



L'EMPENTA SUAU I FRESCAL DEL RAÏM DE PASTOR [*SEDUM SEDIFORME* (JACQ.) PAU]

Entre tant de branc espinós i penya cantelluda, el raïm de pastor és, per la fresca finor i turgent tendresa del fullatge i la senzilla i fràgil arquitectura, un dels vegetals més populars i que més simpatia desvetlen, i, trobat enmig del cru rocam o clapejant els terrers més eixarreïts, sembla, sovint, més que de cosa real, aparença de fantasia màgica d'escenari preciosista, capaç de suspendre l'empedreïda incredulitat imperant i deixar aflorar la visió del meravellós com una consciència més subtil i penetrant.

Raïm o raïmet o rimet de pastor és la denominació més comuna a quasi tot el país, compartida amb la de caspinell als pobles de la Marina o de la Vall de Gallinera, o crespinel·l com a Artana i altres pobles castellanencs. S'hi donen també les variants puntuals de raïm de bruixa a Cocentaina o a la Codonyera del Matarranya, el de raïm de gat a Parcent; o els de raïm de sapo, raïm de gallina, pa de pastor, pinyons de rata o arròs de pardal.

És una planta amant del cantal i de la pedra, que li plau mostrar-se en matollars eixuts, en sòls àrids i assolats, en roquetars, terrers pedregallosos i ressequits on troba ben poca companyia, o bé aprofitant replanells, fenedures i badalls de cingle i de penyal pelats i rosegats pel temps amb una mica de terra per a criar-se. Se'n pot trobar també en les velles margenes del pla d'horta marjalenca o en el país de rere duna creixent en l'arena de les darreres paleomotes com una relíquia de les nostres antigues deveses; o sorprendre'l en indrets impensables, despenjant-se o arrapat als margens de cantals o sospedrades o als murs i parets de pedra seca rurals o surant sobre les teulades tal com diu un dels seus noms més ben trobats, pinet de teulada, o com proclama la cançó popular: "Que coses més bones que cria el Senyor, per dalt les teulades raïms de pastor".

Medicinalment ha estat emprat, igual com el crespinel·l blanc, com un gran antiinflamatori bucal, gàstric i hepàtic. Com a antiinflamatori bucal, especialment per a alleugir les llagues de la boca, xacant les fulletes i aplicant-ne el suc damunt.

Un brot o unes fulletes rosega i s'engul a poc a poc el llaurador o pastor perquè li passe l'abranor, cremor o agror de l'estómac i netejar la panxa. Per curar les gastritis i úlceres d'estómac, hi havia qui el preparava

picat en un morter i el posava a la serena, i a l'endemà el trescolava en un drapet i el prenia en dejú. Hi ha també qui el bull i se'l beu com les altres herbes; i qui si li fa mal en el bancal xafa unes fulletes i les xucla.

Per a l'*aliacrà*, o icterícia es recomana fer una novena, bo i picant l'herba en un morter i posant-la a remulla en un got d'aigua a la serena, tapat en un coladoret, i es pren en dejú.

El raïmet de pastor picat és un excel·lent vulnerari per a posar damunt de les ferides lletges, les punxades, picades, rojors i inflamacions de la pell.

També es fa servir com a emol·lient per tal de reblanir les callositats, durícies i ulls de poll, posant damunt la planta fresca i xacada, encara que, per a aquest menester, en algunes valls com la de Gallinera és substituït per la seua germana la favandesca (*Sedum telephium* L. subsp. *maximum*) de fullatge més ample i gruixut.

Però és pel seu ús com a condiment culinari que el raïmet de pastor és tan popular. El raïm de pastor es cull quan està tendre, preferiblement en la moguda jove del mes d'abril i en qualsevol cas sempre abans d'espigarse. Primer es renta, després s'escalfa una miconca en una cassola o perol per a llevar-li aspror, i en acabant es trau per a abocar-lo en un gerrotet i salar-lo i adobar-lo en aigua, uns ullets de fenoll o de frigola o pebrella i unes corfes de llima, vinagre i sal. Hi ha qui li afeg, com a les olives en salmorra, unes fulles de canya o unes rametes de llimera o de carrasca per damunt. Les mesures recomanables de l'adob del raïm de pastor vénen a ser en general de deu gots d'aigua, un o mig de sal i un de vinagre.

És un vell costum aquest de convidar els raïmets de pastor a taula, a tall d'aperitiu o de guarnició. Un vell i senzill costum, molt lloable i saludable, que en plena navegació pel novell i incert mil·lenni continua encara viu i compta amb nauzers afeccionats a prova d'apocalipsis i utopies, i que, com el tast picant de la pebrella o el gust de l'herba-sana en les faves o el del fenoll en els caragols o el de l'orenga en l'embotit, i sense oblidar l'amarg de l'oliva verda, la fulla de llorer, el pebre roig i l'allioli, ha marcat, al llarg de les centúries, amb agrests i precisos perfils el paladar i l'ànima del país.

JOAN PELLICER



Foto: J. Pellicer