

Per **Rafel Mas**
dibuixos de Cati Artigues

La porrassa, la planta dels tres noms

Poques plantes hi ha que tinguin 3 noms diferents, i no em refereixo als noms diferents que es puguin dir a diferents localitats d'una regió o a diferents noms de diferents regions, sinó als diferents noms que rep la planta depenent de la seva edat o estadi del seu cicle vital. Aquest és el cas de la porrassa (*Asphodelus ramosus* L.

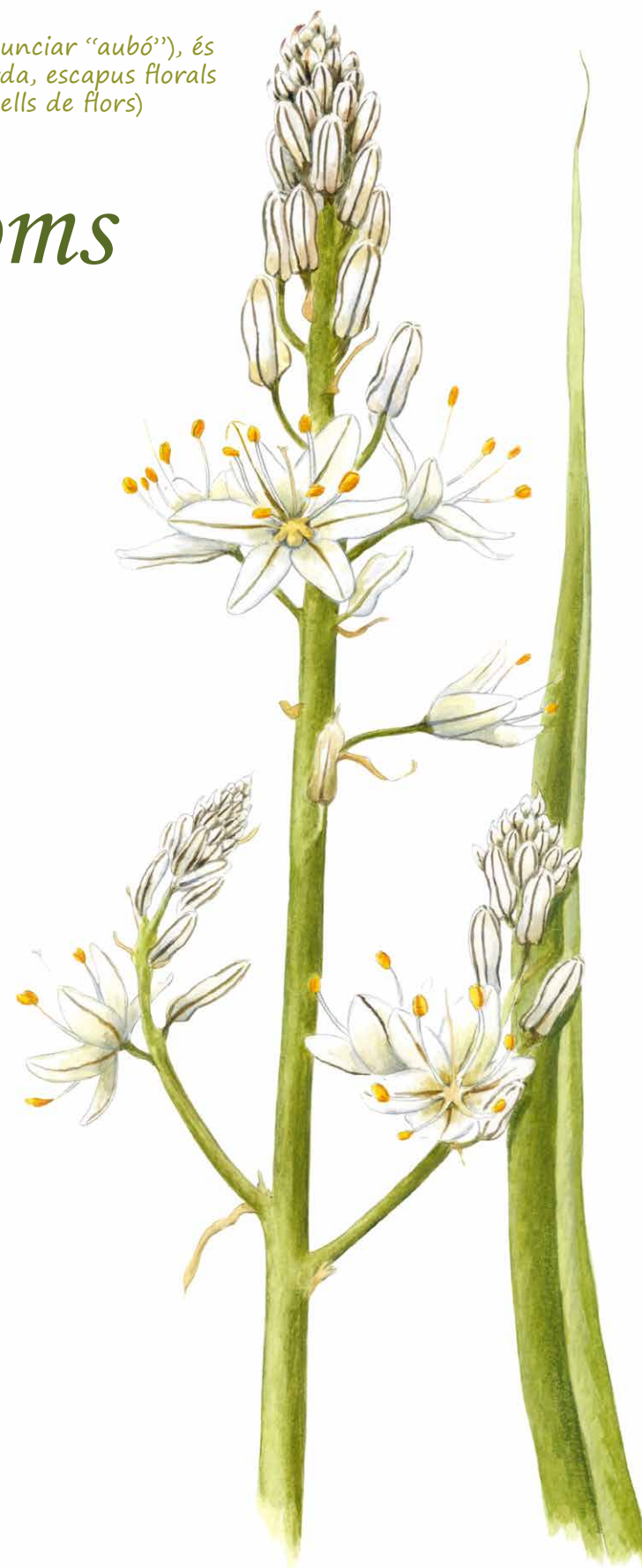
subsp. *ramosus* = *A. microcarpus* Salzm. & Viv. = *A. aestivus* Brot.), a la que també en diuen porrassera. En castellà la planta és coneguda com a asfódelo o gamón común. Es tracta d'un geòfit, és a dir una planta que passa part del seu cicle vital en forma d'òrgans de resistència sota terra, on es troba el rizoma de la planta de color blanc, i

uns tubercles, talment moniatos allargats, de polpa color groc-taronjós. Després de les primeres pluges de tardor, a mitjans d'octubre, emergeixen de la terra les fulles de porrassa fent un ramell de fulles de secció en ve baixa, gruixudes, una mica esponjoses i molt oloroses, amb una olor penetrant, per alguns desagradable, i molt carac-



Els tubercles, talment moniatos allargats, tenen una polpa color groc-taronjós. Són coneguts com moneis de porrassa o coions de porrassa

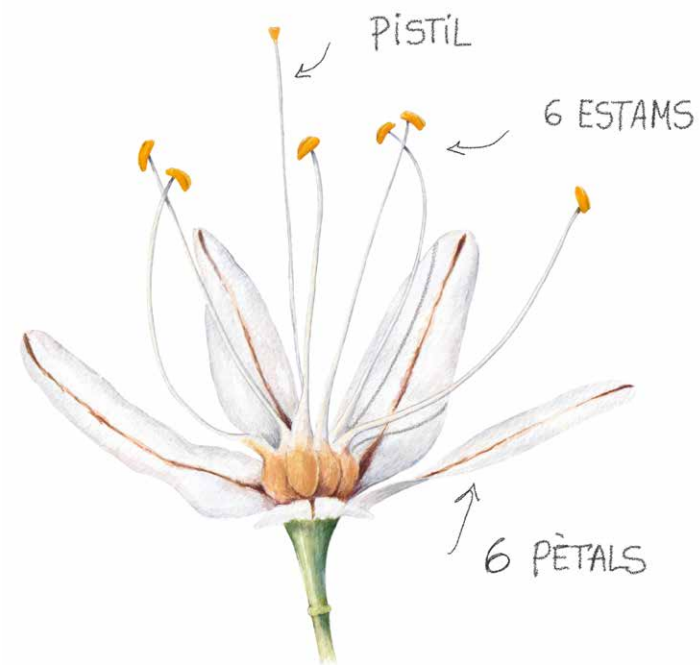
Albó (pronunciar "aubó"), és l'espiga verda, escapus florals (ramells de flors)



terística de la nostra garriga. Els moniatos subterrànics són coneguts com moneis de porrassa o coions de porrassa, es veu que són més o menys comestibles, tot i que sense un sabor extraordinari. Les cabres i els conills en mengen, la gent en menjava en temps d'escassetat i en donaven de secs als porcs. De fet se poden menjar bullint-se prèviament una bona estona, però tenen certa toxicitat (contenen una substància anomenada asfodelina), i és per això que és del tot desaconsellable consumir-ne. És conegut com els presoners francesos de l'illa de Cabrera en menjaven, doncs no tenien res més i sembla que els ocasionava fortes descomposicions i forts dolors abdominals. El seu alt contingut en midó permetia fer-ne pega que antigament era emprada per enquadernadors i sabaters.

Les porrasses i els albons creixen arreu llevat dels terrenys llaurats, a marges de camins, camps i pletes, a garrigues on poden arribar a formar catifes monòtones de milers d'individus. Hom l'associa freqüentment a terrenys de cultiu no llaurats, ullastrars, o garrigues escleròfiles que han sofert sobrepastura, doncs els herbívors no consumeixen les seves fulles. També es troba a zones que han sofert incendis doncs la seva forma de resistència és subterrània, i la permet reaparèixer abans que altres espècies vegetals. Es troba des de ran de mar fins a dalt dels cims més alts de la Serra de Tramuntana, a brolles xeroantiques de muntanya i carritxars. És abundant a terres semi-àrides i pedregoses.

Els albons (pronunciar "aubó"), l'espiga verda, escapus florals (ramells de flors), també són comestibles tal-



ment espàrrecs, quan encara no han desclòs les flors, però també s'ha d'anar molt alerta, doncs si són ja granats poden donar problemes intestinals. Les flors són blanques, molt belles i molt mel·líferes. Amb 6 aparents pètals, en realitat dits tèpals, doncs la corol·la i els sèpals estan soldats, i tenen uns estams llarguíssims. La floració es dona entre febrer i juny, però majoritàriament a principi de primavera, època en què són cercades amb més fruïció i devoció per les abelles.

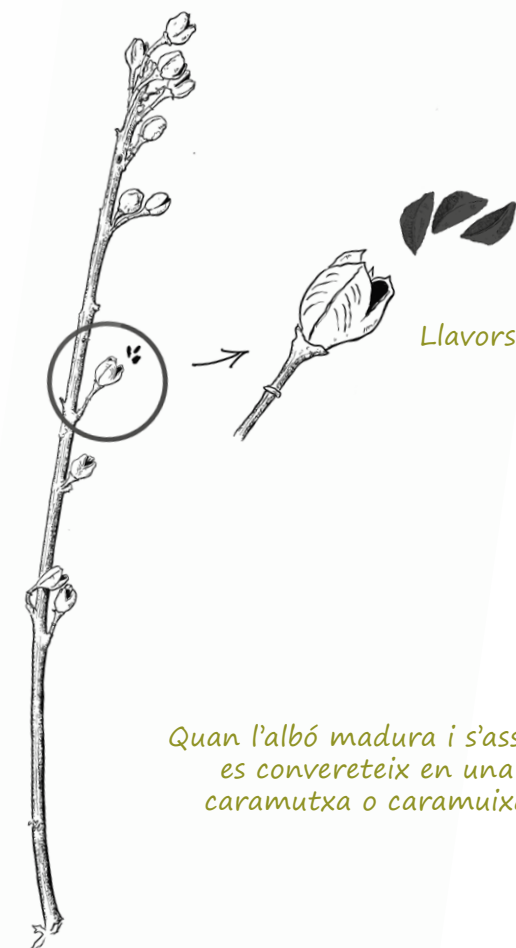
Els albons són grans espàrrecs quan són verds, carregats de flors que van madurant de baix cap a dalt, fins a arribar a la darrera flor a l'extrem de la punta. De fet, si miram amb atenció una caramuixa (un albó sec) ens adonarem que funcionen com a registres del temps meteorològic, dels dies de sol que ha fet a la primavera...a un

albó sec veurem càpsules de llavors allà on s'ha pol·linitzat la flor, i això només es pot donar els dies en què hi ha sol, i per tant pol·linitzadors actius. Entre càpsules madures de llavors, anirem trobant intercalats espais buits "espais en blanc", sense fruits, doncs els dies ennuvolats ningú ha anat a cercar nèctar, no ha pol·linitzat i el fruit de les flors que s'havien obert, s'han avortat.

Quan l'albó madura i s'asseca es converteix en una caramutxa o caramuixa. Les caramutxes s'han emprat de forma tradicional per fer canyissos, per assecar figues. A partir de 3 o 4 barres d'ullastre a les que s'hi anaven lligant canyetes d'albó amb cordellina d'espart o de càrritx. També es feien directament només amb canyetes d'aubó, entrellaçant-les de manera perpendicular. A la ciutat d'Eivissa a l'espiga seca se la coneix com canyamussa i al camp com a "espiga de porrassa". Amb caramutxa també es feien lluquets per encendre foc, els pastors empraven la seva esca o carbonissa per encendre la pipa,



La floració es dona entre febrer i juny, però majoritàriament a principi de primavera, època en què són cercades amb més fruïció i devoció per les abelles



Quan l'albó madura i s'asseca es converteix en una caramutxa o caramuixa

amb bocinets de caramutxa es paraven lloses,...

I de les coses que es poden fer amb aquesta planta, n'hi ha dues que em va ensenyar mon pare, i que a mi encara ara m'encanta fer-les, que sent que em lliguen amb l'avior. Una d'elles és fer els manats d'espàrrecs amb fulles de porrassa i amb espines d'esperguera de cristà (*Asparagus horridus*) o bé bastonets curts. Per poder fer això s'ha d'agafar una fulla ben ampla i llarga de porrassa, i una vegada que s'ha donat dues voltes a tot el manat d'espàrrecs, es manté ben estret i es trava clavant-hi unes espines d'esperguera o petits garrotets, que travessaran tot el manat i formaran un conjunt compacte.

L'altra és la construcció d'un "molí de vent d'era de batre". Em va contar mon pare que en temps morts entre batuda i batuda, ja fos al temps després de dinar (mentre els altres beaven), o mentre alguns fumaven, algú entretenia als infants abstraint-los de tan feixuga feina que era batre al sol, ensenyant-los a fabricar un molí de vent amb caramutxes. Aquest molinet podia mesurar la presència de vent o no, la seva força i, molt important, la seva direcció a l'hora de ventar el gra (per separar gra de palla i pallús), actuant també d'eficaz vileta. Una sola caramutxa serveix per fer el molí, amb una porció de tija de 10 o 12 cms es poden fer les aspes, xapant aquest tros transversalment per la meitat. A continuació s'han de pelar en angle els dos extrems en els costats contraris (vegeu dibuix per a major aclariment). Una de les aspes s'assenta bé sobre l'altra fent una mosca a devers la meitat. Les aspes es poden ajuntar

fermant-les amb cordellina o fixant-les entre elles amb un canonet de canya. Amb una tatxa o agulla feta també amb una canyeta dura s'ha de fixar a la resta de caramutxa, l'espiga seca de la qual actuarà de coa del molí. S'ha de cercar amb un dit el centre d'equilibri del molí i fixar-lo de nou amb un canonet de canya i una tatxa la tija d'una altra caramutxa perquè basculi lateralment. L'espiga de la caramutxa actuarà a mode de coa del molí. Una vegada es té el conjunt muntat, es cercarà un lloc prominent que agafi vent i ja se'l pot veure voltar i girar a les totes. A Eivissa també s'empraven làmines fines de l'escapus (canyamussa) per fer aspes de molinets.

Idò vet aquí la planta de tres noms, i els tres noms que rep aquesta planta, i alguns usos que ha tingut al llarg de la nostra història no tan llunyana. En deixam molts, però molts al tinter, que podem contar un altre dia, si trobam una estona...i el vent bufa de cap on toca... •

I per sabre'n un poc més:

Plantes silvestres comestibles de Menorca. Cristòfol Mascaró Sintes. GOB Menorca 2016.

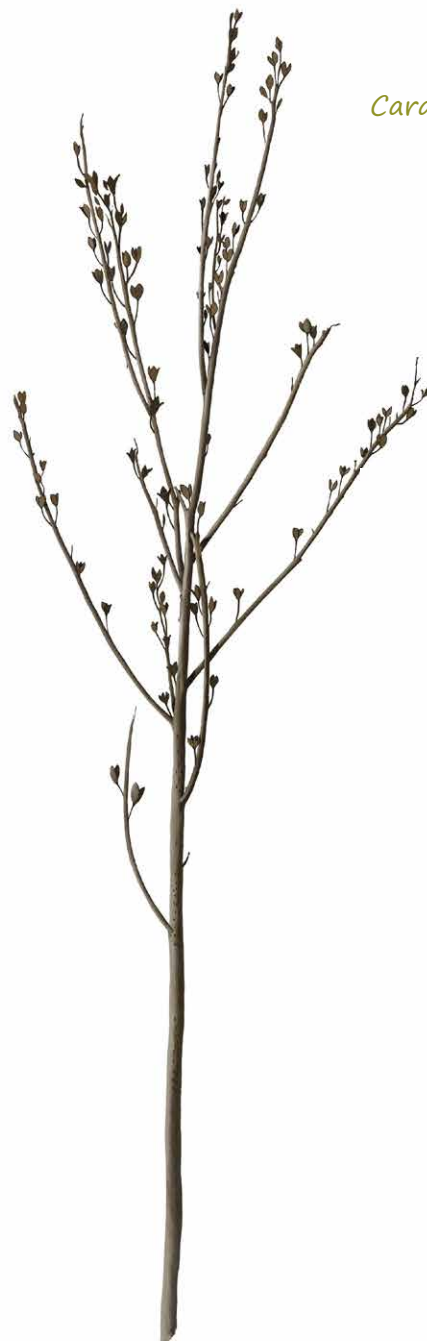
Francesc Canuto, 1989. "Any d'ubons, any de cavaions". Alguns aspectes de la cultura material de l'*Asphodelus microcarpus* (A. aestivus Brot.) Revista Mel i Sucre 113: 13-18. Obra Cultural Balear. Sant Joan.

Plantes d'Eivissa i Formentera. Cent tretze plantes significatives. Nèstor Torres, Montse Moreta, Carmen Villar, Jaime Espinosa i Jordi Vidal. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa 2019.

Molinet en acció. Vídeo de Rafel Mas i Gaspar Rosselló Mas

Caramutxa, planta seca

A les tiges sovint hi trobam forats fets per xigales (*Cicada* sp), que també hi deixen les seves eixuries enganxades



MOLÍ de VENT d'ERA de BATRE

RAFEL MAS & CATI ARTIGUES

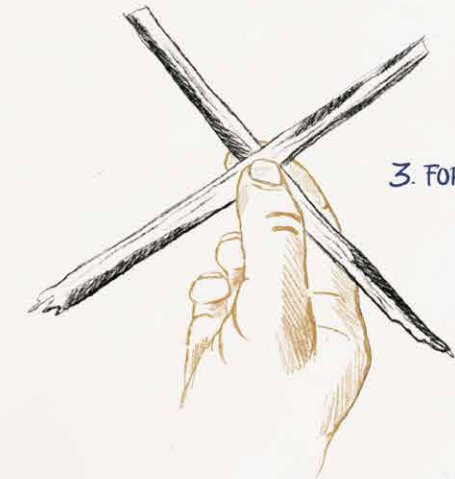


GANIVET



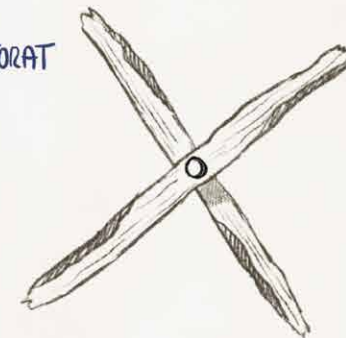
1. TALLA PER LA MEITAT UN TROÇ DE TIJA SECA.

2. AMB UN GANIVET FES UNA OSCA A CADA MEITAT, AIXÍ COM INDICA EL DIBUIX

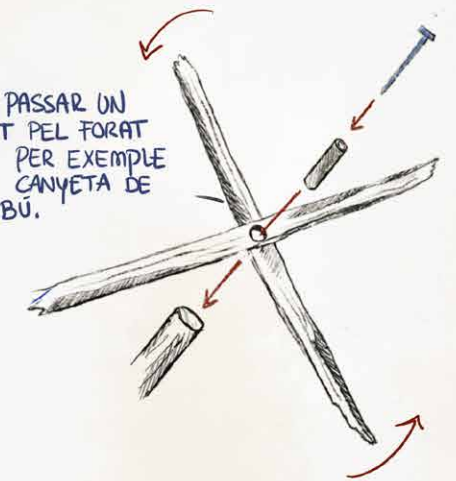


3. FORMA UNA CREU

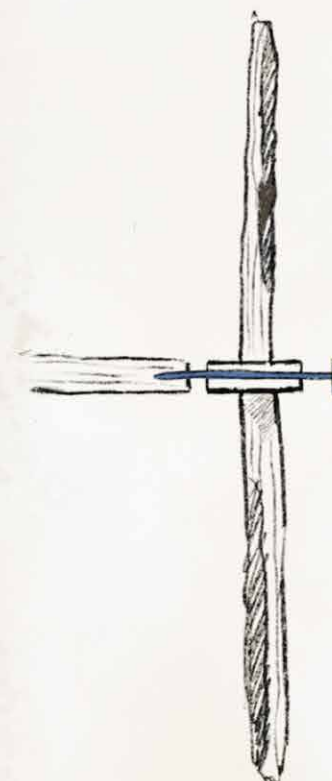
4. FES UN FORAT AL MIG



5. FES PASSAR UN TUBET PEL FORAT COM PER EXEMPLE UNA CANYETA DE BAMBÚ.



6. FES PASSAR UN CLAU O TATXA PRIMA PEL TUBET I FIXA'L A UNA TIJA SECA LLARGA.



7. FIXA LA PRIMERA TIJA A UNA SEGONA AMB UN CLAU O TATXA PRIMA. FES UN FORAT PROU AMPLE PER TAL QUE EL MOLÍ BASCULI LATERALMENT.