

Les fruites perdudes de la tardor



Daniel Climent

Professor de Ciències Naturals

A les terres de clima mediterrani la tardor és una estació quasi tan viva com la primavera. Estimulades per les pluges que ens arriben s'hi donen certes manifestacions de vitalitat (fruits, bolets) que legitimen el nom de *primavera d'hivern* amb què també es coneix aquesta estació.

Malgrat no ser comparables en quantitat i varietat a les fruites d'estiu, la tardor ens ofereix un conjunt de sabors gens menyspreable, malgrat que consideracions de caràcter econòmic han reduït considerablement el ventall que abans estava al nostre abast.

De fet, si repassem les fruites pròpies d'aquesta estació podrem comprovar l'ampli catàleg que comercialment se'ns ofereix: figues, dàtils, raïm, magranes i una llavor, l'ametla.

Ara bé, no s'acaba amb eixos el mosaic de sabors, textures i aromes, sinó que continua en una llista que inclou: codonys, atzeroles, seroles o sorolles, môres d'albarzer, serves o sèvies, nespres o nyespres, arboços o alborços, gínjols, lledons o llidons, caquis, murtons, figues de pala.

Tot i haver perdut, potser irremissiblement en molts casos, la batalla de la comercialització, encara podem recordar-ne alguns.

1. El **codony** és el fruit del codonyer, *Cydonia oblonga*.

Els codonys són d'un bell color groc en madurar; i com que, en general, maduren a finals de setembre, coincidint amb sant Miquel (29 de setembre), l'època és coneguda com a *estiuet dels codonys* o *estiuet de sant Miquel*.

Una volta collits en el seu punt, exhalen una flaire ben grata, raó per la qual era costum conservar-los entre la roba, que així olorava més bé, o bé a l'armari o al rebost com aromatitzant natural.

La polpa, tot i que comestible para molt aspra; tot i això existeix una varietat, les codonyetes, de carn més dolça i agradable.

Malgrat l'aspror, el codony es pot transformar en un aliment més palatable si es rust, es cou al forn o es bull amb aigua i sucre per fer codonyat (castellà: *carne de membrillo*; aragonés: *codoñate*).

Tant la polpa crua com el codonyat són notablement astringents, per la qual cosa s'han usat

per a tallar les diarrees.

2. L'**atzerola**, serola o sorolla és el fruit de l'atzeroler, *Crataegus azarolus*.

El fruit és menut (d'uns 5 cm de diàmetre), de color vermell o groc i de sabor dolç un poc àcid. És, per dir-ho així, el germà major del graüll o cirereta de pastor (*Crataegus monogyna*).

A casa nostra ha sigut fixat culturalment tant en antropònims (el cognom Sorolla, per exemple) com en topònims (la Sorrollera, al Baix Aragó catalanoparlant); i també en cançons, com la que diu:

*Morena, si jo et pillara
en un barranc que està a soles
t'havia de fer passar
d'arboços i de seroles.*

3. Les **serves** o sèvies provenen de la servera, *Sorbus domestica*.

Els fruits són de polpa aspra fins i tot quan madura. Per fer-los més palatables convé sobremadurar-les (en cambres, sobre llits de palla o canyís) i que s'hi encete un procés de fermentació, cosa que origina una textura més aïna farinosa i relativament dolça, malgrat que una mica fada o insípida.

Antigament gaudia de molta estima, com ho palesen els nombrosos gentilicis, noms de pobles, fites geogràfiques, que duen per nom Cervera, Servera, Server i semblants al llarg de tots els Països Catalans.

4. Les **nespres** o nyespres provenen del nesprer, *Mespilus germanica*, un arbret espinós sovint naturalitzat en boscos més o menys humits.

D'uns 5 cm de diàmetre, són esferoidals, de color bru, cobertes d'una fina pilositat i coronades per les restes del calze floral, la qual cosa ha originat la popular endevinalla que diu:

*En l'horta es cria
en l'horta està
duu coroneta
i no és capellà.*

Més aspres que les serves, necessiten una sobremaduració en cambra per a fer-se agradables al gust, la qual cosa n'ha dificultat la comercialització.

Per això mateix, no tan sols han perdut l'estima



de la gent, sinó que fins i tot li han segrestat el nom. En efecte, des que a finals del segle XVIII (1784) es va introduir, provinent de l'Extrem Orient, una altra fruita de forma similar però de gust més agradable i sucós, l'*Eriobotrya japonica*, a poc a poc se li va anar aplicant el nom de l'altra, primer com a nesprer del Japó, i ara ja, simplement, nesprer (el fruit, nespro o nispro). Aquest darrer, primaveral, es cultiva a certes comarques litorals, i en alguns casos arriba a ser pràcticament un monocultiu, com a Callosa d'en Sarrià, a la Marina Baixa.

5. Les **móres** són els fruits compostos de l'albarzer o esbarzer, *Rubus ulmifolius*, liana molt intricada i arrapadora de temibles agullons corbats cap enrera i que produeix nombroses tiges llargues i escampades en totes direccions; tiges que, en arribar la tardor, es corben cap a terra on s'amorgonen i arreen per un extrem originant-hi una nova planta.

Les flors, blanques o lleugerament rosades, donen pas als fruits, les móres, en finalitzar l'estiu i cara a la tardor; són comestibles i de sabor agradable, i se'n poden preparar delicioses confitures.

Totes les fruites esmentades fins ara formen part de la gran família de les Rosàcies, la mateixa a què pertanyen la major part dels nostres arbres fruiters: pomeres, pruneres, pereres, cirerers, albercoquers i bresquillers. No és el cas, però, de les que esmentem a continuació.

6. Les **cireres d'arboç**, arboços o alborços (cast.: *madroño*) són els fruits de l'arboç o arbocer (*Arbutus unedo*, família ericàcies), arbre de branquillons vermellorsos i sovint d'aparença arbustiva, amb fulles enteres i persistents, que recorden les del llorer (*Laurus nobilis*), tot i que d'un verd més clar i lluent.

Les flors, tardorals, són d'un bell color blanc o rosat, tenen forma de perolet i s'agrupen en ramells a l'extrem de les rames. Una volta fecundades, tarden un any a donar el fruit, que és de color vermell i forma globosa amb la superfície tota erichada de granets i relativament rics en sucres; a mesura que maduren, els sucres fermenten i formen alcohols, per la qual cosa arriben a emborratxar quan es mengen molt madurs (fins i tot les cabres, en menjar-ne, s'emborratxen).

7. Els **ginjols** (castellà: *azufafos*; murcià: *gínjoles*) són els fruits del ginjoler (*Ziziphus jujuba*, família rhamnàcies). L'arbre, espinescent, estava lligat originalment als ambients humits en el domini del desert saharoaràbic; portat pels àrabs, es va estendre per les terres més àrides però regades del migjorn valencià, on es cultivava com a ornamental, com a tanca i també pels fruits, comestibles i de sabor agradable.

Tan estimat devia ser aquest arbre pels àrabs, que Mahoma arriba a situar-lo al paradís, tal i com



Lledons. Fotografia: DANIEL CLIMENT.



Atzeroles. Fotografia: DANIEL CLIMENT.



Móres d'esbarzer. Fotografia: DANIEL CLIMENT.

Malgrat no ser comparables en quantitat i varietat a les fruites d'estiu, la tardor ens ofereix un conjunt de sabors gens menyspreable, malgrat que consideracions de caràcter econòmic han reduït considerablement el ventall que abans estava al nostre abast.

llegim a la sura 53:13-15, de l'Alcorà:

Ja l'havia vist (Mahoma a l'arcàngel Gabriel)

descendir en una altra ocasió

junt al ginjoler del confí (el setè cel)

on s'hi troba el jardí del paradís.

Una evocació no tan sacra la trobem a la nostra tradició més casolana, com és el cas del sàinet de Paco Hernández *Pare vosté la burra, amic!*, on el personatge central, en assabentar-se que van a descobrir l'engany en què ha tingut a un parent que ara torna d'Amèrica, clama a crits per un ginjoler, per a penjar-se.

8. Els lledons són els fruits del lledoner (*Celtis australis*, família ulmàcies) arbre esvelt molt ramificat, d'escorça llisa i grisenc i molt estimat com a ornamental.

Tot i que possiblement siga d'origen oriental, la seua presència a les nostres terres és ben antiga, amb un arrelament notable tant físic i cultural com econòmic, a causa de la qualitat de la seua fusta, molt resistent i extraordinàriament flexible, amb què es fan nombrosos objectes d'aplicació agrícola. És per això que es troba sovint plantat a les vores de pobles i de masos o masies.

El fruit és de la grandària d'un pèsol i comestible, encara que té més pinyol que no pas polpa; aquesta és de sabor dolç i lleugerament farinosa.

El procés de maduració dels fruits és molt interessant des d'un punt de vista cromàtic, ja que passen de verd a groc i vermell fins arribar, ja a la tardor, al color negre definitiu.

El nom del fruit, lledó, és l'origen de topònims i d'antropònims, com el cognom Lledó. I fins i tot la patrona de Castelló duu per nom la Mare de Déu del Lledó.

9. El caqui és el fruit del caquier (*Diospyros kaki*, família Ebenàcies) arbre originàriament japonès que s'ha aclimatat molt bé a les nostres terres i que porta un fruit molt estimat.

Les fulles, grans, adquireixen una bella coloració verdosorogena en arribar la tardor, alhora que exposen al gaudi dels comensals el fort cromatisme vermell dels fruits madurs.

El nombre de varietats del caquier és molt gran, però tots tenen en comú la riquesa dels seus fruits en tanins, que mentre no desapareixen o s'insolubilitzen

els comuniquen una relativa aspror, per la qual cosa convé menjar-los lleugerament sobremadurats, o bé posats prèviament en atmosfera d'alcohol per eliminar-ne l'asringència.

10. Les figues de pala és la fruita d'un arbust provinent de Mèxic, la palera (*Opuntia ficus-indica*). Són baies comestibles de 5-9 cm, en forma de tonell i de color groc que passa a rorenc en madurar, en començar la tardor.

La polpa, agradablement dolça, envolta nombroses llavors que la fan un poc astringent (produeix estrenyiment si se'n mengen moltes).

Com que és rica en pigments vermells (carotenoides i betaxantines, principalment), de vegades poden alarmar els seus consumidors, en tenyir de vermell l'orina.

Provinents de Mèxic, tan gran és la vinculació d'aquell país a les paleres (*nochtli*, en llengua nahua; *nopal* o *tuna* per als mexicans actuals; *chumbera* en castellà) que la planta figura fins i tot en l'escut de la seua bandera (tres bandes verticals, verda, blanca i vermella, és a dir, com la italiana però amb l'escut esmentat). Aquest escut és un record de la llegenda que diu que el senyal que els primitius asteques van rebre del seu déu per a triar l'emplaçament de la seua capital, Tenochtitlan (l'actual ciutat de Mèxic), va ser el trobar sobre l'illa que hi havia enmig del llac Texcoco una àguila blanca sobre una palera, i justament aqueixa composició és la que figura en l'escut.

11. Hem reservat l'últim espai per als murtons, els fruits de la murta (*Myrtus communis*), arbust de branques erectes, força denses, cobertes de fulles verdes tot l'any i, sobretot, molt aromàtic.

De fet, en àrab rep el nom d'*arraia*, que vol dir "arbust aromàtic". És aquesta propietat, junt a la vistositat de les seues flors que el feia tan atractiu per als jardins aràbigos-musulmans (com l'arxifamós *Patio de los arrayanes* de l'Alhambra nazeri), perquè allí cercaven una síntesi de sensacions organolèptiques no tàctils: la remor de les fonts, la vistositat cromàtica i el flaire exhalat pels arbustos perfumats.

Les fulles, oposades, coriàcies, lluentes i de color verd fosc per l'anvers i més clar pel revés, tenen distribuïts per tot el limbe, petits dipòsits globulars



d'essències, que donen la impressió, a contrallum, de ser perforacions translúcides de la fulla.

Les flors, amb un rabet molt llarg, creixen solitàries en les axil·les de les fulles i estan formades, a més del calze i el pistil, per cinc pètals blancs molt vistents i per nombrosos estams.

Al llarg de la història, la murta ha estat una planta molt assimilada culturalment.

Així, innumbrables topònims relatius a la murta cobreixen els Països Catalans, com és el cas de la vall de la Murta, prop d'Alzira, a la Ribera Baixa (del Xúquer), on hi ha un monestir dels Jerònims del segle XIV (1376) que fins la desamortització de Mendizábal albergava una excel·lent pinacoteca, amb obres de Juan de Juanes, Ribalta, Ribera i altres.

Tot i que originalment pagà, el simbolisme associat a la planta va ser assimilat pels cristians, que en moltes festivitats ornaven (i segueixen ornant) amb branques entrelaçades de murta els carrers per on han de passar les imatges dels sants.

És per això que un dels himnes fallers duu per títol *L'entrà de la murta*, referit al començament de la festa, que en molts pobles consistia en ornar els carrers per on havia de passar el sant amb rames d'aquesta planta.

D'aquesta planta també consumim a la tardor els fruits, els murtons, baies comestibles de color blau negrós o groc blanquinós coronades per les restes persistents del calze i agradables de menjar més aïna pel seu balsàmic aroma que per la polpa, relativament escassa.

En definitiva, i tal i com hem pogut veure en aquest breu repàs per les nostres fruites tardorals, la seua presència ens acompanya, afortunadament, sota formes culturals més enllà que la conjuntural apreciació dels seus valors gastronòmics.

Una relació entre natura i cultura, que és l'objecte de la disciplina coneguda com a etnobotànica.

Més informació en:

- "Herbari. Viure amb les plantes", de Daniel Climent i Ferran Zurriaga (2013). Publicacions de la Universitat de València.
- <http://metode.cat/Revistes/Article/La-fruita-perduda-i-trobada-a-la-tardor>
- <http://metode.cat/Revistes/Document/L'altra-nespra>
- <https://www.youtube.com/watch?v=d4v6akyfTYY>
- <https://www.youtube.com/watch?v=eWbWWP0o7pI><http://metode.cat/Revistes/Document/Barroc-albarzer>
- <http://metode.cat/Revistes/Dossiers/El-lledoner/El-lledoner-l-arbre-de-les-forques>
- http://hemeroteca.metode.cat//index.php?option=com_content&task=view§ionid=6&id=761&Itemid=
- <http://metode.cat/Els-perques-de-Metode/Per-que-els-caquis-perden-laspror-si-els-poses-dins-duna-olla-amb-licor>
- <http://metode.cat/Revistes/Document/La-figuera-de-pala-i-altres-cactus>
- <http://metode.cat/Noticies/Anacronismes-al-betlem>



Sorbus domestica. Fotografia: DANIEL CLIMENT.



Gínjols. Fotografia: DANIEL CLIMENT.



Nyespres. Fotografia: DANIEL CLIMENT.