

LES CALUNYES

(*Allium ascalonicum*)

També s'anomenen: calunya, escalunyes, cebes calunyes, ascalunyes, etc. -el ventall és molt ample arreu de la província. Pertanyen a la família de les liliàcies. És una planta molt antiga d'origen incert, tot i que el francès Delaveau ens diu que podria ésser originària del nord-est africà.

La seua utilització farmacològica és escassa o nul·la, no gensmenys Stein-Metz la cita com a estomacal, digestiva, diurètica i, fins i tot, afrodisíaca.

Tanmateix, és ben diversa la utilització que en fa la medicina popular; això sí, no difereix gaire de l'aprofitament que se'n fa de la ceba (*Allium cepa*): antisèptica, antihemorràgica, antiinflamatòria, estimulants, etc.

Les calunyes són una espècie de ceba una mica més gruixuda que el cebollí i menys gruixuda que els calçots catalans. No són gens freqüents al nostre terme; sortosament encara les he trobades i he pogut fer les fotos que il·lustren aquest escrit.

Quan no hi havia tractors i la maquinària agrícola de rompuda es reduïa a l'aixada, les feixes arrabassades per guanyar espai de conreu a la muntanya s'esglaonaven pels pendissos de vessant. La terra així obtinguda s'hi fixava mitjançant parets. Bé, a les capçades de les parets suara esmentades



se solien plantar calunyes que, atesa la fertilitat de la terra verge, esdevien, en pocs anys, exuberants motes on hom podia abastar-se'n per al consum de tota la mainada.

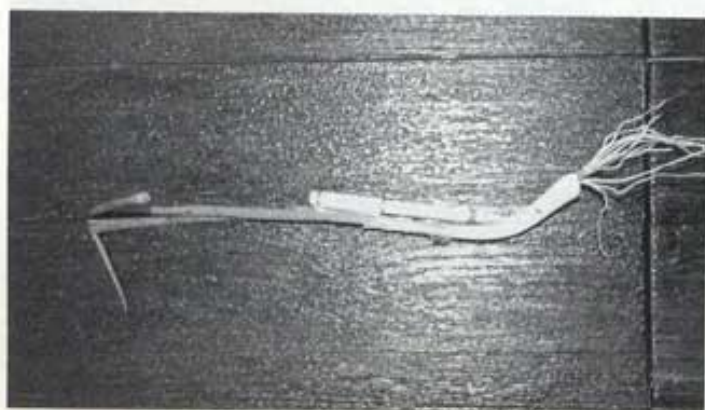
Cal dir que al voltant d'una calunya se'n reproduïen d'altres fins a atènyer una mota més o menys vasta. Periòdicament, el pagès ha d'esqueixar-la per evitar així la pèrdua de vigor de tota la mota.

A la cuina, la utilització de les calunyes anava paral·lela a la de les cebes: com a condiment de nombrosos plats, per fer truites i un llarg etc. Recordo, però, d'haver-les menjades torrades i barrejades amb allioli. Asseguts a la vora del foc ens les torràvem al caliu de la brasa tot prenent cura perquè no es cremessin. Era, doncs, un aprofitament molt semblant al que dels calçots se'n fa a Catalunya; en aquest cas, la salsa per acompanyar-los sol estar integrada per: ametlles, avellanes, tomaquet, all, julivert, oli, vinagre, etc.

Si les calçotades són una festa freqüent en alguns pobles del Principat, convido des d'ací la joventut covarxina a fer la *calunyada*. Penso que ens ho passariem bé: joves, no tan joves i els més menuts. El principal problema és la manca de calunyes. Parlem-ne, plantem-ne -encara és possible obtenir esqueixos- i animeu-vos a gaudir d'una planta clàssica ja de vella.

NOTA:- No sé quin seguiment ni quina acceptació té aquesta secció de les plantes al sí del món camperol. Els meus coneixements són molt limitats i ja no me'n vénen més al cap d'aquestes plantes que, si no posem remei, es perdran per a les generacions futures. Són vostès els llauradors els que coneixen el tema molt millor que jo. Si saben que n'hi ha d'altres, diguen-m'ho i les publicarem. Seria una llàstima que per falta d'informació quedaren oblidades.

B.Barberà



Pescados

MANOLO





TEL. 964 42 71 12 • 964 42 63 54

LES COVES DE VINROMÀ