



## LA DELICADESA DE LA FLOR I LA DURESA DE LA FUSTA DEL CEPELL (*ERICA MULTIFLORA* L. / *ERICACEAE*)

**E**s podrien assenyalar no poques imatges i estampes evocadores de l'arribada de la tardor a les terres valencianes: les escampadisses de safrà salvatge que groguegen, entre botges de frígola re florida, les aspres i solitàries carenes; les gràcils margarides de pastor (*Bellis sylvestris*) i les mamelletes de monja (*Leontodon tuberosus*) que constel·len de blanc innocent i d'or humil els pratells, les senderoles i les ribes herboses de l'ombriu; els arboços, els llidons, els múrtols, les serves, els panets de rabosa, les gavarres, les nespres i els gínjols, que són el suc i el sucre de l'autumne; els aurons i gal·lers, les moixeres i fleixeres, els corners i cornicabres que flamegen vermells i ocres vells en les obagues tramuntanals més altes; o el pit-roig que refila o espia dalt la branca de l'horta o de la pineda, o el tord que, en estol famolenc, s'abat sobre les olive-res i els ullastres... Totes aquestes imatges i estampes, aplegades o una per una, il·lustren la nostra tardor mediterrània. Però en la canviant policromia de les nostres muntanyes, que muda amb el ritme i el rodar de les estacions, hi ha una planta, el cepell, que representa el color tardoral muntanyenc per excel·lència, la flor dels darrers esplendors de l'any abans d'endinsar-se en les gelors i rigors hivernals en què serà substituït pel groc net i fred de l'argelaga.

El cepell comença a voler florir rere els primers ruixats de les acaballes de l'estiu i guanya el gran esclat de la florida al llarg de tota la tardor, amb unes flors rosades de tonalitat més o menys viva, sovint suau, però a voltes d'un roig fosc i clamorós i d'altres blanques com la neu, i sempre tendrament i dolçament perfumades. Es cria en abundància, sovint com a peu dominant, en els matollars de la nostra muntanya litoral calcària, baixa i mitjana, d'hivern temperat, tant a la solana com a l'ombria, a les faldees com a les carenes, i va fent-se més i més claret cap a l'interior, sense abastar els gelius domenys supramediterranis.

El cepell a les terres valencianes es fa servir medicinalment per les seues virtuts d'estimular la producció d'orina, rentar i desinfectar els ronyons i les vies urinàries, i també per a depurar i fer minvar la sang, i per a combatre els reumatismes o aprimar-se.

A Agres l'aigua de les flors i les fulletes de cepell és tinguda com un meravellós remei per a les afec-cions de la pròstata; i a Castelló de Rugat ens diuen que és una glòria per a la tos i els constipats.

Una vareta o bastonet de cipell afaïçonat amb la navalla a tall de punxó gasta el pastor o el caçador per a foradar la unflor de la picada dels animals verinosos –sacre, escurçó o alacrà–, a la cabra, l'ovella o el gos. Hi ha qui recomana fer-ho tot ben punxat perquè traspue el verí; i hi ha qui prefereix alçar la pell amb un dit i estacar-li el bastó a fi que isca un rall de sèrum, bo i deixant el bastonet a dins un temps per tal que traga tot el verí amb la sang. També quan una ovella tenia un gra que calia drenar es punxava amb una vareta de cepell; aquest punxó també servia per a foradar les orelles dels animals. Ben bé podria considerar-se el cepell com la vareta quirúrgica dels nostres pastors, el bisturí més ferm i límpid.

De fusta d'arraig de cepell feia el llaurador les agulles saqueres i de cosir cuir, i el pastor duradors i sonsors batalls de picots.

Els nostres bosquerols afirmen que la llenya de cepell és la millor per a fer foc en la serra per a torrar carn a la brasa, siguen costelletes, botifarres o esclata-sangs amb cebes i alls. “És millor que la de garrofer, carrasca o olivera. És única. Fa una brasa de categoria. Es nota la diferència de totes les altres.”

El cepell és també, en companyia del romer, l'argelaga i la ramulla de pi, el combustible tradicional dels forns de coure pa, la seua xara o llenya per excel·lència.

El nom més corrent als pobles de muntanya és cepell, amb les variants cipell, xipell i cepello, en clara al·lusió a la noblesa de la fusta de la soca o cep; però també s'anomena petorrera, petorret, petorell o petorrí a causa dels riallers tronets o espetecs que fa en tirar els fullosos branquillons al foc. Alguns fins asseguren que, com el cascall, fa dormir. “Jo no ho sé. Però allò que sí que puc dir-vos és que dona molt de goig anar llançant rametes de cepell al foc i sentir el seu graciós espetorrec. Llavors sí que potser us faça dormir de satisfacció!” ens diu en Josep Mascarell i Gosp a l'inoblidable *Amics de muntanya*.

JOAN PELLICER



© Joan Pellicer