





## L'ALTRA NESPRA

### CULTURA I TRADICIÓ DE LA 'MESPIUS GERMANICA'

Daniel Climent i Giner

Quan avui dia sentim el nom de *nespro*, *nispro* o *nyespro*, evocuem un fruit primaveral, sucós i de pell ataronjada, l'*Eriobotrya japonica*, desconegut pels nostres avantpassats, els quals donaven el nom de *nespra* o *nespla*, *nyespra* o *nyespla*, a un altre bastant diferent: de tast aspre, color sèpia fosc i tardoral, *Mespilus germanica*, que en menys d'un segle ha desaparegut de la major part dels mercats.

Perquè, malgrat haver tingut un paper rellevant en el passat, la nespra ha patit un procés de desafecció tan intens i ràpid que fins i tot el seu nom ha estat absorbit, i deformat, per un nouvingut ben diferent quant a origen, estacionalitat, teixidura, color i sabor. I avui dia només queden algunes restes esparses de l'antiga nespra, com la que sobreviu, més en el record que no pas en el rebost, en una de les cançons que entonen els xiquets per aprendre els dies de la setmana:

La mestressa se'n va al mercat.  
El dilluns porta lluç.  
El dimarts porta naps.  
El dimecres porta nespres.[...]

Una cançó que a mi em va servir per (re)descobrir-les; amagades, això sí, en la part més recòndita de l'ancestral memòria: en l'olfacte. Perquè era aquesta la fruita que de menut havia menjat a casa dels meus iaios; unes *nyespres* que en hivern baixàvem, de la cambra a la taula, quan havien assolit un grau de maduració que les mostrava pansides i toves –diríem que lletges–, alhora que identificables emissores d'una peculiar fragància. Què ha passat, doncs, amb la nespra i amb la nostra antiga estima per ella?

#### ■ 'IN ILLO TEMPORE'

Fa milers d'anys, als boscos caducifolis del sud-est d'Europa, a les penínsules de Crimea i Anatòlia,

«ELS NOSTRES  
AVANTPASSATS  
ANOMENAVEN NESPRA A UN  
FRUIT BASTANT DIFERENT  
DEL QUE CONEIXEM AVUI  
DIA AMB AQUEST NOM»

«DE TAST ASPRE, COLOR  
SÈPIA FOSC I TARDORAL,  
EN MENYS D'UN SEGLE LA  
'MESPIUS GERMANICA' HA  
DESAPAREGUT DE LA MAJOR  
PART DELS MERCATS»

a les muntanyes del Caucas i del Kurdistan, i a les vores meridionals de la mar Càspia, creixia un arbret espinós de fruit aspre i poc agradable, fins i tot quan madurava: la nespra. Però, fa uns tres mil anys, pobladors de les ribes muntanyenques de la mar Càspia van comprovar que quan el fruit sobremadurava esdevenia comes-

tible i van començar a cultivar-lo.

Vora el segle VII aC, els grecs que havien colonitzat la vora oriental de la mar Negra (la Còlquida, actual Geòrgia o *Sa Kàrtvelo*) n'aprengueren el cultiu; i tres segles més tard la nespra havia arribat a Grècia. De fet, el pare de la botànica, Teofrast (370-288 aC), ja se'n feia ressò en assignar-li un nom, σατανειοφ (*sataneios*), en *Periphyton historia* [*Història de les plantes*] (III: 5); i, amb aquesta espècie i un parell de *Crataegus* amb trets comuns, Teofrast va formar una mena de grup taxonòmic al qual assignà el nom genèric de μεσπιληφ (*mespilēs*).

La nespra va continuar el viatge, a bord de les naus dels grecs focuus (de l'Àsia Menor), fins a la colònia de Massalia (l'occitana Marselha), i des d'allí el cultiu es va expandir per la Gàl·lia Narbonense. En caure Grècia en mans dels romans (c. 150 aC) la nespra va recalar a Itàlia, com a botí de guerra i sota la denominació de *mespilus* o *mespilum*; i l'èxit hi va ser tan gran que els romans la difongueren pels nous territoris que conquerien: el nord de la Gàl·lia i, sobretot, el sud-oest de Germània, on l'expansió va ser tan extraordinària que Linné, el pare de la taxonomia, va suposar la nespra originària d'aquelles terres i li donà el nom de *Mespilus germanica* (*Species plantarum*, 1753).

#### ■ DEL NESPRER ORNAMENTAL A LA NESPRA VIOLENTA

Tot i que les rames joves dels nesprers silvestres solen cobrir-se d'espines, els exemplars cultivats



solen ser inermes, amb una escorça de color gris-marró fosc que amb el temps clareja i s'ompli d'estries. Les fulles, de pecíol curt, són lanceolades i relativament grans, amb el nervi central i l'apex ben marcats, i lleugerament tomentoses pel revers. El brillant color verd que adquireixen durant la primavera i l'estiu muta a la tardor a un groc daurat, preludi d'una esplèndida coloració vermellenca, i de la nuesa hivernal en aquells climes on l'arbre es comporta com a caducifoli. Variacions cromàtiques i morfològiques que expliquen que, ocasionalment, el nesprer s'haja emprat en jardineria com a planta decorativa.

Però, més enllà, i des d'un punt de vista agronòmic, els avantatges són encara més notables, cosa que explica que, durant segles, no tan sols es cultivara a gran escala, sinó que fóra un acompanyant fidel de masos i cases de camp. En primer lloc, l'arbre és molt resistent al fred hivernal, amb la qual cosa el cultiu pot assolir els mil metres d'altitud. Tot i que plantat de llavor tarda a créixer (sis-set anys per als primers fruits), es pot avançar la fructificació si s'empelta en rosàcies com l'arç blanc (*Crataegus monogyna*), el ceroler o soroller (*C. azarolus*), o el codonyer (*Cydonia oblonga*); i també sobre els peus de servera (*Sorbus domestica*) o de perera (*Pyrus communis*), que permeten als nesprers assolir la màxima grandària. A més, el creixement lent de l'arbre contribueix a fer que la fusta siga especialment dura, densa i resistent; i òptima per a fer carbó. D'altra banda, la longevitat habitual de vora mig segle pot allargar-se fins els tres-cents anys, com en alguns exemplars plantats a Anglaterra en el segle XVII i que encara eren vius a finals del XX.

Un altre dels avantatges del cultiu del nesprer és que, malgrat que pot arribar als sis metres d'alçària, la capçada sol ser baixa i ampla, poblada de branques retorçudes i de rames rarament punxoses; tot això permet accedir fàcilment als fruits, poc exigents pel que fa al moment de ser collits o plegats del terra. Els exemplars aïllats poden produir fruit gràcies al fet que és autofertilitzable; la qual cosa explica també l'elevat índex de maduració de fruits en relació al nombre de flors generades. A més, la dispersió dels fruits està garantida gràcies a la inestimable ajuda d'alguns ocells, i de mamífers com els esquirols. Una vegada vistos tots els avantatges, es pot dir que els fruits que produeix compensen amb escreix el poc treball que se li ha de dedicar i, a més, una volta guardades les nespres resisteixen molt bé el pas del temps.

La fusta, per la seua banda, mereix unes consideracions particulars. Rogenca i progressivament bruna cap al centre del tronc, es caracteritza per ser tenaç i homogènia, i d'un gra molt fi, que facilita el poliment.



© Fotos d'aquesta doble pàgina: Jardí Botànic de Soler



A més, millora en ser fornejada. I com que aleshores ni es retrau ni es doblega, les branques de nesprer han sigut considerades des de l'antiguitat unes rústiques però excel·lents armes. Un exemple ben interessant el tenim al capítol III de *Le Roman de Rénart* (s. XII-XIII), en què animals humanitzats parodien les gestes èpiques (en el francès de l'època):

Ses escuz est vermeuls trestoz,  
Et la cote roge desoz:  
Baston ot de neflier bien fet  
Bien fu armez au jor de plet.<sup>1</sup>

La fusta del nesprer ha estat la preferida per a fer el tradicional bastó basc, la *makila*, que no tan sols és un bàcul de suport sinó també una arma defensiva (sovint amb estoc amagat en l'empunyadura). Com que admet molt bé el torneigament, modernament se li ha donat una funció ornamental i es fa servir de regal simbòlic, com és el cas de la Makila que es lliura als guardonats en el festival de cine de Biarritz. També a Bretanya fan una mena de garrot de nesprer amb un paper simbòlic semblant a la *makila* basca, el *penn-baz*. Un nom que perviu en alguna antiga cançó bretona on l'arma és lloada en llengua cèltica:

Biskoaz kleze n'em euz douget;  
C'hoari penn-baz, lavarann ket.<sup>2</sup>

Curiosament, un altre ús (pseudo)bèl·lic està lligat al fruit, ja que la carn és tan compacta i dura que se n'ha fet un ús figurat en l'expressió «pegar una nespra» com a sinònim de colp ràpid i sec. Aquesta relació entre la nespra i els cops violents també la trobem en el poema de Luigi Pulci *Morgante innamorato*, una mena de paròdia èpica del segle XV centrada en un gegant (el *Morgante* tan denostat per Cervantes a *El Quixot*). En el *Cantare Sesto*, Pulci descriu com Morgante rep l'impacte d'una llança en l'esquena, però...

Morgante non lo stima una farfalla,  
ed appiccògli una nespola acerba,<sup>3</sup>

#### ■ EN L'HORTA ES CRIA, EN L'HORTA ESTÀ

Les solitàries flors del nesprer són relativament grans, i amb un peduncle tan breu que semblen assegudes sobre les rames; tant el pistil com els nombrosos estams són ornats pels cinc pètals típics de les rosàcies, que manifesten tot l'alb l'esplendor a mitjan primavera, pel

<sup>1</sup> L'escut, vermell total./ i dessota la cota rojal:/ amb un bastó de nesprer ben tallat/ va ser armat per al dia del combat.

<sup>2</sup> Mai a una espasa li tindrè afecció;/ brandeu un garrot de nesprer, no us en penedireu.

<sup>3</sup> Morgante no li dóna més valor que a una papallona,  
I li espolsa [a l'atacant] una aspra nespra.





maig. Una volta seduïda, la flor perd els pètals i l'encant, deixa de produir nèctar i d'atraure els insectes, i l'arbre dedica les energies a la formació del fruit i de les llavors, en un procés tan llarg com recull la dita italiana «*El nespolo primo a fiorir, l'ultimo a madurir*», que fa referència no tant a l'època de la floració (n'hi ha d'altres que floreixen abans) sinó a la distància temporal fins a la maduració del fruit.

Fecundats els òvuls, el receptacle floral forma un fruit carnós al voltant de cinc molestes llavors, insinua- des al fons de l'ampla depressió apical; i tan dures i lle- nyoses com ho indica el nom de *pinyeler* que li donen a Freixenet de Segarra (a l'altiplà central de Catalunya).

La nespra té un aspecte de baldufa petita, amb una pell resistent i finament pilosa que, pel color i la con- sistència, s'assembla al cuir. En el procés de madu- ració vira del color castany-verdós al sèpia, al temps que adquireix tonalitats lleugerament daurades, d'un or vell condemnat a apagar-se. La característica pot- ser més notable és la presència, a l'extrem superior del fruit, d'una mena d'ales endurides, a les quals es refereix la següent endevinalla francesa de l'edat mitjana:

Adevinez que c'est: qui a cinq  
esles et cinq os,  
et si ne peult voler au bos?<sup>4</sup>

Aquestes ales són les restes endurides i persistents del calze floral, que formen una conspícua corona de cinc puntes; l'aparença explica tant el nom de coronetes que li donen en alguns pobles de la Marina (migjorn valencià), com la popular endevi- nalla valenciana: «En el marge és cria, en el marge està, duu coroneta i no és capellà.»

Ara bé, en caure aquesta coroneta, queda al desco- bert la fosca i umbilicada concavitat que envoltava; i a la forma peculiar que en resulta al·ludeix l'argot barro- er amb què es coneix el fruit en diferents idiomes (ben diferents dels també fitònims més cultes que figuren a la dreta):

ALEMANY:	<i>Anus eines Hundes</i>	(anus de gos)	<i>Mispel</i>
FRANCÈS:	<i>cul de chien</i>	(cul de gos)	<i>nèfle</i>
OCCITÀ:	<i>cu d'singe</i>	(cul de mona)	<i>mèspla</i>
	<i>cu d'ane</i>	(cul d'ase)	
ANGLÈS:	<i>open arse</i>	(cul obert)	<i>medlar</i>
FRISÓ:	<i>iepen éarske</i>	(cul obert)	

<sup>4</sup> Endivineu què és: qui té cinc ales i cinc pinyols, i si no li'l podeu furtar al bou?

## ■ LA DARRERA FRUITA DE LA TARDOR

Acabada la temporada de la fruita, només la nespra ro- man a l'arbre. La recollida és tan tardana que sovint es veu afectada per les primeres gelades de les darreries d'octubre i principis de novembre. La nespra acabada de collir és en general molt aspra, i produeix una desa- gradable sensació d'eixutesa en la boca; la causa són els tanins, uns polímers fenòlics que compacten les pro- teïnes (per exemple, les de la mucosa bucal) i que en les plantes solen complir funcions defensives i repel- lents dels herbívors i dels microorganismes. I malgrat que les petites quantitats d'àcids fòrmic i acètic que conté la polpa de la nespra li atorguen una certa acidesa, el gust acídul queda emmascarat per l'aspror del conjunt.

Tot i això, l'aspror de determinades varietats fa les delícies de molta gent, a qui els agrada aquest punt encara ert, astringent i lleugerament àcid. La carn de la nespra també és rica en el polisacàrid pectina (del grec πηκτος, *pektos*, «compacte, quallat»), una «fibra» capaç d'ab- sorbir grans quantitats d'aigua en el reticle polimèric que forma; el resultat és un mucíl·lag que, en in- crementar el volum de l'aliment i pressionar el tracte intestinal, afavoreix els moviments peristàl- tics i regula el buidatge intestinal. Això vol dir que la pectina no és tan sols astringent, com els tanins, sinó més aïna reguladora de la ve- locitat intestinal; a més, l'augment de volum per formació de mucíl·lag explica la sensació de sacietat que produeix la ingestió de nespres i d'altres aliments rics en pectina, com les pomes i, en general, la major part de la fruita.

## ■ UNA FRUITA PERDUDA

Durant segles, les nespres han estat cultivades a gran part d'Europa, a l'Àsia Menor, Caucàsia, Iran i Pales- tina. Però va ser sobretot a l'Europa dels boscos ca- ducifolis, des de Polònia fins Anglaterra, tot passant per Alemanya i els Països Baixos, on va assolir pree- minència el cultiu i el consum de nespres; i on es van seleccionar les varietats de qualitats organolèptiques més atractives; o les més resistents a les condicions am- bientals. Aquestes varietats no tan sols eren inermes, a diferència dels parents silvestres, sinó que els fruits solien ser més grossos, carnosos i sovint sense pinyols (com la *nèfle sans pépin*, la més comuna a França).



© Rijksmuseum Amsterdam

Abraham Mignon. *Natura morta amb fruita i un recipient*, c. 1660-1679. Oli sobre llenç, 75 x 60,5 cm. En aquesta obra, l'esplèndida taula de costós marbre no tan sols està plena a vessar d'objectes sumptuosos, sinó de fruita que es vol indicadora de la riquesa i bon gust del comitent, com les nespres que hi ha a la dreta.

En particular, els Països Baixos en degueren ser uns grans consumidors, i una mostra d'aquesta antiga afecció és la presència freqüent de nespres en la pintura holandesa del seu esplendorós segle d'or, el XVII. De fet, la nespria imprimia distinció en la taula dels més rics, com la que trobem al quadre d'Abraham Mignon *Natura morta amb fruita i un recipient*.

#### ■ AMB TEMPS I PALLA

Si la nespria s'ha gelat a les rames, o sobremadura en certes condicions, la dura i compacta carn blanc-rosada es transforma en una polpa tova, mòrbida i de color purpuri fosc, agre-dolça, lleugerament enganxosa, i exhaldadora d'una flaire lleument evocadora de la compota de pomes.

En aquest sentit, llegim a la traducció castellana (1802) del *Llibre d'Agricultura d'Al-Awan* (segle XII), en

referència a la nespria (*zaarur*, en l'àrab d'Al-Andalus): «... cuyo fruto en manera alguna se sazona hasta el invierno; el cual cogido verde en octubre y colgado [sic] se va sazondando sucesivamente, de calidad que viene a ser una de las frutas más delicadas».

En la mesura que avança la solsideja textural i els tanins es degraden, minva la capacitat astringent, i la pectina imposa la seua llei fins el punt que la nespria sobremadurada assoleix una lleugera capacitat laxant. I, a més, entre els productes resultants es troben glucosa i fructosa, la fermentació dels quals produeix l'alcohol que aporta el gust lleugerament vinós a la polpa. Ara bé, des de ben antic, la tècnica més reputada per aconseguir una excel·lent sobremaduració consistia a colgar les nespries en un jaç de palla, en un lloc fresc i sec. En dona fe Pl·ladi (segle IV dC) en *De Re Rustica*, el darrer tractat d'agronomia d'una tradició, la romana, que havia ofert representants tan qualificats com Cató, Varró i Columel·la.



La popularitat d'aquesta pràctica ha quedat fixada en un munt de refranys vicariants en diverses llengües, com, en el francès de la vall del Loira: «*Avec du temps et du feu blanc on fait blettir les mèles*». En el toscà (metonímicament, italià), trobem «*Col tempo e con la paglia maturano le nespole*»; mentre que a casa nostra tenim «Amb temps i palla maduren les nespres» i el mallorquí «Per sant Lluc [18 d'octubre], nesples pelluc [a la palla]».

Totes aquestes dites actuen com a metàfores indicatives que el pas del temps i les condicions apropiades poden canviar les coses en sentit favorable. De fet, els destinataris solen ser els infants, per tal de transmetre'ls el valor de la paciència, del gust per esperar l'oportunitat, en contraposició a la pressa i a la cultura de l'ara mateix.

#### ■ 'TO EAT OR NOT TO EAT' (MENJAR-NE O NO)

A més de la ingesta de nespres més o menys sobremadurades, hi ha hagut tota una culinària que en depenia: geles, cremes, formatges, amerades en mel, glacejades (les *nèfles glacées* franceses)... En determinats llocs d'Anglaterra encara es conserva la tradició de fer una mena de formatge de nespres pastant, amb mantega i ous, la polpa bullida.

A casa nostra es conserven fórmules per preparar confitura de nespres com la del receptari de primeries del segle XIX *La cuynera catalana*: «Las atserolas y nesprias se confitan com las peras; pero per ser estas de carn mes flonja, se han de courer menos temps, en todas las bullidas. Si se vol, se traurán ab la cullereta los pinyolets y se traurá sutilment la pelleta exterior, ò sino se dexarán enteras. Se confitan en conservas per guardar en liquit y en sech; y es de las fruytas bonas.»

A Westfàlia no és difícil trobar especialitats fetes amb aquestes fruites, com el pastís *Mispelkonfekt* i les galetes *Mispelstreuselkuchen*, elaborades amb farina, sucre, mantega i raspadures de nespra. Al Piemont, a la part italiana dels Alps marítims, es poden degustar dolços farcits de melmelada *ai pocio* (de nespres), sobretot a les festes tradicionals anomenades Fiera dei Puciu (la Fira de la Nespra), celebrades entre el darrer diumenge de novembre i Sant Nicolau (6 de desembre).

Avui dia perduren camps de nespres relativament grans a Occitània occidental (Aquitània), i sobretot al Sarre (frontera entre França, Alemanya i Luxemburg), atès l'ús que en fan en moltes parts d'Alemanya com a

matèria primera per elaborar un *Schnaps* (aiguardent) peculiar. Peculiar almenys pel que fa al nom: *Hundsärsch*, «cul de gos», relacionat amb el que grollerament fan servir per designar el fruit, *Anus eines Hundes* [anus de gos], enfront del canònic *Mispel*. Noms que, òbviament, ens van cridar molt l'atenció, un estiu de fa molts anys, en què una colla d'amics vam estar treballant a Westfàlia per ajudar a pagar-nos els estudis.

També pels voltants de Frankfurt am Main mantenen una gran afeció pels licors de nespra: a les sidreries s'ofereix el *Calvados mit Mispelche*, una barreja de suc de nespra sense fermentar i *Calvados* (brandi de poma); el resultat és un aiguardent espirituós semblant al *pommeau* normand i bretó, però amb la diferència del suc de nespra en lloc del de poma. Així, doncs, i amb aquests precedents, qui pot dir que la nespra siga només aspra nespra?

Tot i això, les circumstàncies que afavorien el consum de nespres van canviar amb l'arribada i popularització de nova fruita hivernal (com les taronges), i la millora dels mètodes de conservació i de transport. Com a resultat, el cultiu començà a minvar a partir de les darreries del segle XVII, i a hores d'ara es fa difícil trobar-ne als nostres mercats, llevat de casos com Mallorca, Tarragona i altres.

#### «LES CIRCUMSTÀNCIES QUE AFAVORIEN EL CONSUM DE NESPRES VAN CANVIAR AMB L'ARRIBADA DE NOVA FRUITA HIVERNAL, COM LES TARONGES, I LA MILLORA DELS MÈTODES DE CONSERVACIÓ I DE TRANSPORT»



© Daniel Climent



## ■ LA NESPRA MEDICINAL

En el recull d'usos de botànica farmacològica, un dels autors clàssics va ser el grec Pedanius Dioscòrides (segle I dC), metge dels exèrcits de l'emperador Neró. El gran volum d'informació sobre plantes medicinals recollit durant les campanyes militars les va compilar a l'obra *De Materia Medica*, text de referència durant segles, i del qual a l'edat mitjana ja existien versions en les tres llengües *científiques* de l'occident medieval: grec, llatí i àrab.

Tot i això, l'escassetat i l'elevat preu dels textos manuscrits van dificultar que els coneixements d'aquesta obra assoliren la difusió necessària. Així, malgrat les indicacions sobre la nespra, aquesta no figura en el compendi de remeis medicinals que va recollir el metge Al-Safra el Crevillentí (1270-?) en el seu *Kitab al-Istiqsa* o *Llibre de la indagació exhaustiva*.

Una manera d'eludir la minsa difusió bibliogràfica era agrupar els futurs metges en escoles on aprengheren de memòria els textos mèdics que no podien adquirir. Aquest va ser el cas de la Schola Medica Salernitana (s. XI-XIII), potser el focus més reputat en la difusió dels sabers mèdics. L'obra de referència, fruit de traduccions i recopilacions de fonts diverses, era el *Regimen Sanitaris Salerni*, on els remeis es presentaven en forma d'aforismes, escrits en versos leonins (amb una rima doble per estrofa) per facilitar-ne la memorització. En aquest text trobem una referència a la nespra a l'estrofa XLI, *De Esculis*:

Multiplicant mictum, ventrum dant escula strictum.  
Escula dura bona, sed mollia sunt melliora.<sup>5</sup>

De fet, durant molts segles, les nespres es van fer servir en medicina popular per tallar les diarrees i regular el trànsit intestinal; i per tractar la disenteria, els vòmits, i les aftes de la cavitat oral. També s'han fet servir com a diurètiques, ja que la riquesa en sals de potassi (citrat, malat i tartrat) incrementa el poder osmòtic de la sang, la qual, en captar aigua dels teixits, facilita la formació d'orina.

A començament del segle XIII prenia el relleu una nova escola de medicina, la de Montpeller, fundada per

**«LA GRAN CONSIDERACIÓ  
DE QUÈ GAUDIEN LES  
NESPRES, COM A ALIMENT  
I COM A REMEI, EXPLICA  
QUE L'EMPERADOR  
CARLEMANY ORDENARA  
QUE EN ELS JARDINS  
REIALS ES RESERVAREN  
LLOCS ESPECIALS PER ALS  
NESPRERS»**

l'època en què hi naixia el futur Jaume I el Conqueridor. Un dels deixebles més destacats va ser el metge i alquimista valencià Arnau de Vilanova. A instàncies de Jaume II el Just (nét del Conqueridor), Arnau va escriure una mena de manual d'higiene i dietètica dirigit als reis d'Aragó, *Regimen sanitatis ad Regem Aragonum* (c. 1303). Dos anys més tard, i per facilitar-li la comprensió a l'esposa del rei, Na Blanca de Nàpols, l'original llatí va ser traduït a *romanç* (català) pel cirurgià reial Berenguer Sarriera.

De totes les recomanacions, Arnau de Vilanova parava especial atenció a la dieta destinada a regular el trànsit intestinal, és a dir, a la capacitat de laxar el ventre o de provocar restrenyiment. Precursor de les classificacions racionals, Arnau ho va fer amb les fruites astringents, i n'esmenta les *nesples*, que apareixen, amb aquest nom, en una de les primeres cites d'aquesta fruita que tenim en català: «No deu hom raebre cerves ne nesples» [II, 150].

Més endavant, en obrir la impremta noves possibilitats de difusió a gran escala, el text de Dioscòrides va ser un dels més traduïts a les llengües vulgars. Una de les edicions més interessants va ser la castellana del metge Andrés Laguna de Segovia (1555), ampliada i comentada sota el títol *Pedacio Dioscorides Anazarbeo, acerca de la materia medicinal, y de los venenos mortiferos, traduzido de lengua griega en la vulgar castellana ilustrado y con claras y substantiales anotaciones, y con las figuras de innumeras plantas exquisitas y raras por el doctor Andres de Laguna, Medico de Julio III, Pont. Maxi.*

En el capítol CXXXIII, «Del Mespero», fa primer una traducció de *Materia Medica*, seguida d'un recull dels noms populars de la nespra en diferents idiomes, i acaba amb comentaris dignes de consideració, en tant que refuten o milloren sàviament l'original (o les traduccions llatines prèvies). Tot i això, Laguna mantenia creences associables a la ja desacreditada «doctrina dels senyals» o «màgia simpàtica», segons la qual les característiques d'una planta indicaven l'aplicació medicinal: per exemple, el fet que una llavor fóra dura «com la pedra» la feia idònia per combatre el «mal de pedra», és a dir, els càlculs o l'areneta renals. I en aquest sentit, i pel que fa a les nespres, llegim a les seues anotacions: «*Los cuexcos de las Nesperas, contra las arenas y piedras de los riñones, son remedio solemnizado.*» Una

<sup>5</sup> L'orina alliberen i el ventre estrenyen.  
Dures són bones, però molles són millor[es].





creença compartida, cal dir-ho, amb científics coetanis tan respectables com Caspar Bauhin i Andrea Mattioli, que també donaven per cert que les nupes eren eficaces contra els càlculs urinaris.

#### ■ LES NUPRES EN L'EDAT MITJANA I EL RENAIXEMENT

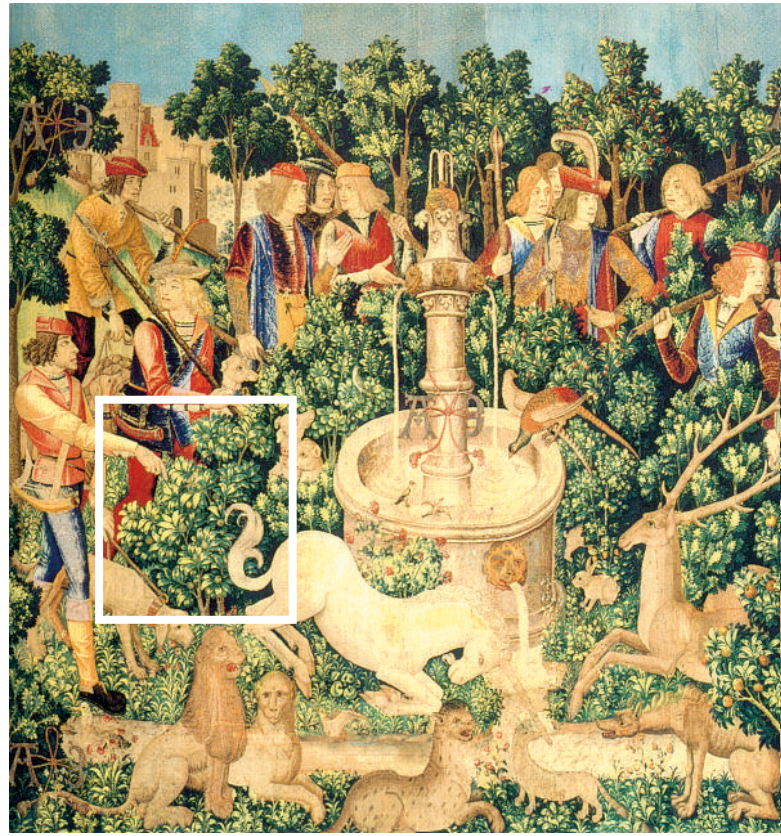
La gran consideració de què gaudien les nupes, com a aliment i com a remei, explica que l'emperador Carlemany ordenara (*Capitularium De Villis*; c. 800) que en els jardins reials es reservaren llocs especials per als nupes, anomenats *mispelarius*, igual com en els monestirs. De fet, en un altre dels documents més importants de l'època carolíngia, el plànol de l'abadia de Sant Gall (*Sankt Gallen*, Suïssa), figura la següent distribució en l'hort dels monjos: *M[alus] uel perarius* (pomeres i pereres) / *prunarius* (pruneres) / *sorbarius* (serveres) / *mispolarius* (nupes) / *laurus* (llorers) / *castenarius* (castanyers) / *ficus* (figueres) / *guduniarius* (codonys) / *persicus* (presseguers) / *auellenarius* (avellaners) / *amendelarius* (ametllers) / *murarius* (albarzers) / *nugarius* (nouers).

A la Península Ibèrica, aquest conreu devia gaudir de bona salut durant l'edat mitjana, com ho confirma l'obra *Tarsi al-ajbār* del geògraf andalusí Al-Udrí, en temps de la dominació almoràvit d'Al-Andalus (segle XI; traduïda al castellà en el segle XX). En parlar de les hortes de la ciutat d'Osca l'autor diu que tenen «*diversas clases de [...] nísperos*», la qual cosa indica certa tradició agronòmica per seleccionar i cultivar-ne diferents varietats.

Tres segles més tard les nupes mantenien el seu prestigi, com podem llegir al *Regiment de la cosa pública* (1383), recull de consells dirigits als jurats de València pel franciscà gironí Francesc d'Eiximenis. En el capítol dedicat a «Les especials belleses de la ciutat de València» diu: «Aquest regne [...] abunda [...] en arbres fragants e preciosos [...] si en fruites volem pensar, ací ha [...] nupes, [...]» [25: 15].

Més endavant, durant el Renaixement, teòlegs i filòsofs, poetes i pintors abordaren la identificació de l'«arbre del coneixement del bé i del mal», per determinar quin havia estat el fruit que, en ser menjat per Adam i Eva (Gènesi 2: 15-17), va servir d'excusa per expulsar-los del Paradís. Com que, d'altra banda i sense que el Gènesi aclarira la procedència, hi havia humans fora del Paradís, potser la pregunta més pertinent hauria estat: de què s'alimentaven? Així doncs, a la qüestió inicial de quin era el fruit responsable del pecat original, ara calia afegir-ne una altra: de quins fruits vivien els altres humans? I, n'hi havia cap d'especialment preuat?

Per al franciscà François Rabelais, un dels literats més importants del Renaixement francès, la resposta era elemental: nupes! Així, en el capítol I de *Pantagruel* (1532),



A dalt, *L'unicorn a la font*, c. 1495-1505. Tapís d'ordit, llana, seda, plata, daurat i trames, 368 x 379 cm. Aquest tapís és una mostra de la valoració del nespre per part de les classes adinerades del Renaixement. A baix, en el requadre ampliat es reconeix la forma inequívoca, amb coroneta i tot, d'almenys un parell de nupes.



«*De l'origine et antiquité du grand Pantagruel*», ens ho diu ben clarament (o, almenys, en el francès de l'època):

[...] au commencement du monde  
 [...] peu après que Abel fust occis par son frere Caïn,  
 la terre embue du sang du juste fut certaine année si tres fertile  
 en tous fruitz qui de ses flans nous sont produytz,  
 et singulièrement en mesles,  
 [...] Faictes vostre compte que le monde voluntiers  
 mangeoit desdictes mesles [...]<sup>6</sup>

La valoració del nesprer durant el Renaixement s'estenia per les classes més adinerades. Una mostra d'això la trobem en el tapís flamenc *L'Unicorn a la font* (c. 1500; el segon dels «Tapissos de l'Unicorn» del Metropolitan Museum of Art de Nova York), on és possible, en el requadre ampliat de la dreta, reconèixer la forma inequívoca, amb coroneta i tot, d'almenys un parell de nespres.

I també devien abundar pels camps, com s'infereix d'un passatge de *Don Quixot*, quan Sanxo confessa al *ventero* que el *caballero andante* i ell mateix no tenen cap problema per alimentar-se, ja que «*nos tendemos en un prado y nos hartamos de bellotas o de nisperos*» [capítol LIX, segona part].

**«SI CERCÀREM QUIN FRUIT  
 REPRESENTA MILLOR  
 LA DOBLE PULSIÓ DEL SEXE  
 I LA MORT, PROBABLEMENT  
 ENS TROBARÍEM LA NESPRA»**

#### ■ PASSEIG PER L'AMOR I LA MORT: LA NESPRA COM A SÍMBOL

Segons el pare de la psicoanàlisi, Sigmund Freud, les actuacions humanes estan determinades en gran part per la lluita entre dos impulsos aparentment antagònics, el sexe i la mort, concretats en l'imaginari freudià pels déus grecs Eros i Thànatos. Doncs bé, si cercàrem quin fruit representa millor la doble pulsíó del sexe i la mort, probablement ens trobaríem la nespra.

La nespra simbolitza millor que qualsevol altre fruit que l'aparent corrupció (del cos) indica una millora qualitativa (de l'ànima) en el seu viatge al (cel del) paladar. I per això no estranya la vinculació al món dels morts, a Thànatos: de fet, fins fa unes dècades era freqüent a molts pobles que, per Tots Sants, es vengueren nespres a l'entrada dels cementiris.

Curiosament, l'altra cara de la moneda freudiana, Eros, epònim de la luxúria, l'amor i el sexe, també era simbolitzat per la nespra, particularment a l'Anglaterra

<sup>6</sup> [...] al començament del món/ [...] poc després que Abel fóra occit pel seu germà Caïn,/ la terra, xopa de la sang del just, va oferir l'any més fèrtil/ per tots els fruits que els cavallons ens donaren/ i en particular les nespres,/ [...] Tingueu en compte que tothom, de bon grat/ menjava aquestes nespres [...]

dels Tudor i els Stuart (segles XVI i XVII). En aquella època, la nespra s'emprava en jocs de paraules i acudits indecens, propis dels ambients tavernaris i de prostíbuls, sota el nom groller d'*open arse* ("cul obert"), a causa, ja ho hem dit, de la fosca concavitat que deixa la coroneta en caure.

El mateix Shakespeare, potser el més «nespròfil» dels literats, no dubta de fer-la servir en *Romeo i Julieta*, quan Mercutio es riu d'un Romeo a qui creu enamorat de Rosaline (acte II escena I: 34-38):

Now will he sit under a medlar tree,  
 And wish his mistress were that kind of fruit  
 As maids call medlars, when they laugh alone.  
 O Romeo, that she were, O that she were  
 An open-arse and thou a poperin pear!<sup>7</sup>

No deixa de ser curiós que idèntica relació metafòrica, d'aquesta fruita amb els genitals femenins, torne a aparèixer a Sardenya, on el nom de *piricocca* s'usa indistintament per designar ambdós conceptes.

En definitiva, i com veiem, tot un univers cultural gira al voltant de la nespra. I, igual com en molts altres casos, endinsar-nos en les relacions entre les plantes i els humans ens permet construir trenca-closques que, tot i que graviten al voltant d'una entitat botànica, connecten amb un conjunt de sabers

molt més ample que el simplement biològic.

Així, art culinària, dietètica i gastronomia, per exemple, van de la mà de bioquímica, farmacologia, medicina, literatura, pintura, paremiologia, rituals i tradicions, toponímia, geografia, lingüística, idiomes, etimologia i un llarg etcètera que inclou, és clar, la mateixa botànica en diversos aspectes, des de la morfologia a la fitosociologia i l'agronomia.

El resultat és que hi ha plantes que no tan sols presenten interès (etno)botànic, sinó que sovint es revelen com una bona guia per visitar la cultura, en un viatge que en ocasions és de retorn: a través d'algunes afeccions culturals hi ha gent que s'ha interessat pel món de les plantes. Espere, amics, que algun d'aquests siga el vostre cas. ☺

<sup>7</sup> Ara estarà assegut sota un nesprer,/ desitjant que la seua estimada fóra aquesta fruita/ que les criades anomenen nespres quan se'n riuen./ Oh, Romeo, si ella fóra!, oh si ella fóra/ Un cul obert [nespra] i tu una pera poperin!  
 El públic de l'època entenia els eufemismes de *medlar* i *poperin pear* per referir-se a la vagina i al penis; i la barroera expressió d'*open-arse* com a sinònim de *medlar*.

Daniel Climent i Giner. IES Badia del Baver, Alacant.