

A photograph of an ethnobotanical fair. In the foreground, several wooden crates are filled with various dried herbs and plants, some in small black plastic bags. A woman in a purple long-sleeved shirt is reaching out towards the crates. In the background, other people are browsing, and the fair is held under a large wooden structure with a white canopy. The overall scene is bright and busy.

# Les fires etnobotàniques a Catalunya

Suplement del número 5 de MILFULLES

Anna M. Oliva Casas

ISSN: 2696-1105

<http://www.floracatalana.cat>

<http://www.floracatalana.cat/milfulles>



# Les fires d'etnobotànica a Catalunya

**Una ferma voluntat de divulgació de la saviesa tradicional lligada al món vegetal**

TEXT: Anna M. Oliva Casas



*D'uns anys ençà dins la nostra societat es percep un corrent de pensament que porta a mirar endarrere, a recordar els nostres avantpassats. El fet de voler un canvi o pensar que no anem bé en aquest món tan globalitzat i deshumanitzant ens condueix a la cerca dels nostres orígens. Com vivien? Què menjaven? Com es guariren? Aquesta tendència es fa sentir des de fa temps, i en el món de les plantes ha estimulat que diversos col·lectius a l'organització de punts de trobada on compartir coneixements ancestrals que s'estan perdent. Són les fires, mercats, festes i jornades d'etnobotànica que tenen lloc arreu de Catalunya. Tot seguit us convidem a fer un tomb per les fires!*

Responsabilitat i precaució amb les plantes





Actuació musical a la Jornada Gastronòmica de les plantes oblidades d'Igualada (2019).



Parades a punt per començar la Fira Arç de Prullans (Cerdanya).



La Festa de la Ratafia de Santa Coloma de Farners (Selva).



En el marc del castell de Penyafort es pot gaudir de diversos espectacles musicals durant el Remeiart.



El Mercat de les Espècies d'Argencola vist des de dalt (Anoia).



La Fira de les Trementinaires a la vall de la Vansa.



**D**e fires i mercats se n'han fet des de temps immemorials. Històricament se situaven en llocs estratègics com ports o encreuaments de les vies principals i acostumaven a coincidir amb festes patronals o amb moments decisius de l'any agrícola o ramader. Però, què són realment les fires? Si cerquem el mot fira al Diccionari de la llengua catalana de l'Institut d'Estudis Catalans (DIEC) hi podem llegir: «Concurrència en un temps i en un lloc determinats de venedors amb llur mercaderia i compradors». El centre de terminologia en llengua catalana TERMCAT defineix fira com «activitat firal de caràcter periòdic adreçada principalment al públic professional on es poden fer comandes i contractes de compravenda però no s'admet la venda directa amb retirada de mercaderia». Aquestes definicions en són l'essència, però es queden ben curtes en el cas de les fires que ens ocupen; ens en donen una visió purament comercial. La tan emprada Viquipèdia hi afegeix: «Les fires tenen una llarga tradició en la història d'Europa i normalment estan acompanyades d'activitats d'entreteniment i culturals». Amb aquesta darrera consideració ja ens hi acostem més. Seguim cercant definicions. WordReference, en la tercera acepció, hi inclou «festa popular que se celebra en un municipi cada any per les mateixes dates». Comencem a tenir tots els ingredients que caracteritzen les nostres fires, les que en podríem dir, genèricament, fires d'etnobotànica. És a dir, fires en les quals l'eix principal són les plantes i, sobretot, els usos que n'ha fet la societat. Així doncs, una fira comprèn tres vessants. La primera seria la comercial, la que en va ser l'origen a l'antiguitat; la necessitat d'intercanviar productes al principi i la d'obtenir-ne beneficis més endavant. Al voltant d'aquesta necessitat s'establiren relacions que sobrepassaven les purament comercials. Les fires i mercats van passar a ser un punt esperat de trobada, any darrere any, un lloc on conèixer, donar-se a conèixer i compartir saber. En definitiva, la segona vessant seria la d'establir una xarxa social. La tercera seria la vessant cultural i educativa. Aquesta darrera s'ha anat forjant més en temps més recents precisament gràcies a les dues anteriors. En ser un punt on acudeixen, per una banda, professionals d'un determinat àmbit i, per l'altra, un públic interessat en una temàtica concreta, es crea un ambient propici per a la programació de tallers i xerrades de formació. En últim terme, és important destacar la part lúdica que dona a les fires un ambient relaxat i agradable, on compartir sigui

veritablement un goig i s'espera amb ànsia la seva celebració d'un any a l'altre.

Sense voler ser exhaustius i perquè tenim una evident limitació d'espai, s'han escollit sis de les fires més conegudes i multitudinàries de Catalunya. Els orígens de cadascuna són diversos i responen a les diferents realitats del territori, però totes conflueixen en la voluntat de recuperar i aprofundir en el coneixement que els nostres avantpassats tenien sobre les plantes, així com en la recuperació d'espècies i races o varietats vegetals oblidades.

## ELS ORÍGENS

La més antiga de les fires que ens ocupa va ser iniciativa d'un grup de joves de Santa Coloma de Farners per tal d'evitar que es perdés una tradició a la comarca de la Selva, la de ratafiaire. Van començar a fer un seguit d'entrevistes a àvies que elaboraven ratafia i van crear la Festa de la Ratafia, un concurs popular de ratafies casolanes que aquest 2020 celebrarà la seva 39a edició el segon cap de setmana de novembre. Una altra de les més antigues i que enguany compleix vint anys és la Festa de les Trementinaires, té lloc habitualment, el darrer cap de setmana de maig a Tuixent (Alt Urgell). Arran de la creació del Museu de les Trementinaires en aquest municipi de la Vall de la Vansa, naixia aquesta festa amb la voluntat de posar en valor l'activitat professional d'aquelles dones que viatjaven a peu carregades d'herbes, olis, pegues i altres remeis casolans, les trementinaires. Aquest 2020 comparteixen deu anys d'aniversari dues de les fires més conegudes: el Remeiart de Santa Margarida i els Monjos (Alt Penedès) i el Mercat de les Espècies d'Argençola (Anoia). La primera, que se celebra el tercer diumenge de juny, va començar com una petita mostra d'activitats i tallers relacionats amb les plantes remeieres en el marc de l'aplec que es feia al castell de Penyafort. I la segona, que té lloc el primer cap de setmana de juny, va sorgir per la voluntat d'un grup de veïns del terme d'Argençola constituïts com a associació, El Trill. Al cor de la Cerdanya, a Prullans, fa set anys que va néixer la fira Arç, la Diada dels Fruits i Herbes oblidades de Catalunya. La idea va ser del farmacèutic i botànic Joan Muntané, que la va importar d'un poble d'Itàlia on fa trenta anys que n'organitzen una. Una de les més joves, però amb molta empenta, és la Jor-





Cada any la Fira Arç de Prullans (Cerdanya) organitza una gran ponència que gira al voltant d'una temàtica diferent.

nada Gastronòmica de les Plantes Oblidades, gestionada pel Col·lectiu Eixarcolant a Igualada. En aquest cas es posa l'èmfasi en la recuperació del coneixement alimentari, essent la seva voluntat la de fomentar una alimentació saludable i una agricultura sostenible. Quatre anys enrere aquest col·lectiu es va marcar com a propòsit donar eines a la societat per descobrir i redescobrir les plantes que popularment reben l'etiqueta de «males herbes», les oblidades, com el nom de la jornada clarament indica.

## LA VESSANT COMERCIAL

Des de bon matí el brogit d'artesans i firaires omple els carrers de les viles. Tot és un anar i venir, descarregar i muntar, posar bé i guarnir per deixar les parades llestes i ben lluides a l'espera dels clients. I és que aquestes fires han esdevingut un bon dinamitzador econòmic, totes estan acompanyades per un mercat que els dona vida econòmicament parlant. Ofereixen a paradistes i públic la possibilitat de conèixer i accedir a productes de



Menú silvestre a la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades d'Igualada de 2019 (Anoia).



Tot muntant les parades de la Fira de les Trementinaires a primera hora del matí.



proximitat que d'altra manera els costaria de trobar. Però no només és això, a més donen una visibilitat a parts del territori català que altrament no tindrien. Per exemple, la incorporació, al cap de tres anys de la seva creació, d'una fira d'herbes remeieres i productes naturals a la Festa de les Trementinaires de Tuixent va significar un important salt endavant. La festa i fira va passar a ser l'esdeveniment públic més concorregut de tot l'any a la Vall de la Vansa. Actualment, amb una assistència de més d'un miler de persones, aporta una petita injecció econòmica, especialment per al sector turístic i de serveis, i ha representat un trencament amb l'aïllament geogràfic d'unes petites poblacions del Prepirineu amb pocs recursos i que estaven, fins fa poc, mal comunicades. Algunes fires, en canvi, ja han nascut directament com a mercats i al voltant d'ells s'hi han organitzat les altres activitats, com és el cas del Mercat de les Espècies d'Argençola, i d'altres van incorporar més endavant mercats especialitzats per completar l'oferta. Fa set anys la Confraria de la Ratafia de Santa Coloma, entitat organitzadora de la festa concurs, va decidir incorporar-hi un mercat, el Mercat de les Herbes de la Ratafia. Es dona la circumstància que la festa concurs i el mercat no coincideixen en el temps, la festa té lloc a la tardor quan ja es pot tastar aquest preuat licor i el mercat, en canvi, es fa a la primavera, moment ideal per fer sortides de reconeixement i recol·lecció de plantes. En el cas

de la jornada d'Igualada, tot i no ser la part principal, el mercat és un punt més de l'oferta que mou més de seixanta paradistes i permet conèixer, tastar i adquirir productes de proximitat. El recinte del castell de Penyafort és un marc incomparable per a la celebració del mercat del Remeiart, que bull d'animació durant tot el diumenge.

A part dels artesans, també treuen el cap a les fires els llibreters. Sempre hi trobarem diverses parades amb llibres de tots nivells, però sempre de temàtica relacionada amb el món vegetal. Hi podrem descobrir des de contes per a la mainada a manuals de botànica tot passant per obres de divulgació, les més freqüents.

En moltes fires s'ha volgut implicar els restauradors en el projecte. Per exemple, durant el mes de juny, tots els restaurants de la vall de la Vansa ofereixen àpats condimentats amb plantes. Al Remeiart una de les activitats que s'organitza, d'àmbit més local, és «Cuines i Tapes», una ruta que serveix més de 17.000 tapes i menús elaborats amb plantes a diversos restaurants de Santa Margarida i els Monjos. El darrer dia de la Fira Arç de la Cerdanya és el diumenge, que acaba amb tallers de cuina i unes jornades gastronòmiques. A Argençola, si es vol arrodonir la visita al mercat, es pot assaborir un bon dinar basat en plantes. El mateix es pot fer a Igualada amb el dinar silvestre que preparen cada any o amb el multitudinari sopar de la Festa de la Ratafia.

Responsabilitat i precaució amb les plantes



Animada tarda al Mercat del Remeiart.



Preparant el dinar silvestre de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades d'Igualada.



## QUÈ HI TROBAREM?

Com s'ha comentat, la fita principal d'aquestes fires és la divulgació de coneixements etnobotànics i la recuperació d'espècies vegetals. És per això que al voltant dels mercats es programen tot d'activitats relacionades amb el món vegetal. Es pretén que el públic aprofundeixi en el coneixement i reconegui les plantes. Conscients de la importància de saber quina planta és a l'hora de recollir-la per preparar un remei o fer-la servir a la cuina, totes les fires programen itineraris botànics. Són sortides en què s'explica com identificar-les, on les podem trobar i les característiques de cadascuna. Paral·lelament, trobem sortides d'etnobotànica en les quals, a part d'identificar-les, podem saber-ne les seves aplicacions, siguin terapèutiques, culinàries, ornamentals, per fer eines, etc.

La millor manera d'aprendre com fer les coses és fer-les un mateix o veure-les fer en directe. És per això que junt amb les sortides trobem una àmplia

oferta de tallers. En veurem d'elaboració de remeis, de pomades o unguents, destil·lacions, sabons, plats de cuina, etc. Els tallers tant poden ser per a adults com per a la mainada.

A les fires també hi trobarem tasts i degustacions d'altres productes com ara formatges, pa, melmelades, etc., elaborats amb plantes. Un cas especial seria el que organitza la jornada gastronòmica d'Igualada; es tracta de tasts tutelats, on es posa a disposició del públic una sèrie de plats, preparats amb espècies silvestres i varietats agrícoles tradicionals, sense saber-ne els ingredients i llavors són comentats per un presentador. També hi té cabuda l'enologia i, en algunes fires, hi podem trobar degustacions de plats d'herbes silvestres i el seu maridatge amb vins i licors de cada zona.

Les fires s'acompanyen d'exposicions que poden ser ben diverses i tant les podem trobar als carrers com en locals. En són un exemple les que enguany han guarnit els carrers d'Argençola amb motiu del desè aniversari del Mercat de les Espècies. Es tracta d'un recull de les exposicions anteriors, que cada any tenien un fil diferent en funció de la planta escollida com a protagonista del mercat. També podem esmentar la que es fa durant els tres dies que dura la fira de Prullans, on s'hi presenten més de 200 espècies de plantes i un gran nombre de fruits. En d'altres fires trobem mostres de races o varietats agrícoles tradicionals (Igualada), de fruits i llavors (Remeiart) o d'homenatge a ratafiaires (Santa Coloma de Farners), per exemple. També es fan visites guiades a museus com és el cas del Museu de les Trementinaires o al seu jardí botànic.

No podem oblidar els concursos, que afegeixen una motivació especial als assistents. Potser el més conegut és el de ratafies casolanes de Santa Colo-



Sortida etnobotànica al turó del castell d'Argençola.



Taller a la Fira Arç de Prullans.



Els tasts tutelats organitzats pel Col·lectiu Eixarcolant a Igualada (2019).





Concurs de ratafies casolanes a Santa Coloma de Farners.

ma de Farners amb fins a 200 participants d'arreu del món. A Tuixent també organitzen un concurs d'identificació d'herbes per l'olor i el gust, i a Argençola un de fotografia a Instagram, per dir-ne alguns.

En algunes d'aquestes fires, també es concedeixen premis com a reconeixement a determinades persones o entitats que destaquen en la seva tasca relacionada amb el món de les plantes o els remeis. És el cas del premi Trementinaire d'Honor de Tuixent o l'homenatge d'enguany a Santa Coloma de Farners a vint dones ratafiaires.

## LA FORMACIÓ, UN PUNT ESSENCIAL

A mesura que els projectes de cadascuna de les fires s'han anat assentant es pot observar una evolució paral·lela amb les necessitats d'un públic cada vegada més exigent, que demana més informació i més contrastada. I és que les fires s'han esforçat a complaure-les. Les propostes formatives són molt àmplies i permeten aprendre sigui quin sigui el nivell dels visitants. Hi trobarem xerrades, tallers i projeccions sobre usos medicinals, cuina o cultiu, per exemple. En aquest sentit Remeiart ha impulsat un

projecte que aporta un coneixement més tècnic. Aquest interessant i complet programa anomenat en un principi jornades tècniques i, poc després, «Herbes Campus» ha rebut el reconeixement dels campus d'estiu del Departament de Cultura Popular i Tradicional de la Generalitat de Catalunya. A la programació del Mercat de les Espècies també hi ha incloses unes jornades tècniques que es fan a l'església de Sant Llorenç. Cada any tenen com a protagonista una planta diferent i s'organitzen de forma conjunta amb l'Escola Agrària de Tàrraga.



L'Herbes Campus del Remeiart aporta una vessant més tècnica a la fira.





Jornades tècniques a l'església de Sant Llorenç d'Argençola.



Xerrades, tallers i debats esdevenen la clau per poder difondre el coneixement sobre plantes.



Presentació del llibre *Plantes remeieres de camps, vinyes i marges* al Remeiart (2017).

La majoria d'aquestes accions formatives s'emmarquen dins les edicions del Pla Anual de Transferència Tecnològica que elabora el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat. A la jornada gastronòmica d'Igualada també trobem xerrades tècniques dirigides al públic en general i a professionals del sector, que permeten descobrir espècies i varietats per mostrar-nos com apropar-nos a un sistema agroalimentari més sostenible. A Prullans, com a d'altres fires, completen l'oferta amb una taula rodona per recollir la tradició oral.

A més, dins la seva voluntat divulgativa les fires donen peu a la presentació de llibres de temàtica vegetal. I en alguns casos, com en el del Remeiart, fins i tot n'editen.



Tot tipus d'espectacles acompanyen les fires, com aquest de la Festa de la Ratafia.

Responsabilitat i precaució amb les plantes





## UNA VESSANT MÉS LÚDICA

Com no podia ser d'altra manera, el lleure també té un lloc ben destacat en aquestes fires. En podríem destacar la festa nocturna a l'aire lliure Nit de Vermuts i Licors d'Herbes del Remeiart que té lloc al Molí del Foix, o les cercaviles, els concerts o altres espectacles que omplen els carrers de Santa Coloma durant la Festa de la Ratafia. El Mercat de les Espècies cada any conclou la seva edició amb exhibicions i ball, i a Tuixent la fira acaba habitualment amb la degustació de la xocolata d'hisop, un dels remeis més dolços de les trementinaires. Per als infants, a la Festa de les Trementinaires trobarem, com a d'altres fires, espectacles i actuacions de contacontes en els quals les plantes també són les protagonistes.

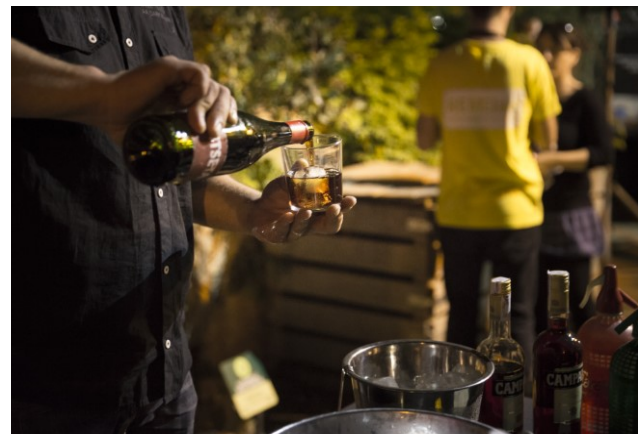
## SUPORT INSTITUCIONAL, PERÒ TAMBÉ PRIVAT

Deixant a banda les entitats que les organitzen, hem de tenir en compte que aquestes fires no podrien tirar endavant sense el suport institucional de diversos organismes com ajuntaments, consells comarcals, diputacions, etc. Ja fa temps que l'Administració és conscient d'aquest moviment i de les necessitats de la societat en aquest àmbit, de manera que hi col·labora ja sigui econòmicament o bé aportant-hi recursos. La Festa i el Mercat de la Ratafia compten amb el suport de l'Ajuntament de Santa Coloma de Farners, el Consell Comarcal de la Selva i la Diputació de Girona; la Festa i Fira de les Trementinaires, amb el de l'Ajuntament de Josa i Tuixent, l'Ajuntament de la Vansa i Fórnols, el Consell Comarcal de l'Alt Urgell i el Parc Natural del Cadí-Moixeró; el Remeiart, amb el de l'Ajuntament de Santa Margarida i els Monjos; el Mercat de les Espècies, amb el de l'Ajuntament d'Argençola, la Diputació de Barcelona i el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya; la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades, amb el de l'Ajuntament d'Igualada, la Diputació de Barcelona, el Consell Comarcal de l'Anoia i la Universitat de Barcelona; i la Fira Arç, amb el de l'Ajuntament de Prullans, el Consell Comarcal de la Cerdanya, el Parc Natural del Cadí-Moixeró i la Diputació de Lleida.

A part de l'ajut de les administracions, la major part de les fires compten amb patrocinadors privats.



El suport institucional és important per poder tirar endavant les fires.



El primer dissabte de juny se celebra la Nit de Vermuts i Licors d'Herbes a Santa Margarida i els Monjos (2016).

Es tracta d'altres associacions, cooperatives ecològiques, petits empresaris, comerciants locals o fins i tot editorials que, conscienciats amb el tema, busquen col·laborar en un projecte en el qual creuen, a la vegada que obtenen beneficis, a curt o llarg termini, d'aquesta cooperació.

## UNA XARXA QUE S'ESTÉN, NO SÓN FLORS D'UN DIA

Les parts de què hem parlat fins ara serien com els ingredients d'aquest gran guisat que és una fira, però hem de pensar que són molt més que això. Manca el més important, el que lliga tots els components. La voluntat de preservar i difondre el coneixement sobre plantes per part de diferents grups de persones, ja sigui sota el paraigua d'associacions, de col·lectius o d'altres tipus d'entitats, ha donat lloc a la formació d'una xarxa social que va creixent ràpidament. Aquest interès comú que les uneix fa que estableixin relacions que superin les purament comercials i que les fires esdevinguin un punt de trobada, de debat i d'intercanvi de conei-



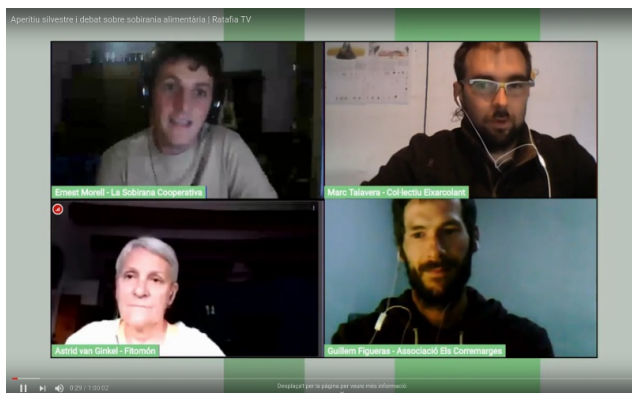


Tallers per a la mainada a la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades d'Igualada (2019).



Els infants, les llavors que faran créixer les fires.

xements. Passejar per una d'aquestes fires et fa conèixer noves plantes, noves aplicacions medicinals, noves maneres de cuinar-les, noves maneres de decorar o de fer un sabó perfumat, per exemple. Preguntar a un i altre, explicar el que bonament saps, el que has après d'un familiar o senzillament per la teva experiència, enriqueix qui vulgui escoltar. Això fa que, d'uns als altres, el coneixement no s'aturi, s'escampi i arribi a tothom. I que trascendeixi el dia de la fira. En aquest sentit, també és important destacar que la majoria de fires no duren un



Aperitiu silvestre i debat sobre sobirania alimentària al mercat virtual Herbes de la Ratafia de Santa Coloma d'enguany.

o dos dies, al contrari, s'acompanyen amb activitats al voltant del dia principal o durant l'any. El programa d'activitats del Remeiart, per exemple, s'allarga poc més de dues setmanes. I la mateixa associació que dirigeix el Mercat d'Argençola, El Trill, organitza diverses activitats relacionades al llarg de l'any. A Santa Coloma, conscients que la mainada és el futur, la Confraria aprofita per a organitzar activitats, durant setmanes a escoles i llars d'infants per fomentar des de ben petits el coneixement de les plantes medicinals de l'entorn. Tal com ells diuen: «Continuem sembrant llavors!» Les fires estan sembrant llavors, reguem-les, abonem-les, esporguem-les, fem-les créixer ben esplendoroses i, arribat el moment, tindrem uns bons fruits.

## UNA PRIMAVERA SENSE FIRES

Aquesta primavera totes les fires han patit els efectes del confinament decretat per l'Estat per tal d'aturar la propagació de la covid-19. La primera afectada fou la 5a Jornada d'Igualada, que es va haver d'endarrerir pel brot que va patir la Conca d'Òdena tot just començar la pandèmia. Finalment es va poder fer, adaptada a la situació, el 3 d'octubre. La Confraria de la Ratafia de Santa Coloma, amb més temps de reacció, va decidir mantenir el Mercat de les Herbes de la Ratafia, però fer-lo tot en un format totalment diferent: virtual. Així, des de casa i en directe, vam poder assistir a xerrades, visites virtuals i debats. La festa concurs també es va fer, del 31 d'octubre al 8 de novembre, totalment en línia. El Remeiart es va cancel·lar i la despesa que representava per al consistori es destinarà a apaivagar les pèrdues del sector empresarial local. Segurament la Fira Arç de Prullans s'acabarà posposant al 2021. El 13 de juny es va fer Mercat de les Espècies d'Argençola adaptant-se al que es podia fer en aquell moment, combinant gravacions amb directes.

**Anna M. Oliva i Casas** és llicenciada en biologia i doctora en neurociències per la Universitat Autònoma de Barcelona. La seva principal afició ha estat, des de sempre, tot el que es relaciona amb la natura, sobretot en els camps de la botànica i l'etnobotànica. [Més ...](#)