



Otman Bensolimán (a la dreta) mostra l'aglà que intentà menjar-se en companyia del senegalès Yacoub. A dalt, una part dels estudiants de català amb Amelia en primer terme i amb Galo, a la part de la dreta.



“Em pensava que era dolç i ha estat agre!”

Nouvinguts de Palma descobreixen la Part Forana i els seus fruits, com ara els aglans, gràcies al projecte D

Text i fotos: **Antoni Mateu**

SÓLLER A ningú que trecàs pel camp no se li ocorreria tastar cap fruit desconegut que, fins i tot, podria resultar ser verinós. Otman Bensolimán, però, és un al·lot atrevit que, mentre anava a peu pel camí de Castelló, entre Deià i Sóller, es posà a la boca un aglà que no resultà ser gaire gustós.

“Em pensava que seria dolç i ha estat agre!”, s'exclamà el jove de deu anys, que just en fa un que viu a Mallorca, tan bon punt hagué pegat queixalada al fruit de l'alzina. “Al Marroc, tots els aglans són gustosos i en pots menjar ben tranquil!”, afirma l'al·lot originari d'Al-Husayma (ciutat que els espanyols anomena-

ven Alhucemas o Villa Sanjurjo) i que participà, amb altres estudiants de català dels cursos organitzats per l'Ajuntament de Palma, en una excursió per esmolar la llengua apresada fins aleshores i, de rebot, conèixer la Part Forana de Mallorca.

Companys de classe

Cal pensar que, de la mateixa manera que els llépols, quan alcen les tapadorettes de totes les olletes, s'hi cremen i provoquen les rialles dels

qui els veuen, l'atreviment d'Otman també va fer riure els companys de classe.

“Has quedat fotut, eh? Jo, per evitar aquestes sorpreses, quan vaig pel camp, procur no posar-me res a la boca que no sàpiga quin gust té!”, li enflocà Amelia, una dona argentina d'una cinquantena d'anys, originària de la ciutat Mar del Plata, que en fa set que viu a Mallorca i que des de fa mesos també participa al projecte D (www.tacostamlacultura.cat), la

iniciativa del Servei de Dinamització Lingüística de Cort que facilita l'aprenentatge de la llengua als nouvinguts.

“Idò jo, aquesta casta de fruits, no els he tastats mai, però una temporada que vaig fer feina en una obra a Inca, hi havia uns companys picapedrers que cada dia en menjaven una bona grapada després de torrar-los dins una paella!”, explicà Galo Andrango, un home de quaranta anys, nascut a Quito, però que ja fa temps que arribà a

Mallorca després de passar per Madrid i per Toledo.

Com quedam, idò? Els aglans que es fan a Mallorca són dolços o agres? El naturalista Joan Vicenç Lillo, col·laborador habitual del blog Amics arbres, arbres amics (<http://amicсарbres.blogspot.com>) ens ajuda a treure'n clarícia. “Les alzines i, en conseqüència, els aglans de la Mediterrània no són tots iguals. A Mallorca en trobam la varietat anomenada *Quercus ilex*, que fa els aglans agres. Al Marroc, en canvi, és molt abundant la subespècie *Quercus ilex rotundifolia*, que els fa dolços. Això, per tant, explica la desagradable sorpresa d'Otman”, comenta Lillo.

Però, i Galo, que no ha dit que també n'havia menjats de dolços, a Inca? “Segurament -explica l'observador de la natura-, allò que menjaren aquells picapedrers eren aglans de la varietat mallorquina empeltada d'alzina d'aglans dolços (més rodons que no allargats), que no deixa de ser la mateixa varietat illenca. Això és ben igual que, si sembrassis cent mil pinyols d'oliva, només te'n sortiria una olivera. La resta serien ullastres. Idò amb les alzines succeeix el mateix. La saviesa popular sap que per menjar aglans dolços primer has d'empeltar l'arbre”.•

Les classes de català de Cort inclouen excursions per conèixer Mallorca

Otman quedà sorprès, perquè al Marroc tots els aglans són ben dolços



Els excursionistes es fotografiaren damunt una era a mitjan trajecte del camí Vell entre Deià i Sóller.