



VERDURA SALVATGE VALENCIANA

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 margenades 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 primavera 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'arreglaven 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 llicions de perdiu, els creixens, 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 frigitoris 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 nutrícia delícia de tants sans dinars i bernars hivernals i primaverals d'antany, sens dubte, la menja dilecta i més popular i enyorada d'entre totes les que s'aparellen amb herbes.

JOAN PELLICER



© Joan Pellicer



© Joan Pellicer