista de octubre, con fecha primero de septiembre, según orden superior, incorporándose oportunamente en operaciones en cuya situación vino el año

1875. En operaciones de Campaña hallándose el uno y dos de febrero en el levantamiento del bloqueo de Pamplona, el trece, catorce y quince de mayo en los repetidos combates de la peña de la Complacera por lo que le fue concedida la cruz roja sencilla del Mérito Militar. El 19 y 20 de junio, en los de la Concha de Álava; el 22 y 30 del mismo en la toma del pueblo de Quincoces; el cinco de julio en la del pueblo de Salinas de Anañal y el 7 de julio en la batalla de Treviño; los días 29 y 30 del mismo en la del pueblo de Villareal; el 14 de agosto en el combate Patra, finando el año en operaciones. El jefe del detall, Fernández.

1876. De operaciones por el Valle de Mena, Burgos, hasta el 29 de enero. Empezó la marcha con su regimiento para las provincias vascongadas encontrándose el mencionado día en la toma de Valmaseda y el trece de febrero en las acciones de Mendaro y el 20 del mismo en Garmusert, todo a las ordenes del E. S. teniente general don José de la Loma. Y por el mérito que contrajo en la última acción, fue agraciado con la cruz sencilla del Mérito Militar, continuando con igual servicio hasta el 20 de marzo que terminó la guerra, pasó a cubrir el destacamento de Durango y Vizcaya y e inmediaciones, en donde continuó prestando servicio de su clase.

Este individuo obtuvo por el año de abono, que concede el R.D. de 19 de marzo por Real Orden de julio, mereció bien de la patria, continuando en dicho destacamento hasta el fin de octubre que fue baja en este batallón por pase al ejército de Cuba, con destino al Batallón Expedicionario numero 2. El Jefe del Detall. Fernandez.

En la revista de noviembre fue alta en este Batallón Expedicionario número 2, hoy Cazadores de Santo Domingo número 32, incorporándose a su debido tiempo en Reinos donde se organizaba el mismo, saliendo el 15 para Santander i el 16 embarcó a bordo del vapor España con dirección a la isla de Cuba, desembarcando en el puerto de La Habana el 4 de noviembre, pasando a la Cabaña hasta el quince que, formando parte del medio batallón derecho, embarcó a bordo del vapor Álava con dirección a Calbarién, donde llegó el 16 y el 20 con todo el batallón. Salió de operaciones por la jurisdicción de San Juan de los Remedios y zonas de Vagajuán, donde vino el año.

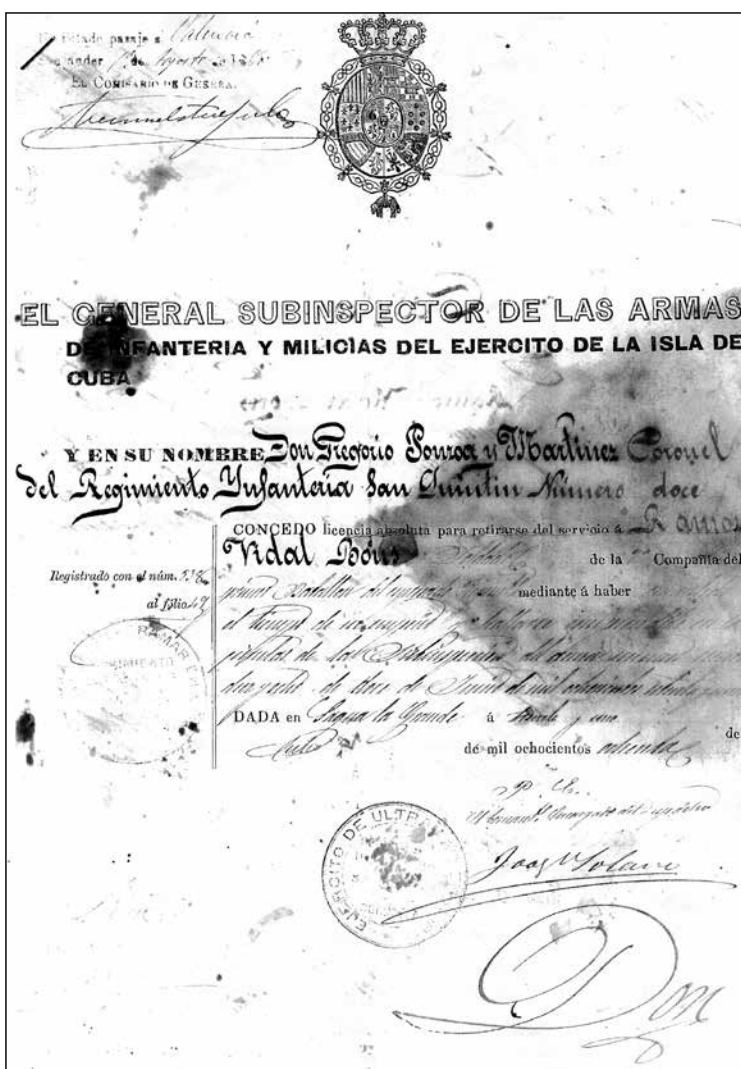
1877. En la misma situación y de operaciones de campaña, habiendo sostenido diferentes encuentros con el enemigo, desalojándoles de sus posiciones. Segun propu-

esta de gracia aprobada por el E.S.S.G. y en jefe del Ejército de esta isla le fue concedida la cruz roja secilla del Mérito Militar, continuando en operaciones hasta fin de año. El teniente coronel comandante jefe representante. Pérez.

1878. De operaciones de campaña por la zona de Corojo Plantas y Remate hasta fin de mayo que por disolución de este batallón es baja el fin del mismo y destinado al Batallón Cazadores de San Quintín, según disposición del E.S.G.S.A. del arma de fecha 31 de mayo. El jefe representante. Pérez. Procedente del extinguido Batallón de Cazadores Santo Domingo, fue alta en este Batallón de Cazadores de San Quintín número once en la revista de junio y destinado a la tercera compañía, a la cual se

incorporó en el castillo de la Cabaña, donde quedó de guarnición hasta fin de año. El jefe representante. Pérez. Con arreglo a la circular de la Subispeccion del Arma de 17 de diciembre del año actual, dándole la cruz roja del Mérito Militar, pensionada con treinta reales al mes, vitalicios, según previene el artículo tercero de la Real Orden del diez de agosto de 1875, empezada a disfrutar del goce de dicha pensión desde el 9 del citado mes de diciembre, día en que cumplió el plazo de seis meses después de terminada la campaña. El comandante jefe del Detall.

1879. El individuo contenido en esta filiación tiene derecho a usar medalla conmemorativa de la campaña de Cuba con distintivo rojo y dos pasadores por el tiempo que lleva en operaciones. El jefe del Detall. Mantalo. De guarnición en el mentado castillo hasta el 25 de febrero que con el medio batallón izquierdo se trasladó a Matanzas y de este punto pasó a Colón, donde quedo de igual servicio hasta el 22 de junio que con su batallón y compañía se trasladó a Sagua la Grade, en cuyo punto y con arreglo a la circular de la Subispeccion del Arma 110, de doce de junio, tomó este cuerpo el nombre de Primer Batallón del Regimiento Infantería San Quintín número doce en la revista de julio, quedando de guarnición hasta 24 de septiembre que con su batallón pasó a la plaza de Cienfuegos, embarcando el 25 a bordo del vapor Trinidad con dirección a Santiago de Cuba, a cuya plaza llegó el 27, permaneciendo hasta el 28 que, según orden superior, fue destinado el batallón a situar el centro de operaciones Florida Blanca, saliendo para dicho centro el 28, al que llegó el 30, quedando en operaciones de campaña habiéndose anotado a varios encuentros con el enemigo. Y el diez de noviembre animó a la toma del campamento del Macio y por el mérito contraído en dicha accion con la cruz roja sencilla.



De pastissos i arrossos

JOSEP PIERA*

Una mestra de Simat de Valldigna m'ha parlat d'una classe d'arròs sucós que desconeixia. El fan d'herbes, al seu poble. Per herbes cal entre aquelles mengívoles que solen tallar-se als bancals abans de treballar-ne la terra. És a dir, cama-roges, roselles, llicsons, o unes altres. Aquestes plantes, quan son tendres, fresques, de poca alçada, tenen un ús corrent a la cuina i un gust verd arrelat al paladar. Especialment, són gastades a la pastisseria salada, i les amanides, de la Safor. També en bollit fan de bon menjar. En aquest cas, el de l'arròs d'herbes, la meua amiga recomana de gastar exclusivament els llicsons, ben arremullats primer i en prou quantitat. Ben carregadet de... que diu ella.

Trobe que la tria de llicsons, en aquesta mena d'arròs, pot deure's a dos motius bàsics: que es tracte dels de punt més fi d'amargor i que siga planta de major humitat que les altres, cosa que li permet créixer en terreny que rega, com són els tarongerars i horts d'hortalisses, tots dos generalitzats a la meua comarca. La faena d'anar a fer herbes val una llarga passejada pels bancals, que pot ser solitària o en colla. Habitualment van les dones, les vesprades d'hivern quan fa solet i comença d'allargar la jornada, a la Quaresma. Per allò de guardar l'abstinència els divendres. Per menjar-ne calent sense emprar gens de carn.

A Barx (i en altres pobles de la Safor) acostumen de cuinar els llicsons, mesclats amb d'altres herbes, com les cama-roges, per fer pastissos al forn. Aquests pastissos de pasta escaldada, són un mos ancestral, inoblidable. En plat elemental i succulent que recomane aquells que mai no l'han tastat. També hi ha una altra varietat de pastissos, a Barx; els de roselles. Aquests són fregits i de pasta bona. Les dones diuen que, com xuclen molt de paella, peguen malament al cap. La frase, amb matisos diferents, igual pot significar costosos, per la quantitat d'oli necessària per a fregir-los, que referint-se a les propietats espirituals de la planta, conegudes pels remeis dels herbolaris. Aquestes roselles, però no fan referència a les flors, sinó a la planta, que es sega d'hivern, quan es tendra. «Amb pastissos de roselles i bon vi, u s'oblida les ovelles», diu la gent.

(...) La gràcia d'aquest plat de calent és la seua elementalitat primigènia, hui tan difícil d'assaborir. Amb gust, d'amargor antiga, el seu refinament senzillíssim és el de una obra elaborada a costa de segles, producte d'una manera de viure feta al medi, al medi rural i aristocràtic del secà mediterrani. No es tracta de cap menjar miserable, pobre de recursos, absent de sofisticacions gastronòmiques, sinó d'un banquet mitològic, un ritual, el d'acomplir l'abstinència de carn per la Quaresma. Això sí, tot donant a la prohibició un contingut plaent a l'apetit.

* Fragment extret del llibre de Josep PIERA, *El cincle Verd*, Edicions Destino, Barcelona, 1982, pp. 65-67.