

LA RATAFIA

ENRIC GARCÍA-PEY

INTRODUCCIÓ

Entrada la primavera, quan les plantes il·luminen la terra amb la floració i l'esclat de colors, és l'hora de fer el recull per preparar aquell licor tonificant i estomacal que ens arriba amb multitud de receptes de l'antigor, tradició dels nostres avantpassats, que antany no faltava a cap de les cases de muntanya: la Ratafia.

A la vall de Gualba, cada any, entre maig i juny, seguint aquells passos d'antic, la Roseta de can Pa i Nous o del Diego, recull pacientment més de cinquanta classes diferents d'herbes per preparar la seva ratafia de gust i paladar exquisit.

Amb aquest treball s'ha volgut descriure i aproximar un procés seguit per a la confecció d'aquest licor casolà, fet a base de plantes i herbes aromàtiques, amb les referències adients a cada cas a l'hora d'anar triant les herbes, per preparar-lo i elaborar-lo; les característiques de cada planta, el lloc on es troben de la vall de Gualba, encara que alguna no s'hi faci pròpiament, però es cull ben a prop, les seves qualitats curatives i els diversos noms que algunes tenen.

A vegades a l'entrada d'una planta s'hi pot trobar una doble referència sobre les seves qualitats curatives o l'ús culinari. Sense cap mena de dubte, en els dos casos es tracta sovint de la pràctica popular, però també de l'experiència i la investigació científica, sobre la qual ens ha ajudat de manera determinant el Sr. Eudald Espanyol Bach, farmacèutic de Gualba.

Per als dibuixos de cadascuna de les plantes, també ha estat imprescindible la participació i el treball d'en Jaume Salichs Sanitjas.

El recull s'ha dividit en dues parts: la de preparació i la dedicada a la descripció de les plantes per fer la ratafia, les quals són entrades per ordre alfabètic. Es trobaran amb el nom i, a vegades, la indicació v. amb la referència del nom que cal cercar. Això es produeix quan una planta té més d'un nom, cadascun dels quals queda remarcat de forma convenient.

Just abans de començar, la relació de les abreviatures que s'utilitzen, i, al final, dues expressions peculiars i genuïnes que queden convenientment anotades la primera vegada que es troben. Finalment, la bibliografia utilitzada, amb les abreviatures corresponents.

ABREVIATURES

Am	Altura mitjana dels arbres, arbusts i plantes
DLLC	Diccionari de la Llengua Catalana
EEB	Espanyol Bach, Eudald
EGP	Enric Garcia-Pey
IEC	Institut d'Estudis Catalans
PFQ	Pius Font i Quer
Qu	Qualitats
RCHD	Rafael Chanes
Rt	Ratafia

PREPARACIÓ

Després de collides les plantes, a casa, la Roseta les estén sobre la taula, l'una al costat de l'altra, per poder anar triant les quantitats adequades i les va introduint dins d'una garrafa de vidre a poc a poc, mentre el Diego va esmicolant nou moscada amb un ganivet i la posa en un plat petit: de romaní, només una brinxa ⁽¹⁾; de tomanyí (que hi ha gent que en diu cap d'ase i abunda molt a Gualba), només una flor, perquè és molt fort; poliol també una mica, ja que és fort de gust, igual que la marialluïsa, que cal no posar-n'hi massa, encara que és clar, depèn del gust que es vol que tingui; cap o flor de verder, cinc o sis brots, és fluix; una flor de magnòlia, aromàtica; de taronger i llimoner, sis flors; una fulla de llor quan és molt tendra, sinó menys; de pinets, amb quatre o cinc n'hi ha prou; d'herba de Sant Joan no se n'hi posarà gaire, només una brinxa; de flor de repunxó, un grapadet perquè és suau; quatre o cinc pètals de rosa; a continuació clau, cinc o sis; de fonoll no gaire, és fort, i pampinella, que és fluixeta; la canyella sencera, no s'esbocina, és forteta i se n'hi posa una mica; quatre o cinc cireres sense treure el pinyol, la nou moscada en una culletera de cafè, cinc o sis grans de cafè; de salsa de pastor, un grapadet, que és forta; la desinfeccionara és fluixa, pot posar-se'n més; camamilla, set o vuit branquillons; un pessic, perquè és forta, d'herba de Sant Segimon, que és poc olorosa; flor de saüquer, un branquilló de la flor; la tarongina és forteta, les nous verdes que es tallen a trossos l'enfosqueix; d'espígol se n'hi posa poc, només un brinxa, perquè té una olor forta; lliris de Sant Antoni, una flor i mitja,

ja que té una olor forta que ofèn; de til·la, que no és forta, pot posar-se-n'hi un parell o tres de brinxes, igual que de plantatge; d'alfàbrega, que antigament per aquestes contrades es posava a l'ampit de les finestres per espantar els mosquits, no massa perquè és forta, però tònica i estomacal; de farigola poca, hi ha qui en pren cada matí i diuen que desinfecta; sis o set flors de magraner; herba de la pedreta, que té un gust fat, no gaire; de sàlvia només un brotet de vint o vint-i-dues fulles, és forta, com l'orenga i la rementerola, que encara que diferents, aquestes dues plantes hi ha gent que les confon; cinc o sis fulles d'herba fetgera; molt poqueta de flor d'escaballoso, encara que diuen que és molt bona per a la ratafia i també cura les llagues de la boca; un grapadet de malva, és fluixa i medicinal; tres brinxetes de gramònica; un grapadet de flor de ginesta, que és suau; mill del sol, que es troba a la Tordera i una senyora de Vallgorguina l'anomena santangrana, se n'hi posa poc, com de boixarola, que es fa a les Agudes, té poc aroma i és fluixa; de pota de cavall, que va bé per al constipat, se'n posa una part de la fulla, i malví, que pot posar-se'n unes brinxes perquè fa poca olor i és suau.

Tot seguit vénen les coses de tallar, mitja pell de taronja i llimona a tires, les quatre nous verdes que hi posa aixafades i cent grams per litre de sucre que s'aboca amb un embut a la garrafa, junt amb l'ampolla d'anís; es tapa i es lliga amb un drap perquè no hi entrin formigues, amb un got trabucat, per resguardar-la de l'aigua de pluja, i es deixa a sol i serena entre quaranta-cinc i cinquanta dies, remenant-la diàriament.

Passats els dies es buida la garrafa en ampolles i s'omple novament amb aigua, que es deixa durant dues o tres hores per rentar les herbes; hi ha qui l'aprofita com a aigua d'herbes, que es treuen amb un filferro de ganxo.

La ratafia de la Roseta és deliciosa. En fa de diverses classes, posant-hi més o menys sucre o combinant les herbes perquè agafi un altre sabor, segons una quantitat major o menor d'alguna classe d'herba. Tot plegat porta a fer un licor aromàtic i de molt bon paladar.

En el treball de confecció d'aquesta ratafia hi van intervenir, amb la Rosa Barnola Clapés (la Roseta) i el Diego Cazorla Hernández, la Remei Oliveras Recolons i l'Antònia Almirall Julià.

PLANTES PER FER TRES LITRES DE RATAFIA

Abellera, Herba

v. *Tarongina*

Albarzer: "*Rubrus Fructicosus*" (PFQ)

(Am. 1 1/2 i 2 m) (Rt. flux, 5 o 6 brots) (albarzer o barzer, s'utilitzen les fulles en infusió antidiarreica. EEB)



FLOR DE LLIMONER



FLOR DE SAÜQUER



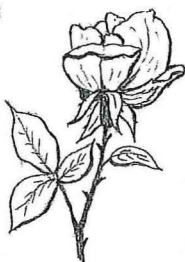
POTA DE CAVALL



ANÍS ESTRELLAT



LLORER



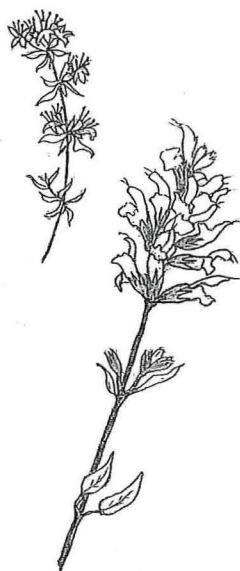
ROSA



HERBA DE SANT SEGIMONT



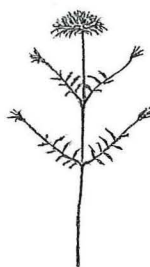
FLOR DE TARONGER



SÀLVIA



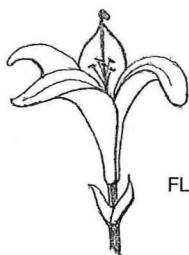
SANT JOAN



PAMPINELLA



PINETES



LLIRI DE SANT ANTONI



FLOR DE MAGRANER



CAMAMILLA

Esbarzer, flor de verder, cap de verder, forma d'anomenar l'albarzer a Gualba. Planta que es fa pertot arreu, sobretot a les marjades, que floreix gairebé a la punta de la primavera. El seu fruit són les mores, de les quals se'n fa melmelada; madures són molt bones per a menjar.

Alfàbrega: "*Ocimum Basilicum*" (PFQ)

(Am. 0,20 i 0,30 m) (Rt. la punta del branquilló)

La gent del país l'anomena fàbrega. Es compra de planter, encara que antigament se'l feien a les cases de pagès. Es fa al mig de tomaqueres i pebrotetes perquè no es bromi ⁽²⁾. Quan el fred mata la planta es guarda la grana. Floreix a la segona quinzena de juny i es cull durant dos o tres mesos. N'hi ha de dues classes a Gualba, totes dues amb la fulla verda, una d'estreta i petita, més aromàtica, de color més suau tanmateix, i l'altra ampla, de to més fort, amb el tacte suau de sobre i de sota aspre; amb una flor petita i blanca a la punta, d'olor suau i aromàtica. De tronc curt amb matada grossa, li agrada les situacions assolellades.

En forma silvestre no se'n troba, cal tornar-la a plantar. Antigament, la posaven als ampits de les finestres de les cases per espantar els mosquits. També en posaven juntament amb l'espígol per guisar l'estofat.

Anís estrellat: "*Pimpinella Anisum*" (PFQ)

(Am. 0,02 m) (Rt. Tres estrelles) (Qu. Tonifica tot l'aparell digestiu facilitant l'expulsió de gasos intestinals. EEB)

Fruit.

Balонера, Herba:

v. *Pimpinella*

Barzer:

v. *Albarzer*

Boixarola: "*Actostaphylos Uva-Ursi*" (PFQ)

(Am. 0,30 i 0,40 m) (Rt. Poc aroma, és fluixa) (Qu. La infusió de les fulles actua com a desinfectant lleu del ronyó i les vies urinàries. EEB)

És bona per fer la ratafia i s'utilitza a Gualba, però es cull als Castellets, sota les Agudes.

De mata petita que s'estén molt, tronc fort i dur i fulla rodoneta, de color verd semblant al de l'olivera però més clar; sembla que no floreix.

Borriol:

v. *Remengerola*

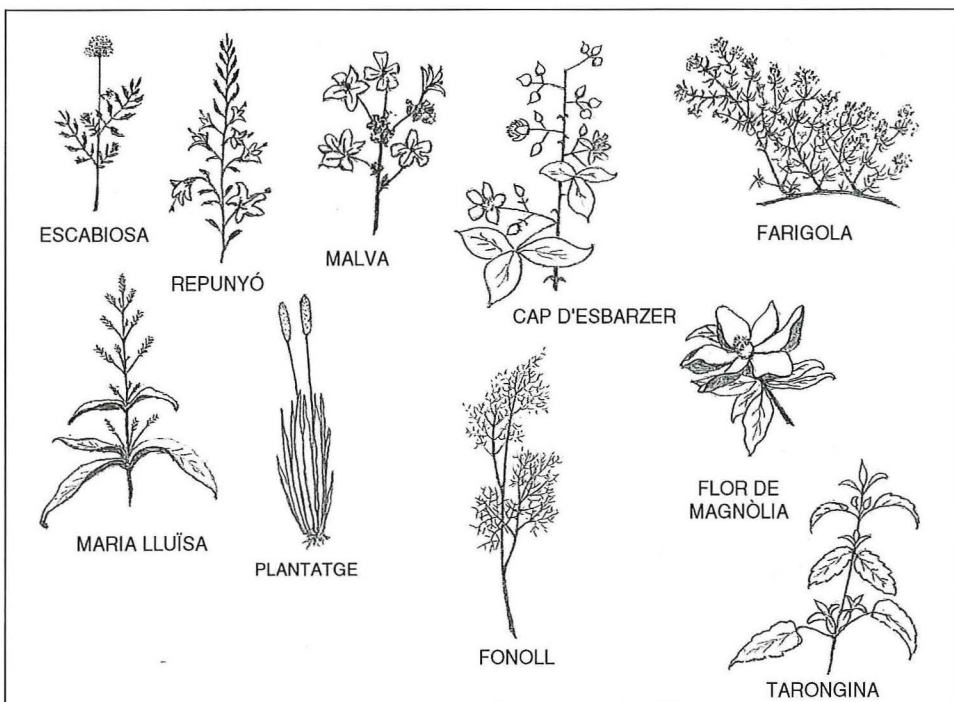
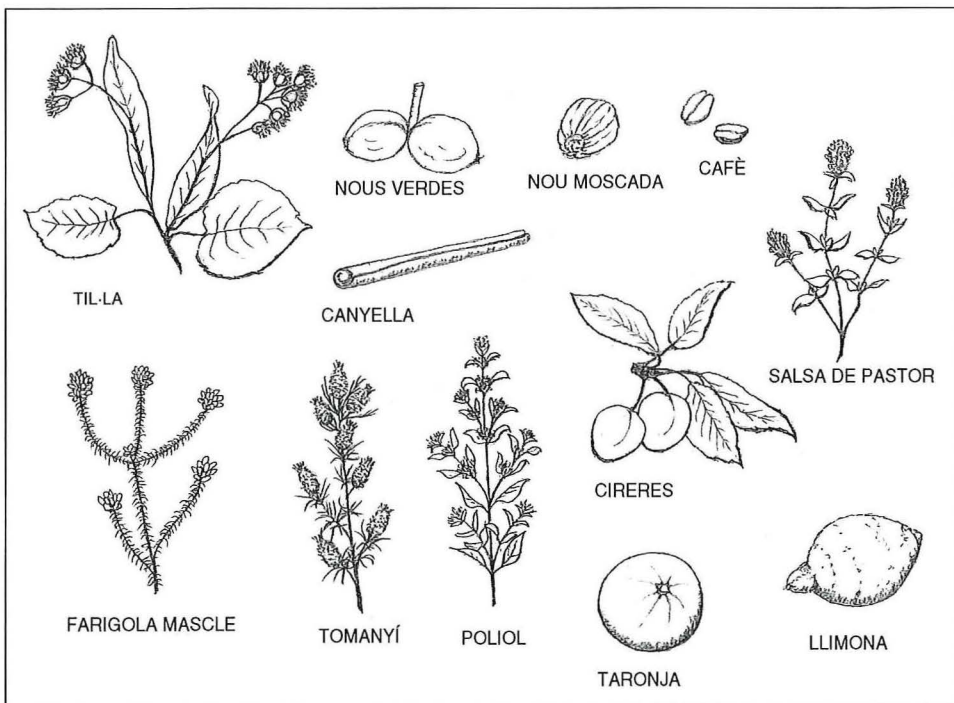
Cafè, Grans de: "*Coffea Arabica*" (PFQ)

(Rt. 8 o 9 grans) (Qu. En petites quantitats, estimulant intel·lectual, en excés produeix taquicàrdia. EEB)

Fruit.

Calamenta

v. *Rementerola*



Camamilla: "*Matricaria Chamamilla*" (PFQ)

(Am. 0,20 i 0,30 m) (Rt. No gaire, és forta, 7 o 8 branquillons, un pessic)
(Qu. Tònica, estomacal i digestiva. Actualment se li atribueixen propietats antihistamíniques. És un bon tònic per al ventre. No té propietats desinfectants (infusió) EEB)

Altres noms: (camamilla de l'Urgell, camamilla d'Aragó, camamirla)

Se'n fa a pocs llocs del terme de Gualba; prefereix els llocs solells, però si es planta escampa molt.

Camamirla:

v. *Camamilla*

Canari, L'herba de:

v. *Plantatge*

Canyella: "*Cinnamomum Zeylanicum*" (PFQ)

(Rt. Un trosset de 4 o 5 cm) (Qu. Condiment)

Fruit

Caps d'Ase:

v. *Tomanyí*

Cavaller, Enciam de:

v. *Pampinella*

Centengrana:

v. *Herba de la pedreta*

Cireres: "*Prunus Avium*" (PFQ)

Cirerer (Am. 4 i 5 m) (Rt. Cireres amb cua i pinyol, un grapat)

Clau: "*Caryophyllus Aromaticus*" (PFQ)

(Am. 0,01 m) (Rt. 5 o 6) (Qu. Astringent i antisèptic. S'utilitza com a condiment de menjar. EEB)

Consolta:

v. *Pinets*

Consolva:

v. *Pinets*

Desenfeccionera, Herba:

(Am. 0,20 i 0,30 m) (Rt. És fluixa, un parell de brinxes) (Qu. És bona per a l'estómac). La trobem a la sureda i sobretot a can Canals, al sequer de ca l'Aubanell, a can Mata; per damunt de tot es troba a les zones de secà, encara que també se'n fa en algun lloc humit. És estesa i quan floreix, amb fulla petita, és lila de flor, algunes blaves; diuen que aquestes últimes són més bones, però se'n fa menys. No és olorosa.

Esbarzer:

v. *Albarzer*

Escabiosa, Flor d'

v. *flor d'Escaballosa*



ORENGA



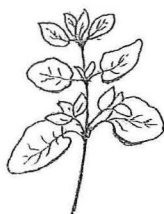
MENTA



FETGERA



DESENFECIONERA



REMENTEROLA



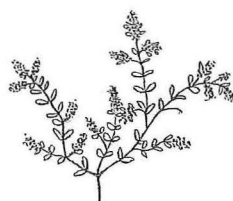
ROMANÍ



GINESTA



MILL DEL SOL



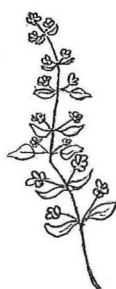
HERBA DE LA PEDRETA



BOIXAROLA



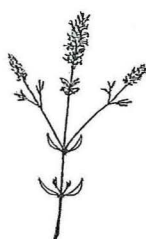
ALFÀBREGA



MARDUIX



GRAMÒNIA



ESPÍGOL



MALVÍ

Escaballoso, Flor d': "*Knautia Arvensis*" (PFQ)

Escaballoso (Am. 0,30 i 0,40 m) (Rt. Molt poqueta) (Qu. Sudorífera, desinfectant).

Altres noms: La gent del país l'anomena "escabaiosa". Altres noms: (herba del mas de masclit, herba de vídues bordes).

A Gualba n'hi ha pertot arreu, a les zones solelles és molt abundosa i prolífica. De mata arranada a terra amb unes fulles grosses i planes, amb brinxa alta. Comença a florir a la primavera, encara que a vegades també ho fa a la tardor, depèn del temps, amb diverses flors. Floreix en rosa, de corol·la rosa-blanc aromàtica i branquillons despenjats.

Espígol: "*Lavandura Spica*" (PFQ)

(Am. 0,40 i 0,60) (Rt. Molt poc -una brinxa) (2)

Abans del foc es feia a la pedrera de Xauxa, més amunt de can Clos, de fet semblava que s'hagués perdut, però ja n'hi torna a haver. Floreix pel juliol-agost; es cull quan floreix. Fulles de color verd-gris, de tacte aspre i forma estreta i prima. Les flors són de color lila, amb la campana blanca, de tacte suau. Fa una olor forta. Es fa en els sequers, sobretot en llocs secs i oberts, i quan arriba l'hivern es mor. Té un tronc llarg, amb brinxes també llargues.

Antigament a Gualba es feia esperit de vi d'espígol; s'hi posava una bola de càmfora i es tenia durant nou dies a sol i serena. Anava bé per al dolor.

Fàbrega:

v. *Alfàbrega*

Farigola: "*Thymus Vulgaris*" (PFQ)

(Am. 0,15 i 0,20) (Rt. És forta, com ara la camamilla) (Qu. És la planta que té més propietats desinfectants en infusió. També s'usa de condiment. EEB).

La farigola és espessa i aplegada, en mates baixes que floreixen a la primavera, amb flors de color rosat i malva.

La seva olor és agradable, però forta i es fa sentir de lluny.

Farigola mascler: "*Thymus Vulgaris*" (PFQ)

(Am. 0,30 i 0,35 m) (Rt. No té cap gust, se n'hi posa poca) (Qu. Antisèptica, antiespasmòdica. EEB).

Altres noms (timó, timonet, tem, frigola). Es fa en llocs aspres i secs i es cull per Setmana Santa. La planta és baixa i, quan floreix, omple els marges de bonics colors amb lila o rosa, que a vegades és tan suau que arriba a blanc. Té unes fulles petites i granulades.

És bona per rentar les ferides, per netejar la matriu de la vaca, per fer lavatives. Si es posa junt amb la segona pela d'alzina és immillorable per rentar les ferides i fer lavatives.

Hi ha gent que cada dia al matí pren aigua de farigola perquè és molt desinfectant.

La farigola, diríem normal, és més espessa i aplevada, la farigola mascle té els branquillons més llargs.

Fenoll

v. *Fonoll*

Fetgera, Herba: "*Anemone Hepatica*" (PFQ)

(Am. 0,10 i 0,15 m) (Rt. 5 o 6 fulles) (Qu. És especial per al fetge. La planta fresca té un glucòsid perillós per a la salut, el qual queda desactivat quan s'as-seca o en ser sotmesa a infusió o maceració. EEB).

Es cull a la primavera, de maig a juny, a Santa Fe, sota la Foradada, als volts de la cova de la Penitenta; prefereix les zones obagues i frescals. De plan-ta petita i aplanada, sempre és verda i a la primavera treu fulles noves, de for-ma semblant a un trèvol però en forma de fetge, són rasposes i cal deixar-les assecar; floreix amb flors blanques i a vegades blavoses. No fa olor.

No es pot prendre amb la planta verda. Abans només servia per al fetge, i més endavant també passa a utilitzar-se per a fer la ratafia.

Foc, Herba de:

v. *Pinets*

Fonoll: "*Foniculum Vulgare*" (PFQ)

(Am. 1 i 1/2 m) (Rt. No gaire perquè és fort, 3 o 4 branquillons) (Qu. Anti-flatulències, lactògena. Tonifica tot l'aparell digestiu facilitant l'expulsió de ga-sos intestinals. EEB).

Un altre nom és fenoll, però es pronuncia amb la forma dialectal "fonoí". Es fa a tot arreu a Gualba, però sobretot en solells.

Era molt utilitzat per arranjar el menjar posant-ne a patates i mongetes. Va bé prendre'n quan tens l'estómac carregat. De seguida se'n feia aigua quan la canalla no tenia la panxa bé; la grana és bona per fer la digestió.

Forrera:

v. *Pampinella*

Frigola:

v. *Farigola mascle*

Ginesta, La flor de la: "*Spartium Junceum*" (PFQ)

(Rt. Un grapadet, suau) (Qu. La flor és aromàtica, però tota la planta és perillosa per a la salut. És aconsellable usar-la en quantitats molt petites o deixar-la. EEB).

Se'n fa pertot arreu en els solells. Abans a Gualba la gent n'agafava les brinxes i les utilitzava en lloc de cordills per lligar les tomaqueres.

Gramònica: "*Cynodon Dactylon*" (PFQ)

(Am. 0,30 i 0,40 m) (Rt. 3 brinxes) (Qu. Quasi totes les infusions d'herbes són diürètiques, encara que aquesta té la propietat molt accentuada, en el sen-tit que no debilita (dissipació) EEB).

Planta molt abundant, floreix en groc a la primavera, i a la tardor encara se'n troba en el replanet del pujador de can Duran, també vora can Po i cap a can Sidró. La planta creix arrapada a terra, de fulla arrodonida i una espiga alta que puja fent un gafarró al capdamunt. No és una planta olorosa.

S'utilitzava per curar el constipat; l'avi de can Plana i el Ton de can Costa també en deien l'herba del mal estrany.

Llimona, Pell de:

(Rt. 6 o 7 pells)

Llimoner, Flor de: "*Citrus Limon*" (PFQ)

(Am. Entre 3 i 4 m) (Rt. Una flor) (Té propietats sedants. EEB)

Lliris de Sant Antoni: "*Lirium Candidum*" (PFQ)

(Am. 0,60 i 1 m) (Rt. Una flor i mitja) (Qu. Per fer pomades. EEB)

El lliri de Sant Antoni és una flor de jardí; abans n'hi havia a tots els espais que utilitzaven per a les flors a les cases de pagès. Floreix al maig i quan ho fa, ja es pot collir, es passa de seguida. Les fulles són de color blanc i de tacte amorós, amb forma de quatre fulles acampanades amb filaments i la brinxa groga; d'una olor forta que ofèn, encara que és bona. De tronc llarg, gruixut i aspre. Es fa preferentment en llocs solells.

Quan una persona es tallava posaven una fulla sobre la ferida perquè s'entendris i no s'enganxés.

Llorer, Fulla de: llorer: "m. Arbre "*Laurus nobilis*", de fulles persistents i lenceolades, fruits en baia, cultivat com a ornamental i aromàtic." (IEC, DLLC)

"*Laurus nobilis*" Arbre de la regió mediterrània. No requereix un tipus determinat de terra, només una adequada humitat a l'ambient. En aquestes condicions suporta bé la calor i la sequedat. "*Laurocerasus officinalis*". Origen Europa Oriental, Pèrsia. És rústic pel que fa a la naturalesa del sòl, resisteix el fred, però prefereix el clima temperat i situacions abrigades. Creixement mitjà." (RCHD) pàg.150.

"*Laurus nobilis*" (PFQ)

(Am. 5 i 6 M) (Rt. Una fulla gran)

És molt utilitzada per a l'elaboració de condiments, sobretot per al rostit.

Magnòlia, Flor de: "*Magnolia S.P.*" (PFQ)

(Am. Entre 10 i 15 m) (Rt. Una flor).

Arbre que arriba a tenir grans dimensions; no abunda gaire dins el terme de Gualba, però n'hi ha sobretot en jardins particulars.

La flor de la magnòlia és molt aromàtica. La de flors grans és d'origen americà. Se li desconeixen propietats beneficioses.

Magraner, Flor de: "*Punica Granatum*" (PFQ)

(Am. 3 i 4 m) (Rt. 6 o 7 flors) (Qu. Contra els cucs intestinals. EEB)

Planta que prefereix els llocs assolellats. A Gualba n'hi havia força a can Mata, a la Sureda i abundaven davant de can Figueres, sobretot, encara que

també n'hi havia a altres indrets amb sol. Ara n'hi ha molt pocs i amb molta grana.

Floreix de maig a juny, època que s'aprofita per collir la flor.

Mal estrany, L'herba del

v. *Gramònica*

Malva, Flor de: "*Malva Silvestris*" (PFQ)

(Am. 0,30 i 0,40 m) (Rt. És fluixa i medicinal, un grapadet de 10 a 20) (Qu. Mucolític, expectorant)

Se'n troba molta a Gualba, al solell. N'hi ha de tres classes diferents. Floreix a la primavera, encara que si la tardor és bonança també floreix durant aquesta època, amb una flor rodona de quatre o cinc pètals, amb diverses brinxes aplanades. N'hi ha de dues classes, totes de flor rosada, una de vol ampli i alta, l'altra més alta encara, de flor gran. S'obre en brancades de fulla oberta en sis parts.

Aquesta planta és de tipus refrescant; abans les senyores, quan tenien infeccions vaginals, la utilitzaven per fer banys d'"asiento".

Malví: "*Altea Officinalis*" (PFQ)

(Am. 1 i 1/2 m) (Rt. Fa poca olor i suau, pot posar-se'n unes brinxes) (Qu. Molt estudiada en farmàcia. Les propietats medicinals es troben exclusivament a l'arrel. Primer es neteja amb aigua abundant, es talla a trossets i es posa a macerar en aigua; a continuació se'n fa una infusió. Principalment té una acció mucolítica (estova la tos) i també és lleugerament laxant. EEB)

Es fa en llocs frescals i humits, encara que si es planta en jardins creix ràpidament. És una planta que puja tres o quatre pams i fins a un metre d'alçada. Floreix al final de juliol i al principi d'agost, amb una flor petita a la punta, de color rosa amb pètals, corol·la i pistils petits i suaus, de fulla oberta i envellutada, de forma platanoide. Es cull en aquesta època i es posa a assecar.

En infusió, se'n feia servir l'arrel com a laxant i quan la canalla no tenia gana; la flor i la fulla per al constipat.

Marduix: "*Origanum Majorana*" (PFQ)

(Am. 0,30 i 0,50 m) (Rt. Se n'hi posa poc, una brinxa) (Qu. És sedant i antiespasmòdica, tònica i digestiva. EEB)

És una planta cuidada, ja que no es fa de forma silvestre, la qual abans no faltava al davant de cap casa de pagès. De flor petita i blanquinosa, amb la fulla ovalada i petita de color verd suau.

S'escaldava oli amb un brot de marduix, i se'n posava una gota tèbia per curar el mal d'orella.

Marialluïsa: "*Lippia Triphylla*" (PFQ)

(Am. 1,5 i 2 m) (Rt. És forta; cal no posar-n'hi massa)

(Qu. Antiespasmòdica, estomacal. Les infusions són les més licoroses de totes les herbes, en gust i perfum intens, tonifiquen el sistema nerviós. EEB)

Es fa d'esqueixos i és planta de jardí o del vol de les masies.

Mas Masclit, L'herba del

v. *herba d'Escaballo*

Matafoc

v. *Pinets*

Melissa

v. *Tarongina*

Menta: "*Menta piperita*" (PFQ)

(Am. 0,30 i 0,40) (Rt. No se n'hi ha de posar massa) (Qu. És tònica i estomacal. La menta original, Menta Piperita, es creu que no existeix arreu del món; ha sofert moltes transformacions. Hi ha un exemplar que es conserva pur al Museu Britànic d'història natural de Londres. L'actual és la Menta S.P. EEB)

Aquesta és una planta que es fa a tot arreu, encara que prefereix les zones humides, d'arrel molt sarmentosa i abundosa. Floreix a les darreries de juliol i es pot collir tot l'any, amb fulles de color verd fort i tacte aspre, de flor blanca i petita i olor molt forta. És una planta que s'identifica ràpid quan es coneix l'olor perquè se sent des d'una bona distància. Té un tronc amb una brinxa petita i floreix abundantament.

En molts lloc es coneix com l'herba de Santa Maria.

Mill de sol: (*Lithospermum Officinal*)

(Am. 0,90 i 1,10 m) (Rt. Se n'hi posa poc)

Es troba a cal Gaveller i a la Tordera, per la qual cosa també hi ha qui l'anomena l'herba de la Tordera, i també herba de la pedreta.

És una planta que queda molt plana i s'estén arrapada a terra, sarmentosa, d'arrel que s'escampa ràpidament.

Neulós

v. *Pinets*

Nou moscada: "*Myristica Fragans*" (PFQ)

(Rt. 1/2 cullereta de cafè, una rasa de moca)

Fruit que s'utilitza sobretot en condimentar el menjar.

Nous verdes: noguera: "*Juglans Regia*. Originari de Àsia central, Pèrsia. És rústic per la condició dels sòls i temperatures, encara que les gelades disminueixen la seva fructificació." (RCHD) pàg.140. "Nogueral, el: Lloc amb moltes nogueres, ara plantat de plàtans, penjat de la riera des de la font de can Blanxó fins a la rectoria, sobre el camp Ferrer i l'hort del Moliner" (EGP).

(Am. 10 i 15 m.) (Rt. 4) (Qu. Tenen propietats anticolesterol. La infusió de fulles i flors s'utilitza com a astringent, lleugerament vermífuga. EEB)

Aquest arbre prefereix la solitud dels llocs obacs, però si té abundor d'aigua es troba arreu del terme de Gualba.

Aquests fruits es cullen verds, al juny, quan és el temps de fer la ratafia.

Orenga: "*Origanum Vulgaris*" (PFQ)

(Am. 0,35 o 0,60) (Rt. És forta; se n'hi ha de posar com ara de camamilla) (Qu. Tònica, digestiva. És molt usada com a condiment. EEB)

Se'n fa molta i a tot arreu, encara que és una planta de secà. Floreix a la primavera, amb una petita càpsula allargada lilosa, com una mena de pinya amb el cor molsut, amb una petita flor rosa que va ornant-la tota, d'olor suau. Té una forma arrodonida i aplegada a tot el vol, amb una fulla aspra en forma de cor petit.

Pampinella: "*Poterium Sanguisorba*" (PFQ)

(Am. 0,30 i 0,50) (Rt. És fluixeta) (Qu. Cicatritzant, contra la diarrea, astringent. EEB)

Altres noms: (pentinella, herba de talls, sanguinària, herba forrera, herba balonera, enciam de cavaller).

Aquesta planta també la trobem pertot arreu per aquests verals, amb una fulla llarga i dentada. Planta aplanada i ajaguda, que recorda un julivert gros; quan floreix ho fa amb unes flors molt petites i rodones, una floreta que fa com un botó embotit, amb fulles de verd pàl·lid; no és una planta olorosa.

Pedreta, L'herba de la: "*Herniaria Glabba*" (PFQ)

(Am. 0,50 i 0,70 m) (Rt. No gaire, té un gust "soso") (Qu. Antiespasmòdica de les vies urinàries. Diürètica. Es pren en infusió després de menjar per evitar que es formin pedres al ronyó i al fetsge. EEB)

Se'n fa fàcilment a tot arreu del terme de Gualba, però en poca quantitat; on se'n troba més és vora cal Gaveller. Fa grana, però no fa flor ni olor i es cull a la primavera. La seva fulla té un tacte aspre, encara que quan és tendra és més aviat enganxós.

Li agraden els llocs solells, i quan madura i grana forma granets durs blanquinosos nacrats, una mena de pedreta blanca i molt petita, com una perla diminuta blanquinosa, que en realitat és la flor. També se'n troba a la Torredra, on l'anomenen mill de Sol.

Una senyora de Vallgorguina en diu santangrana, encara que el nom en català és el de centengrana i també herba de Sant Francesc.

Pentinella:

v. *Pampinella*

Pinets: "*Sempervivum Tectorum*" (PFQ)

(Am. 0,15 i 0,20 m.) (Rt. 4 o 5 pinets) (Qu. Refrescant, desinfectant. Les fulles pelades s'usen com a tonificants de ferides i picades d'insectes. EEB)

Altres noms: (herba puntera, matafoc, herba de foc, neulós, consolva, consolta)

Se'n fa a racons de parets i lloc humits; sota la paret de can Sidró n'hi ha molt i vora camí també.

Plantaine:

v. *Plantatge*

Plantatge: "*Plantago Major*" (PFQ)

(Am. 0,30 i 0,40) (Rt. No és forta; un parell o tres, o potser més, de brinxes) (Qu. Antiinflamatòria, gàrgares. El nom és plantaine, herba de canari. EEB)

Es fa sobretot en els conreus, en els prats i també en els marges de vora les carreteres. És una planta salvatge, de la qual a Gualba n'hi ha de tres classes diferents: de fulla plana i grossa com la ma, estreta i dentada i de fulla prima que surt d'un tronc amb una mica de porro gris al capdamunt, amb pelussa al vol. No és olorós i té un tronc llarg.

L'única cosa que les fa assemblar-se és la mica d'espiga que tenen. La de fulla plana es fa pertot arreu.

Poliol: "*Genistella Sagittata*" (PFQ)

(Am. 0,30 i 0,40) (Rt. Una brinxa) (Qu. Infusió molt agradable, lleugerament laxant, tònica, estimulants, protectora visceral. EEB)

A Gualba se'n fa força, però en llocs humits, sobretot a can Sibina n'hi molt; són les plantes que més agraden als ramats. Diuen que el poliol aigua vol.

Planta de fulla verda, lleugerament allargada; es talla ran de terra i torna a créixer i florir amb dues tongades, l'una a la primavera i l'altra al final de l'estiu, amb una flor petita i suau de color lila al cap de les fulles.

Pota de cavall, Flor de: "*Tusilago Farfara*" (PFQ)

(Am. 0,10 i 0,15) (Rt. Se n'hi posa una part de la fulla) (Qu. Fa una flor vistosa mitjana, de color groc, i no té fulles. Quan la flor es panseix neixen les fulles a la base de la tija, verdes i amples, arrodonides, en forma de pota de cavall, d'on li ve el nom. Una infusió de flors i fulles calma la tos, sobretot si es pren ben calenta. EEB)

On n'hi ha molta d'aquesta planta és al sot de can Buscarons; es fa sobretot en torrents, llocs humits, obagues i llocs que hi passi força aigua.

Primer surt la flor groga, de poteta molt curta, i després fa una fulla com la mà; floreix al temps de les violes, al febrer-març.

Puntera, Herba:

v. *Pinets*

Rebenterola:

v. *Remengarola*

Remengarola: "*Satureja Calamintha*" (PFQ)

(Am. 0,15 i 0,20) (Rt. És forta, se n'hi ha de posar poca) (Qu. Estomacal, tònica i digestiva. EEB)

També n'hi diuen remeterola, rebenterola, borriol, calamenta. La gent del país, però l'anomena remenguerola.

Es fa pertot arreu, ajuntant-se força amb l'orenga. De flor blanca i petita, però tirant a blavosa, fa una campaneta. D'olor semblant a la menta.

S'utilitzava molt per posar a l'estofat.

Remeterola

v. *Remengarola*

Repunxó, Flor de: "*Campanula Rapunculus*" (PFQ)

(Am. 0,40 i 0,50) (Rt. Un grapadet, és suau) (Qu. Per fer amanides per a diabètics, no té fècula. EEB)

El repunxó es fa en llocs humits; al marge de can Roig sempre n'hi ha, a la Sureda, a can Canals se'n fa molta. És una planta alta quan floreix, sinó queda aplanada de cabeça. Quan és petita s'assembla a un violer, però després s'es-piga i, abans de sortir, es menja la cabeça. Només floreix a la primavera de maig-juny, no és olorosa. La soca fa com una mena de capceta semblant al ravenet, que s'aprofita per a l'amanida, de fulla petita i allargada.

Romaní: "*Rosmarinus officinalis*" (PFQ)

(Am. 0,50 i 1 m) (Rt. Molt poc, una brinxa) (Qu. Antigament la infusió de romaní curava de tots els mals. Avui dia l'alcohol fet d'aquesta planta és efectiu per fer fregues (ús extern) contra el reuma, dolors musculars i cansament muscular. EEB)

És una planta que creix molt i es fa a tot arreu, al sequer i el regadiu, encara que agraeix l'aigua i la humitat. Floreix al mig (però sovint ho fa tot l'any), amb una flor de to lilós d'olor forta i espessa, d'un tronc llarg amb fulla allargada, prima i aspra.

Planta depurativa, molt bona per netejar la sang; també per al fetge i el fel és bo prendre's una infusió de romaní, que fa baixar la pressió.

Novenes de romaní: S'agafen uns brotets amb la fulla i es piquen bé al morter, es barreja amb un cullerada sopera d'aigua, ben remenat i es pren.

Rosa, Flor de: "*Rosa canina*" (PFQ)

(Am. 0,50 i 1,50) (Rt. 4 o 5 pètals) (Qu. La infusió de pètals de rosa és as-tringent. Les roses salvatges les formen més de setanta espècies i les cultivades en jardineria són infinites. EEB)

Salsa de Pastor: "*Thymus serpyllum*" (PFQ)

(Am. 0,10 i 0,15) (Rt. És forta, un grapadet) (Qu. Antisèptica, antiespas-mòdica. EEB)

Es fa sobretot a Santa Fe, encara que de grana se'n fa i s'escampa per arreu. D'olor suau, quan floreix l'aroma és més forta. Planta ajaguda i arrapa-da a terra, quan floreix fa una espigueta de flor petita rosada i lila pàl·lid, amb la fulla petita de forma de cor i aspre. No és olorosa.

És bona per posar als guisats, molt utilitzada pels pastors, que en posaven al seu menjar.

Sàlvia: "*Salvia officinalis*" (PFQ)

(Am. 0,60 i 0,80 m.) (Rt. No massa, és molt forta, un brot de 20 o 22 fulles) (Qu. Estimulant, tònica, digestiva, semblant a l'acció del cafè, però no desvetlla, tonifica el sistema nerviós. EEB)

Se'n fa a molts llocs del terme de Gualba, encara que més aviat és planta de marjades, ja sigui al solell o al bac. Es cull entre maig i juny, amb unes fulles verdes fortes en alguns moments amb iridescències blavoses, de forma llançada i envellutada, d'olor agradable i suau

Sanguinària:

v. *Pampinella*

Sant Francesc, L'herba de:

v. *herba de la Pedreta*

Sant Joan, L'herba de: "*Hypericum perforatum*" (PFQ)

(Am. 0,50 i 0,80m) (Rt. Una brinxa) (Qu. Tònica, estomacal i digestiva. Se li suposen propietats antibiòtiques lleugeres. EEB)

Es fa arreu del municipi i n'hi ha molta pertot, de fulles petites i compactes i tronc robust.

Es cull com a planta tònica i sedant, i diuen que és més suau que la til·la.

Sant Segimon, Herba de: "*Saxifraga veyredana*" (PFQ)

(Am. 0,15 m) (Rt. És poc olorosa, se n'hi pot posar una bona quantitat) (Qu. Balsàmica, per als refredats i la tos en infusió. EEB)

Aquesta planta és autòctona del Montseny i només se'n fa en alçades superiors als sis-cents metres.

Santa Maria, L'herba de:

v. *Menta*

Santangrana:

v. *herba de la pedreta*

Saüquer, Flor de: "*Sambucus Nigra*" (PFQ)

(Am. 4 i 5 m) (Rt. Un branquilló de la flor)

El Saüquer és un arbust de molta presència, que li agraden més les zones obagues, encara que n'hi ha de diverses classes, algunes de les quals es fan vora les rieres; quan floreix ho fa amb una flor gran, blanca, bellíssima i d'olor molt forta, que surt pel maig-juny. Té una fulla verda de tacte aspre, forma allargada i amb punxa. El tronc és una brinxa petita que surt del tronc i floreix molt. La flor es posava a assecar en un garbell.

Hi ha cases que fan vi o esperit de vi de saüquer, que diuen que és bo per al constipat. També s'utilitza la flor per fer bafos quan hom està constipat.

Talls, Herba de:

v. *Pampinella*

Taronja, Pell de:

(Rt. 6 o 7 pells)

Taronger, Flor de: "*Citrus Auranticum*" (PFQ)

(Rt. una flor) (Qu. Tònica, antiespasmòdica, hipnòtica) (Té propietats sedants. EEB)

Tarongina: "*Melisa Officinalis*" (PFQ)

(Am. 0,50 i 0,70 m) (Rt. Molt poqueta) (Qu. Estimulant, antiespasmòdica, digestiva. EEB)

Altres denominacions: Tarongí, melissa, herba abellera.

És una planta de vores de riera, de fulla verda suau amb forma de cor, d'olor també suau, fa com quatre o cinc campanetes al tronc, al cap de la fulla, amb blanc grogós i amb la fulla d'un verd fort.

S'ha de prendre tendra, per fer l'aigua d'herbes cal que sigui verda.

Tem:

v. *Farigola mascle*

Til·la: til·ler: "*Tillia Platyphyllos*"

Origen Europa. Sòl rústic, necessita una certa humitat, resisteix el fred. Creixement ràpid." (RCHD) pàg. 256.

(Am. 4. i 5 m) (Rt. No és forta, un parell o tres de brinxes) (Qu. El branquilló i la flor en infusió és el millor sedant del sistema nerviós central (cervell). EEB)

A Gualba n'hi ha a molts indrets, d'arbres d'aquesta espècie; de creixement lent, que floreix al maig i al principi de juny, que és quan es cull, i es passa de seguida. La fulla és verda, en forma de cor. La flor surt del branquilló, formant una brinxa d'on neix la flor. Fa una olor forta i espessa, que se sent de lluny quan els arbres tenen tota la florida.

Timó:

v. *Farigola mascle*

Timonet:

v. *Farigola mascle*

Tomanyí: "*Lavandula Stoechas*" (PFQ)

(Am. 0,50 i 1 m) (Rt. Una flor) (Qu. Antisèptica. EEB)

Altres noms: Hi ha gent que en diuen "caps d'ase"

Se'n fa a tot arreu, i d'ençà del foc encara n'hi ha més. Fa una mica d'espiga llarga amb una floreta lila, de fulla verda i olor molt forta. Floreix a la primavera, però a la tardor, amb bon temps, encara conserva la mena d'espiga que té.

Quan un menjar no s'havia posat bé, per fer pair, feien aigua de tomanyí.

Verder, Flor de o cap de verder:

v. *Albarzer*

Vídues bordes, L'herba de:

v. *flor d'Escaballoa*

NOTES

1 Brinxà: brot o tany

2 Que es bromi: que es faci malbé

BIBLIOGRAFIA

FONT I QUER, P.: *Plantas Medicinales*. Barcelona: Editorial Labor, 1980.

GARCIA-PEY, E.: *Gualba: Recull Onomàstic i Tradicional*. Ed. Ajuntament de Gualba, 1996.

Institut d'Estudis Catalans: *Diccionari de la Llengua Catalana*. Barcelona: ed. Enciclopedia Catalana, S.A., setembre de 1995.

CHANES, R.: *Deodendron. Arboles i arbustos de jardín en clima templado*. Barcelona: Ed. Blume, 1979.

VANDER, A.: *Plantas medicinales*. Barcelona: ed. Adrián Vander, 1992.