Guia terapèutica. Plantes remeieres

Autors:
Anna Escalé Besa i Pau Cardellach Lliso

Editorial:
Farell

Si parlem d'etnobotànica, sempre tenim molt present la transmissió oral dels coneixements populars, però d'ençà dels anys trenta la transmissió de generació en generació de pares a fills sempre supervisada per part dels avis, ha quedat trencada en moltes ocasions. Aquesta pèrdua s'ha intentat pal·liar amb l'edició de llibres de remeis, però en molts s'hi troben a faltar els advertiments que ens feien els avis sobre la toxicitat d'algunes plantes, el perill de no respectar les novenes (forma popular d'evitar casos de sobredosis i efectes secundaris), combinacions contraproduents, etc. Per això, la descoberta d'aquesta guia terapèutica em va entusiasmar i enamorar de seguida.

En aquest cas trobem un tàndem molt interessant, Anna Escalé (llicenciada en Medicina) i Pau Cardellach (biòleg i remeier) que ens proposen 60 plantes (considerades pels autors com a típiques), amb les fotografies corresponents, la descripció botànica, les parts utilitzades, les propietats farmacològiques, les indicacions, les precaucions (és a dir, aquells consells que l'avi ens donaria després que la mare ens hagués explicat per a què servia la planta), així com les interaccions amb altres fàrmacs. També hi ha un quadre amb les equivalències aproximades de pes i volum, uns petits suggeriment sobre les dosis, un receptari de remeis casolans i un glossari.

És, en definitiva, un llibre molt interessant per als que ja sabeu què és la farigola i vulgueu aprofundir-hi una mica més. I als que domineu un xic més les propietats de les plantes medicinals, tot i que us pot semblar un llibre més aviat general, ja que no aporta peculiaritats sobre zones en concret, ni novetats etnològiques, us pot fer reflexionar sobre alguns advertiments que en ocasions passen per alt, i a la vegada, us pot fer descobrir propietats farmacològiques que no coneixíeu.

Les fotografies del llibre, tot i ser de petites dimensions (Farell edita sempre amb un format de 20x15 cm), ajuden a reconèixer força bé les plantes. Alhora, les dimensions del llibre el fan portable dins de la motxilla.

Personalment, crec que hi manca un apartat de reconeixement a les persones (els informants) que han facilitat tots aquests remeis casolans i una revisió de la nomenclatura dels noms científics de les plantes de cara a una propera edició. Tot i així, hi trobareu una petita bibliografia i uns recursos electrònics on, molt encertadament, recomanen la web de l'associació Flora Catalana.

Així doncs, teniu a les mans un bon llibre de remeis que us pot acompanyar en la descoberta de les plantes, les propietats, les indicacions d'ús i les contraindicacions.

Lluís Marmi i Fuentes (Cardona, 1973 - El món en un futur llunyà). La definició amb què em sento més còmode és la d'activista cultural. Tot i que soc de moltes professions i formacions, avui destacaré la meva trajectòria dins de les activitats de cultura tradicional (fent formació, organitzant esdeveniments, col·laborant amb associacions, fent de músic...). Aquest activisme cultural justament em va portar, l'any 2007, a crear Tradillibreria, una llibreria especialitzada en cultura tradicional on, evidentment, l'etnobotànica té un espai privilegiat. Més ...

Ens podeu trobar a www.tradillibreria.com i amb l'etiqueta @tradillibreria.

La ciutat comestible

Autors:
Pilar Sampietro i Jabier Herreros

Il·lustració:
Jorge Bayo

Fotografia:
Ignacio Somovilla

Editorial:
Morsa

Quantes vegades has pensat que la teva vida a la ciutat seria diferent si tinguessis a la vora un espai en el qual relaxar-te, caminar per l'herba, recol·lectar o cultivar? Aquesta pregunta va empènyer els autors del llibre a explorar la ciutat cercant exemples que demostressin fins a quin punt és necessària la presència de natura a la zona urbana. Van descobrir que no només feia falta el seu retorn a la ciutat, després de ser apartada per la construcció, sinó que la seva mancança era tal que provocava la síndrome de falta de natura.

Mitjançant converses amb persones i col·lectius que apliquen el principi de biofília, el llibre mostra actes de resiliència per a recuperar un espai malmès pel ciment, horts que resisteixen entre carreteres i autopistes, lluites veïnals per a salvar un jardí o un arbre de l'imperi del totxo i l'especulació. Dotze exemples en dotze capítols que segueixen els mesos de l'any. El retorn de l'apicultura urbana, un jardí comestible com a fórmula per a enten-

CC BY NC ND

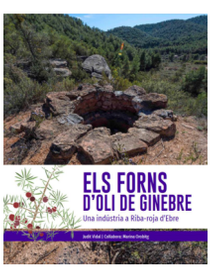
dre la migració, el consum insostenible, l'educació o els efectes del canvi climàtic en el nostre dia a dia són presents al llibre. Recuperar accions que pensàvem oblidades a la ciutat com ara sembrar, regar, recol·lectar i preparar melmelades, galetes, perfums o vi amb la riquesa que ens donen aquestes herbes i arbres urbans.

Aquest llibre col·lectiu, escrit per Pilar Sampietro i Jabier Herreros, il·lustrat per Jorge Bayo i amb les fotografies d'Ignacio Somovilla, és una aproximació poètica i real a la nostra vida urbana i als efectes que l'oblit de la natura ha provocat en el nostre paisatge, la nostra salut i la nostra manera de consumir i de comunicar-nos.

La seva publicació ha estat possible gràcies a un projecte de micromecenatge i a la generositat de 189 mecenes. L'editorial independent Morsa ha sigut l'encarregada que aquest llibre sortís a la llum i la seva ànima, Gabriel Bravo, hi ha treballat com un autèntic jardiner de llibres. El disseny gràfic és fruit d'una petita empresa gestionada per dones, Dandèlia Graphics. Així doncs, la natura ha decidit tornar a la ciutat. Si voleu gaudir d'aquest llibre, podreu trobar-lo en línia a Bukinda o a la pàgina web de la mateixa editorial i en llibreries de referència de tota la península.

Pilar Sampietro és periodista radiofònica especialitzada en programes d'ecologia i cultura: *Vida verda* a Ràdio 4 i la versió castellana a REE, així com també *Mediterráneo*, a Radio 3. Escriu en blogs d'ecologia com Alterconsumismo d'*El País Digital* i és coautora dels llibres *El jardí amagat* (Pol·len, 2014) i *La ciutat comestible* (Morsa, 2018). Més ...

Els forns d'oli de ginebre. Una indústria a Riba-roja d'Ebre (2018)



Autor:
Judit Vidal i Bonavida

Col·laboradora:
Marina Orobitg i Ávalos

Edita:
Ajuntament de Riba-roja d'Ebre / Amics de Riba-roja

Amb el suport de:
Diputació de Tarragona / Centre d'Estudis de la Ribera d'Ebre / Institut Ramon Muntaner

En una trilogia d'articles dedicada a l'artemísia anual (*Artemisia annua*) i a Tu Youyou, la científica xinesa guardonada amb el Nobel de medicina l'any 2015, Daniel Climent manifestà que "l'etnobotànica és –i serà– una arma carregada de futur", tot parafrasejant el poeta Gabriel Celaya [1]. Ja sigui trobant el més efectiu dels antipalúdics a través de la interpretació d'un text de medicina tradicional xinesa, o bé contribuint a la dinamització i al desenvolupament rural com en el cas de les trementinaires, l'etnobotànica té el repte que les seves investigacions i la seva evolució reverteixin tant en el benestar de les poblacions locals com en el de la humanitat en general. En aquest sentit, l'estudi etnogràfic dels forns d'oli de ginebre de Riba-roja d'Ebre acabarà constituint, sens dubte, un exemple paradigmàtic d'allò que Joan Frigolé, autor de *Dones que anaven pel món*, ha anomenat "un procés d'atribució de valor" [2]. Això és precisament el que succeeix amb la producció d'oli de ginebre, una activitat forestal que ha estat rescatada de l'oblit.

Els primers passos per al reconeixement i la revaloració dels forns d'oli de ginebre, tant a les Garrigues [3] com a Riba-roja d'Ebre, són resultat de l'abnegada tasca d'estudiosos del patrimoni comarcal que, amb rigor i tenacitat, escodrinyen el territori i dedueixen allí on l'acadèmia no arriba. En el cas que ens ocupa, foren Josep Aguilà, Antonio Castellví i Ramon Puig, els membres més actius d'Amics de Riba-roja, els qui encengueren la flama que ha servit per acabar destil·lant el llibre ressenyat aquí. L'estudi de la producció d'oli de ginebre cal situar-lo, doncs, a cavall entre el patrimoni etnològic de la pedra seca i l'etnobotànica.

En tot cas, l'obra que presentem no s'ha d'entendre com la culminació del procés de patrimonialització dels forns d'oli de ginebre, sinó com el punt d'inflexió d'una trajectòria ascendent que, ara per ara, no sembla tenir aturador. Les minucioses prospeccions realitzades pels Amics de Riba-roja van posar en relleu que es tractava del municipi peninsular amb més concentració de forns. Judit Vidal, doctora en història per la Universitat Rovira i Virgili, fou l'encarregada de donar forma a les investigacions, en primer lloc, i al llibre després, acompanyada i assessorada per l'antropòloga social i cultural Marina Orobitg. El resultat constitueix l'aproximació més exhaustiva i profunda que podem trobar al voltant de la producció d'oli de ginebre, així com un estudi de cas únic i singular que revela l'existència d'una veritable protoindústria forestal dedicada a l'obtenció d'aquest producte tan preuat, amb els seus canals de distribució i punts de comercialització. Ens trobem, sens dubte, davant d'un dels tresors etnogràfics més desconeguts del país. Aquesta obra, excel·lentment documentada, constitueix un pas importantíssim per a aconseguir revertir aquesta situació, ja que divulga de forma etnogràficament rigorosa aquest patrimoni etnobotànic referent a l'ús del ginebre (*Juniperus communis*) i del càdec (*Juniperus oxycedrus*).

Enguany Riba-roja d'Ebre celebrarà la tercera Festa de l'oli de ginebre, i el Museu Etnològic de Barcelona dedi-

cc BY NC ND

carà, entre juny i setembre, una exposició temporal a aquesta indústria local. Per acabar-ho d'arrodonir, recentment s'ha anunciat la ferma voluntat de construir un museu a la vila que es converteixi en un centre d'interpretació permanent dedicat a divulgar aquesta activitat protoindustrial.

Ferran Obiols. Divulgador etnobotànic independent i membre de Les Basselles. Llicenciat en Filosofia i en Antropologia Social i Cultural a la UAB. Més ...

Bibliografia

[1] Climent, D. 13/4/2018. "De l'antiga recepta xinesa al medicament antipalúdic" [en línia]. A: Espores. *La veu del Botànic*. Consultat el 26 d'abril de 2019, a http://espores.org/plantes/de-l-antiga-recepta-xinesa-al-medicament-antipaludic.html

[2] Frigolé, J. 2005. *Dones que anaven pel món*. Generalitat de Catalunya, Barcelona.

[3] Esquerda, M., Gallart, J., Manresa, L. 2016. *Els forns d'oli de ginebre a les Garrigues*. A: J. Rubió et al., Traces. X Trobada d'estudiosos de la comarca de les Garrigues. Centre d'estudis de les Garrigues. Les Borges Blanques.

Responsabilitat i precaució amb les plantes

CC BY NC ND