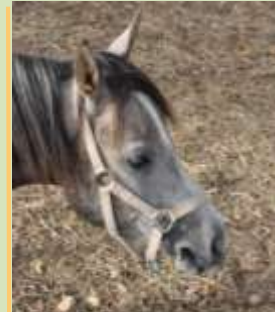
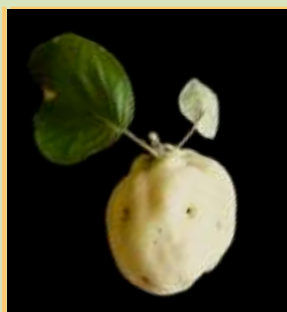


EXPOSICIÓ: Fruits de tardor



Fitxes
de cada fruit



Índex

1.Arboça	3
2.Llentiscle	5
3.Murtó	7
4.Aranyó	9
5.Cirereta de pastor	11
6.Olivó	13
7.Dàtil de garballó	15
8.Aglà	17
9.Pinya i pinyó (de pi blanc)	19
10.Pinya i pinyó (de pi ver)	21
11.Oliva	23
12.Raïm	25
13.Lledó	27
14.Ametla	29
15.Anou	31
16.Garrova	33
17.Atzerola	35
18.Figa	37
19.Codony	39
20.Magrana	41
21.Nespla	43
22.Gínjol	45
23.Serva	47
24.Figa de moro	49
25.Dàtil	51
26.Caqui	53
27.Carabassa	55
Crèdits i bibliografia	57

L'arboça

Nom del fruit



Arboça, cirera d'arboç



Madroño

Nom de la planta



Arbocer, arbocera, arboç, cirerer d'arboç



Madroño, madroñera



Arbutus unedo



L'arboça és una baia, un fruit carnós esfèric d'uns 2,5 cm de diàmetre, granulat de color vermell intens per fora, i de color groc per dins, amb múltiples llavors.

L'arbocera és un arbust dens perennifoli que es pot arribar a fer un arbre de 3 o 4 metres d'alçada. Té l'escorça vermellosa. Les fulles són en forma de llança, grans, dures i brillants, amb el marge serrat. Les flors són blanques o groguenques, en forma de campaneta dirigides cap avall, es presenten reunides en grups. Els fruits tarden un any en madurar i coexisteixen amb les flors de l'any següent. La floració i fructificació es donen a la tardor.



Carretera Esporles-Banyalbufar



Flors





On viu:

L'arbocera viu a garrigues i zones forestals, sobretot als alzinars.
 Prefereix sòls profunds i zones ombrívoles.
 Rebrotja ràpidament de soca si es talla o es crema.

Origen: Regió mediterrània i sud-oest d'Irlanda

Distribució per illes:



Autòctona

Usos i propietats:



Alimentació: Les arboces són comestibles, dolces, i contenen certa quantitat d'etanol. Encara que són ben bones, les consumeixen sobretot els ocells i petits mamífers, ja que es tracta d'una espècie forestal, el fruit de la qual gairebé no és explotat comercialment.
 A determinats llocs de la Mediterrània en fan: una beguda similar a la sidra, vinagre casolà, una salsa per acompanyar carn, mermelada o confitura...



Postres amb arboces.

Foto: Raj Taneja. CC

Altres usos de l'arbocera: La seva fusta s'utilitzava per fer carbó, forcalls per remenar la llet quan se li ha afegit el quall, i xapa de canteranos.



Les arboces consumides en certa quantitat poden donar la sensació de gatera.

El nom que li donaven els romans (unedo) i que perviu al seu nom científic, fa referència al consell de no menjar-ne gaires, ja que vol dir "només un".

La facilitat de rebrotar després d'una tala o un foc, van fer que a l'antiguitat es convertís en símbol de la immortalitat.



El llentiscle

Nom del fruit



Llentiscle, llentrisca, llentriscle.



Lentisco.

Nom de la planta



Mata, llentiscle, llentrisca.



Lentisco, mata, charneca.



Pistacia lentiscus



El llentiscle és el fruit de la mata. És una petita drupa arrodonida, de 5 mm de diàmetre, al principi de color vermell i quan maduren es tornen negres.

La mata és un arbust perenne dens, que generalment no passa dels 3 metres d'alçada, però pot arribar a desenvolupar-se com un arbre. Tota la planta desprèn olor fresca a resina, especialment a l'estiu. Les branques són primer vermelloses i llavors tornen grises. Té fulles compostes, amb folíols en nombre parell, coriàcis i lluents, de forma el·líptica. Fa flors masculines i femenines en arbusts diferents. Formen raïms petits a l'axil·la de les fulles. Les flors no tenen pètals; les masculines fan estams de color vermell i les femenines són de color verd groc.



Mata a un marge de conreu de Felanitx.

Foto: Catalina Vallbona





On viu:

És un arbust forestal abundant i present arreu de les Balears. Forma part del sotabosc de l'alzinar, garrigues, màquies litorals. Té un creixement lent i, si es talla o es crema, és capaç de rebrotar d'arrel. És resistent a la sequera.

Origen: Regió mediterrània

Distribució per illes:



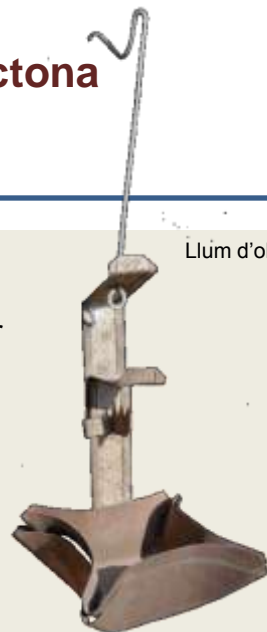
Autòctona

Usos i propietats:

Antigament el fruit de la mata tenia una funció molt important: se n'extreia l'oli per fer llum en **llànties**.

Medicinal: Una forma en què s'utilitzava el llentiscle era mastegant-lo per combatre els mals bucal. Però sobretot eren emprades les fulles de mata, que tenen propietats medicinals: glopejant l'aigua del bull es rebaixen les inflamacions de boca i es calma el mal de queixal; en infusió com a balsàmiques en els refredats, i com a astringents en les diarrees. És depurativa de la sang i rebaixa la pressió arterial. El seu principi actiu és la trementina.

Llum d'oli



Caramels de màstic

Altres usos de la mata: La saba, anomenada **màstic**, coneguda des de temps dels faraons, és com una goma aromàtica utilitzada en alimentació, ortodòncia i en vernissos, com també d'una beguda popular a Grècia (mastika).

Les seves fulles, que conserven la verdor molt de temps un cop tallades, s'utilitzen com a ornament, especialment per Nadal.

La fusta s'usa en ebenisteria o fusteria, per fer escuradents, o com a llenya per fer carbó. També s'ha utilitzat tradicionalment per fer caseres d'abelles, esquelet de coves i paners, graneres per forns de llenya, pipes, o vergues de saurí.

Segons la llegenda, Ramon Llull va trobar una mata escrita, és a dir, un llentiscle les fulles del qual mostraven uns senyals de línies i punts gràcies als quals podrien ésser expressats tots els conceptes filosòfics i científics per damunt de la parcialitat i les diferències d'altres llenguatges. Encara avui, en una possessió pròxima a aquells llocs coneguda com sa Mata Escrita (Algaida), que fou propietat de la família Llull, es troba un llentiscle d'aquesta espècie de mata escrita, amb una soca que per abraonar-la es necessiten els braços de dues persones adultes. El nom aludeix a una espècie de rastre escrit deixat per un fong paràsit en els llentiscles d'aquelles contrades i que la tradició popular ha convertit en l'obra del mateix Llull.

(Herbari. Viure amb les plantes. Climent, D. i Zurriaga, F. Mètode. València 2012)



El murtó

Nom del fruit



Murtó, murtró.



Murtón.

Nom de la planta



Murta, murtra, murtera.



Arrayán, murto, mirto.



Myrtus communis



Foto: Toni Llabrés



Fruit xapat

Els murtons són baies rodones de menys d'un centímetre de diàmetre, de color blau negrós. Són comestibles, però tenen poca polpa. Quan són madurs es recobreixen d'una capa cèria, com les prunes o el raïm. Hi ha varietats menys abundants que fan els murtons blancs.

La murta és un arbust perenne, que fa d'1 a 3 m d'alçada, de fullatge dens i molt ramificat. Les fulles són relativament petites, simples, oposades en parelles, de forma de llança, coriàcies i llents, amb petits punts translúcids, que contenen essències. Tenen una aroma agradable, que es desprèn per fregament.

Fa les flors blanques, d'uns 3 cm de diàmetre, regulars amb 5 pètals, amb abundants estams, també aromàtiques.



Murta a la finca de Raixa (Bunyola)



Flor

Foto: Jardí Mundani
<http://jardim-mundani.com>





On viu:

La murta és un arbust autòcton que viu a llocs arrecerats, com marges de torrents, vessants ombrívols, i sovint lligada a la vegetació forestal.

Origen: Mediterrani meridional

Distribució per illes:



Autòctona

Usos i propietats:

Alimentació: Els murtons són comestibles, però el seu consum humà està poc estès. El vi de murta és aperitiu.

Medicinal: Les fulles de murta, les flors i els murtons són tònic i estimulants. Per via interna s'utilitza principalment en afeccions respiratòries i infeccions urinàries, i per via externa contra hemorroides, ferides i llagues.

Altres usos de la murta: Pel seu aroma, s'utilitza per fer colònies, sobretot masculines, desodorants i antisèptics. També té usos decoratius i simbòlics.



Foto: Ramones Karaoke. CC.



Foto: Jardí Mundani
<http://jardin-mundani.com>

Murta florida, Murta tendra i altres expressions semblants són freqüents en cançons populars com a noms amorosos donats a les fadrines belles (Mallorca).

*Ramellet de murta tendra,
ja pots començar a florir;
a ta mare tenc de dir,
es vespre, si em vol per gendre.
(Cançó popular mallorquina).*


Arbust emblemàtic de la cultura mediterrània, associat a moltes tradicions i costums.

La murta està inclosa com a espècie d'especial protecció al Catàleg Balear d'Espècies Amenaçades i d'Especial Protecció.




L'aranyó


Nom del fruit


 Aranyó, garanyó, granyó, prunyó, prinyó.

 Endrina.

Nom de la planta

 Aranyoner, arç negre, pruner bord, pruner salvatge, prunyoner, prinyoner, garanyoner, granyoner.

 Endrino, ciruelo silvestre.

 *Prunus spinosa*



Fruit xapat

Són fruits de tipus drupa, esfèrics, d'un centímetre de diàmetre, de color blau-morat-negre, semblants a un gra de raïm o a una pruna petita. Contenen un sol pinyol i la pell és de textura avellutada. Són comestibles.

L'aranyoner és un arbust de fulla caduca, espinós i molt ramificat, de branques negres entrellaçades, que arriba als 2 metres d'alçada. A final d'hivern surten les flors blanques, solitàries i petites, que destaquen sobre les branques negres, i després treu les fulles, que són petites, dentades, en forma de llança.



Aranyoner a un camí del Raiguer de Mallorca.



Foto: Jordi Mundani
<http://jardin-mundani.com>





On viu:

L'aranyoner és un arbust autòcton que podem trobar formant part de bardisses, a marges forestals i a torrents de Mallorca i Menorca.

Distribució per illes:



Autòcton

Origen: Regió eurosiberiana

Usos i propietats:

Alimentació: Els aranyons són comestibles, de gust agredolç, però molt astringents, a causa del gran contingut de tanins. Després d'una gelada, el seu gust millora. Se'n poden fer melmelades, assecar o conservar en vinagre. Per la seva preparació és convenient no trencar els pinyols, ja que tenen substàncies tòxiques.

Els aranyons són la base de l'elaboració del licor anomenat **patxaran**, de graduació inferior a 30º, de color vermell tènue, i també d'altres begudes alcohòliques fetes a base d'aranyons macerats en alcohol.

Medicinal: per la seva astringència, se'n poden fer xarops útils contra les diarrees. En canvi les tisanes amb flors d'aranyó s'han utilitzat com a laxants seus.

Altres usos de l'aranyoner: És una planta utilitzada en cosmètica. La fusta és molt dura, apropiada per fer mànecs d'aixada, de destreal i altres objectes.



Durant l'Edat Mitjana el pigment melànic responsable de la negror de la fusta s'extreia amb aigua bullent i, barrejat amb vi, servia com a tinta en els *scriptorium* dels monestirs, on resten manuscrits medievals cal·ligrafiats amb aquesta tinta.

(Herbari. Viure amb les plantes. Climent, D. i Zurriaga, F. Mètode. València 2012)



Foto: Jordi Mundani
<http://jardin-mundani.com>

A l'antiga Grècia creien que els aranyons eren negres perquè contenien la sang dels Titans i en prendre'ls desenvolupaves la força d'aquests.

(Iolanda Bustos, a <http://iolandabustos.com>)



La cirereta de pastor

Nom del fruit



Cirereta de pastor



Majuela

Nom de la planta



Cirerer de pastor, arç blanc, espinalb, garguller



Espino albar, majuelo



Crataegus monogyna



Les cireretes de pastor són petits poms de color vermell brillant, ovalats, de la mida d'un pèsol. Tenen un sol pinyol.

El cirerer de pastor és un arbust espinós, amb fulles que cauen a l'hivern. Pot fer 5-10 metres d'alçada, amb branques erectes, d'escorça grisenca i molt espinoses. Sol ser poc dens, amb les fulles molt dividides, d'1 a 3,5 cm, brillants a l'anvers i verd clar al revers, i tornen d'un color vermell viu a la tardor, abans de caure. Les flors blanques estan reunides en un corimbe, amb una aroma intensa, i apareixen a la primavera.



Torrent de sa Riera (Puigpunyent).



Foto: Jordi Mundani
<http://jardin-mundani.com>



On viu:

El cirerer de pastor és un arbust autòcton a Mallorca i Menorca. Viu a bardisses dels torrents i llocs humits de muntanya mitjana.

Distribució per illes:



Autòctona

Origen: Regió eurosiberiana



Usos i propietats:



Alimentació: Les cireretes de pastor, riques en vitamina C, són comestibles, tot i que l'escassa polpa i el seu sabor farinós no els fa gaire desitjables. En èpoques de fam s'han utilitzat en l'alimentació humana, tant el fruit com les fulles. Amb el fruit també se'n poden fer geles i licors.



Medicinal: Diverses parts de la planta contenen substàncies utilitzades en medicina per la seva acció en insuficiència cardíaca i bradicàrdia. També s'utilitza com a sedant i relaxant muscular.

Altres usos del cirerer de pastor: A diferents cultures d'arreu del món s'han aprofitat les espines com a tatxes i la fusta per fer instruments.



Les espines es fan tan fortes que a Rússia els fusters les empraven com a claus. Són temudes pel dolor que provoquen alhora que s'ha considerat que fan dormir, com recullen algunes llegendes i a rondalles com La bella dorment del bosc, la qual s'adorm en punxar-se amb el fus de filar, el típic instrument fet amb la fusta d'aquest arbust.

(Herbari. Viure amb les plantes. Climent, D. i Zurriaga, F. Mètode. València 2012)

El cirerer de pastor és un arbret bellíssim a l'abril carregat de flors blanques i d'aroma, i no menys bell, despulpat de fulla però tot carregat de cireretes vermelles a la tardor. Les flors són un bon tònic pel cor, i els fruits, un poc fets, una menja deliciosa pels tords i pels infants.

(Flora de Mallorca. Francesc Bonafè. Palma 1977.)



L'olivó

Nom del fruit



Olivó.



Acebuchina.

Nom de la planta



Ullastre.



Acebuche.



Olea europaea var. sylvestris



A dalt, comparació de la mida de les olives (esquerra) i dels olivons (dreta). A baix, ullastrar de Calonge.



Foto: Catalina Vailbona

L'olivó és un fruit com l'oliva però més petit, poc carnós i amb poc oli. Com l'oliva, és una drupa en forma globosa més o menys el·líptica, negra quan és madura, amb un pinyol relativament gros.

L'ullastrar és l'olivera en estat silvestre. És un arbre dens, sovint en estat arbustiu. Les fulles són més petites que les de l'olivera, de forma de llança, de color verd grisós, i gairebé blanques a l'anvers. S'agrupen en parelles a les tiges. Aquestes fulles poden ser molt petites i arrodonides en els ullastrats petits o en els rebrots basals, anomenats revells. Les flors són blanques i petites, agrupades en raïms.



On viu:

L'ullastre és un arbre present arreu de les illes, que resisteix bé la sequedat i la calor. És molt abundant a les màquies sobretot del litoral, que duen el seu nom: ullastrar.

Origen: Regió mediterrània

Distribució per illes:



Autòcton

Usos i propietats:

Alimentació: Es diu que l'oli d'olivó és el millor oli que hi ha, però és molt poc rendible, a causa de la gran quantitat de fruits necessaris per produir-lo.

Altres usos de l'ullastre: La fusta d'ullastre té molts d'usos tradicionals a les Balears: rodes, baranes, maimons i braços dels carros; bigues de barraques de roter; arades, colleres, bastiments de carretons de batre, eradores, mànecs d'eines i jous; mànecs d'eines de menestral; formes de sabater; fus i travessers de l'aspi (filosa); gaiatos; cabotes de simbomba; mànecs de granera; guitarres i guitarrons, cercols de caixa de tambor; baldufes i tiradors; taules; garrots per tomar ametles o garroves; antenes de molins de vent; creuers de l'espiga (pern de la premsa de tafona); barres de tancats i barreres de portells; taüts (prehistòria); vergues de saurí, etc.



L'olivó és un aliment molt important per als ocells en l'època de tardor i hivern. Una dita en fa referència: "Estar més ple que un tord d'olivó", que vol dir estar molt ple de panxa, haver menjat molt.

En l'antiguitat els triomfadors dels Jocs Olímpics eren coronats amb branques d'ullastre o d'olivera.



El dàtil de garballó

Nom del fruit



Dàtil de garballó, dàtil de margalló.



Dátíl de palmito.

Nom de la planta



Garballó, margalló, garbó, plomissoner.



Palmito, palma enana.



Chamaerops humilis



Dàtil xapat

Foto: Catalina Valibona

El garballó fa uns dàtils de color carabassa o vermell, que es tornen negres, petits i arrodonits. Es poden consumir, però pel seu gust aspre no són gaire apreciats.

El garballó és una palmera petita, amb un tronc columnar que es pot fer de varis metres de llarg. Sol fer molts d'ulls a la base. Té les fulles grosses palmades, en forma de ventall, amb 12-15 segments plegats longitudinalment. El pecíol (el que uneix les palmes amb el tronc) du uns agullons ben desenvolupats. Fa flors grogues petites en raïms densos, que neixen envoltades d'una làmina vermellosa. Són dioics, és a dir, individus que només fan flors masculines i els altres només femenines.



Garballó de la península de Llevant (Artà).





On viu:

El garballó és l'única palmera autòctona de les Illes Balears, on és relativament abundant. Aquesta planta resisteix les sequeres, la sega i els incendis. Rebrota després d'un foc, per això és abundant a algunes zones molt castigades pels incendis. Viu a llocs oberts i secs, als roquissars i vessants de muntanya propers al litoral.

Origen: Mediterrani occidental

Distribució per illes:



Autòcton

Usos i propietats:

Alimentari i medicinal: Els dàtils són comestibles però no se solen consumir, ja que no tenen un gust i olor gaire agradables, encara que es poden utilitzar com a antidiarreic.

Altres usos del garballó: Les fulles (les palmes) tallades tendres, assecades i blanquejades amb sofre, en trinxes trenades s'utilitzen en la confecció d'estris de llatra (senalles, cabassos, estores, capells, etc.), artesanía molt típica a la comarca del Llevant i del Ponent de Mallorca. També s'utilitzen en la confecció de graneres, ja sense trenar.

Els ulls tendres o garballons són comestibles, ja que són esponjosos i dolços, però tal extracció mutila seriosament la planta.

També s'utilitza com a planta ornamental.


La distribució del garballó a Mallorca és discontinua. Les zones amb major abundància són Artà-Capdepera, Andratx i Pollença, és a dir, tres puntes de l'illa ben allunyades entre sí. Podria viure perfectament a la resta de zones, però hi són molt més escassos. No està clar el motiu d'aquesta distribució.

*Oh pobra garballonera!
Cada any li fan ets entorns;
d'estiu li cullen ses paumes
i d'hivern es garballons.*

*El garballó està inclòs com a espècie
d'especial protecció al Catàleg Balear
d'Espècies amenaçades i d'especial protecció.*




Nom del fruit


 Aglà, gla, glan, aglan.

 Bellota.

Nom de la planta

 Alzina, alzina glanera.

 Encina.

 *Quercus ilex*, (subespècies *Ilex* i *Ballota*)



Alzina de Raixa (Bunyola).

Les alzines, els roures i altres arbres de la mateixa família fan aglans. Són un fruit sec oval de 2-3 cm, amb una pell llisa i dura. Primer es verd i en ser madur torna marró. Té un capell amb esquames de color més clar. És un fruit de tipus núcula. Conté una única llavor. Hi ha una subespècie d'alzina, normalment cultivada, que fa els aglans dolços, que solen ser més arrodonits, i els amargs més allargats.

És un arbre perenne, d'aspecte massís i robust, que pot arribar als 20 metres d'alçada. Forma una capçada ampla i arrodonida, capaç de fer una ombra densa. L'escorça és fosca i clivellada. Té la fulla el·líptica, amb dents una mica espinoses, verd fosc i brillant per l'anvers i verd clar al revers i recobert d'una borra fina, encara que hi ha una gran variabilitat tant en la mida com en les dents de les fulles. Fa unes flors masculines petites i agrupades, que deixen anar el pol·len amb el vent, i les femenines solitàries on es desenvolupen els fruits. És de creixement relativament lent i de fusta dura. Quan es talla o crema, pot rebrotar.

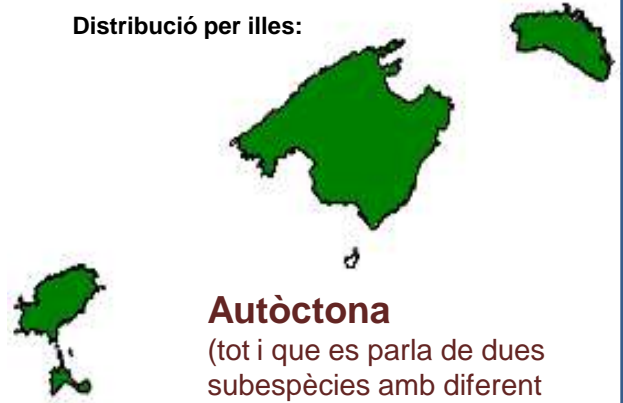


On viu:

L'alzina forma boscos ombrívols i humits, que es fan a zones amb més de 500 l/m² de precipitació mitjana anual. A Balears es poden trobar alzinars a gran part de Mallorca i a Menorca. A Eivissa es poden trobar alzines, però no s'arriba a constituir un alzinar tancat. Se solen trobar a pendents de muntanyes, especialment a la cara nord més ombrívola dels puigs; a zones planes solen estar cultivades. Als indrets més secs de les Balears, els alzinars només viuen a dins barrancs i marges de torrents, llocs favorables per la seva ombra i accessibilitat a l'aigua.

El foc, les talls excessives, l'explotació abusiva per a fer carbó i llenya, la colonització agrícola, l'obertura de camins... han provocat la desaparició de molts d'alzinars. L'alzinar és la comunitat climàtica de gran part de Mallorca i Menorca; això vol dir que si desapareguessin les alteracions provocades per l'home, probablement l'alzinar amb el temps tornaria a ocupar molts dels llocs que ocupava antigament.

Distribució per illes:



Autòctona

(tot i que es parla de dues subespècies amb diferent distribució).

Origen: Mediterrani occidental



Inflorescència masculina.

Foto: Jardí Mundani
<http://jardin-mundani.com>

Usos i propietats:



Aglans dolços.
Foto: Rafael Mas

Ramader: Els aglans s'han aprofitat des d'antic per a l'alimentació de porcs, ovelles i cabres, ja que són bastant nutritius.



Foto: Enrique Burgos García. CC

Alimentació: L'aglà dolç, encara que avui és un fruit poc apreciat, es consumeix cru o torrat.

Altres usos de l'alzina: La fusta d'alzina s'ha utilitzat tradicionalment com a combustible i per a fer carbó. La fusta, densa i dura, també s'utilitza per a mobiliari, construcció i eines agrícoles, marineres i de fuster.

Un altre ús és la química (destil·lació). De l'escorça de l'alzina s'extreuen tanins, d'interès en adoberia. També té interès com a arbre ornamental.

L'estratègia de dispersió de les alzines consisteix a deixar que animals petits acumulin els aglans davall terra durant la tardor per passar l'hivern, i com que alguns són oblidats o no els tornen a trobar, germinaran.

Hi ha moltes locucions sobre aglans:
"D'olives i d'aglans, tant ne cullen els petits com els grans" i també "S'aglà més fi, pes godí més roí", vol dir que les riqueses, la fortuna i els honors estan sovint en mans de gent que no ho mereix gaire.
(Diccionari català-valencià-balear)

Endevinalla:

*Vaig néixer capell posat,
tota ma vida l'he duit
i des que es capell m'és fuit
no he begut ni menjat.*



La pinya i pinyó (de pi blanc)

Nom del fruit



Pinya i pinyó (de pi blanc).



Piña y piñón.

Nom de la planta



Pi, pi blanc.



Pino carrasco.



Pinus halepensis



Pinyons, amb la membrana que els facilita viatjar amb el vent.

Les pinyes dels pins (també anomenades estròbils) no són vertaders fruits, són unes estructures que contenen les llavors del pi que són els pinyons. Estan formades per un eix central al voltant del qual s'ordenen unes escates gruixades, i sobre cadascuna d'aquestes s'hi desenvolupen dos pinyons. Els pinyons estan recoberts per una closca, i tenen una membrana llarga que afavoreix la dispersió pel vent. Quan la pinya madura, s'obre. Si hi ha un incendi, el foc provoca que la pinya s'obre de forma violenta i s'afavoreix la dispersió.

El pi blanc és el pi característic de les Illes Balears. Els pins són arbres de fulla perenne, que es poden arribar a fer de 20 m. Tenen l'escorça blanquinosa, la capçada cònica quan són joves, i irregular i poc densa quan creixen. Les fulles tenen una forma d'agulla característica, i s'apleguen de dues en dues. Tenen les inflorescències masculines i femenines separades en el mateix arbre. Les masculines formen pol·len groc molt fi i abundant, que és transportat pel vent a grans distàncies, i sovint a gran altura (fins a 4.000 m). Les femenines, després de pol·linitzades i madurades (tarden dos anys a madurar), es lignifiquen i es transformen en pinyes. La fusta és molt resinosa i crema amb facilitat.

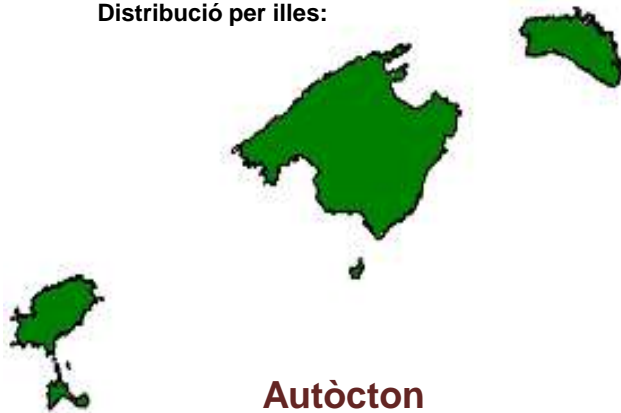




On viu:

Podem trobar pins abundantment arreu de les zones forestals de les Illes, i és potser l'arbre més important del nostre paisatge. Pot arrelar a llocs amb poc sòl, on la resta d'arbres ho tenen difícil. És un arbre molt resistent a la sequera, que creix amb relativa rapidesa. Necessita molta llum i no tolera el fred. Es fan sobre una gran diversitat de comunitats vegetals diferents. Possiblement era menys abundant en el passat i vivia només als indrets més aspres on no poden viure bé altres arbres com l'alzina, però amb el temps ha anat ocupant llocs on la vegetació originària s'ha degradat.

Distribució per illes:



Autòcton

Origen: Regió mediterrània

Usos i propietats:

Els pinyons de pi blanc no són suficientment grans perquè tinguin valor per a l'alimentació humana, encara que són comestibles.

La fusta de pi té múltiples aplicacions, tant tradicionals com modernes: bancs, caixes de mercaderies, carbó de baixa qualitat o estelles reïnoses (teia) per encendre foc, capell de barraques de carboner, travesses de vies de ferrocarrils, parts de naus o carros, eines agrícoles, caixa de tambors, lluquets, portes, mobles, barres de tancats i barreres, escorça usada per tenyir, palets, de la reïna se'n fa pega, etc.

Foto: Rafael Mas



Part masculina i part femenina (la pinya), ja oberta.


Hi ha nombroses locucions que fan referència a diferents característiques del pi: (Alt) com un pi, o Més alt que un pi: es diu d'una persona molt alta. b) Dret com un pi: molt dret, sense torceres. c) Un cap com un bosc de pins: cap molt abundós de cabells o molt despentinat. d) Esser més estret que una fulla de pi: esser molt avar. e) Poder-se embolicar amb una fulla de pi: esser una cosa molt petita, escassa o insignificant. (Diccionari català-valencià-balear)


El pi és l'arbre predominant de les Balears. S'adapta a condicions molt difícils, des dels àrids arenals, als penyals verticals pràcticament nus. Són característics els pins de primera línia de mar, on el vent els esculpeix en formes ajagudes, en el que anomenam **pins barraquers**.




La pinya i el pinyó (de pi ver)


Nom del fruit

 Pinya i pinyó (de pi ver).

 Piña y piñón.

Nom de la planta

 Pi pinyoner, pi ver, pi parasol, pi campaner, pi de pinyons.

 Pino doncel. Pino piñonero.

 *Pinus pinea*



Pi ver a la carretera de Sóller.

A Europa els pinyons que es recol·lecten per a l'alimentació són els del pi pinyoner, que són més grossos. Tenen forma allargada, de fins a 2 cm de llarg, ala curta, i un cop sense closca són blans i de color blanquinós.

Els pinyons amb closca es poden conservar molt de temps a baixa temperatura, però tant sencers com pelats es tornen rancis ràpidament en condicions càlides i humides.

El pi ver es diferencia del blanc perquè té l'escorça vermellosa, i generalment té una copa més arrodonida i densa, i el tronc més gruixat. Les fulles són més llargues i d'un verd més obscur, i les pinyes són més grosses. A mesura que es fan grans, i les branques baixes queden a l'ombra, les fulles creixen únicament dalt de tot, a la banda ben il·luminada, agafant així forma de para-sol. Poden fer fins a 25 metres d'altura, i poden viure fins a 250 anys i esdevenir exemplars majestuosos.

Produeix també una gran quantitat de pol·len. Les pinyes maduren a la tardor del tercer any.



On viu:

És un arbre estès a tota la regió mediterrània, però sembla que fou introduït a l'antiguitat des de la Mediterrània oriental. És molt difícil saber de quines àrees és autòcton i de quines és cultivat, però sembla que a Eivissa és autòcton i cultivat pels seus fruits i subespontani a la resta d'illes. Necessita zones ben assolellades per viure.

Origen: Mediterrani oriental

Distribució per illes:



Introduït (cultivat i subespontani) i **potser autòcton a Eivissa.**

Usos i propietats:

Alimentació: El seu principal aprofitament és la producció dels pinyons que són comestibles i molt apreciats, tant per rebosteria com per condimentar plats salats.

Altres usos del pi ver: És un dels pins amb major valor ornamental.

La seva fusta s'ha utilitzat per a la construcció de bigues de tafona i de molins de sang.



Pinyons amb la closca (a dalt) i pelats (a baix).



Bràctea de la pinya, que abans contenia dos pinyons.

Es diu que els pins són plantes **piròfites**, és a dir, "que els agrada el foc". Però no és ben bé així. De fet, un pi quan es crema, es mor i no pot rebrotar, a diferència d'altres com el garballó o la mata. L'avantatge competitiva que tenen els pins és que les seves pinyes estan preparades pels incendis: amb la calor del foc s'obren i surten els pinyons, de combustió difícil, el que els permet colonitzar una zona cremada amb noves plantes.

Si volem obrir una pinya per treure'n els pinyons, basta posar-les damunt el caliu o dins el forn i en poc temps s'obrirà.



Nom del fruit

Oliva.



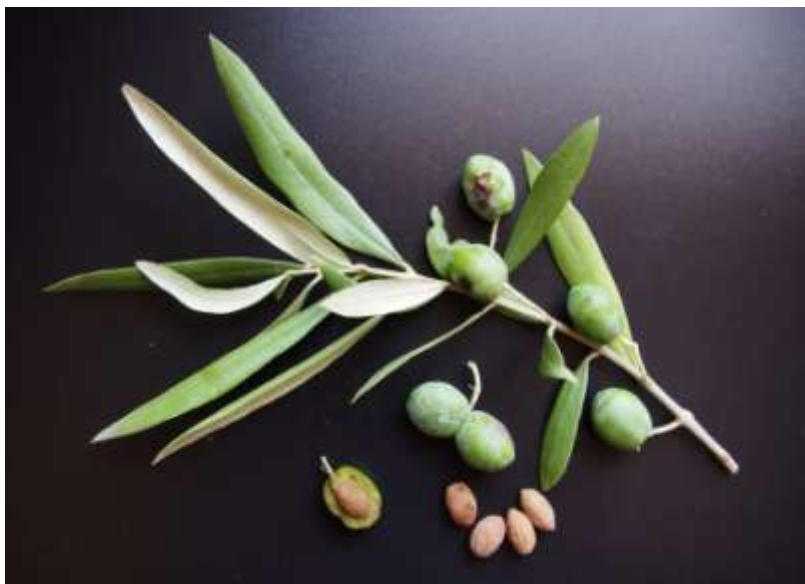
Oliva, aceituna.

Nom de la planta

Olivera.



Olivo.

*Olea europaea*, var.
Europaea

Olivera de Bunyola.



Flor d'olivera.

Foto: Jardí Mundani.
<http://jardin-mundani.com>

L'oliva és un fruit en drupa de forma el·líptica o rodona, relativament petit (1-3,5 cm). Al principi són de color verd, i un cop la llavor arriba a la maduresa torna de color negre. Una de les seves característiques principals és el seu elevat contingut en oli, que pot arribar al 28%. Conté un pinyol, i la polpa és amarga.

L'olivera és un arbre perenne de port mitjà, entre 2 i 10 metres d'alçada. El tronc és tortuós, gruixat i ramificat, i amb els anys crea formes espectaculars. Les fulles són simples, de 3 a 8 cm de longitud, dures, en forma de llança i de color verd grisós. Es disposen de manera oposada. Estan adaptades a la sequera, ja que tenen mecanismes per evitar la pèrdua d'aigua. Les flors de l'olivera són petites, blanques, amb quatre pètals simètrics. Les flors estan agrupades en grups de 10 a 40. N'hi ha de dos tipus: les que contenen els dos sexes i les que només contenen estams i per tant no produiran fruit. La pol·linització és duta a terme pel vent, però de vegades els insectes també afavoreixen el procés.

Són arbres que poden viure i produir durant centenars d'anys. L'olivera presenta de forma molt acusada el fenomen de la contranyada i té la tendència de manera natural a produir cada dos anys, malgrat a partir dels 150 anys els rendiments són aleatoris.



On viu:

L'espècie *Olea europaea* és autòctona de la regió mediterrània. L'ullastre és la varietat silvestre, que forma part dels nostres boscos i garrigues, però la varietat que fa olives (l'olivera), prové de Turquia, i aquesta es va estendre pel cultiu del seu fruit des de temps prehistòrics. El seu hàbitat són les regions càlides i seques de clima temperat. A les Illes Balears, especialment a la serra de Tramuntana, hi ha grans extensions d'olivar, encara que molts romanen abandonats per les dificultats que presenta el terreny. També es cultiven com a ornamentals.

Distribució per illes:



Introduïda

Origen: Àsia menor (Turquia)

Usos i propietats:



Alimentació: les olives es poden menjar **senceres o trencades**, i se solen prendre en aperitius i amanides. Totes les varietats d'oliva són negres quan maduren; en general, es cullen verdes per adobar-les. Hi ha diferents procediments d'adob per llevar-los l'amargor, que solen estar basats en posar-les en aigua i sal o mitjançant fermentació, i després s'hi afegeixen altres ingredients.

De l'oliva se n'extreu **l'oli d'oliva** a les tafones, mitjançant el premsat que exerceixen els trulls. L'oli d'oliva és l'element diferencial per excel·lència de l'alimentació mediterrània. S'utilitza tant per amanir com per fregir aliments. La seva composició lipídica aporta certs àcids grassos que són essencials pel nostre organisme i ajuda a algunes vitamines a ser absorbides pel cos humà.



Medicinal: L'oli d'oliva és bo per curar ferides, cremades, i per combatre l'estrenyiment.

Altres usos de l'oliva: l'oli de menor qualitat s'utilitzava per a obtenir oli per a il·luminació, per fer sabó i altres usos industrials.

Altres usos de l'olivera: de les branques primes se'n feia adob en formiguers. La fusta d'olivera és de les més denses i dures, i s'ha aprofitat per a múltiples usos: escultura, artesanía, mànecs d'eines, parts de la filosa, bótes de vi, ballestes, cavalls de formatjar, estris de cuina, etc.

Les grans oliveres de la conca del Mediterrani es coneixen popularment com a oliveres mil·lenàries. A causa de la tortuositat del tronc, és difícil mesurar-ne l'edat mitjançant el recompte dels anells del tronc, i s'han d'utilitzar altres mètodes més complexos. Algunes d'aquestes oliveres s'ha estimat que tenen de 2000 a 2500 anys, tot i que segurament només tenen alguns segles d'edat.

L'olivera és molt present a les cultures del Mediterrani, tant en la grega, romana, egípcia... Té molts usos simbòlics, és esmentada més de 30 cops a la Bíblia, i també és present a la literatura, des de l'Odissea d'Homer.



Nom del fruit



Raïm, reim, rem.



Uva.

Nom de la planta



Cep, vinya, parra.



Vid, viña, parra.



Vitis vinifera



Foto: Catalina Valbona



Vinya de sa Pletassa (Felanitx).



El raïm és el fruit de la vinya. Són conjunts de baies, els grans, que són globosos i tenen la pell llisa de coloració variable entre el groc verdós i el blau o morat, segons la varietat. També varia la mida del gra. La polpa és verdosa transparent. Els grans de raïm s'agrupen entorn d'un eix ramificat que s'anomena rapa, d'entre 6 a 300 grans.

L'agrupació de pocs grans de raïm, en molta menys quantitat que el raïm pròpiament dit, s'anomena singló o sangló.

La vinya és una liana enfiladissa que s'aferra a qualsevol suport mitjançant circells que creixen oposats a les fulles. El tronc, de color marró obscur, normalment es poda perquè no creixi excessivament, deixant quatre branques principals curtes, d'on surten les tanyades o vergues. Les branques s'anomenen sarments, que produeixen el fruit. Les fulles s'anomenen pàmpols, i són palmades amb cinc lòbuls més o menys marcats i dentats. Les flors, hermafrodites, són molt petites, verdoses i agrupades. Es pol·linitzen per insectes i pel vent. Els fruits maduren quan les fulles comencen a tornar grogues i es desprenen a final d'estiu i principi de tardor. Les vinyes se solen cultivar en forma baixa, però si es deixen créixer més, s'anomenen parres.



On viu:

La raça de vinya silvestre, anomenada llambrusca, de fruits molt aspres, es va anar empeltant amb diverses varietats de vinya cultivada, de fruits més dolços i grossos, àmpliament estesa des de temps antics pels països mediterranis. Actualment hi ha múltiples varietats cultivades.

Normalment la trobarem cultivada i també naturalitzada a llocs humits; és en aquest indrets on podem veure amb claredat la seva estructura de liana.

Origen: Regió mediterrània

Distribució per illes:



Introduïda
(cultivada i naturalitzada)

Usos i propietats:

El seu ús és bàsicament per a l'alimentació humana, en molt diferents formes:

- Cru, com a fruita, l'anomenat raïm de taula. El raïm és refrescant i té propietats laxants, diürètiques i tòniques.

- Assecat en forma de pansa. La seva producció és una tècnica coneguda des de l'antiguitat, com demostren les famoses panses de Corint i les de moscatell de Màlaga.

- Arrop, quan el most es deixa reduir per l'aplicació de calor, i els sucres es caramel·litzen.

- Preparat en forma de mermelada.

- En suc sense fermentar, anomenat most.

- El vi: beguda obtinguda per la fermentació alcohòlica del most o suc de raïm.

Els microorganismes transformen els sucres del fruit en alcohol etílic i CO₂.

- El vinagre de raïm: resulta de la fermentació acètica del vi.

- La mistela: és el vi resultant de l'addició d'alcohol al most de raïm, poc fermentat. Se sol fer de la varietat moscatell.



Foto: Jorge Lorie. CC



Cultiu: Es produeixen uns 60 milions de tones a l'any de raïm en tot el món. D'aquests, entre un 65 i 80% es dedica a la producció vinícola, la resta és sobretot per al seu consum com a fruita, i una petita part per a l'elaboració de suc i d'altres productes.

El costum de prendre raïm per cap d'any s'originà a principis del s. XX, quan sembla que hi va haver un gran excedent de raïm, i uns pagesos del País Valencià van decidir regalar-ne a la població dient que menjar-ne per cap d'any duria bona sort l'any següent. La tradició s'estengué lentament per tot Espanya, instituint el costum de prendre un gra de raïm per cada campanada o toc de rellotge de les dotze de la nit.

Simbologia: Per als grecs i romans la vinya simbolitzava la bona vida i la fertilitat. Per aquest motiu es trobaven penjolls i ofrenes en forma de raïm als casaments. Era emblema del déu Bacus i també del déu Dionís, divinitat del vi i del plaer. Al cristianisme, el vi és símbol de l'Eucaristia, juntament amb el pa.



Nom del fruit

Lledó, lledró.



Almeza.

Nom de la planta

Lledoner, lledroner.



Almez, lodón.

*Celtis australis*

Fruit xapat

El lledó és una drupa comestible. És petit, de la mida d'un pèsol, rodó i llis amb molt pinyol i poca polpa, verd abans de madurar i fosc, gairebé negre, quan madura a la tardor. El gust és dolç i la textura farinosa.

El lledoner és un arbre caducifoli, amb una capçada arrodonida, densa i molt ramificada. El tronc és recte, amb l'escorça llisa de color gris clar. Pot arribar als 25 m d'alçada. Les fulles són simples amb disposició alterna, de forma de llança allargada, una mica asimètriques i amb el marge finament dentat. A l'anvers tenen els nervis molt marcats, i amb certa pilositat.

Les flors, hermafrodites o masculines, són petites, solitàries, molt pedunculades, de color verd-groguenc i apareixen entre abril i maig a les axil·les de les fulles.

La fusta és molt flexible, el que s'ha aprofitat per múltiples usos.

Foto: Guillem Queiglas



Lledoner de Vilafranca.





On viu:

És un arbre introduït ornamental, que se solia sembrar davant les cases de fora vila de Mallorca per donar ombra, o a les places i carrers dels pobles. També creix espontàniament, a llocs on els ocells han dispersat les seves llavors.

Origen: Sud d'Europa, Oest d'Àsia i Nord d'Àfrica

Distribució per illes:



Introduït
(cultivat i subespontani)

Usos i propietats:

Alimentació: Els lledons són dolços i comestibles. Es poden menjar tal com són, però l'ús més freqüent és per fer melmelada de lledó. A causa de la poca polpa que contenen, se'ls mengen principalment els ocells, que en disseminen les llavors.

Medicinal: Té propietats medicinals com a astringent, lenitiu, antidiarreic i estomacal.

Altres usos del lledoner: A més de l'ús ornamental, del lledoner se n'ha utilitzat tradicionalment la fusta per fer eines agrícoles com forques, pales de ventar, mànecs, jous, collars pel bestiar, peces de naus, gaiatos, guitarres i guitarrons, tamborins, etc., ja que és una fusta flexible i persistent. Les arrels i l'escorça s'havien utilitzat per extreure un colorant groc per tenyir la seda.



Són freqüents els lledoners sembrats vora les cases, per fer ombra a l'estiu.



Endevinalla:

*Quin és s'arbre que fa fruita
més petita que un ciuró
primer és verda, llavors groga
i després com un carbó?*

Un lledoner pot viure fins a 6 segles. És un arbre simbòlic en diverses cultures, fins i tot se li atribueixen poders sobrenaturals.

A Mallorca es diu que la seva ombra protegeix, i que si un ca es té fermat baix el lledoner de la casa, és sempre dòcil amb l'amo.



Nom del fruit



Ametla, ametlla, amelda, armela, amela.



Almendra.

Nom de la planta



Ametler, ametller, armeler, ameler, amelder.



Almendro



Prunus dulcis



Foto: Catalina Vallbona

L'ametla és un fruit del tipus drupa. El fruit immadur, l'ametló, apareix a la primavera; té una molsa verda vellutada, i es pot consumir sencer. A mesura que madura, la part externa verda es va obrint i assecant, i entre l'agost i l'octubre es deixa veure la part interna de l'ametla.

Aquesta té forma oval, d'uns 2-6 cm de diàmetre, amb una closca dura marró, bellament estriada. A dins hi ha el bessó d'ametla (1 o 2), que és la part que es consumeix. El bessó és la llavor de l'ametler; és blanquinós, i té una pell fina de color canyella.

A diferència de la resta d'arbres del gènere *Prunus* (albercoquer, melicotoner, prunera o cirerer), el que es menja és la llavor i no la molsa del fruit.



Flor d'ametler

Foto: Catalina Vallbona



Foto: Catalina Vallbona

Ametler de Calonge (Santanyi).

L'ametler és un arbre caducifoli que no es fa gaire alt (fins a 10 m). El tronc de l'ametler adult és marró obscur i escamós. Les fulles són estretes, en forma de llança i amb els marges lleugerament serrats. Són de color verd grogós, i quan són joves apareixen doblegades pel nervi central.

L'ametller és de floració molt primerenca, entre gener i abril, sempre abans del creixement de les fulles. Les poncelles són de color rosa viu, però les flors obertes són blanques i de tonalitats rosades, d'uns 3-4 cm de diàmetre, hermafrodites, amb múltiples estams. Durant l'hivern són molt vistosos els camps d'ametlers florits, destacant la blancor de la flor sobre la negror de la llenya sense fulles.



On viu:

L'ametler constitueix un conreu importantíssim a les Illes Balears. Està molt lligat al paisatge mediterrani i ben adaptat als hiverns suaus i a la sequera dels estius, però tanmateix no n'és propi, encara que s'hi conrea des de temps immemorials. Es creu que prové del centre i sud-oest d'Àsia i del nord d'Àfrica.

Com que tenen la floració en ple hivern, no li convenen els climes d'hivern fred, ja que es poden fer malbé les flors.

Origen: Oest d'Àsia i nord-est d'Àfrica

Distribució per illes:

Introduït
(cultivat i subespontani)

Usos i propietats:

Alimentació: l'ametla es pot consumir de moltes maneres:

- L'ametló es pot consumir directament de l'arbre, però no convé menjar-ne en gran quantitat.
- El bessó d'ametla es pot menjar cru o torrat, amb pell o sense.
- Amb l'ametla picada o sencera es fan salses, és ingredient de molts plats i estofats.
- Com a postres, és el principal ingredient del torró, el també d'ametla, el gató, el massapà, amargos, panellets, carquinyolis, gelats, ametles garapinyades, menjar blanc, i un llarg etcètera.
- També se'n poden fer begudes, com la llet d'ametla, el licor d'ametla o l'amaretto.
- Amb l'ametla amarga també es fan dolços, però en baixa quantitat, ja que donen molta d'aroma.

Medicinal: l'oli d'ametla s'ha utilitzat com a aplicació externa, per a la cura de la pell, per les seves propietats emol·lients, i també en ús intern per a l'estrenyiment. L'oli de la variant amarga és antiespasmòdica a petites dosis, i antigament s'usava sota la prescripció d'un metge.

Perfumeria: l'essència de l'ametla amarga i de la flor d'ametler s'usa en perfumeria.

Altres usos de l'ametler: la fusta d'ametler s'usa per fer carbó i per elaborar mobiliari, peces de molins, barres de tancats, o les rabasses per a pipes.

L'ametla immadura i les varietats d'ametles amargues contenen amigdalina, que en contacte amb la saliva es torna **cianur**, que és tòxic. L'ametló quan madura perd aquesta toxicitat, però les varietats amargues no, per això són nocives menjades en excés.




Ametlons

L'ametler va començar a ser cultivat a Pèrsia, Síria i Palestina. El patriarca Abraham utilitzava vares d'ametler per construir corral·ls on tancava els seus nombrosos ramats i el cèlebre bastó d'Aaró era una branca del referit arbre. Els grecs varen ser els difusors d'aquesta espècie vegetal arreu de la Mediterrània. A finals del segle XVIII uns missioners franciscans, amb fra Juníper Serra al capdavant, van plantar ametllers de les nostres terres en la regió californiana de San Diego. (Viquipèdia)




Nom del fruit

 Anou. Nou.

 Nuez

Nom de la planta

 Noguer, noguera.

 Nogal

 *Juglans regia*



Foto: Guillem Quegias

Noguer de Vilafranca.

L'anou és un fruit de tipus drupa. És de forma globular, amb una capa externa verda i glandulosa, que torna negra i es clivella quan madura, mostrant el pinyol que és l'anou. Aquest té una coberta dura marró, que s'obre en dues parts. Al seu interior hi ha la llavor, amb quatre lòbuls que recorden un petit cervell, rica en olis essencials.

El noguer és un arbre de fulla caduca que pot mesurar més de 20 m d'alçada, de capçada ampla i voluminosa. El tronc és gruixat, llis i de color gris platejat. Les branques joves són gruixudes i amb nusos, amb la medul·la típicament buida. A la primavera treu alhora les fulles i les flors. Les fulles són grans, compostes, amb 5 a 9 folíols ovalats més amples a la part final que a la més propera a la branca, de color verd brillant i molt oloroses quan es freguen. Les flors masculines es troben agrupades i pengen de les branques de l'any anterior. Les femenines van en grups d'una a quatre al final de les branques de l'any. Són flors petites, que es pol·linitzen pel vent.



On viu:

El noguer fou importat de molt antic per mor dels seus fruits comestibles. També es cultiva com a arbre ornamental. El seu cultiu és poc intensiu en general, per la qual cosa només el veiem plantat de forma aïllada o subespontani.

Origen: Mediterrani oriental (des dels Balcans fins a l'Himàlaia)

Distribució per illes:



Introduït
(cultivat i subespontani)

Usos i propietats:

Alimentació: les anous es consumeixen crues, com a fruit sec que són, però també poden formar part d'altres plats, sobretot de postres.

Medicinal: el consum d'anous es recomana pels seus efectes beneficiosos sobre l'organisme, tant en fresc com l'oli d'anous cru. El seu contingut en àcids grassos essencials poliinsaturats (omega 3 i omega 6) fa que sigui útil en la prevenció de malalties de l'aparell circulatori (prevenen les angines de pit, augmenten l'elasticitat arterial, prevenen la formació de coàguls i rebaixen la tensió arterial). Per altra banda, les anous, especialment verdes en decocció s'utilitzen en cas d'hipotiroïdisme, ja que estimulen la producció d'hormones tiroïdals. També s'utilitza per tractar l'excés de suor.

Altres usos del noguer: la fusta de noguer s'ha emprat per fer culates d'escopetes i pistoles, parts d'arades, i també en escultura i marqueteria.



Foto: Guillem Quetglas

Endevinalla:

*Un arbre en el món hi ha
que fa sa fruita amb tres crestes.
Saps que els éts de dir de fresques
per poder-ho endevinar!*



El noguer té una capçada molt tancada i quan plou s'escorren gran quantitat de tanins, aquests fan una forta olor que pot produir cefalàlgies (mal de cap) a les persones que hi passin molt temps a davall. Potser aquest és l'origen de la mala fama que té la seva ombra.

(Joan Vicenç Lillo, a <http://amicsarbres.blogspot.com>)



La garrova

Nom del fruit



Garrova, garrofa.



Algarroba.

Nom de la planta



Garrover, garrofer.



Algarrobo



Ceratonia siliqua



Foto: Catalina Vailbona

Exemplar de Calonge (Santanyí).



La garrova és un fruit en forma de llegum, és a dir, una beina allargada que conté 15-20 llavors, amb la polpa dolça. Fa entre 10 i 20 cm de longitud i un cop madura és de color marró fosc, gairebé negre. Les llavors, el garroví, són de forma oval aplanada, de color marró.

El garrover és un arbre de fulla perenne, de talla mitjana, de tronc gruixat i generalment irregular, de color cendrós. La capçada és ampla i arrodonida. Les fulles són compostes en parells de folíols ovalats i coriàcis de color verd fosc.

Les flors neixen directament sobre la llenya vella, mai en els brots nous, i agrupats en raïms. Hi ha arbres masculins, femenins o hermafrodites. Les flors no tenen corol·la i són poc aparents.



Foto: Catalina Vailbona



On viu:

És un arbre cultivat pel seu fruit, que els àrabs escamparen arreu de la Mediterrània. Es pot trobar naturalitzat a dins de les garrigues, però sense fer-se de grans dimensions.

Origen: Mediterrani oriental

Distribució per illes:



Introduït
(cultivat i naturalitzat)

Usos i propietats:

Alimentació: La garrova és rica en sucres i fou molt consumida per la gent en èpoques de fam per a fer sucedanis de xocolata i de cafè. La polpa es consumeix encara a l'Orient Pròxim, però a la resta del món el seu consum és reduït. Les llavors s'usen per fabricar additius alimentaris com ara la goma de garroví, que s'utilitza com a espessidor. Espanya n'és el primer productor mundial. Actualment s'està recuperant el consum d'aquest aliment tradicional mitjançant productes que contenen farina de garrova o altres preparats a base de garrova... principalment a botigues de dietètica, ja que és un producte baix en greixos i calories i no conté estimulants.

S'empren garroves per tapar alfàbies d'olives negres, i en l'elaboració d'herbes seques.



Medicinal: En farmàcia s'utilitza el garroví com a laxant, en la reducció de pes i també en la prevenció d'arteriosclerosi. També es fa servir en la fabricació de la coberta digestible de les càpsules de medicaments.

El suc de garroves verdes fa desaparèixer els fics.

Ramader: L'ús més estès de la garrova és com a aliment del bestiar, bé directament pasturant a terra, o capolada (estrucada) i separada del pinyol.

Altres usos del garrover: La seva fusta s'utilitza en construcció, eines, parquet, formes de sabates, rodes, bancs, etc. L'escorça, que conté tanins, era usada per adobar pells.


*Molt m'agrada un garrover
que fa garroves tot l'any
quan li cullen ses d'enguany
ja té ses de l'any que ve.*
(Cançó popular Mallorca)



El garroví, de pes força uniforme al voltant dels 0,2 grams cadascun, s'utilitzava en l'antiguitat per a pesar joies i gemmes. El seu nom en grec antic κεράτιον (Keration) significa "quirat", mesura encara avui vigent en joieria.


L'atzerola

Nom del fruit

 Atzerola, serola, sorolla.

 Acerola.

Nom de la planta

 Atzeroler, atzerolera, atzeroller, soroller.

 Acerolo.

 *Crataegus azarolus*



Pinyols

L'atzerola és un fruit comestible, en forma de pom arrodonit de 2 a 3 cm de diàmetre. Pot ser vermell o bé groc, la polpa és dolça i alhora aspra, de consistència farinosa. Té d'una a quatre llavors.

L'atzeroler és un arbre caducifoli relativament petit, de 5 a 10 metres d'altura, de fusta dura i branques espinoses. Les fulles són triangulars, amb 3 o 5 lòbuls, molt lluentes per l'anvers i més grises pel revers. Les flors són blanques i oloroses, reunides en corimbos de fins a 20 flors. És un arbre de creixement lent, que pot viure més de 600 anys.



Atzeroler d'Establiments.





On viu:

L'atzeroler és un arbre cultivat. És del mateix gènere de l'autòcton cirerer de pastor (*Crataegus monogyna*), i se sol empeltar atzeroler damunt peus de cirerer de pastor. Es reconeixen bé l'un de l'altre per la major mida de totes les parts de l'atzeroler, i pels seus fruits, també més grossos.

Origen: Mediterrani oriental

Distribució per illes:



Introduït

Usos i propietats:

Alimentaris: les atzeroles són comestibles, i es poden consumir directament o fer-ne sucs o melmelades. Les fulles tendres i les flors de l'atzeroler també són comestibles.

Medicinal: les plantes del gènere *Crataegus* tenen propietats medicinals demostrades científicament, principalment les flors que són antiespasmòdiques, fan baixar la tensió, sedatives, vasodilatadores i tòniques per al cor. Els fruits són rics en flavonoides i vitamines A i C.

Varietat vermella.



Fruit xapat.



Al Rosselló i a Mallorca apareix un híbrid natural entre l'atzarolera i l'espinaler, espinal o cirerer de pastor (*Crataegus monogyna*) que ha rebut el nom de *Crataegus ruscinonensis*. Aquest híbrid es caracteritza per tenir fruits de només 1 cm de diàmetre.

El nom d'atzerola deriva de l'àrab, i segurament a través de l'aragonès va passar a les altres llengües llatines.



Nom del fruit**Nom de la planta**

Foto: Guillem Quegüas

Les figues són fruits carnosos en forma de pera, de pell prima verda o morada, i vermells o rosats per dins, de gust dolç. La gran quantitat de varietats existents fa que la variabilitat en la morfologia, color i sabor de les figues sigui elevada.

La figa en realitat és un conjunt de fruits, anomenat siconi, que són moltes flors unisexuals tancades en un receptacle carnos, amb una petita obertura a la part distal. Cada flor fa una llavor, que són els pinyolets de la figa.

La figuera és un arbre caducifoli d'hivern. L'arbre pot fer-se de 5 a 10 metres d'alt, de capçada ampla. Té l'escorça llisa i grisenca, i fa un làtex blanc si se'n fa una ferida, que és irritant. Les fulles són grosses, palmades, lobulades, o de forma variable, de tacte aspre.

Hi ha figueres silvestres monoiques, anomenades cabrafiguera, i també n'hi ha de dioiques (amb flors d'ambdós sexes). Les flors, molt petites, queden recloses dins un receptacle carnos gairebé tancat, que serà la figa. Les figues verdes o figons surten a la primavera, i maduren a l'estiu o a la tardor segons la varietat. De la pol·linització se n'encarrega un insecte molt petit que hi entra per la petita obertura. Tanmateix, a les figueres cultivades maduren els fruits de manera partenogenètica, és a dir, sense fecundació, i solen donar fruit un cop o dos l'any, mentre que les varietats bordes o silvestres poden fruitar fins a tres cops l'any.



Figural de s'Horta.





On viu:

La figuera fou introduïda des de temps molt antics, i es cultiva per obtenir-ne el fruit arreu de les Illes. També creix naturalitzada a penyals humits, torrents o vores de camins, gràcies a la dispersió de les llavors que fan els ocells.

Origen: Mediterrani oriental

Distribució per illes:



Introduïda
(cultivada i naturalitzada)

Usos i propietats:

Alimentació: La figa és comestible, amb la polpa molt dolça, per la qual cosa és molt apreciada. Es consumeix tant fresca com assecada al sol i condimentada, normalment amb sucre i anís, o cuinada en plats diversos, com el pa de figa, confitura de figa, etc. Té propietats laxants.

Ramader: Les figues també han estat tradicionalment utilitzades per alimentar el bestiar, principalment els porcs. Se'ls donaven aquelles varietats de figues menys apreciades pel consum humà, bé directament les caigudes de l'arbre, o bé assecades al sol, anomenades "rutlons".

Altres usos de la figuera: El làtex de la figuera s'ha emprat per a combatre les berrugues. La fusta de figuera també s'utilitza en la construcció, mobiliari i eines. També com a combustible per a coccions lentes, ja que és una llenya que crema a poc a poc.



Figues seques.



La figuera és un arbre molt comú a la pagesia de les nostres Illes i és present a múltiples locucions, refranys i cançons populars.

La figa per ser madura ha de tenir tres senyals: clivellada, secallona

i picada de pardals. (amb variants).

A Mallorca diuen que les condicions de la figa més bona són: coll de beata (un poc torçada prop del capoll), llàgrima de viuda (el botonet de mel a l'ull) i vestit apedaçat (que sigui clivellada).

(Diccionari català-valencià-balear)



Figues xapades.

A les Pitiüses, les grans figueres estalonades són un tret característic del paisatge rural. Les capçades es calcen amb estalons, pals que sostenen les branques, de manera que creixen horitzontalment i es poden arribar a fer de grans dimensions.



El codony

Nom del fruit



Codony.



Membrillo.

Nom de la planta



Codonyer.



Membrillo, membrillero.



Cydonia oblonga



Foto: Toni Liabrés



Codonyer de Raixa (Bunyola).

El codony és un fruit de tipus pom, és a dir, amb una estructura similar a les peres i les pomes, amb pell, polpa i el cor amb els pinyols. La pell del codony està recoberta d'una pelussa que es desprèn fàcilment, i llavors deixa al descobert la pell de color groc. És una fruita molt aromàtica. La polpa és de textura granulada. En cru, és una fruita de textura dura i de sabor àcid i astringent.

El codonyer és un arbust o petit arbre caducifoli, de màxim 5 m d'alçada, amb branques irregulars i tortuoses, les més joves bastant flexibles i cobertes d'una borra groguenca.

Les fulles són ovalades, senceres, d'uns 5 - 10 cm, de color verd intens a l'anvers i molt piloses i blanquinoses al revers. Les flors són grosses i vistoses, solitàries de color blanc o rosat.



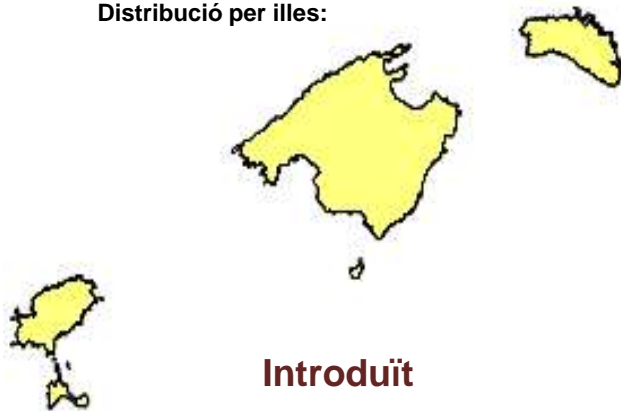


On viu:

És un arbre cultivat des de l'antiguitat a tota la Mediterrània pel seu fruit. Fou introduïda pels grecs i romans.

Origen: Àsia occidental i central

Distribució per illes:



Usos i propietats:

Alimentació: Els codonys no se solen consumir crus, però són molt apreciats per preparar el conegut codonyat, que és carn de codony amb sucre. També es poden consumir torrats, o fer-ne licors, com el vi de codony.

Medicina popular: les llavors són calmants i emol·lients. La polpa és astringent, antidiarreica, cura la ronquera i les afeccions de les vies respiratòries. El mucíl·lag de les llavors s'empra contra les cremades, sedes, talls de la pell i inflamacions oculars.

Altres usos: Fins fa poc existia la costum de guardar els codonys entre la roba perquè donàs a aquesta el seu agradable aroma. El codony és utilitzat com a base per empeltar les pereres i així s'aconsegueix més precocitat i major calibre en aquestes.



Codonyat.

Les branques són tortuoses; però, mentre són tendres, posseeixen tal flexibilitat i tenacitat que temps enrere eren preferides al vímet; de fet, aquesta característica és l'origen del nom castellà de l'arbre, "membrillo", derivat de "mimbrillo" (diminutiu de "mimbre", vímet).

(Viquipèdia)

Flor de codonyer.

Foto: Jordi Mundani.
<http://jardin-mundani.com>



«Es codony madurarà, i es pèl li fugirà»: es diu d'una persona jove, que no té el seny complit per la seva poca edat, però que qualche dia el cobrarà.

(Diccionari català-valencià-balear)

A la Grècia clàssica el codony era considerat un símbol de la fertilitat i de l'amor, fins al punt que es dedicava a la deessa Afrodita.

A l'època romana s'aconsellava a les núvies que, abans d'entrar a la cambra nupcial, fessin una mossegada a aquesta fruita per perfumar el primer petó que farien al nuvi.

(www.etselquemenges.cat)



La magrana

Nom del fruit



Magrana



Granada

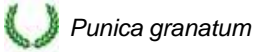
Nom de la planta



Magraner



Granado



Punica granatum



La magrana és un tipus de fruit únic, anomenat balaüsta, que és com una baia dividida en seccions i amb coberta dura.

La magrana és un fruit relativament gros, de forma arrodonida, amb coberta que va del color groc al vermell, amb centenars de llavors que tenen una polpa sucosa de color vermell translúcid. Aquestes llavors, que són la part comestible, estan densament apinyades en compartiments delimitats per tels grocs. Quan són ben madures, o després de les pluges de la tardor, es clivellen i alliberen les llavors

El magraner és un arbust o arbre caducifoli dens, espinós, petit (fins als 6 m d'alçada), amb capçada irregular. Les fulles són simples, d'entre 3-8 cm de longitud, oblongues, dures i de color verd lluent.

Les flors són de color groc vermellós, molt vistoses, aïllades i grosses. Estan rodejades per un calze vermell carnós amb forma de copa, amb 5-7 puntes, del qual surten els pètals prims, vermells i arrodonits. Els estams són nombrosos, amb filaments vermells, i les antereres grogues.

Hi ha varietats de fruit dolç, i d'altres de fruit agre, que són només ornamentals.

Flor





On viu:

És un arbre cultivat com a fruiter, i també pot ser subespontani, sobretot als marges dels conreus i a les voreres de torrents.

És originària de l'Orient Pròxim i Mitjà, i fou estesa per tota la regió mediterrània per fenicis i romans.

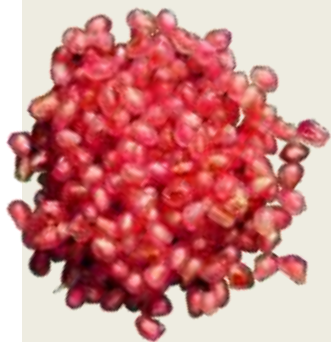
El magraner de fruit àcid es cultiva com a ornamental.

Distribució per illes:



Origen: Mediterrània oriental

Usos i propietats:



Alimentació: Els grans de la magrana es poden consumir tots sols o com a ingredient en amanides, postres i altres. El suc de la magrana, la granadina, és popular als països àrabs, i també es fa servir com a ingredient d'alguns còctels.

Medicinal: Els grans de la magrana i l'escorça de l'arrel del magraner s'utilitzen en farmàcia com a antidiarreic i antihemorràgic. També s'ha usat en processos gripals i contra les angines i inflamacions bucal. Té acció antihelmíntica, sobretot és eficaç per combatre les tènies.

Altres usos del magraner: es fa servir com a arbre ornamental o en forma de bonsai. L'escorça s'ha emprat per adobar pells.



Sabeu quants grans té una magrana?

El frare Miquel Agustí (1560-1630), l'autor del Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril diu: "*Si voleu saber quants grans té una magrana dels magraners, collireu una magrana de un magraner, y comptareu los grans, y tants grans com tindrà, tants ne tindran totes les altres de aquell magraner.*"


(Herbari. Viure amb les plantes. Climent, D. i Zurriaga, F. Mètode. València 2012)

El magraner i la magrana tenen significats simbòlics en el judaisme i cristianisme, i a diversos països orientals. Simbolitza la veritat, la fertilitat, el poder...




La nespla

Nom del fruit


 Nespla, nespra.

 Nispola.

Nom de la planta

 Nespler, nesplera, nesprer.

 Níspero.

 *Mespilus germanica*



Flor de nespler.

Foto: Jardí Mundani
<http://jardin-mundani.com>



Nespler de sa Granja (Palma).

Les nesples són fruits de tipus pom, de forma arrodonida d'uns 4 cm de diàmetre. Són de color marró o taronja, amb la pell dura però de consistència tova, i tenen la part superior plana i coronada per les dents del calze. Quan es pelen, s'oxiden ràpidament tornant negres. Tenen cinc pinyols grossos. La nespla únicament és comestible quan ha sobremadurat.

Arbust o petit arbre caducifoli de fins a 5 m d'alçada. Solen tenir espines. Les fulles són allargades de forma de llança, més o menys peludes, enteres o una mica serrades. A la tardor agafen coloracions grogues i vermelles abans de caure. Les flors són grosses, de 3 o 4 cm, blanques i solitàries, i bastant aromàtiques.





On viu:

És una planta cultivada pel seu fruit, però de cada vegada és menys freqüent.

Origen: Mediterrani central i oriental

Distribució per illes:



Introduït

Usos i propietats:

Alimentació: La nespla és un fruit que ha caigut en desús. Es cullen a la tardor, ja madures, però per ser bones les solien posar a madurar sobre palla, i no es consumien fins que eren quasi passades, quan es tornen més blanques, agredolces i d'un gust semblant a la compota de poma.

Medicinal: Són fruits indicats en cas de diarrea quan encara no són ben madurs, però un cop han madurat perden l'astringència i tenen un lleuger efecte laxant.



Hi ha una dita que diu que "Amb temps i palla maduren les nespres", i una altra de mallorquina que diu "Per sant Lluç [18 d'octubre], nesples pelluc". Aquestes dites actuen com a metàfores indicatives que cal deixar passar temps perquè les coses arribin a ser allò que es pretén; que cal ser pacient i no desesperar.

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. (Herbari. Viure amb les plantes. Climent, D. i Zurriaga, F. Mètode. València 2012)

*Mon cor de terròs aspre no estima l'olivera
ni el taronger, ni el roure, ni l'alzina, ni l'om.
Retorn a la bardissa de malmesa sendera
només per contemplar-te, essencial nesplera
i voler ser qui som.*
(Fragment de "Elogi a la nesplera" de Jaume Santandreu.)



Nom del fruit



Gínjol



Azufaifa

Nom de la planta



Ginjoler



Azufaifo



Zizyphus jujuba



Foto: Catalina Yalbona

El gínjol és un fruit tipus drupa. És rodonenc, verd-groc al principi, i així com va madurant li surten taques de color marró, fins que es torna completament marró-vermell. És un fruit comestible, amb gust i textura similar al de la poma, dolç però un poc més àcid que aquesta.

El ginjoler és un arbre petit caducifoli, de tronc recte amb grops i escorça molt clivellada. Les fulles són d'un color verd clar, brillants, ovalades allargades, de 2-6 cm de longitud, i amb el marge lleugerament dentat. A la base de les fulles hi ha dues espines grosses, excepte en algunes varietats. Les flors són petites de color verd o groc, apareixen juntes en grups de 2 a 5. Les arrels solen treure rebrots, que envolten l'arbre inicial.



Ginjoler de Calonge.





On viu:

El ginjoler és un arbre introduït a les Illes pel seu fruit. No són gaire abundants. El seu origen no està clar. Hi ha qui diu que és originari del nord d'Àfrica o Síria, i altres que prové de la Xina, ja que el cultiu a ambdós llocs és molt antic.

Origen: La Xina / Conca Mediterrània ?

Distribució per illes:



Introduït

Usos i propietats:

Alimentació: Els gínjols són apreciats en el seu consum com a fruita natural o assecada. També es pot utilitzar en preparacions culinàries, com es fa amb la poma o la pruna. Per exemple, a València es fa allioli de gínjol, al Vèneto se'n fan mermelades, xarops i un licor (brodo di giuggiole). De totes formes, és un fruit que té poca aplicació comercial.

Medicinal: Els gínjols són rics en sucres, mucíl·lags i vitamina C. Els fruits frescs tenen un efecte laxant suau. El gínjol s'ha utilitzat com a expectorant i contra afeccions respiratòries, i també com a demulcent (calma les zones inflamades). L'escorça, arrel i fulles del ginjoler també tenen propietats medicinals.

Altres usos del ginjoler: La fusta del ginjoler s'utilitza per fabricar instruments musicals, com gralles, tenores i flabiols.



Gínjol xapat

El gínjol fou el símbol del silenci a l'antiga Roma i es feia servir als temples de la Prudència. A la regió de l'Emília-Romanya es plantava un ginjoler a la zona exposada al sol per portar fortuna. Segons Plini els gínjols eren molt apreciats com a laxatiu lleuger i es conservaven a l'abric de l'aire dins de caixes de fusta de faig o de til·ler. (Viquipèdia)

En català tenim diverses expressions amb gínjols: "Més rodó que un gínjol": molt rodó, molt gras. "Més content (o trempat o eixerit) que un gínjol", molt content.



La serva

Nom del fruit



Serva.



Serba.

Nom de la planta



Server, servera, moixera.



Serbal.



Sorbus domestica



Servera de Raixa (Bunyola).

Els fruits de la servera són en pom, en forma de petita pera, arrodonit d'uns 2,5 cm. Són de color groc, i roig per la banda que li toca el sol. Per ser comestibles han d'estar sobremadurades. Acaben de madurar mitjançant l'acció d'un bacteri que no permet que es podreixi ràpidament, sinó que serveixen les serves al llarg de la tardor. Quan són madures, són de color bru fosc, toves i farinoses, de gust dolç i bastant insípides.

La servera és un arbre caducifoli de fins a 20 metres d'alçada, de copa frondosa. El tronc té fissures, i és de color gris, però les branques joves són verdes o ataronjades i piloses. La fusta és rogenca i densa.

Les fulles són compostes, alternes, amb nombre imparell de folíols de marge dentat i forma de llança, vellutades per l'anvers i groguenques pel revés. A la tardor abans de caure es tornen d'un color roig espectacular. Les flors són blanquinoses, reunides en inflorescències vistoses.





On viu:

És un arbre cultivat, que s'ha estès de forma natural a la Serra de Tramuntana. Ja no se sol plantar com a fruiter, de manera que la serva és actualment bastant desconeguda. És un arbre poc afectat per les malalties d'altres fruiters.

Origen: Origen: Regió eurosiberiana - submediterrània

Distribució per illes:



Introduïda
(cultivada i naturalitzada)

Usos i propietats:

Alimentació: De la servera se n'aprofita el fruit, que és comestible, però pràcticament no es comercialitza. Se li atribueixen propietats medicinals astringents.

Altres usos de la servera: La fusta és densa i s'ha utilitzat per fer mobles. L'escorça conté molts tanins que s'han emprat per adobar pells.

Segons la dita popular, qui mengi set (o nou) serves verdes, canviarà de sexe. Com que és tan irresistible l'aspror d'aquest fruit immadur, ningú no ho ha pogut desmentir.

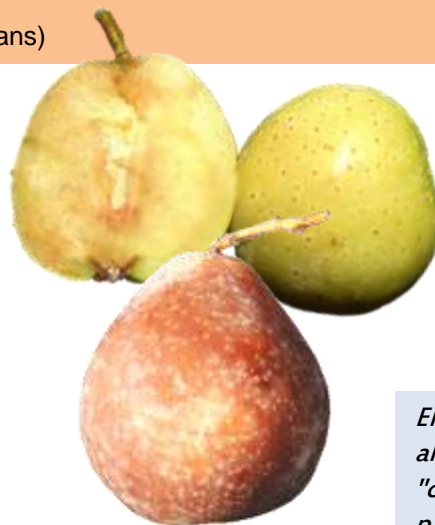
L'expressió "eixut com una serva" s'aplica a la persona de poques paraules, fent clara referència a la seva migrada exquisidesa: extraordinàriament aspre si no es deixa sobremadurar, un cop esdevé comestible és tou i dolcenc, però farinós i força insípid.

(Història Natural dels Països Catalans)



Flor de la servera.

Foto: Jordi Mundani
<http://jardin-mundani.com>



Serva verda i serva madura

Els romans elaboraven un fermentat alcohòlic de serves, que anomenaven "cervesa". Aquest és l'origen de la paraula catalana "cervesa", però que fa referència a una beguda ben diferent.



La figa de moro

Nom del fruit



Figa de moro, figa d'Índia, figa de pic, figa de pala.



Higo chumbo.

Nom de la planta



Figuera de moro, figuera de pic, palera.



Chumbera, nopal.



Opuntia maxima



Figuera de moro de Raixa (Bunyola).

La figa de moro és una baia espinosa ovoide, de 5 a 9 cm, de color carabassa o vermell quan és madura. Són molt dolces i sucoses. Contenen molts de pinyols.

La figuera de moro és un arbust espinós molt ramificat, de tipus cactus. Està formada per tiges suculentos (plenes d'aigua) aplanades i el·líptiques, d'uns 20-30 cm, que es poden separar espontàniament de la resta per la part més constreta. Popularment es coneixen com fulles de moro o pales, però en realitat no són fulles sinó tiges carneses, amb nombroses espines. Aquestes tiges prenen la funció de fer la fotosíntesi, ja que les fulles vertaderes són molt menudes i cauen aviat. Les espines més llargues i rígides estan envoltades d'altres de petites i fines, que gairebé no es veuen però si es toquen amb els dits es trenquen i queden clavades a la pell.

Les flors són grosses i molt vistoses de color groc lluent o taronja, amb nombroses peces florals. L'acumulació d'aigua a la tija, i la reducció de les fulles (la part per on transpira) a la mínima expressió, són exemples de com n'està d'adaptada la figuera de moro a les condicions de sequera extrema.



On viu:

La figuera de moro és un cactus cultivat procedent d'Amèrica, que s'ha naturalitzat, és a dir, que s'ha adaptat a les nostres condicions ambientals i és capaç de viure i reproduir-se sense intervenció humana. El podem trobar a vores de camins, garrigues, i també a penya-segats litorals, on esdevé invasora, ja que pot desplaçar les espècies autòctones.

Origen: Amèrica (Mèxic)

Distribució per illes:



Introduïda
(cultivada i naturalitzada)

Usos i propietats:

Alimentació: les figues de moro, un cop pelades, són comestibles, dolces i sucoses. També se'n prepara xarop i arrom, que és la forma en què s'eviten els pinyols. Les llavors són molt astringents, i si se'n consumeixen moltes pot provocar obstruccions intestinals, per la qual cosa també s'han utilitzat per alleujar diarrees.

Medicina popular: les figues de moro són diürètiques; mesclades amb sucre es fa un xarop per calmar la tossina i els dolors de gargamella. A les fulles de moro se li atribueixen propietats emol·lients, i s'aplicaven encalentes sobre els tumors, bues i bonys per fer-los madurar.

Ramader: Són també un aliment comú per als porcs.



En ser portada a Europa, les diferents llengües van tractar de donar un nom a la nouvinguda, que en alguns casos va al·ludir un pretès origen geogràfic, tot i que equivocat en la major part dels casos, com en el galaicoportuguès "figueira da Índia", l'euskera "indiapico", l'italià "ficco d'India", el francès "figuier de Barbarie", o el català oriental "figuera de moro". Ara bé, tot i que era excusable la ignorància geogràfica en els nostres avantpassats, no ho és en l'actualitat. En molts pessebres nadalencs es col·loquen figueres de moro, i fins i tot pites, ambdues americanes, com a part del paisatge vegetal de Palestina o d'Egipte... (Herbari. Viure amb les plantes. Climent, D. i Zurriaga, F. Mètode. València 2012).



Flor de la figuera de moro.

Són comuns els corrals amb figueres de moro a les cases de la ruralia. Se sembraven a les zones més improductives i seques, on els arbres fruiters ho tenien més difícil. El redol de figueres de moro era un bon amagatall, tant per a animals com per a persones.

El dàtil

Nom del fruit



Dàtil.



Dátíl.

Nom de la planta



Fasser, palmera datilera, datiler, palmer.



Palmera, palma, palmera datilera.



Phoenix dactylifera



Els dàtils són fruits de tipus baia amb un sol pinyol, allargats d'entre 2 a 8 cm. Tenen la pell llisa i lluenta. Al principi són de color groc ataronjat i en madurar tornen de color marró i s'arruga la pell.

Arbre perenne que pot mesurar fins a 30 m d'alçada de tronc alt, prim, més esvelt i menys frondós que la palmera canària. La circumferència de la corona d'una palmera datilera adulta pot fer entre 6 i 10 m.

A l'extrem del tronc es troba un cúmulo de fulles allargades i arquejades, cadascuna pot mesurar diversos metres, que es divideixen en segments de fins a 40 cm de color gris verdós. Les fulles s'anomenen palmes, i són més estretes, menys denses i de color més pàl·lid que les de la palmera canària. A la part inferior del pecíol hi ha espines dures.

Hi ha individus mascles que serveixen per a la pol·linització, i individus femelles, que són els que fan els dàtils. Les flors són blanques i petites, agrupades en el que s'anomena viola. Es pol·linitzen naturalment pel vent, però en l'horticultura moderna comercial es pol·linitzen a mà.



Fasser a la finca de Raixa (Bunyola)





On viu:

L'única palmera autòctona de les Illes és el garballó. La resta de palmàcies són introduïdes, cultivades principalment com a arbres ornamentals. La palmera datilera forma fillols de gran vistositat.

Origen: Nord d'Àfrica i desert del Sàhara.

Distribució per illes:



Usos i propietats:

Alimentació: Els dàtils són un aliment bàsic a certes zones del planeta, especialment a l'Orient pròxim i al nord d'Àfrica. Per tal d'obtenir dàtils de bon calibre, s'aclareixen les inflorescències a la meitat. Els dàtils es poden consumir frescs, quan són més aspres i astringents, o bé quan són ben madurs i secs que es tornen més blans i dolços. També s'utilitzen en multitud de receptes de cuina.



Ramaderia: Els dàtils també s'utilitzen per alimentar el ramat.

Altres usos: les palmes són un element de decoració als carrers per les festes dels cossiers o per a les corregudes de joies. Els punxons que surten a les bases de les fulles van molt bé per treure els caragols de la closca.

*De su-aquí veig Aireflor,
ses cases i es fasser,
però no veig lo meu bé
que té ses claus des meu cor.*
(Cançó popular mallorquina)



Inflorescència masculina.

Foto: Jardins Mundani.
<http://jardin-mundani.com>

Alerta amb les picades amb punxons de les palmeres, que solen ser molt doloroses i de fàcil infecció.



Foto: Catalina Vailbona

El cultiu de la palmera és molt antic: símbol de fertilitat per als antics egipcis, arbre de la vida per als caldeus i àrabs, arbre beneït per als hebreus; totes les seves parts són útils, i per això els oasis representen la vida completa.
(Història Natural dels Països Catalans)



El caqui

Nom del fruit



Caqui.



Caqui, kaki.

Nom de la planta



Caqui, caquier.



Caqui, kaki.



Diospyros kaki



Foto: Guillem Quetglas



Caquier de Calonge.

El caqui és una baia globosa de 4-9 cm de diàmetre, de color groc, ataronjat o vermell. S'assemblen a una tomàtiga, però tenen una corona grossa (les restes de la flor). La pell és translúcida, amb un tacte suau com de cera. La major part de varietats són astringents (donen una sensació d'asproïtat desagradable i provoquen restrenyiment), i requereixen una maduració completa. Quan són ben madurs, la polpa és dolça i melosa, semblant a una melmelada, però es deteriora fàcilment quan es manipula o transporta. Per això n'hi ha que els cullen verds, i llavors es fan madurar amb una atmosfera controlada.

El caquier és un arbre de fulla caduca que rarament sobrepassa els 8-10 m d'alçada, de copa arrodonida i frondosa, i branques de color bru o vermellós, cobertes de pèls. Les fulles són el·líptiques o oblongues, de 5-18 cm de longitud, amb l'anvers més obscur i sense pèls, i el revers més clar i amb pèls. Les flors són grogues, generalment les masculines en grups de tres, i les femenines solitàries. Hi pot haver arbres amb flors d'un sol sexe, i arbres hermafrodites. En cultiu s'utilitzen només els peus femenins per evitar la formació de llavors.





On viu:

El caqui és un arbre introduït originari de l'Orient llunyà, que es va estendre arreu del món per al cultiu i obtenció del seu fruit, des de no fa gaire dècades.

Distribució per illes:



Origen: Xina i Japó

Introduït

Usos i propietats:

Alimentació: Quan ha madurat, la polpa dolça i melosa del caqui es pot prendre com a fruita fresca o usar per fer melmelada, crema gelada, sorbet, flams, pastissos, púdings, o begudes refrescants. Majoritàriament es consumeix fent-los un tall i menjant-ne l'interior (amb cullera o sense) utilitzant la pell com a recipient.

És un fruit molt atractiu de color, consistència i sabor. Als Estats Units, a la Xina i al Japó els consumeixen assecats i es considera un menjar exquisit.

La varietat més difosa a Espanya és la "roja brillant" o "Kaki Ribera del Xúquer", que pot recol·lectar-se madur (el clàssic caqui de polpa blanca) o bé verd i fet madurar amb etilè, anomenat Persimó (tenen la textura més dura).

El caqui pertany a la mateixa família que l'eben o banús, d'aquí que la seva fusta s'hi assembli, i s'utilitza per fer mobles.



A la Xina i al Japó els assequen per consumir-los durant l'hivern. A més, els xinesos raspen el sucre que exsuda el fruit en assecar-se i el condensen en motlles semblants a taulellets, que es regalen durant les celebracions de l'any nou.

Flor de caquier.
Foto: Jardí Mundani
<http://jardin-mundani.com>



A la tardor les fulles del caquier tornen roges i tot l'arbre pren un color espectacular. A l'hivern, quan ja ha perdut les fulles, encara guarda els caquis que no s'han collit, donant-li un aspecte curiós.



La carabassa

Nom del fruit



Carabassa, carbassa



Calabaza

Nom de la planta



Carabassera,
carbassera



Calabacera



Cucurbita sp (hi ha moltes espècies i varietats).



Carabassera d'Establiments.

La carabassa és un fruit del tipus anomenat "pepònide", que és com una baia grossa amb la pell endurida i moltes llavors. Aquesta pell pot ser llisa o rugosa segons l'espècie i varietat. En general són del propi color carabassa, però també n'hi ha de grogues i de verdes, i amb distints patrons de ratlles. La forma i la mida també són molt variables.

La carabassera és una planta herbàcia anual. Com que és de tija prostrada i reptant, s'estén bastant, i algunes espècies poden arribar als 10 metres de longitud. Forma circells per estendre's o enfilarse. És una planta d'aspecte aspre, amb pèls. Té les fulles molt grans amb forma de cor o més o menys lobulades. Les flors són grosses, en forma de campana de color groc i solitàries. Les flors són masculines o femenines, separades en la mateixa planta.

Hi ha diverses espècies i varietats cultivades a les Illes, que donen el carabassó i carabasses de diferents mides i formes.



On viu:

És una planta cultivada, importada d'Amèrica. Era un dels cultius principals de l'Amèrica tropical abans de l'arribada dels europeus, juntament amb el blat de moro i les mongetes. A les Illes la trobam als horts, com a cultiu de reguiu.

Origen: Amèrica tropical

Distribució per illes:



Usos i propietats:



Alimentació: La carabassa s'usa com a comestible per a persones, i també per a animals. Moltes espècies de carabassa es mengen un cop cuinades, en diferents plats. D'una altra espècie se n'extreu la confitura de cabell d'àngel, que s'empra sobretot per a farcir rubiols o altres dolços típics de Pasqua.

Medicinal: Es diu que la carabassa és bona contra les inflamacions de les vies urinàries. Les llavors pelades són un bon remei contra els cucs intestinals, sobretot contra el cuc solitari o tènica.

Altres usos: Hi ha qui dona un ús ornamental a les carabasses, per la varietat de formes i colors, i ja que seques es conserven molt de temps. També s'utilitzen per a la formació de diferents recipients de líquids.



Confitura de cabell d'àngel



Sempre passa i repassa.
Mal haja tant de passar!
Un dia tropissarà
i es romprà sa carabassa.
(Cançó popular Menorca)

- Color de carabassa: color groc vermellós, com el que sol tenir el dit fruit quan és madur.
- Cap de carabassa: cap clos, sense intel·ligència.
- Carabasses: nota de suspens en l'examen escolar.
- Donar carabasses: contestació negativa a una demanda de relacions amoroses.

(Diccionari Català-Valencià-Balear.)



Material elaborat en motiu de l'exposició: **Fruits de Tardor**.
Can Salas – Sa Petrolera (Palma). 2014

Isabel Barceló i Catalina Vallbona

Servei d'Educació Ambiental

Direcció General de Medi Natural, Educació Ambiental i Canvi Climàtic

Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori

Govern de les Illes Balears

Totes les fotografies han estat realitzades pel Servei d'Educació Ambiental, excepte aquelles en què s'indica expressament l'autor. Aquelles amb les sigles CC han estat extretes de www.flickr.com sota llicència Creative Commons.

Es permet l'ús d'aquest material amb fins divulgatius i no lucratius, sempre que s'indiqui la font.

Bibliografia:

- Alcover, A.M. i Moll, F.B. Diccionari Català-Valencià-Balear. Ed. Moll. Palma, 1962.
- Amades, J. Costumari Català. Ed. Salvat. Barcelona, 1952.
- Autors diversos. Història Natural dels Països Catalans. Enciclopèdia Catalana, S.A. Barcelona, 1986.
- Autors diversos. Etnobotànica a les Balears [CD-ROM]. Jardí Botànic de Sóller. Sóller, 2005.
- Autors diversos. Papers de botànica. Govern de les Illes Balears i Jardí Botànic de Sóller. Palma, 2009.
- Bonafè, F. Flora de Mallorca. Ed. Moll. Palma, 1977.
- Climent, D. i Zurriaga, F. Herbari. Viure amb les plantes. Mètode. València, 2012.
- Diamond, J. Armas, gérmenes y acero. Debate Editorial. Madrid, 2006.

- Amics arbres, arbres amics. <http://amicsarbres.blogspot.com>
- Herbari Virtual del Mediterrani Occidental. <http://herbarivirtual.uib.es>

