

# Els Corremarges

01.

Als marges de boscos, camins i camps hi ha tota una diversitat de plantes silvestres comestibles que avui ningú valora però que estaria bé de redescobrir. És per això que visitem la Natacha Filippi i el Guillem Figueras Moreu impulsors de l'associació Els Corremarges<sup>1</sup>, que es dedica a recuperar l'ús de les plantes espontànies comestibles.

TEXT: REDACCIÓ FOTOGRAFIA: ELS CORREMARGES

La Sala de Comalats, on viuen la Natacha i el Guillem, és un poblet situat a la comarca geogràfica de la Baixa Segarra, a uns 750 m d'altitud. Els orígens del poble es remunten, com a mínim, al segle XI.

La Natacha i el Guillem són gairebé els únics habitants del poble, fan el manteniment mínim del carrer principal i procuren tenir-ho endreçat, respectant sempre l'autenticitat i l'encant propis del lloc. A més, ja fa uns tres anys que han engegat l'associació Els Corremarges. Aquest projecte és una iniciativa de cultiu, recol·lecció, elaboració, investigació i divulgació al voltant de les plantes espontànies comestibles.

Tal i com explica la Natacha, encara són moltes les persones que tenen la idea que els marges plens d'herba “fan brut”. És parla de males herbes, quan moltes d'aquestes plantes han format part dels nostres plats i hi podrien tornar a entrar. Ells batallen perquè la cuina sigui un reflex de la diversitat del marge. No veuen aquestes plantes com un detall a incorporar a la cuina com a mera decoració, sinó com un recurs molt interessant per millorar la dieta de tothom.

Per recuperar i reintroduir aquestes plantes, realitzen investigacions històriques a nivell local, recol·lecten i cultiven plantes silvestres, experimenten a la cuina i miren de divulgar els coneixements que van adquirint a través d'activitats variades.

## Recuperació de coneixement

Els Corremarges dediquen part del seu temps a parlar amb persones

grans que viuen a la zona. Així poden recuperar la saviesa popular que s'ha anat perdent i, de passada, lluitar contra els prejudicis que envolten aquestes plantes. És d'aquesta manera que s'han adonat que les herbes que menjaven els nostres avantpassats –si més no, la majoria d'elles– encara hi són, tot i que s'han deixat de cuinar. “Hem substituït moltes de les plantes que abans utilitzàvem a la cuina perquè ja trobem espinacs en bosses als supermercats”, diuen. Segurament, ens explica la Natacha, l'oblit es va veure accentuat durant la postguerra, quan van començar a ser considerades “menjar de pobre”.

Els marges es poden llegir des de molts àmbits, és per això que estan encantats amb llibres com *L'aventure est dans les blés*<sup>2</sup> que s'entreté en l'estudi (històric, literari, botànic,...) de 20 plantes de marge.

## Recol·lecció i cultiu

“El fet d'acabar vivint a la Sala no va ser una decisió conscient”, ens explica el Guillem. La zona té alguns inconvenients: hi ha poca aigua i es troba a 750 metres d'altitud, la qual cosa limita molt a l'hora d'engegar cultius d'horta. Aquí, però, poden cultivar en llocs on ningú vol perquè el terreny és molt dret i les feixes estretes. Per aquestes mateixes condicions, els marges no pateixen la pressió de l'agricultura industrial i la diversitat hi és abundant. La manca d'aigua, de moment, intenten contrarestar-la amb un petit dipòsit. És per això que al projecte s'hi ha incorporat una tercera persona que treballa a Bellpuig i

que, a part d'estar a cotes més baixes, té un hort amb rec.

“No som experts en temes de cultiu, som autodidactes. I ens equivoquem sovint, però pensem que és la manera d'aprendre'n”, diu el Guillem. “Fem proves amb plantes com les escurçoneres, la berrina, la banya de cérvol,... hem vist que cultivar plantes determinades permet fer-les més accessibles en relació als costos, i que a vegades són menys amargues o que tenen les fulles més grans”, explica la Natacha.

Pel que fa la recol·lecció directa a la natura, normalment la fan sota demanda de restaurants de la zona que treballen amb productes locals i de temporada.

## Experimentació

Els agrada d'experimentar a la cuina amb les herbes que ja saben que són comestibles, provar noves maneres de cuinar-les, presentar-les i conservar-les. Com a punt de partida, a banda de la recerca etnobotànica, tenen una extensa bibliografia sobre plantes comestibles. Uns dels seus llibres preferits són els de François Couplan<sup>3</sup> que ha fet una recerca exhaustiva sobre el tema i aporta també idees per la cuina.

## Divulgació

Organitzen activitats diverses per tal de divulgar els coneixements que van adquirint: xerrades, tallers de cuina silvestre i passejades etnobotàniques. A més, assessoren entitats i restaurants. No n'hi ha prou amb deixar dit que l'ortiga i la malva són comestibles,

o que tenen determinades propietats alimentàries. La gent agraeix sobre manera veure com es cuinen les plantes que acaba de recol·lectar i, després, poder-les tastar.

“Moltes vegades, als tallers, la gent ens demana quines virtuts medicinals té una planta determinada. Això nosaltres no ho treballem. Nosaltres podem dir que l’ortiga té gust de bolet perquè ho hem experimentat i ho sabem, però no podem saber amb la nostra experiència si una planta va bé pel mal d’esquena o pel mal d’ossos”, ens diu el Guillem. Volen anar més enllà d’un simple treball bibliogràfic.

### Unes condicions adverses

Si ja costa de viure de l’agricultura no subvencionada imaginem com deu ser viure només de les plantes silvestres. Perquè anar a collir, per exemple, fulles de pixallits, requereix molt de temps i molts esforços, i si volen que sigui accessible no poden pujar molt el preu. Amb els tallers financen part de la recerca, però no és suficient. És per això que actualment s’han proposat buscar premis, beques o algun tipus d’ajut per a poder dedicar-se a fer investigació etnobotànica real. Intenten treballar el màxim possible en xarxa amb altres projectes d’apassionats pel tema. “És bonic adonar-se que es va sumant gent al projecte: volem generar xarxa i aprofitar els recursos entre tots”, ens diu el Guillem.

A l’hora de comercialitzar les plantes es troben amb els problemes que genera la llista de les plantes prohibides: un inventari de l’estat espanyol que recull les plantes que es consideren tòxiques i per tant no es poden comercialitzar. “Hi ha plantes que figuren en aquesta llista que potser la flor no, però els brots tendres sí que te’ls pots menjar. De fet, hi ha llocs i mercats on es comercialitzen aquestes plantes i segurament la gent no ho sap que són



02.

prohibides, perquè s’han menjat tota la vida”, ens diu la Natacha, i afegeix: “contra la llista nosaltres dos sols no podem fer-hi res, però si fem investigació i creem una xarxa més potent, potser tindrem més força per fer que es modifiqui. Aquesta és la intenció.” Aquesta llista es va publicar al BOE, però actualment no està en vigor. El problema és que encara és la única referència que hi ha en termes de plantes tòxiques.

Són historiadors que han arribat a la botànica per camins diversos, però el que els fascina és que aquest món no se l’acaben. És per això que en parlen amb tanta passió: tenen unes ganes inesgotables d’aprendre. “El nostre somni és fer un petit centre d’interpretació o jardí botànic de les plantes silvestres de la zona. Però som conscients que, ara per ara, aquest discurs és molt difícil. Explicar a la gent que estem preocupats perquè hi ha herbes de marge que estan desapareixent és estrany, però seguirem treballant per a que s’entengui”, conclouen. ❁

01. i 02. Cursos i tallers impartits per Els Corremarges

1. <https://elscorremarges.wordpress.com/>

2. Lemonnier, S. 2014. *L’aventure est dans les blés. Redécouvrir les plantes messicoles, nos sauvegardes des moissons.* Ed. Savoirs de Terroirs

3. Couplan, F. 2013. *Cuisine sauvage. Accommoder mille plantes oubliées.* Ed. Sang de la Terre; Couplan, F. 2015. *Le régal végétal. Reconnaître et cuisiner les plantes comestibles.* Ed. Sang de la Terre

**PRODUCTES D'AGRICULTURA ECOLÒGICA**

# la grana

C/la. Miquel Àngel Km.21  
08286 St. Viny de Desoblat (BCN)

FANINES I BARRONS - LLIBRETS  
ARRÒS I CEREALS EN GRÀ - LLIBRETS  
FLORES, HIRVI I BARRONS DE CEREALS  
FRUNTS SECS, SARDINES I EDULCORANTS  
POMMES VEGETALS - SODA I BARRONS  
PASTES ALIMENTÀRIES - SARDINES

Tel. 938 331 300 | [www.la-grana.com](http://www.la-grana.com)  
SOMNI UPIVÀ DE VELLINS A UPIVÀS DE TORDA 2009