



RAM DE ROMER (*ROSMARINUS OFFICINALIS* L.)

“...lo qual romero vos adoba lo pa en lo forn, e el fa fort sà, e la fragància conforta fort lo cervell de les gents, ultra les altres propietats que ha moltes e fort precioses.”

FRANCESC EIXIMENIS

Anar a l'aguait o descobrir l'espurna de bellesa i l'engruna de saviesa en allò oblidat o vorejat o tingut per insignificant és la nostra humil tria, per això no ens en sabem avenir en provar a parlar del romer, que és la pura evidència de la virtut i de la bellesa i una de les herbes més conegudes, utilitzades i estimades a les terres valencianes i mediterrànies, possiblement la que més, i ens resignem a només transcriure allò que del romer, romero o romaní encara es diu i es fa, feliçment, a terra nostra.

En primer lloc el romer es considera un remei cordial, molt bo per a tonificar el cor i la circulació, per a fer la sang més fina i neta i com un contraverí. L'aigua de romer es recomana per a fer ganes de menjar, a tall de revitalitzant i antiastènic. El tractament pot durar dues o tres setmanes, afirmava un vell cabrer de Benimaurell, però és eficaç i ferm. Un ullet o unes fulletes tendres de romer mastega el pastor per a enfortir l'estómac i per fer passar la set a l'estiu. Un pessic de fulletes seques de romer encara es posa damunt d'un platet amb brases del caliu de la llar o d'una planxa calenta per a fer fum i entrar-lo en l'habitació dels malalts de constipats, bronquitis o asma.

Es considera el romer un remei excel·lent per a enfortir les cames i llevar el dolor del reuma, pres a tasetes i acompanyat de bafs sobre les cames i de fregues d'alcohol de romer. A Banyeres aconsellen fer banyos i compreses de romer i trompins –pinyes fresques, no obertes–, per als girons i les revencillades de peu.

El ben conegut i emprat arreu les terres valencianes l'esperit o alcohol de romer, el qual es confecciona deixant a remull durant nou dies, pel cap baix, un bon ram de romer florit dins d'una botella plena d'alcohol de 90°, que després es trescola i es guarda ben tapat. Aquest alcohol s'usa sobretot per a fer fregues en les parts afectades per dolors musculars i articulars, i també es fa servir per a fer fregues en la gola i el pit durant els constipats, amigdalitis, bronquitis i gripes. Per tal de reforçar-ne els efectes, al romer se li pot

afegir eucaliptus, com fan a Agres, o un poc de ruda i un brotet d'agulles de pi i dues pastilletes de càmfora, com fan a Beneixama, o arraiil de card pernicat, espígol i un grapat de neu, com fan a Beniaia. A La Font de la Figuera, com a Quatretonda d'Albaida, Beniaia, Biar, la Torre de les Maçanes, fan ús preferent per fer aquest alcohol, del romer de flor blanca, anomenat *romer mascle*, bo i recomanant collir-lo en la minva de maig i posar els brots en nombre imparell, bé 1, 3, 5 o 15, segons la botella.

Una o dues rametes, brotets o ullets sol posar la cuinera o el cuiner damunt la paella, sovint quan ja està tota feta. “Lo més principal per a la paelleta d'arròs en conill és el romeret”, ens deia emocionada una ben endreçada mestressa de Beneixama. Unes rametes tendres de romer escampa el llaurador en la caragolera per perfumar i depurar els caragols abans de guisar-los.

El romer, “preciós fust e fragant”, és, a més, una aromàtica i boníssima llenya, junt amb l'argelaga, el cepell i la ramulla de pi, per a encendre el foc i cremar en els forns dels teulars, de calç o olles i, especialment, de coure pa, i també en les llars. És tanta l'estima i la creença dels camperols i bosquerols valencians en les virtuts salutíferes del romer que abans, quan anaven per la muntanya, i no tenien aigua, si trobaven una codolla o un cucó o

clotet d'aigua, que ja feia un poquet de mal olor, trencaven dos brotets de romer i els posaven encreuats damunt de l'aigua a tall de filtre i hi bevien.

A Bocairent una polida i ardida masovera d'edat, criada en el mas de les Guidelles, en les verdes entranyes de Mariola, ens aconsellava tindre sempre a casa rams de romer i d'olivera perquè la seua presència és benèfica i escampa els aires corruptes i les males energies de la casa. Terra de flors i de mels, entre les quals és de general consens que la blanca i espessa mel de la flor del romer és la més bona, la millor que hi ha.

Antany, ens conten els vells, a les tavernes on venien vi, vinagre i salmorra, per a assenyalar que s'oferia bon vi, a tall de reclam, penjaven dalt de la brancalada de la porta, a la banda del carrer, una rama de romer. I d'aquest ancestral costum naix la dita popular d'“El bon vi no necessita romer”.

JOAN PELLICER



Foto: J. Pellicer